



**SOMOGYI MŰZEUM**

13.

SOMOGYI  
NÉPHAGYOMÁNYOK



# SOMOGYI MŰZEUM FÜZETEI

Kiadja a Rippl-Rónai Múzeum

Kaposvár, Postafiók 70.

Szerkeszti: Takáts Gyula

1. A RIPPL-RÓNAI MŰZEUM ÁLLANDÓ KIÁLLÍTÁSAINAK VEZETŐJE
2. A SOMOGY MEGYEI MŰZEUMOK RÉGÉSZETI ADATTÁRA
3. A SOMOGY MEGYEI MŰZEUMOK, EMLÉKMŰZEUMOK ÉS KIÁLLÍTÁSOK VEZETŐJE
4. FEHÉR ERZSÉBET: JÓZSEF ATTILA KIÁLLÍTÁS BALATONSZÁRSZÓN
5. KÁVÁSSY SÁNDORNÉ: RIPPL-RÓNAI A SOMOGYI SAJTÓBAN
6. DR. DRAVECZKY BALÁZS: A SOMOGY MEGYEI MUZEOLÓGIAI KUTATÁS TÖRTÉNETE
7. KNÉZY JUDIT: A HEDREHELYI GÖLÖNCSÉREK (A SOMOGY MEGYEI FAZEKASKÖZPONTOK TÖRTÉNETÉBŐL)
8. DR. HOSS JÓZSEF: HALÁSZAT, NÁDARATÁS ÉS TAPLÁLKOZÁS EGY NAGYBEREKI KÖZSÉGBEN (SOMOGYSZENTPÁL)
9. KOPPÁNY TIBOR—SÁGI KÁROLY: A KERÉKI FEHÉRKÓVÁR TÖRTÉNETE
10. SÁRA PÉTER: BERZSENYI EMLÉKMŰZEUM NIKLÁN
11. BÉNYI LÁSZLÓ: A ZALAI ZICHY MIHÁLY EMLÉKMŰZEUM
12. KANYAR—KERECSENYI—KNÉZY: FEJEZETEK POGÁNYSZENTPÉTER TÖRTÉNETÉBŐL

SOMOGYI  
NÉPHAGYOMÁNYOK

NÉPRAJZI PÁLYÁZÓK ANYAGÁBÓL

1968

Lektorálta: Knézy Judit  
A rajzokat készítette: Berzy Péter

## B E V E Z E T É S

A Somogyi Múzeum füzetekének fontos célkitűzése, hogy meglévő tárgyi és adattári anyagából kiadvány keretében minél többet bemutatasson megyénk múltja iránt érdeklődő barátainknak, s egyben könnyebben hozzáférhetővé tehessük a szakemberek számára is. E célt szolgálta a Somogy megyei Múzeumok Régészeti Adattára is. A Rippl-Rónai Múzeum adattári tételeinek jelentős része néprajzi és nyelvjárási pályázatként került be. Ezek közül egy ízben már megjelentettünk Somogyszentpál monográfiájából egy részt: Halászat, nádaratás és népi táplálkozás egy nagyberekli községben címmel.

A most kiadott füzet több szerző munkájából mutat be egy-egy témát, egy-egy szélesebb körű gyűjtés, vagy feldolgozás részletét. A kötet munkatársai évek óta önkéntes munkatársaink, községülk néprajzi monográfiájának szorgalmas írói, s ezzel a szakembereknek legfőbb támaszai, segítői.

A megyénkben folyó néprajzi kutatások az egyes etnikai egységek meghatározására, körülhatárolására irányulnak. Annak a megállapítására törekednek, hogy paraszti kultúrájuk lényeges összetevőiben mely községek mutatnak azonosságot; a gazdasági hatóerők, táji elkülönülések, a történelmi tényezők mint járulhattak hozzá a néprajzi egységek kialakulásához, egymástól való elhatárolódásához. E munkában segítenek néhány fontos részletkérdés megvilágításával pályázóink. Az itt közreadott kötet is ezt mutatja. Új színt és ismeretet kap az olvasó a Belső-Somogy, a nagy rozs és burgonyatermelő vidék egyik jellegzetes községének, Lábodnak népi táplálkozásáról, ugyanerről a területről Homokszentgyörgy népének sajátos családi szokásairól, babonáiról a gyermek nevelésével kapcsolatban. A Zselicet, mivel a szakirodalomban ez a leginkább ismert vidék, csupán egy szövegében régi stílusú népballada közlésével képviseljük. Az ún. »Vízmente« keleti, néprajzilag egységes részéről a régi kendermunka és vászonviselet, vászonfestés, valamint a népi történelmi hagyományok néhány kevésbé ismert változatával kívánunk új adatokat adni. A Nagyberek ősi népeletének egy mozzanatáról a somogyszentpáli népi méhészkedés nyújt képet. A munkák nem tudnak minden esetben pontos időrendet, kronológiát adni, nem is lehet. A lábodi szakör munkáján érezhető a mai szemlélet, nemcsak a munka összeállítója, hanem maguk az adatközlők is többnyire a mához viszonyítják a múlt adatait, melyek nagyjából a XX. sz. elejéig nyúlnak vissza.

A somogyszentpáli méhészkedés és A házivászon felhasználása a Kaposmentén szerzői maguk is mint a régi paraszti élet szemtanúi adnak leírást, következőképp jobban egységben látják a régi paraszti életet, s adataik főképp a XIX. sz. második felére, s a XX. sz. első két évtizedére vonatkoznak.

A szerzők közül a rangidős dr. Hoss József Somogyszentpálról, akit már nem kell olvasóinknak bemutatnunk. Kérben őt Gelencsér Sándor követi, a Kaposmente néprajzának kutatója. Dr. Fekete László tanár először szennai gyűjtésével ért el sikert pályázaton, később Büssüben is munkálkodott. Mike Györgyi a Lábodi Körzeti Művelődési Ház Honismereti Szakkörének vezetője önzetlenül fáradozik évek óta szakkörével. A legjobb nyelvjárási lejegyzőink közé is tartozik, a helynévgyűjtés egyik legfőbb támasza. Bíró Gyula még főiskolásként kapcsolódott be a somogyi kutatásokba homokszentgyörgyi nyelvjárási gyűjtésével, később hiedelemtörténetekkel, majd a családi élet néprajzával jelentkezett.

MIKE GYÖRGYI:

NÉPI TÁPLÁLKOZÁS LÁBOD KÖZSÉGBEN  
(Részlet)

A Lábodi Körzeti Művelődési Ház Honismereti Szakkörének  
gyűjtéseiből összeállította Mike Györgyi

1. Az élelemszerzés primitív módjai:

Az ember, történelme kezdetén még nem termelt, csak elvette a természettől, amit az magától megtermelt. Ez a gyűjtögetés, valamint a legkezdetlegesebb foglalkozások: a vadászat és a halászat a termelő gazdálkodások mellett is megmaradtak, hogy az emberek ezek segítségével kiegészíthessék táplálkozásuk hiányait. Arról nem hallottunk, hogy községünk lakói hosszabb ideig és egységesen éheztek volna; nem is gyűjtögető jellegű község. Természetesen aszályok, jégverések, háborús idők nélkülözést okoztak. Előfordult, hogy a cselédek és más szegény emberek időszakosan rászorultak a pótlásra. Vadon élő növényeket, gyümölcsöket gyűjtöttek.

A legnagyobb jelentősége a *gombázás*nak volt. Igaz, hogy az uradalmi erdőben tilos volt, s ha megfogta az illetőt az erdő, bizony elkobozta vagy eltaposta a szedett gombát. Eső utáni időben kimentek sokan, még a jobb módúak közül is. Leginkább a *vargányát* és a *nyúl-gombát* keresték, de elkészítették az apró *csibegombát*, a *keserű-gombát*, a *bagógombát*, a *tüskegombát*, a *tuskógombát*, a *galambicát*, a *csepürkét*, a *givat* és a *szömörcsököt* is. A vargányát aszalni is szokták. Vékony szeletekre vágják, tepszibe vagy gyúródeszkára tették, és a kemencében vagy a napon szárították. Télen ízletes paprikást vagy tejszínes vargányát készítettek belőle.

Ma is eljárnak néhányan — időtöltésből — gombázni. A rinyabesenyői cigánytelep lakói — hiszen az erdőben laknak — sokat összeszednek és behozzák a faluba eladni.

Régen a szegények a réten szedett *vadsóskát* felhasználták: mártást készítettek belőle.

Kukoricaföldeken találták a *vadsalátát*. Sok volt a vasúti töltés oldalában is. Ugyanúgy el lehet készíteni, mint a kertyi salátát.

A *vadkörtét* először ágyba dugva kellett érlelni: úgy lett finom.

A határban sok *szödöréncs* bokor van, annak a termését is meg lehet főzni lekvárnak vagy szörpnek, ugyanígy a *málnát* és az *erdei epret*.

Felhasználták a *somot*, a *galagonya* bogyóját lekvárnak vagy orvosságnak. A *bicskét* v. *bücskét* (a vadrózsa termése) lekvárnak és teának használták. A *kökényt*, mikor már megcsipte a dér, akkor megsütötték.

A *fásbodza* (*bodza*) virágát leszedték, belemártogatták lisztbe, tojásba és megsütötték. Belesütötték fánkba is.

A *magyaróbokrok* (*mogyoró*) gyümölcsét kelt tésztákba használták hinteléknek, de karácsony táján ajándékba is adták a gyermekeknek.

