

Ötösöd. KNÉZK MÓDIT
 ÖTÖSÖS VÉGESE: 1991.

TART.: SOMOGYI TÖRZS HÍRLESEK

9 lap

FOLYASZ MŰTÁRÓ, SOMOGY

SAJÁTMŰTÁRÓ "XIX, B"

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



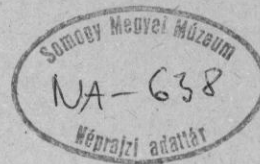
KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRNOVÁS

ÁTVETVE AZ ÉRTÉKES ITK. 1906-os TETELE ALÓL

kés

Somogyi tojáshimzések



A tojáshimzés ma is kedvelt szokása a somogyi falvak népének, de szívesen készítik városi emberek is.

Már 1908-ban a Magyar nép művészete sorozat A Balaton melléke című kötete¹ ügyes összefoglalóval adott hírt a somogyi /főképp Balaton-melléki, lengyeltóti környéki és kaposvári/ himestojásokról. Azóta évtizedek teltek el és senki sem foglalkozott Somogyban a himestojások adatainak gyűjtésével. Gönczy Ferenc a somogyi múzeum igazgatója az 1930-as években ugyan szép számmal vásárolt himestojásokat a múzeum számára, de megfelelő adatok nélkül. E gyűjtemény az elmúlt évek alatt erősen megtizedelődött, különösen a II. világháború idején. 1954. óta az önkéntes néprajzi gyűjtőmozgalom megindulásával pályázóink közül többen is irtak a tojáshimzés szokásáról, közöltek mintákat, leírásokat.² 1968-ban a lábodiak e témáról szóló dolgozata megjelent.³ 1970-ben a Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattára kérdőívére sok jó válasz érkezett be Somogyból. Azonban összefoglaló a lehetséges diszítési technikákról, mintanevekről, stílusbeli eltérésekről 1908. óta nem készült.

A következőkben megkíséreljük a hagyományosnak mondható s az elmúlt 50-70 évben falun alkalmazott, s esztétikai értéket felmutató technikák rövid leírását, rendszerezését.

A ma élő legöregebb emberek emlékezete szerint a restőlé "börzsöny" házilag előállított tojásrestő anyagok neve: hagymahéj levéé és különféle fagyökér, fakéreg főzeteké, de főképp a sárgás-piros színűé.⁴ Később a festőanyagok repertoárjának növekedésével börzsöny kifejezés tartalmi köre szűkült, azaz a hagymahéjas restőlére specializálódott a bolti festékekkel szemben.

1. Festékek:

- a./ Házilag előállítható anyagok: hagymahéj főzete, berekfa, szilvafa, lósóska gyökerének, szilvafa, diófa, berekfa, szederfa kérgének leve, sáfrányfőzete. Bizonyos színek eléréséhez többféle anyagot kellett vegyíteni, illetve összefőzni. A vöröshagyma héjának leve sárgás-világosbarna színt ad, a berekfa, szilvafa, lósóska gyökeréé pirosas színt, különösen ha hagymalével keverik. Barnás meleg rozsdabarna színhez főképp dió vagy más fakérgét kellett a hagymahéjhoz főzni. A sáfrány sárgás színt adott. Ez utóbbit ma már nem használják Somogyban. A szín jobb megkötéséhez néhol timót is tettek a vízbe. A festés halványításához vagy maratásához ecetet, savat használtak. Ezek a házilag előállítható anyagok, festékek nagyon régi évszázados festési gyakorlaton alapulnak s más anyagok pl. vászon színezéséhez is alkalmazták.
- b./ A bolti festő és kötőanyagok: anilinfestékek a legkedveltebbek ezek közül. "Pulitéros" tojásokhoz a festéken kívül spiritusz és sellak is kell. Készítettek színes /krepp/ papir megvizezésével is himestojást. Főképp e bolti festékek elterjedéséhez köthető a többszínű diszitések megjelenése.