Vadászni is szerettek elődeink. Természetesen nem engedéllyel. Nem sokan fizethettek kétszöví Lancaster után évi 100 korona fegyveradó és 600 korona vadászati adót, mint pl. Fodor Illés (úgy mondták: Öllés), aki 1922-ben jómódú parasztember volt. Ezért vagy engedély nélkül rápciskodtak, vagy csapdákat állítottak. Nyulak, fácánok, vadludak, vadrécék bánták meg.

Az engedély nélküli vadfogás különösen nagy körültekintést, óvatosságot igényelt. Ezért lett nevenséges az olyan ember, aki »harangszóval megy nyulászni«, vagyis titkos dolgot nagy dérrrel-dúrral hajt végre.

Madárféléknek hurkot tettek ki. Hosszú póznát vertek a földre, ama hegyével fölfelé kukoricacsövet erősítettek. A felső részéről lemorzsolták a kukoricát, s a hegyébe lófarokból hurkot erősítettek. Rászállt a *kánya* (varjú), s amikor erőlködött meghajolva, hogy elérje az alul levő kukoricaszemeket, beleakadt a lába a hurokba, s az egyre jobban szorította. Így fogták a *hamvas kányát*, az *örvösgalambot*, a *gülicét*, a *csókát*, a *fácánt*. A szárnyasokat megfőzték levesnek, vagy megsütötték, pirították.

A kertek alatt folyik a Rinya patak. Többféle *halat* fogtak már benne a régiek is. Hálóval, kosárral merítették ki a pontyot, harcsát, csukát. A zsákmányt odahaza az asszonyok készítették el.

Hogy a halfogás sem volt nagyon egyszerű, azt fejezi ki a következő bölcs mondás: »Aki halat akar fogni, né féljen a víztől!«

A község határában több mesterséges készítésű halastó is van: pl. Patikustó, Cselédréti tó, Petésmalmi tó, Disznókerti tó stb. Most a tógazdaság tulajdonát képezik. A halat a kereskedelemnek elszállítják, de időnként — főleg a lehalászás idején — a helybeli önkiszolgáló boltban is árusítják.

## 2. A termelt nyersanyagok és a belőlük készített ételek

- a) Búza, rozs, árpa, kukoricalisztből: kenyér

tészták: sült, kifőtt.  
Kásák, pépes ételek.

A községben a gabonafélék közül rozstot és búzát termeltek emberi étkezésre. A múlt század végén és a századfordulón csak rozsból sütötték a *kényeret*. Később fele-fele arányban búzával vegyítették. Ha kifogytak ezekből, előfordult, hogy árpalisztet használtak. Fehéresebb a kenyere, mint a rozse. Inséges időkben megtörtént, hogy kukoricalisztre fanyalodtak. Öreg Foglos néni így emlékezik: »A szögényebb sorsúak. Eccör sütöttünk mink is, talán hat éves vótam. Rossz vót a tél, szükösen vót a búzaliszt. Naty családida vótunk. De többször nem kerút rá sor. Mondom is nekik sokszor: tilk az én kislánykoromhó képöst grófi sorba vatybok!«

A rozskenyérbe kevesen, de a búzakenyérbe mindenki tett krumplit: nem száradt ki olyan hamar. »Attú ojan dagadós vót, gyöngé béle vót tüle, nem száradott még úgy. Szaporétotta a lisztöt. A béle ojan vót, mind a spondia.« (Gergóné)

Köménymagot parasztházaknál nem tettek bele.

Egyesek emlékeznek rá, hogy komlóval ízesítették. Mike Imréné nagyanyja, ki Lábodon volt iskolamester felesége, szelid komlót szokott termelni. A komló levét korpával keverte össze, s azt a kovásszal.

Foglosné: »A komlót mők szokták főzni, a víze a sütővíz. Avva dagasztották a kényeret. Régön divat vót sok házná, de mink nem szoktuk használni. Úty tartották, hogy az gyomorhajjosokná még orvosság is lött vóna.« — Mike Imréné úgy emlékezik, hogy a komlós kenyérnek olyan íze volt, mint az új diónak.

Amikor még nem árultak boltban élesztőt, kovásszal erjesztették meg a tésztát. Ennek az elnevezése: *kovász, kász, párkász, sütnivaló*. Ezt a folyamatot így mesélte el szakkörvezetőnknek még 1964 októberében az azóta már elhunyt Gergó Irma néni: »A könyvéntésztábú eggy összemarok tésztát szoktunk kivönni, akkor összezsurmúttuk lisztte jó apróra. Mőkszárogattuk. Miikor sütni akartunk, lanygyos víze mögásztattuk. Ojan kis hejet csinyátunk a liszdbe, beleöntöttük, főzőkalánnya belekevertünk kis lisztöt, kicsit ojan keményösre. Fóró víze lëfórásttuk, csak úgy lohogott. (Egyesek szerint csak akkor kell leforrázni, ha csíros a gabona.) Alkikor létakartuk. Vót ojan sütőfa, aszt rátöttük a teknyőre, asztám abrossza lëterétöttük. Vánkost töttünk rá, hogy mög né fázzon a kiskovássza, mer akkor szalonnás, rossz ám!«

Amikor készült az asszony a kenyérsütéshez, azt mondta: »Töszök ëty kis kászt.« »Mőkkevertem a párkászt.« »párkásszát töttem.«

A kiskovász azt a kovászt jelenti, amelyet a kelt (kótt) tésztából, kuglófból, haltésztából vesznek ki. A kovászt kisteknyőbe, melöncébe, ha már megszáradt, a cskóba tették.

»A napam kiss melöncébe szokta tónni. Mind éty kis teknyő, gömbölyű, de nem vót neki füle. Cigányok szokták árúni, attak harmadik búzalisztér. Régön háromféle lisztöt attak a malomba. A harmadik ojan vörösös vót. Aszt odaatták a dísznóknak, mög evíték a cigányok. A rozslisztnek mők csak a láng-gyát vöböttük ki.« (Gergóné)

»Előbb teknyőbe szárad, asztán a cskóba töszöm. Még édosanyám is így csinyáta, szögény.« (Igerné)

Igerné kb. 50 cm hosszú, hosszúkás alakú kisteknyőnek mondja, amit csak erre a célra használtak. »Ha beletötték, a kájha vállára tötték.«

Miike Imréné részben nagyanyjánál nevelkedett Lábodon. Ő kb. 60 cm átmérőjű, szalmából font, lapos fenekű kerek kosárba tette a kemence tetejére a kovászt, ott szárította. A kosárnak kb. 4 újjnyi magas széle volt.

A kovászt minden asszony maga csinálta, »tötte«. Szégyen volt, ha valakinek kölcsön kellett kémi. »Kászt mindönki maga szokott csinyáni. Még nem is igen szívessen agygyák oda, hátha evöszí a hasznát.« (Igerné) Innen eredhet az a kifejezés, amely az észbeli képességek hiányára utal: »nincs elég sütnivalója.«

Később már a kovászt helyett élesztőt (*élesztő, sörélesztő*) használtak. »A szülém meséte, hogy muzsikus cigányasszonyok hoszták üjgbe, azoktú vöttünk.« (Foglosné)

Mondják még most is tréfásan egyes erőlködő személyekre: »Höjj, de erős vagy, akár a sörélesztő!«

A kovászt mindig este készítették el. Amikor »mögtötték«, a tekenyő tetejére tették a villaszerű fát, és letakarták szakajtóruhával. Melegre kellett tenni, nehogy megfázzon. Másnap reggel eldagasztották. A dagasztás volt a gazdaasszony-tudás igazi próbája. Kiszakasztották, szakasztóba tették. Kétféle: kerek és hosszúkás szakaszó volt szokásban. Kelni hagyták a tésztát. Azalatt állandóan fűtötték a kemencét. Amikor a kemence »efüllött«, a *szenvinyóval* kiszedték a parazsat, vízbe mártott *peméttel* kitisztították a kemence belsejét. Akkor egy kisséket tettek a kemencenyílás elé, arra támasztva a nyíláshoz tették a lapátot, a kenyértésztát ráborították. Sokan káposztalevélen sütötték, az jó ízt adott neki. A búzakenyér tetejét bevágták késsel, hogy ne hasadjon ki. »Ojan pupólagok vannak az ódalán: aszt szokták mondani, fiya van.«

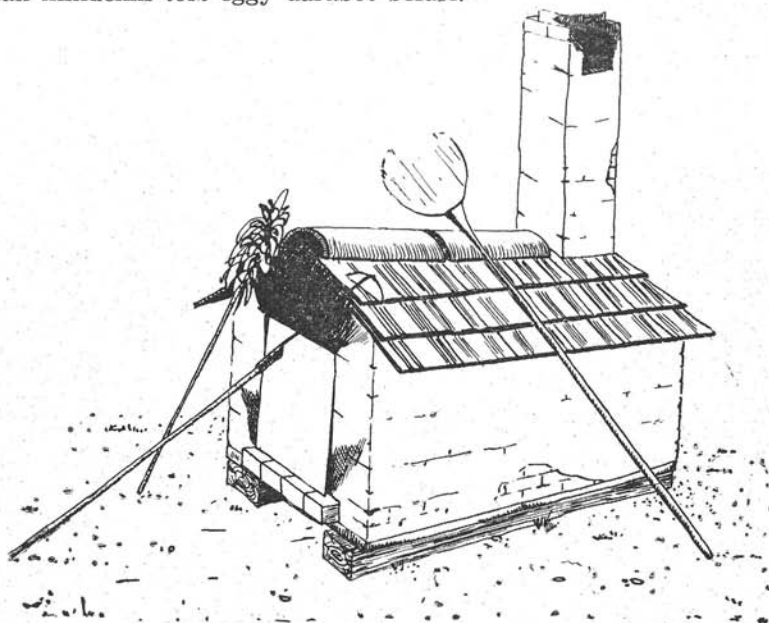
A közepébe egy újjuk nyomásával mindig egy lyukat szoktak nyomni. Ezután bevetették a kenyeret, s kb. 2 óra hosszat sütöttek. »Mikor kivöszik a kemöncébü, mögmozsdassák teje vagy vízze. Akkor betöszik újra a melegre, szép tükrös lössz a teteje neki.«

A kenyértésztából a nagy kenyerek mellett kb. fél kenyér nagyságú kisebb kenyeret: *pompost* is szoktak csinálni. Leginkább ez alá tettek káposztalevelet.