2. Cifráló eszközök; anyagok:

- a./ "Gica". Ez kis botocska, melynek hasítékába csövet szerelnek piparészből, gyöngé bádógból vagy cipőzsinór fém végéből. A cső kb. olyan vastag mint a szalmaszál. Egyes helyeken ludtollal fogtak az

"íráshoz" /Buzsák/, s ha vékony mintát akartak pamutszálat fűztek bele s gombot, csomót kötöttek rá.⁵ A gica paraszti körben kedvelt eszköz még ma is.

b./Éles kés, bizsók: főképp pásztor családokban ezzel karcolták a tojásra a mintákat. Ma falun elterjedtebb mintázóeszköz mint a gica.

c.// Különféle savak: a minták ezekkel történő marataása ujabban használatos.

3. Diszítési technikák:

a./ Batikolt - fehér, halványsárga mintával, szines háttérrel. A következő képpen készül: a langyos tojásra meleg méhviaszba mártogatott gicával "megírják" a mintát. Az előre elkészített és le-~~hűtött~~ festőlébe egy éjszakára vagy egy éjjelre és egy napra beleteszik a tojásokat, majd felfőzik a lével együtt; 5-20 percig forralják. A viaszmaradványokat még langyos állapotban letörlik ~~ruhával~~ ruhával a tojásról. A minták helye fehér, illetve halványsárga marad. Zsirral vagy olajjal, régebben szalonnabőrrel adnak fényt neki. /Megjegyzendő, hogy a legártalmatlanabb festék a hagymalé és a többi házi festék. Ezek nem hatolnak át a tojás héján és nem mérgező. Az anilinfestékek megfestik a tojás Belsejét is.//
A Zselicben a gicás-hagymahéjas tojásokat készítik ma is.

b./ Batikolt- szines mintával, világos háttérrel. Előre befestik a tojást, ezután cifrálják langyos

állapotban méhviasszal, majd ecetbe téve lemaratják a minta háttereit. Felfőzik a tojást, leolvad a viasz s a minták maradnak színesen. Buzsákon Kedvelt eljárás volt.

e./ Apró levél segítségével mintázott, színes hátterű. Apró levélkéket /petrezselyem, négylevelű lóhere, kaporlevél, cickóró, eperlevél, cimadónia/ megnedvesítenek, a tojásra ragasztják, ronggyal jól bekötözik s úgy teszik a bőrzsönybe. A szokott módon áztatják ~~egy~~-másfél napig. Felfőzik. Végül a leveleket leszedik, ezeknek helye fehér marad.

d./ Előre festett tojás, késsel karcolt mintákkal.

e./ Előre festett tojás, savval maratott mintákkal.

f./ Patkó tojás. Többnyire festetlen, kifujt tojásra egészen apró szegekkel kis patkót vernek. Az eljárás igen nagy ügyességet kíván, leginkább kovácsok értettek hozzá.

g./ "Puliturozott", "pulitérozásos" ~~tojás~~

Főképp iparos családok nőtagjai készítették a századfordulón. Vizváron és környékén ma általános ez a módszer. Spirituszba sellakot és festőanyagot tesznek. Az előre megfőzött és melegen tartott tojásra vattával kenik rá a színt. Többnyire egyik oldala kék vagy lila, másik piros. Rendszerint karcolásal vésik a színekbe a mintákat.

A többi technika az előbbieknél festésnek, batikolásnak /méhviasszal fedés/ és maratásnak kombinációi.

h./ A délszláv, horvát tojások ma a következőképp készülnek: méhviasszal bekenik azokat a felületeket, ame-

lyeket pirosnak akarnak, s a tojást lila vagy kék festőlébe teszik, majd felfőzik. A fehérén maradt részek a következő, a piros festőlében válnak pirossá. Majd savval fehér vonalakat maratnak a tojásra s így három színben pompázik. Magyarok is készítenek ilyet /pl. Vésén és környékén/, de más színekkel /fekete-piros-fehér, vörösbarna,-sárga,-fehér, zöld-sárga-fehér/.

i./ A lábodiak először méhviasszal megrajzolják a mintákat és lefedik azt a részt is viasszal, amely végül vörösbarna lesz. 10-15 percig zöld festőlében áztatják, majd megszáritják. Ujra írják a fehérén maradó mintát és most a zöldnek szánt részt fedik le viasszal. Egy éjjelre hagymalébe áztatják a tojást, majd felfőzik. Még melegen tisztítják le róla viaszt.