A *cipó* búzalisztből készül. Édestejjel, savóval vagy aludttejjel kell gyúrni. »Eszt élesztöve köll sütni, nem sütnivalóva.«

»Kiszagatni mökke, akkor berakni a kemöncébe. Mikor a lapátra rá szoktuk önteni, akkor kissé (függöleges irányban) körü bevagdani, asztán édesteje mögmozsdatni.«

Szoktak sütni a kenyértésztából kb. sütőlapát nagyságú ke-rek lepényt. Ez a *lángos, langos, langali, lepény*. »Karikós. Összehentérgettük, mind a kényeret. Mökket, akkor rátöttük a lapátra, kézze enyomtuk ojan karikósra. Asztán kemöncébe betöttük. Körülbellü tizenöt perc alatt möksüt, még annyi se köllött neki. Akkor kivöttük, möktürügettük, zsirra tolla jó mökkentük allú-föllü, asztán mindenki tört éggy darabot belüle.«



*Kemence Lábod községből.*

A teknyőkaparék a *vakarcs*. Ezt belekeverik a sütnivalóba, bele-dagasztják a tésztába.

Sütöttek még más tésztákat is a kemencében. Ilyen volt a *laska*. »Még most is kő énnéköm csinyáni nekik. Karikós, mind a leves-tészta, e van sodorval. Késse mök szoltituk vagdani, hogy né ollan nagyon hólagozzon, mer úgy mökpörzsülődik.« (Foglalósne)

Hasonló ehhez a *cséplőlaska*. »Mök köll gyúrni, valamive kicsit keményebbre, mind a rétestészta, és ollan kis zsömleformágba ki-csinyáni. Tizenöt percig áll, akkor esodorni. Akkor sütt káposztát felire rátönni, a másik felit mög ráhajtani. Akkor vagy kemencébe vagy tepszube löhet sütni. Möksú, evágni kétfelé, létejfölnözi, hadd gyöngüjjön. Igön finom. Az unokám, a Magda is igön szereti.« (Gergóné) — Irma néni a vetett ágyból vette elő a tésztát. Azért kell odatenni, hogy gyengén maradjon.

Ha a laskát összetördelik, forró vízzel leöntik, zsírral megöntik, túrót tesznek rá meg egy kis tefőt (esetleg mátkot vagy diót), ez a *bubota*, vagy *bubuta*. Igeréknél most is igen szeretik.

Készítettek még a gazdaasszonyok sóval, vízzel búzalisztből ke-rek, nagy pogácsát: *mónárpogácsa*, *fögygyénsütt pogácsa*, *sóspogácsa*. Késsel megböködik a tetejét, hogy szebb legyen. — Hasonló a kaszapogácsa, kis paprikát is gyúrnak bele, késsel keresztben meg-vagdaldják a tetejét. Alkkora, mint egy tányér. »Fögygyén sütik, akkor jó.«

A kenyér igen nagy jelentőségű a népi táplálkozásban. Nagy mennyiséget fogyasztanak el belőle. Sokan még tésztához is esznek, de pl. bableveshez igen sokan. Ha a »mindennapi kenyér« megvan, már biztosított az emberi élet. Ezért tapasztalható a kenyérnek igen mély megbecsülése, szinte vallásos tisztelete. Szegéskor ezért raj-zolnak a kés hegyével egy vagy három keresztet a kenyér fenekére még a reformátusok közül is sokan. Bizonyára hozzájárul ehhez az a szerep, amelyet a vallásos hitben tölt be a kenyér; de ennél mé-lyebbről: a létfenntartási ösztönből eredőnek gondolják a kenyér megbecsülését. A vallásban is azért kaphatott éppen a kenyér ek-kora szerepet, mert ez a legfontosabb népelelmezési cikk. Kenyeret eldobni, elherdálni, rálépni szinte véték az idősebbek előtt. Ők éltek át olyan idöket, amikor nélkülözték ezt a nélkülözhetlent. Ezért született ez a mondás: »Annak, aki éhös, a kenyérhéj is mézes.«

Ezért ítélkezik így az erkölcsi igazságérzet: »Ki dolgozni nem szeret, nem érdemlél kenyéret.« És így vigasztalja magát a szegény ember: »Ha kalács nincs, jó a kenyér is.«

A kenyérnek és a munkának, valamint a békés életnek és a reménykedésnek összefüggéseit fejezik ki a következő közmondások:

A kenyérnek meghajlik az ága.

Léssz még szőlő lágy kenyérrel!

Jobb a száraz kenyér békével, mint a hizott borjú porlekedéssel.

Volt a kenyérsütésnek néhány hiedelme ill. tilalma. A katolikusok nem sütöttek soha kenyéret saját ünnepeiken és fájdalmas pénteken. Húshagyókor ellenben sütöttek, hogy nagy tökök teremjenek. Ez a termékenységvarázslás hiedelmének maradványa.

Régen a *főgyénsütt percc* a kenyéret helyettesítette, természetesen nem mindennap, hanem ünnepi alkalmakkor. Különösen lakodalmkor nem maradhatott el. Mikor a menyasszonyért mentek, a kocsirol szórták a tátogatók közé. Másképp *kukorisnak* is nevezték.

Halotti torba is vitték, s házi ünnepeken, szüretkor, karácsonykor kenyér helyett ették.

Tésztáját búzalisztból kiskovásszal, később élesztővel, aludttejjel dagasztották, kelni hagyták, majd hosszúra kisodorták, összefonták és kemencében sütötték.

Másik jellegzetes sült tésztánk ma is a *hosszikött*, *hosszitészta*, *haltészta* vagy *kalács*. Ha tepsziben sütik, akkor hosszikött a neve.

Tésztáját tejjel gyúrnak, élesztőt és 1–2 tojássárgáját tesznek bele. Tölteléknak diót, mákot, szőlőt, fehéjat, kakaót használnak. A töltőt hosszikött a haltészta, (ha felvágják, a tölték némileg halalakú rajzolatot mutat benne.)

A *kuglófot* vagy *kuglit* tejjel gyúrnak, 4 tojás sárgáját, csokoládét, kakaót, mazsolát gyúrnak bele, vagy tejben főzött diót, mákot. A kész tésztát kuglófsütő formában sütötték meg. A kuglisütő régen cserépből készült, később pedig bádogból.

Elég gyakori tészta volt a *fánk* is. Tésztájába 2 tojást tettek. Lágyra gyúrták, a gyúrotáblán kelni hagyták, majd szaggatóval vagy kanállal kiszaggatták. A sütésnél arra kellett vigyázni, hogy forró legyen a zsír. Akkor volt szép a fánk, ha »szalagos«-ra sikerült.

Fajtái: kelt fánk,  
levélfánk, forgácsfánk, vagy csörögefánk,  
képviselőfánk.

Húshagyókor, mátkázókor, újévkor szinte minden házban fánk sült.

Jellemző sült tésztaféle még a *prósza*. Folyósra keverték, tepszibe öntötték, úgy sütötték meg.

Fajtái: aluttesjes prósza,  
kótt prósza,  
kukoricaprósza.

Igen nagy mennyiségben fogyasztottak és fogyasztanak ma is *kifőtt tésztát*. Régen különösen nagy jelentősége volt a népi ételmezésben, amikor a főzelékfélét még igen kis mértékben termelték.

A kifőtt tésztának 2 fajtáját ismerik: *mácsik* és *csusza*.

A különbség köztük csak a tészta alakjában van. Egyesek szerint a csusza alakja háromszög, a mácsiké hosszúkás; mások véleménye az, hogy a csusza hosszúkás, a mácsik pedig kocka alakú. Van, aki azt mondják, hogy a csuszák közül a káposztásat és a krumplisat vágják csak kocka alakúra.

Előfordul a kifőtt tészta »*csípködött*« formában is.

Ették a mácsikot csak úgy »kopaszon« is, vagy tejfölösen, túrósan, káposztásan, krumplisan, mákkal, dióval vagy darával. Van, aki azt mondja: nem jó a darás tészta, mert abban lisztre lisztet tesznek.

Ismeretes a kis történet: A parasztcsalád kopaszmácsikot ebédelt, amikor benyitott hozzájuk egy ügynök:

— Vegyenek rádiót!

A gazda így értette:

— Vegyenek rá diót! (Azt hitte, hogy a mácsikra ajánlja.)

Így válaszolt:

— Jó léssz nekünk kopaszon is!

Itt kell még megemlíteni, hogy a boltban kapható *zsidólaskát* is ették böjti napokon.

Általában a tésztákat böjtös ételnek tartják. Szerdán és pénteken vannak a tésztanapok.

Kifőtt tészta még a nudli, amit tréfásan *angyalbögyöllének*, *angyalbögyikének*, vagy *pöcsmácsiknak* is neveznek.

A túróstésztát egyesek úgy szeretik, hogy csak a kopaszmácsik tetejére ráhalmozzák a túrot és *tétfővel* megöntözik. Mások azt tart-

ják, hogy össze kell keverni, s »aj jó, ha jó lésű a lábcs ajjáhó!« Régebben inkább sósan készítették a mácsikokat, de ma már sokan eszik cukrosan. Kevés cukrot fogyasztottak.

Nagy szerepet játszottak a paraszti étrendben a gyors és könnyű ételek: kásák, pépes ételek. Szerepüket magyarázza a gyors és egyszerű elkészíthetőség, valamint az, hogy nyersanyaguk még a legszegényebb háztartásban is jelen volt, megtermett. Különösen uradalmi cselédeknél fogyasztották gyakran ezeket az ősi eredetű ételeket.

A kásák közül a kukoricakását készítették leggyakrabban. Disznó öléskor elmaradhatatlan volt, de máskor is általában minden második héten asztalra került. Egy kis disznóhússal »igen még lehetett bolondítani« de jobb híjján, hagymászsírral leöntve is szerették. Ezenkívül zabból, hajdinából is készítettek kását. Termeltek egy kevés hajdinát a községben is, de inkább más községekből szereztek be. A taranyiakról járja nálunk a csúfolódás: »Mégúszták a hajdint.«

A rizskását kb. 50 éve ismerik, de igazán csak a felszabadulás után foglalta el a kukoricakása helyét.

Jellegzetes étel a gánica. Vízben főtt, hámozott burgonyához lisztet adtak, jól összetörték, majd kanállal hagymás, paprikás zsírba szaggatták. Sokan tejföllel megöntözve fogyasztották. Készítették kukoricalisztből is, akkor kukoricagánica vagy dödölle a neve.

»Mikor nagy fagy vót, efagyott a gabona, akkor hasznáták a hajdinalisztöt. Monta nagyanyám: Jaj ojan finom vót a hajdinagánica, csak úgy dagatt!« (Foglosné)

A pempő a gánicához hasonló, csak hígabb. Nem szaggatják ki, csak hagymás zsírral megöntözik.

Szerették még a *lisztistercet* is. A lisztet megpirították, forró vízzel leöntötték, majd megsírozták. Cukorral és lekvárral fogyasztották.

Az öregek az 1866-os nagy fagyot emlegetik, többségük már csak hallomásból tud róla. Ekkor sokan éltek nagyon sanyarú körülmények között. Hasonló helyzet volt a gazdasági világválság éveiben, bár valamivel kevésbé sújtotta a lakosság egészét, ekikor egy kevés élelem azért minden családban volt. Ha elfogyott a gabona — különösen a szegényebeknél vagy a nagyobb családúaknál — kukoricaliszttel, hajdinaliszttel, (kásával), burgonyával vészelték át a nehéz időket.

Természeti csapások és a két világháború idején községünk lakói sokat nélkülöztek. A második világháború alatt a községet kiürítették, 1944. december 29-én. A lakosságnak mintegy 90<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-a vándorolt körülbelül 30 kilométerre Vásárosbéc, Hencse, Hedrehely és más településekre, ott húzták meg magukat a felszabadulásig, illetve a német front visszahúzódsáig. Ebben az időben és az élet megindulása idején bizony szűkösen élt mindenki.

A jobb anyagi helyzetben élők minden időben jobban éltek, bőségesebben étkeztek, mint a földnélküliek és a cselédek. Ezt nem sikerült egészen adatszerűen kideríteni — hiszen az emberek nem szívesen emlékeznek vissza szegénységükre, még kevésbé vallják be — de a vallomásokból azért kítűnik ez.

### ADATSZOLGÁLTATÓK

Gergó Józsefné Szennai Irma, meghalt 1965. I. 30. 59 éves korában.

Foglos Istvánné Kis Liber Kata, 1886.

Iger Ferencné Miklós Júlianna, 1904.

Fodor Sándorné Füle Rozália, 1903.

Kótai Józsefné Balatinecz Júlianna, 1901.

Özv. József Imréné Kovács Mária, 1882.

Pápai Józsefné Fodor Júlianna, 1905.

Kovács Jánosné Ila Rozália, 1899.

Nagy Jánosné Gyurkó Katalin, 1893.

Iván Józsefné Furman Ilona, 1908.

Czupor Józsefné Böröcz Margit, 1935.

Mike Imréné Vitéz Júlianna, 1899.

Mike Imre, 1899.

Szabó József, 1895.

Kótai József, 1898.

Fodor Sándor, 1899.

Horgas Lajosné Ziger Margit, 1929.

### IRODALOM

Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása, Budapest, 1943. 267. p.

Morvay Judit: Népi táplálkozás, Budapest 1960.

Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez, VII. Kiadta a Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattára.

Knézy Judit: A táplálkozáshoz fűződő szokások. Kérdőív. Rippl-Rónai Múzeum Adattára 961.

BÖLCSŐTŐL A SÍRIG ...

(Részlet)

HIEDELMEK — SZOKÁSOK, RONTÁSOK,  
BABONÁS TÖRTÉNETEK  
HOMOKSZENTGYÖRGYÖN

*Bölcsőtől a sírig ...* — Az emberi élet legfőbb állomásaihoz (születés, házasság, halál) kapcsolódó hiedelmeket öleli fel e témakör. A mindennapi élettel szoros kapcsolatban jöttek létre, évtizedek során alakultak, formálódtak. Szájhagyomány útján »firú-fira« öröklődtek, s a most lejegyzett formájukban már nagyon elvétve alkalmazzák őket. Napjainkban már csak az emlékezet világa őrzi meglétüket.

A) Születés — gyermekek or

1. A születendő gyermek neme és száma:

A szülők, nagyszülők kíváncsian várják gyerekük, unokájuk megszületését. »Fiú lesz-e, vagy lány?« Gyakran vetődik fel ez a kérdés. Különböző szokások alakultak ki ezzel kapcsolatban. Egyesek szerint már a nemzés időszakában eldönthető ez a kérdés, mégpedig a következőképpen:

Az első éjszaka nagyon fontos abból a szempontból, hogy ki a kezdeményező. Ha a férfi a kezdeményező, akkor fiú születik, ha a nő a kezdeményező, akkor lánya lesz az asszonynak.

Nr. »Amikor kisgyerök születik, asszokták mondani, hogy azér születött kisgyerék, mer az aptyának köllött jobban, mikor pedig lánya születik, akkor mög aszt mongyák, hogy azér született kislány, mer az asszonynak köllött jobban.«

Mások szerint fiú születik abban az esetben is, ha a férfi a nemi érintkezés előtt sapkát tesz a fejére. Fiú születik a következő szokás szerint is:

Nr. »A menyasszonyt, mikor készítik az esküvőre, annak a ruhájába nem tősznek varrotút, csak gombostút azér, hogy csak fíja születésén nekije.«

Ha a menyasszony leányt akar, abban az esetben a nászéjszakán a nemi érintkezés ideje alatt, meg kell harapnia a vánkos csücskét.

A terhesség ideje alatt is meg lehet állapítani a gyermek nemét:

- Nr. a) »A terhes asszony, mikor kimögy, akkor a szülei megbeszélés úttján leterítenek éty zsebkendőt. És amikor a terhes asszony bejön, ha a szélit foggya mög, azt mongyák, hogy biztosan lánya lössz.«
- b) »A terhes asszony gyomra ha ég, akkor lánya lössz, mer a gyerekek nagy haja van, és ezért ég a terhes asszony gyomra.«
- c) A gyermek tartózkodási helyéről is következtetnek a gyermek nemére. »A terhes asszonnak jobbfelű van a magzattya, akkor fija születik, ha bal oldalon akkor lánya születik.«

A terhes asszonynak szabad lopnia abban az esetben, ha lányt vár. Elmehet a kukoricásba, hozhat szemeskukoricát, kukoricahajat, hogy hosszúra nőjjön a lánya haja. Csak tököt nem szabad lopnia, mert ha azt is visz haza, nem fog kinőni a lány haja. Érdekes, hogy az életben előforduló jelenségeket, eseményeket is e szokásokhoz szokták visszavezetni. Így pl. a következő esetben is:

Nr. »Régi üdőkbe úty tartották, hotyhát, mikor a terhes asszon emén a kukoricába, kukoricahajat lop, akkor lánya lössz, de égy asszon, égy Druzsinné nevű emönt, tököt is lopott, és huszonkét éves a lánya, ma is tiszta kopasz a feje.«

A terhes asszonynak minden kívánságát teljesíteni kell. Ha nem teljesítik, születendő gyermekén a megkívánt dologhoz, gyümölcs-höz hasonló folt marad. Legtöbbször a gyümölcsöt kívánják meg, s ha kettős gyümölcsöt esznek, ikrei születnek.

Nr. »Mikor a terhes asszon a fárú vösz gyümölcsöt, és össze van nűve, vagy tapadva, utána mögöszí, akkor ikrei lösznek.«

## 2. Tilalmak:

A hozzátartozók, ismerősök megszabják, hogy miit szabad tennie a terhes asszonynak a gyerek születéséig, sőt még azon túl is állítanak fel tilalmakat. Most csak a szülésig terjedő tilalmakat veszem sorra, a szülés utániakat pedig együtt tárgyalom az avatáshoz, keresztelőhöz stb.-hez tartozó szokásokkal.

A terhes asszonynak tilos volt méretkezni. Ha megméretkezett, nem lett normális a gyereke.