Nem sorolhatjuk tovább a technikákat, mert a leleményességnek számtalan formája kaphatja itt helyet. Egyes helyeken nemcsak a háttérrel, hanem a mintákat is készítik több színűre.

4. Mintakincs:

A legrégebbi daraboknál a tojás két függőleges egyenes vonallal két hosszanti mezőre osztották /1. d. ábra/ vagy két hosszanti körrel négy hosszukás egyforma mezőre osztva díszítik /5. a,b,c,d/. A másik mód, egy vízszintes vonalat húzva a tojás közepén két fél tojásra osztják a felületet s így három díszítési rész adódik: a középvonal és a tojás két csúcsa /2. ábra a,b,c,d./ A mértani díszű tojások legszebbjeinél hosszanti és keresztvonalakkal egész hálószerűen borítják be a felüle-

fet. A mértánias motívumok közül leggyakoribbak: a dobköteles, gráblás, lajtorgyás, villás, szökrényes, legtöbbször neve sincs annyira egyszerű. A szabadrajzuság, stilizálás felé átmenet: a fenyőleveles, rozmaringos, csigás, vagy kacskaringós minta. A virágábrázolások régiesebbek, mint a szabadrajzu fehér vászon hímzések kezdetlegesebb somogyi darabjain. / 4. ábra a /, b/, d/. / , vagy asszimmetrikus elrendezésük / 7. ábra c./ d./ /. Később sem törekedtek a virágrajzoknál teljes szimmetriára.

A "tojásírásra" legtöbb hatást a vászonhímzések, a cserépedények mintái és a képfestő minták gyakorolták.

5. A hímestojásokkal kapcsolatos szokások:

A hímestojásokat nagypénteken este készítik. Még ma is. Régebben húsvét reggel a katolikus lányok, asszonyok kalácsot, sonkát, tormát és hímestojásokat vittek kosárban, díszes vékaruhával letakarva a misére szenteltetni. Mise után igyekeztek gyorsan felkapni a kosarat és szaladni haza, mert az a hiedelem járta, hogy az lesz az első kapás a faluban a nyáron, aki először ér haza húsvétkor a szentelt sonkával, tojással. Néhány idősebb asszony ma is megszentelteti húsvéti ételeit.

Egyes községekben húsvét vasárnap délelőtt az istentisztelet után / Zselicben / , más községekben vasárnap délután a keresztszülők almával, hímestojással, cukorral ajándékozták meg keresztgyerekeiket. Ma is általánosan elterjedt szokás ez a húsvét délutáni ajándékozás, de most csokoládé, narancs, és különféle játékok, a nagyobb lányoknak zsebkendő, fiuknak cigaretta szerepel az ajándékok között. Természetesen a hímestojás és alma el nem maradhat most sem. Húsvét vasárnap délutánja volt a falusi gyerekek egyik legemlékezetesebb játszási alkalma. Rend-

szerint ilyenkor már jó idő volt, s a napszámos és cseléd szülők is elengedték az ünnepre való tekintettel gyermekeiket a "játszóra". Husvét-i nagy játszásokra csaknem mindenki emlékezik a mai öregek közül, sőt elbeszéléseikben külön hangsúlyt adnak ennek. Nagymartonban például a közös játékok helyét "Husvét-kertnek" nevezték. Így mondták: "Megyünk a Husvét-kertbe játszani".