Nr. »Terhes asszonynak méretközni nem szabad, mer asszokták mondani, hogy ahogyan jár a mérleg, úgy jár majd a gyerekek az esze.«

A taknyosságot is kellemetlen emberi tulajdonság (torokosság) következményének tartják. A terhes asszonynak nem szabad kinyalni a kásás fazekat, mert a gyereke taknyos lesz. Ez is megtörtént

eseményhez kapcsolódik, és azóta az egész családot »Taknyos Sáráknak« csúfolják. A terhes asszonynak tilos volt halottat, vagy tüzet látni. Ha mégis látott halottat, vagy tüzet, ijedtében magához kapott, születendő gyerekének ezen a testrészén vörösesbarnás feketés folt maradt.

Nr. A terhes asszon eccér mögnészte a tüzet, az arcához kapott, és a gyermekén mög ojan tiszta hájogos, atta feketeség vót az arcán, most is harminc éves és mindig nagyobbra nyúl az a hálog az arcán.«

### 3. A születést elősegítő babonák:

Már az esküvő napján gondolnak a fiatalasszony kötelességére és szülésének elősegítésére. A faluban sokáig nem volt katolikus templom. A szomszédos falvakba, Ladra és Szulokba jártak esküdni. Majd amikor az ifjú menyecske visszatért az apósa házához, addig nem szállhatott le a kocsirol, amíg egy teknő vizet ki nem borítottak a kocsi alatt, hogy a fiatalasszony olyan könnyen szüljön, mint amilyen könnyen kiöntötték a teknő vizet.

Nr. »Én vótam lakodalmas házná, addig a menyasszont be nem engödték az apósa házáho, amíg éty nagy teknő vizet ki nem vitték a kocsijalá és a kocsijaalatt kiöntötték, hogy gyereköt könnyebben szüljön.«

1937-ben újból felépült a katolikus templom. Az előbbi szokás módosult annyiban, hogy az ajtóküszöbre raktak egy pohár vizet, s azt kellett a menyasszonynak felrúgnia. Sőt előfordult olyan eset is, hogy csak tojást kellett széttipornia, mielőtt bevezették volna az apósa házába. (Mindezt a szülés elősegítése érdekében tették.) A szülest megelőzően a férjnek is otthon kellett lennie. A szülés előtti fájdalmak bekövetkezésekor behívták a férjet a feleségéhez. A feleséget a vállánál fogva gyengén meg kell ráznia, hogy könnyebben folyjon le a szülese. Gyakran a szülőasszony mellé tették a »Hétmennyei szentzarat« is, hogy segítségével a fiatalasszony könnyebben szülje meg gyermekét.

### 4. Előkészületek a szüléshez:

A gyermek megszületése előtt már megvarrják a pici ruháját. Első ízben azonban macskára adják fel a kész ruhát és így engedik ki az udvarra. Ha a macska felfut a fára, akkor a gyerekből jó famászó lesz.

Nr. »Valamikor úgy tartották, hogyha mögvarrják a kisgyerek holmiját, legelőször is egy macskára húzták. Ha a macska föl-szalad a fára, akkor a kisgyerek jó famászó.«

A szülés előtt a szülőasszony ágyát is elkészítik. Az ágyfejbe és az ágyba bizonyos dolgokat tesznek, hogy így elejét vegyék annak, hogy a boszorkányok kicserélhessék a gyereket.

Nr. »A gyermekágyba fekvő asszon mellé az ágyfejbe natykést, foghatymát tősznek, és az átyhó sóprút állították, hogy a boszorkány ki né cseréjje a gyereköket.«

Régen nemcsak az öregasszonyokat tartották *boszorkányoknak*, hanem a *szépasszonyokat* is. Ők is megronthatták a szülőasszonyokat, kicserélhették a gyerekeket.

Nr. »A terhes asszon ágyába fokhatymát, sóprút, natykést, szoktak odátőnni, hogy a szépasszonyok ki né cseréjje a gyereket. A szépasszont régön boszorkánynak tartották.«

A rontás ellen leghasznosabb eszköz a seprű. Ezt igazolja a következő babona is.

Nr. »Mikor a szülőasszony kimőgy a vécére, kútra, akárhová, sóprút tősz az ágyán körösztü, nehogy a boszorkányok mögroncsák.«

»Régi időben, mikor a kisgyerek mögszületött, amíg nem möntek e szentmisére, avatásra addig, ha az anya kimönt, sóprút szoktak odátőnni a kisgyerökön körösztü, hogy a boszorkán el né lohassa.«

A szülőasszony ágyára tilos volt idegen asszonymak leülni, ne-hogy elvigye a születendő gyerek álmát.

Nr. »Nem engedik meg, hogy a szülőasszon ágyáhó valaki idegön asszon üljön, mer akkor evszik a kisgyeröknek az álmát.«

##### 5. Szülés — csecsemőfürdetés:

A család életében a gyermek megszületése nagyjelentőségű. Szü-lők, nagyszülők bennük látják saját életük továbbfolytatását, gyö-nyörködnek, örülnek a gyermeknek. Előfordul azonban az is, hogy az egész család igyekszik megszabadulni az újszülött jövevénytől. Különösen érvényes ez a megállapítás a szurokgyerek esetében. A *szurokgyerek* a sors kellemetlen ajándéka, veszélyes a családra, különö- sen az anyára.

Nr. »Amikor mögszületött Homokszentgyörgyön egy Bekné nevű asszonnak a gyeröke, avvót ollan fekete szurokgyerök. A zasszont mingyá kivitték mer aszt tartották, hogy a szurok visszamögy az anyába és széttépi az egész besó szervezetét az a szurok-gerök. A szurokgyerököt a bábaasszon szokta agyonverni.«

Egyesek szerint a szurokgyerek nem más, mint véres, cafatos, csak félig élő gyerek. A szurokgyerek elnevezés mellett használatos az *üszökgyerök* elnevezés is.

Nr. »Amikó üszökgyerök születik, aszongyák, hogy akko aszt agyor köll verni söprúnyélel, mer aki agyon nöm veri, visszamögy a zanyába és a zannját öli még az üszökgyerök.«

A csecsemő megszületése után a bábaasszony hét-nyolc napig a szülőasszonynál marad. Fürösztli a gyereket, mos az egész családra. Ezt az időszakot *bábamosásnak* nevezik.

A csecsemőkislányt az első fürösztés után bundára fektetik, hogy olyan göndör haja legyen, mint amilyen göndörszörű a bunda belseje volt. Az is gyakran okoz problémát, amikor a megszületett gyerek sokat sír. Ha azt akarják, hogy a gyermek jó alvó legyen, megszületésekor a nyugatra fekvő ikerítésre »gelegunya bokrot« tesznek, felszalagozzák és arra öntik a kisgyerek fürdővizét, vagy csak egyszerűen a megyére öntik.

Nr. »Mikor a kisgyerök mögszületik, akkor a régiék úgy tartották, hogy hoztak gelegunya bokrot főszalagozták, és a nyugatsó felü kerítésre túszték, akkor odaszokták öntözni a fürdővizit, hogy az álmát e nē vige régi szokás szörint a boszorkán.«

Nr. »A kisgyerök fürdővizit napnyugotnak öntik a mögyére, hogy ojan jól nyugoggyon a gyermek az alvásba.«

A gyermek pelenkáját napnyugta után nem szabad az udvaron levő szárítózsínorról behozni. Ha mégis behozzák, a gyermek állandóan sírni fog.

Napnyugta után a gyermek fürdővizét sem szabad kiönteni az udvarra, mert ha kiöntik, könnyen megronthatják, kicserélhetik a boszorkányok. Az ilyen elcserélt gyereket váltott gyerekeknek (népiesen — *vátott gyerök*) nevezik.

Egyik adatközlőm állítólag vele megtörtént eseményt, a következőképpen mondja el.

Nr. »Es amikó én mögszültém az első gyerököt, éféltájban nagy zaj hallaccott a kürtön, csak úgy ripögött-ropogott. De nöm láttam sēmmi, csak annyit láttam, hogy a kisfijamat húszták, hjába kátottam, zokogtam, mindēnféle, mégsē ébredött fő az én uram, má egész lehúsztá az ágy szélire, mikor nagyon zokogtam és akkor ébredött föl és azt kérdözte tūlem: mi a bajjod? Én aszt montam nekijje, nézd embör, eszt a gyerököt egész ide lehúsztá a boszorkán az ágy végibe. Mikor az uram fölébredött, utánna zörgött a kürt, ugyanúgy, mikor mögjelönt.«

A kisgyereket két-három hónap után is kicserélhetik a boszorkányok és szépasszonyok. Váltott gyerekeknek nevezik azt a gyereket is, amelyik sokat sír. Ilyenkor azt tartják, hogy a gyermek nem az anyáé, s azért sír sokat, mert keresi az igazi anyját. Ilyen esetben be kell fűteni a kemencébe. Rá kell ültetni a gyereket a sütőlapátra. Az

anyának mégsem sikerül bedobnia a gyereket, mert mielőtt még bedobhatná a befűtött kemencébe, a gyerek visítva eltűnik a sütőlapátról, s az anya, ha kimegy az udvarra, látja vele szembejőnni a saját gyerekét, akit a szépasszonyok (boszorkányok) visszahoztak, hogy megmentse saját gyereküket.

Nr. »A vátozt gyerekrű aszt mongyák, hogy améjjik nagyon sokat sír, az nem az anyájé az a gyerök. Az anya, amikor nagyon sokat sír, befűti a kemöncét, és bejakarja dozni a sütőlapátta, odamönnnek azok a gonoszok és ekaptyák a saját gyeröküket, az igazit mög odaaggyák a szűlöknek. A zűvükét pedig evűszik, hogy be ne dobgyák a kemöncébe.«

A rendellenes növekedésű, vagy testi fogyatékkal rendelkező gyermekeket is, »váltott gyerököknek« tartották. Az adatközlömnél feltettem a következő kérdést: »Hallott-e már a váltott gyerekről?« — a következőképpen válaszolt:

Nr. »A vátozt gyerök? — az az angolköros gyerök. A teste nem nyűl, csak a feje nyűl. Lajosházán hallottuk, ottanék a Gombi-jánékná vót egy vátozt picike kis gyerök, és annak a feje akkora vót, de teste pedig ojan picike. Aszt is aszonták, hogy vátozt gyerök.«

A vátozt gyerök sokáig nem tud beszélni, ha szöl is egy-két szónál többet nem tud mondani.

Nr. »Kálmáncsán vót szűlő, akinek a boszorkánok elopták a gyermökét, s ojan nagyfejű fekete gyerököt töttek oda a hejire, és mikor má elkezdött nagyobbodni, beszégetni, mikó éhös vót, mindig csak azt mondogatta, mer nöm tudott mást mondanyi, hoty „pempő”.  
El is csűfűták Pempő Sándornak, mindig mögötette a zannya pempöve.«

A váltott gyerek nehezen növekedik. Az anya meg akart gyógyozni arról, hogy gyereket valóban elcsereálték-e. Ezért a következőt teszi: megfűzi az ebédet, beleteszi az ételt egy pohárba, odaadja a gyerekeknek, s vele együtt egy hatalmas kanalat is. A kanál nem fér bele a csészébe. A gyerek nézegeti a kanalat és a csészében levő ételt, majd ránéz az anyjára és megszólal: »Édesanyám hogyan ögyek ebbű?« — Az anya ekkor már tudja, hogy a gyermek valóban váltott gyermek.

## 6. Paszita:

Paszit(a) — mindkét alak használatos.

Paszitába járnak — gyermekágyban fekvő asszonynak ételt visznek.

A paszita időtartama 4—5 nap. Főleg húslevest, töltött tyúkot, kalácsot visznek a komaasszonyok, keresztkomák és szomszédasszonyok. Paszitába, a közeli rokonon kívül mások is el szoktak menni. Főleg jó ismerősök, a férj barátai, munkatársai, a feleség barátai, jó ismerősei.

### 7. Avatás és keresztelő:

Avatás — avatkozás — kiavatás mindegyik alak használatos.

Főnévi igeneve: avatkozni.

A gyermekágyon fekvő asszony 4—7 napig nem kelhet fel az ágyból. Az udvarra, utcára tilos kimennie. A pap kiavatja a gyermekágyból, s utána már ő is kimehet az utcára, meglátogathatja ismerőseit.

Nr. »Mikor az asszon megszült, addig nem szokott kimönni az uccára sè, a kútra sè, a házbú sehová sè, eső úttya a templomba szokott vezetni. Még a pap ki nem avattya, addig a mönyecske nem mögy sehoá a hástú.«

Mások viszont az avatkozás időpontját közvetlenül a keresztelés előtti napra, vagy éppen a keresztelő napjára teszik.

Nr. »Keresztelésig nem szokták kivinni a gyereket az utcára, még a szülőasszon se mehetett a kútra vízért, mög sehová sè. Ekkor szokott emönni a szülőasszon avatkozni, a pap imádkozza ki a gyerekágybú.«

A gyerekágyas asszony elviszi a gyereket a templomba az avatkozásra. Az oltárra helyezi, hogy felnőtt korában is jó templombajáró ember legyen belőle.

Nr. »A szülőasszon emögy a templomba kiavatásra, eviszi a gyereket, és az oltárra töszi, hogy ojan jó templomba járó lögyön.«

A kiavatás után az újszülöttet be kell mutatni a szomszédoknak, ismerősöknek. Az újszülött vánkosába igyekszik a gazdasszony tyúktojást rakni, hogy a gyerek is olyan gömbölyű és kövér legyen, mint a tojás.

Nr. »Mikor viszik a gyereket a faluba és beviszik éty házhó, akkor annak a vánkosba éty tojást, hogy ojan gömbölű lögyön a gyereket, mint a tojás mijjen.«

Egyik, adatközlőm szerint az újszülöttet, csak hat helyen szabad bemutatni. A gyerek bemutatása ezután, már kockázatos. Mindegyik helyen (hat hely) tojást dugnak a vánkosába, s ráadásul meg is köpködik a csecsemőt, s következőt mondják:

Nr. »Akkor sírgy, mikor engem lácc, akkor ritkán fokszt sírnyi.«  
»Az eső szülöttet, mikor evitték hat here, tojást kaptak. Mök-

szokták köpönni a gyerököt, asszokták mondani neki — akkor sírj, mikö engöm lácc. Keveset sírsz akkö.»

A keresztelöt a szülés után 2—3 hét múlva tartják meg. Meghívják a keresztapákat, keresztanyákat, közeli ismerösöket, *gölyanénit*, *gölyabácsit* (a bábaasszony és férje). A keresztelöt vasárnap délelött kezdik el, elviszik a gyereket megkeresztelni a templomba, majd a nagymise után a családnál vendégeskedik a meghívottak serege. Ebéd után az egész délutánt mulatozással töltik el. Érdekes szokás fűződik a *kislány* kereszteléséhez. A templomból hazahozzák, leteszik a tükkörrel szemben. A keresztanyja a tükkörré paplant terít, hogy a kislány is olyan »kevély« legyen, mint a tükkör.

### 8. Gyermekbetegségek és gyógyítási módjaik:

A kisgyerekeknek leggyakoribb baja az álmatlanság és a gyomor-fájás (hasfájás). Az álmatlanságon könnyen lehet segíteni. Ha a kisgyerek nem tud elaludni, el kell hozni a szomszédból »a mosogatöt« (mosogatórcngy). A gyerek vánkosa alá kell tenni és akkor nem zavolja semmi sem az álmát, nyugodtan alszik.

Nr. »Ha nincs a kisgyeröknek áma, akkö a szomszédbú át kö hozni a mosogatöt, a kisgyerök feje alá köll tönni, hogy jó áma lögyön.«

A kisgyerek fürdővizét nem szabad olyan helyre önteni, ahol emberek, állatok járhatnak. Ha mégis ilyen helyre öntik a fürdővizet, megfájdul a gyerek hasa.

Nr. »A kisgyeröknek a fürdővizét — asszokták mondani a régi öregek — hogy legjobb a túskebökör alá önteni, vagy a zalmafa alá, mer akkor nem járnak rajta és nem fáj a hasa.«

A régi öregek gyakran mesélnek gyermekkorukról, s a bölcsöröl, amelyben ringatták öket. A bölcsöhöz érdekes hiedelem fűződik. A bölcsöt tilos üresen ringatni, mert akkor megfájdul a gyermek hasa. A kisgyerekek fogékonyak különbözö betegségek iránt. Az anya igyekszik meggátolni a betegség átterjedését gyerekére. A derekára piros szalagot köt (de lehet fonál is) azért, hogy semilyen betegség el ne érje. A keléses kislányra is piros szalagot kötnek. Lehúzzák vele a keléses részt, s a szalagot kiviszik a keresztútra azért, hogy az emberek és állatok »járják fel« a kelését, s gyógyuljon meg a beteg testrész.

Nr. »Mikor a kislán keléses, piros szalaggal lehúszták. A köröszútra szokták kivinni, hogy járgyák le a kelését.«

A szeplös kislányokat, kisfiúkat is igyekeznek szeplötlenné tenni, mégpedig a következöképpen.

Nr. »Húsvétkor, mikor himös tojást csinyának, akkor annak a le-  
vivel megmosdassák a gyerököt, vagy lányt, hogy nő lögyön  
szeplos.«

A néphit szerint a pünkösdi harmat is gyógyító erővel rendel-  
kezik. Eltűnteti a szeploket, de használ a szemfájás ellen is. A pün-  
kösdi harmattal különösen a lányok szeretnek megmosakodni. Erőt,  
egészséget, szépséget ad a leányoknak.

Nr. »Pünkösdi harmattal a lányok mögmosik az arcukat, hogy szé-  
pök, pirosak lögyenek, és egészségök abba az évbe.«

A gyerekeknek 5—6 éves korukban kipotyognak a tejfogaik és  
helyükbe újak nőnek. Ha a gyerek első tejfoga kipottyan, akkor a  
fogat egérlyukba dobattják vele, hogy új fogai olyan erősek legyenek,  
mint az egéré.

Nr. »Mikor a kisgyeröknek kipottyan az eső foga, akko egérlikba  
dobatik vele, hogy olyan erős lögyön a foga, mint az egéré.«

A gyerekek csintalanok, szeretnek rosszakodni. Ha valami ros-  
szat csinálnak, nem szabad őket hátbavenni, mert akkor örök életre  
dadogósak lesznek — tartja a néphit.

A gyerekeknek, felnőtteknek gyakran fáj a torokuk. A torok-  
bajokat minden évben Szent Balázs napján (febr. 3.) orvosolják.  
Ezen a napon az őspörös a templomban megjelenő híveknek megkeni  
a torkát, hogy Szent Balázs megvédje őket a torokbajoktól. A torok-  
bajokat »balázsolással« is gyógyítják.