Természetesen az ajándékba kapott tojásokat is magukkal vitték, a kisebbek inkább a tojásokat, az eladó lányok, legények inkább az almát. A gyerkek vagy azon versenyeztek, hogy ki dobja messzebbre a tojást, vagy, hogy kié nem törik el, vagy kinek tojásába áll bele a rádobott pénz. "Kókányozásnál" a tojások csúcsát ütötte két gyerek egymáshoz, akié eltört, az elvesztette azt. Akik nagyon nyerni akartak, fatojást hoztak, és ezzel csapták be a kisebbeket. Természetesen a fatojás is ugyanugy diszes volt, mint a valódi. A tótszentpáli lányok játék előtt betették a fűbe a tojásokat, lábukkal kört irtak fölötte "megzsárkálták", azt mondták: "Csár, csár, bibicsár, ne törgy el!" Így akarták megadályozni, hogy veszítsenek a játékban.

A husvét hétfői locsolás, és tojás ajándékozás késői eredetű. Annál régibb szokás a "mátkázó vasárnapon", illetve kis husvétkor /husvét utáni vasárnap / a komatál küldés. Eladó lányok barátságuk jeleként készítették egymásnak, s küldték el egy, vagy több kisebb leánykával. A tálra himes tojást, fánkot, bort, almát, később narancsot, süteményeket tettek, s diszesen letakarták. Előfordult, hogy legénynek is küldtek, ha iskolatársuk, vagy táncosuk, vagy rokonuk volt.

Jegyzetek

1. Malonyay Dezső: A magyar nép művészete, A Balatonmellék.
Bp. é.n. 253-259 p.
2. Rippl-Rónai Múzeum Adattára 100, 1018, 1232, 1818, 1838, stb.
3. Multunk-jelenünk I. Ifjuságunk Somogyról. 50-55. l.
Népi tojásfestés Lábod községben. Kaposvár, 1968.
4. A szó első említése 1138/1329 Belsun alakban /MNy. 32:134/
1424: Bersen /Csánki 3. 417/ stb. A Magyar nyelv törté-
neti-etimológiai szótára szerint. Bp. 1967. I. 365. bizony-
talan eredetű szó, valószínűleg az olasz verzino "berzseny-
fa; festékanyag" szóval függ össze, a szó wars /kiejtése
wers // arab eredetű. A börzsöny az izmaelita kereskedők
fontos áruja volt.
5. Az előbb említett forrásokon kívül az adatokat főképp a követ-
kező személyek közléséből és saját megfigyeléseinkből vettük:
Cserti Jánosné volt középparaszt, ref. 72 éves Csurgónagy-
marton,
Zóka Peti Lidi volt szegényparaszt, ref. 72 éves, Szenna,
Keczeli Lászlóné, Török Jánosné kat. lakosok, Juta ,
Pintér Györgyné, Janusek Matild 40 éves, kat. Törökkoppány,
Sas József /+/ önkéntes gyűjtő, 70 éves volt kisparaszt,
kat. Osztopán.
Sárvári Vendelné, kat. kisparaszt, Felsőszentmárton,
Fekete Istvánné 78 éves kat. volt szegényparaszt, Somogyszent-
pál.

1. ábra. Hímes tojások Zselickisfaludról. a./ "dobköteles",
Tótszentpálról b./ "gyeplüszáras" " uzdice ", c./ "sűrűs"
"grusztó", Jutáról d./ "gráblás" .
2. ábra. Somogyacsai hímes tojások a./, b./, c./, d./,
3. ábra. Tótszentpáli tojások a./ "zsebkendős", "rubcsász",
b./ "uborkamagos " szretka" . c./ "fenyős" d./ "fenyőmagos"
Készítette: Fekete Istvánné.
4. ábra. Jutai tojások. a./ "őszirózsás", b./ "szögfűs", c./ "körösz-
tős", d./ "epres".
Készítette: Török Jánosné, és Keceli Lászlóné.
5. ábra. Zselickisfaludi tojások. a./, b./ , c./ , d./.
Készítette: Madarász Józsefné.
6. ábra. Tojások a Balaton-mentéről. a./ "z villás", b./ "lajtor-
gyás", c./ "kacskaringós," vagy "csigás", d./ "lepkés".
7. ábra. Hímestojások Kaposvár környékéről. a./, b./, c./ , d./.

En más nem
tollom meg benne
a mintarejstet.

Imⁿ Andit
2000. március