Fiatal fiúk, legények jártak »balázsolni« a leányos házakhoz. Kö-  
szöntőjük a következőképpen hangzik:

*Emlékezzünk Szent Balázusra,  
Mer ma vagyon napja  
Sirassák a lányiok itthunmaradásuk,  
Kinek a nagy méregtű, ráncos a pofájuk.  
Hipp-hopp farsang, mögöték az ártánt,  
Nem atták a máját, csak a szalonnáját.  
Ojan vót a szalonna,  
Mint a mestör gerenda.  
Ha nem annak szalonnát,  
Kifúrom a gerendát.*

A kisgyerekeket sokszor megrontották, ilyenkor nyugösek, ét-  
vágytalanok. A rontások leggyakoribb formája a szemmelverés. Ez  
kiterjedhet emberre, állatra, sőt még a virágokra is. A szemmel-  
verést, és általában a rontásokat az idősebb asszonyok, csodálkozó

szomszédok, szépaszonyok, bozontos, összeérő szemöldökű, dupla fog-sorú emberek idézik elő.

Nr. »Ha sírt a picike, aszt szokták má mondanyi, már az biztos, ojan verte mög, kinek nagy vót, vastag vót, összejért a szömöldöke.«

A szemmelverést szemvízzel gyógyítják. A szemvizet gyakran nevezik »mosdóviznek«, vagy »szenesviznek«. A szemvízkészítésnek többfajta módszere ismeretes. Szemvizet készítenek embernek, állatnak, virágnak.

Nr. »Tötték bele három szöm szenet, asztán a söprübű vöttek két oljan kis száka, söprü valamit. Akkor osztánék aszt úgy tötték, mint a körösztot, abbaja vízbe, mög asztán szoktak rá imádkozni. Ki egy miatyánkot, ki kettőt, ki mennyit akart. Asztán fölajánlották az Istennek, hogy akit möglocsútak vele, ha beteg vót a gyermek, vagy fölnött, biztosan möggyógyút. Mögsozokták az illetőt háromszor mosni, leszokták a kezükke húzni körösz alakba, és azt mondják: aki leszart, nyajjon le, háromszor asztán a kezüket végighúzzák rajta. Asztán aszt a szenesvizet aláöntik az ágy alá, hogy azon fekügyék az éjje, osztánék möggyógyul.«

A szemvizet imádsággal és mondókával is készítették. Majd a kész vízzel lemosták a beteg embert, vagy állatot és három csepp vízzel meg is itatták.

Nr. »A szömverés ellen vizet csinátunk. Köllött mondani három üdvözetöt, imáccságot, két miatyánkot, oszt akko beledoptuk a vízbe, a pohárba. Az egyiket kalap alá, az elsőt, a másikat keszkenő alá a nőknek, a harmadikat haj alá a lányoknak. De úgy is mongyák, hogy essék kalap alá, ez haj alá a lányoknak. De ugvis mongyák, hogy essék kalap alá, ez haj alá, a harmadik mög hát kendő alá. Akkor körösztot vetni a pohárra, mög az embörnek magára, akkor eztán mögmosdatni, három csöppöt a szájába csöpögtetni. A jószágnak is a gyermeknek is, mindnek, akárkinek, és mondani háromszor azt, aki leszart, nyajja le! Utánna kivinni a vizet és az üsztörgye alatt nyugotnak önteni.«  
»Szömvizet szoktak csinányi, és akkor a pohárba öntöttek vizet és három szöm paraszat szoktak beledobni, és mindig mög körösztotzték és emonták az imáccságot. Hát asszokták mondani, hogy három fekvő hajadonra, vagy férfire, fejéjnépre és akkor rádopta, amölliket monta, és az a szén mönt le, akkor az verte mög szöme — eszt tartották régön.«

A szemverés leggyakrabban az unokáknak, pici gyerekeknek ártott. Ilyenkor a mamák, nagymamák elővették minden tudományukat és házillag próbálták orvosolni a gyermeket. Szemvizet (mosdóvizet) készítették, de ha ez nem használt, elvitték, az öntőasszonyoz megönteni.

Nr. »Szömvizrű, mit tudok mondani, mit mosdóviznek montak, úgy hallottam, hogy valami gyermeknek a szöm ártott. Szép gyermek

vót. Vöttek a tűzherű parazsat, kilenc szömöt, beledopták, sus-  
 forgott, mög valamit imátkozott a nagymamám, de nem tudom  
 mit imádkozott. Emonta, háthogy, ki leszarta, nyajja le, ki le-  
 szarta nyajja le, háromszor; lehúszta. Akkor asztán lemosta a  
 kisgyerököt vele, möghúszta így hosszára, köröszbbe, mindön-  
 hogan mögmosogatta és akkor beöntötték a vizet az ágy alá.  
 Így mullott el róla a szömverés és állítólag ettű möggyógyút a  
 kisgyerök.«

#### A szemvízkészítés speciális módja a következő:

Nr. »Hát az én kis unokám, mög az én kis gyerökeim, mindig na-  
 gyon szép kis gyerökök vötak. Elevenyök, szép kövér gyerökök.  
 Mindig mögverték őket szömme. En mindig húsztamvontam  
 őket, hotyhát hova köllene vinni őket, és csinyátak nekik szöm-  
 vizet, magam is mögtanútam. Mögcsinátam nekik a szömvizet,  
 az Atyának, a Fiúnak, a Szentlélek Istennek neville. Miatyánk  
 Isten férfirú szólott, az Üdvözlégy nőrú szólott. A Hiszökégy  
 állatrú szólott. És ojan szépön mögjavútak a kisgyerökeim, min-  
 dig szép nyugottak vötak utánna. A szömvizet úgy készítettük,  
 emöntünk a kútra szönéküli vizet hoztunk. En gyufáva szok-  
 tam, három szá gyufáva, és így emontam a Miatyánkot, Üdvöz-  
 légyet, Hiszökégyet. A szönéküli víz az, hogy nem szólunk, mi-  
 kor mögyünk vízért. Behosztuk a vizet, mindaddig nem szólunk,  
 míg csak a vízbe le nem mostuk a kisgyerököt. Háromszor köl-  
 lött lemosni a gyerököt. Mindég aszt montuk neki, hotyhát aki  
 mövert, az verjön vissza.«

#### ADATKÖZLÖK:

1. Bakó Jánosné Baris Vilma, 1907. fogl.: htb.
2. Berta Józsefné Csordás Rozália, 1883. fogl.: nyugdíjas.
3. Dombovári Józsefné Sebrek Ágnes, 1908. fogl.: tsz-tag.
4. Farkas Jánosné Berta Mária, 1898. fogl.: tsz-tag.
5. Kovács Istvánné Vince Erzsébet, 1920. fogl.: tsz-tag.
6. Kovács János 1883. fogl.: pásztor.
7. Magyar Józsefné Weber Margit 1904. fogl.: htb.
8. Major Jánosné Törkenci Anna, 1919. fogl.: htb.
9. Özv. Nász Józsefné, 1897. fogl.: tsz-tag.
10. Nász Józsefné Rab Ilona, 1923. fogl.: tsz-tag.
11. Mester Ferencné Kovács Mária, 1923. fogl.: tsz-tag.
12. Pongrácz Sándorné Bitó Anna, 1912. fogl.: tsz-tag.
13. Özv. Pongrácz Vendelné Gombos Mária, 1878. fogl.: nyugdíjas.
14. Sára József, 1903. fogl.: tsz-tag.
15. Szombathelyi József, 1914. fogl.: muzsikus.
16. Huszár Bojtor István, 1892. fogl.: tsz-tag.
17. Tóth Istvánné Supák Vilma, 1898. fogl.: nyugdíjas.

#### IRODALOM

1. Berze Nagy János dr.: Baranyai Magyar Néphagyományok, I—IV.
2. Csorba József: Somogyvármegye ismertetése. Pest. 1857.
3. Gönczi Ferenc: Somogyi gyermek, Kaposvár, 1937.

DR. HOSS JÓZSEF:

MÉHÉSZKEDÉS A NAGYBEREKBEN  
(Somogyszentpálon)

Szentpál és Varjaskér területén olyan a növényzet, hogy az kedvez a méhészkedésnek. Van sok növénye, amelynek nektárát és virágporát a méh jól fel tudja dolgozni.

Van itt rekettye, amit bárkának mondanak, fűzfa, éger (berek) fa, a kifolyó forrásnál hársfák, kevés akác, bőven napraforgó, japán akác. A dűlők határain korábban sok akácfa volt. A növények közül a menta figyelemre méltó (régén a Nagyberék környékén nagy mennyiségben volt). Ma is van a legelőkön: kökény, repce, lóherefélék és egyéb pillangósok, somkóró, iglice tüske, pipacs, búzavirág, beléndek, tisztesfű, gyűszűvirág, gyümölcsfák virágai (cseresznye, meggy, körte, alma), egres vagy köszméte, tök, uborka, eperfélék, (földiszeder, málna), egyéb kerti virágok: szekfűk, tulipánok, s a réteken sok vadvirág, amelyeket a nép név szerint nem ismer. A Nagyberék apró szigeteksein szintén sok virág díszlett.

A méhesek nincsenek túl közel a rétekekhez, de nem is túl messze. Kellett a megfelelő távolság a bogarak egészségben maradásához. A méhesek körül elhelyezett kis vályúkban, a gazdasági udvarokban levő trágyadombok mellett kis vizes tócsákban, az övcsatornában a méhek a kutak körül mindig találnak vizet. Ezért van, hogy a legutóbbi időkig vidékről is szoktak méheket mézelésre hozni a határba.

Az itt megtelepedett új lakosok hamar felismerték a helyzetet, és a földművelés mellett törődtek a méhészkedéssel is. Meglátszik a nyoma az első adóösszeírások jegyzékén is. Így:

1695-ben Szentpálon és Varjaskéren 21 méhkast írtak össze. (Orsz. Lt. Urbaria et conscriptiones Fasc. 38. No. 20.)

1699-ben Szentpálon 60, Varjaskéren 24. (Somogy Megyei Levéltár, tovább S. M. L. összírások 2.)

1701-ben Szentpálon 60, Varjaskéren 24. (O. L. Urbaria et conscript. Fasc. 29. No. 43.)

1712-ben Szentpálon 63, Varjaskéren 12. (S. M. L. Cons. 49.)

1718-ban mindkét községben 24—24. (S. M. L. Cons. 51.)

1720-ban Szentpálon 34, Varjaskéren 18. (S. M. L. Cons. 53.)

1736-ban Szentpálon 10, Varjaskéren 6. (S. M. L. Cons. 145.)

1740-ben Szentpálon 6, Varpaskéren 54. (S. M. L. Cons. 335.)

1771-ben se Szentpálon se Varjaskéren nem említenek méhkast.  
1789-ben Szentpálon 14 kas, Varjaskéren nem írtak össze méhkast.

Adatok hiányában a kimutatást nem tudjuk folytatni. Az öregek emlékében úgy él a méhészkedés, mint a lakosság kedvelt foglalkozása. Úgy emlegetik, hogy majdnem minden második házban volt méhes. A gazdasági viszonyok megváltozásával alábbhagyott ugyan, de teljesen meg nem szűnt. A számok hullámváltozása mellett egészen a mai napig találunk méhészkedő gazdákat.

Jelenleg két nagyobb méhes van a községben. Ezenkívül talán öt-hat gazdánál néhány család. A század elején Niklai Pálnak. Hoszszú Mártonnak, Fekete (koledánc) Sándornak volt nagy méhese. Az utóbbi István nevű fiának, az apa 35 méhcsaládjából már egy sincs. Amikor aziránt érdeklődtünk, hogyan jutottak idáig? Azt válaszolták: »egyszer meglopták tolvajok a méhest, attól az időtől kezdve nem volt szerencse hozzájuk.« Évenként több-kevsebb család elpusztult. Végre is egy sem maradt. Az elbeszélésből az a benyomásunk támadt, hogy nem gondozták kellőleg a méheket. Csak pusztulás lehetett a sorsuk.

A régi szentpáliak és varjaskériek nem ismerték a kaptárokat. Szalma kasokban őrizték méheiket. A kas tompa kúpban végződő szakajtó. Rendesen házilag készítették. Ha valamelyik gazda történetesen mégsem értett hozzá, mással fonatta meg. Össze nem tört (tehát csépelte) rozs megnedvesített szalmáját, zsuppját, kb. 10 cm hosszú hüvelykujj vastagságú bőrhüvelybe dugták s azon vezették keresztül. A hüvelyben hengeralakúvá formálódott, abból kihúzva megnedvesített fűzfahánccsal átkötötték, de úgy, hogy az átkötéskor váltó varróöltéssel az előző sorhoz rögzítették. Ha a fűzfaszál vastagabb volt, kettévágták. A fonást a kas felső csúcsánál kezdték s úgy mentek tovább, hogy mindig szélesebb legyen. Drótot nem szívesen használtak a szalmatekercek összefűzéséhez, mert ha vékonyabb volt, hamar elszakadt. Ha pedig vastagabbat vettek hozzá, amikor a szalmán áthúzták, nyílást hagyott maga után. Így alkalmat adtak a molypillének, hogy becsússzon a kasba. A kas felső részében kereszt alakjában olyan hosszú erős pálcát húztak át, hogy a kötésen kívül is kiálljon. Az eljárásnak kettős célja volt. Az egyik az, hogy megkönnyítse a méhek munkáját, mert a pálcához könnyebben tudták hozzáépíteni a lépet, mintha egészen elejétől kellett volna kezdeni. A másik a szállítási könnyebbség. A pálcákat megfogták és azok segítségével, minden nehézség nélkül kényelmesen lehetett egyik helyről a másikra vinni. Aztán a kasok kiürítése alkalmával is jó hasznukat vették. Amikor a pálcákat a kasból ki-



*Mézsbábos tészta ütőfája Marcaliból. Lt. sz. 5446.*

húzták a lép nem töredezett össze. Kiemelése simán és szaporán ment végbe. A kast mindig télen készítették el, hogy a tavasz beköszönésekor a szükség szerint azonnal használatba lehessen venni. Használatuk a század eleje körül szűnt meg a kaptár bevezetésével. Mindazáltal teljesen nem tudta kiszorítani, mert a fiaztatáshoz még sokáig alkalmazták.

A kasok elhelyezése a terepviszonyoktól függött. Akinek csak egy-két család méhe volt, az a zöldséges kertben helyezte el. Ducokra deszkát fektettek s azokon helyezték el a kasokat. Azt a részt, ahol a kas a deszkával érintkezett sárral erősen betapasztották, hogy egér, vagy más féreg kárt ne tehessen a bogarak között. Mások ugyanilyen módszerrel a pajták üstöke alatt készítettek helyet. Itt az időjárás viszontagságai ellen jobban védve voltak. Ismét mások az udvaron, csendesebb, szélről védettebb helyet biztosítottak számukra. A nagyobb üzemet fenntartó méhészek a szőlőjükbe vitték a méhcsaládokat, vagy otthon készítettek számukra tetővel fedett, erre a célra alkalmas helyiséget.

A kasba fogott méhekkel a régiak nem sokat törődtek. A kis bogarak vizet találtak a kutak mellett elhelyezett favályukban. Némelyek vízzel telt kisebb edényeket tettek a kasok elé, vagy kis favályut készítettek számukra. A vízbe vékony faágat, nádszálat fektettek. A méh rászállva felvette a maga számára szükséges nedvességet. Sok méhet lehetett látni a trágyadombok mellett található kis pocsoltyák szélén.

Nagyobb munkát a rajzás lebonyolítása jelentett. A nép a méhészetben ezt a fontos mozzanatot *eresztés*-nek nevezte. Abban állott, hogy a kas népe, ha erősen elszaporodott anyát nevelt, s azzal együtt a méhcsalád egy része elhagyta a többieket. Kirepült az anyával együtt. Az új család letelepedett a közelben valamelyik fa ágára. Összefogása néha nagyon körülményes volt, különösen akkor, ha magas, vagy nehezen megközelíthető helyen szálltak le. Kiabálással, erős csengetéssel, kapák, rossz pléhedények ütögetésével zajt csaptak, hogy a mielőbbi megtelepedésre serkentsék őket. Voltak akik a gyerekek vízipuskájával vizet fecskendeztek feléjük, vagy a föld porát szórták feléjük, de még úgy is megtörtént, hogy a közelebbi vagy távolabbi szomszédok fáját választották megtelepedési helynek. Ennek ellenére mégis megtörtént, hogy ha a felkerekedettek nyugtalanabbak voltak, nem szálltak le sehova, s minden ügyeskedés ellenére elhagyták a falut, s valamelyik közelebbi erdő egyik fadoujában kezdték új életet. Ha az anyaméh valamelyik fán megtelepedett, a méhészek megvárták, hogy a régi családból kiváltak úgy ahogy egy csomóra összeverődjenek. Amikor ez megtörtént,



Mézesbábos tészta ütőfája Marcaliból. Lt. sz. 5843.

akkor következett a rajzás legnehezebb része a *kasbavétel*. Így jártak el: egy kast belülről megtisztítottak. Szalmát füstöltek benne. Utána sós vízzel befecskendezték. Nyílásával fölfelé álló helyzetbe tették. Alulról kétágú pózna hegyes végeit beleszúrták. Erős férfi a földről vagy létrára lépve a méhgomolyag alá tartotta, s a méheket óvatosan belerázta. Ha a műveletet egyedül nem tudta elvégezni, más valaki volt, aki az ágon csüngőket a kasba rázta, akkor a létrán vagy a földön állónak csak az az egyetlen dolga volt, hogy a kást erős kézzel tartsa s a leeséstől megóvja. A földre érve az új családot elhelyezte végső helyére a deszka polcon s a kas alsó részét a polccal való érintkezésnél lesározta.

Babona is fűződött a rajzáshoz. Amikor a méhek az ágon csüngtek, a családhoz tartozó öregasszony levetett és kifordított alsószojnyáját két vállára terítve kisszéken a fa alá ülve megvárta az egész eljárás végét. Miért tették, erre a ma élő utódok nem tudnak magyarázatot adni.

Némi körültkéntést kívánt a méhek téli élelmének biztosítása. A kérdést úgy oldották meg, hogy az akkor ismert eljárást követték. Még a hideg idő beállta előtt többször megvizsgálták elég erős-e a raj. A kasban levő méhek zümmögéséből, a ki-be repülések gyakoriságából következtettek a méhcsalád egészséges voltára. A méz mennyiségét úgy igyekeztek hozzávetőlegesen megállapítani, hogy az ősz közeledtével a teelésre kiszemelt kasokat többször kissé megemelték. Súlyosságukból iparkodtak megállapítani, vajjon elég lesz-e a tavaszig a gyűjtött mézmennyiség. A volt méhészek büszkén mondogatták: »a mi időnkben nem kellett a méheket télen etetni«. Igazuk van, nem is értettek hozzá.

Felügyeletet és ellenőrzést kívánt a méhek megvédése kártevők ellen. A molypille károsítását ismerték. Nem volt titok előttük a halálfejű lepke pusztítása. Tudták, hogy a méhek tudnak védekezni ellenük. Kifeszítik, szárnyát leragasztják, s ha megszűnt élni, potrohát megnyitják s az elrabolt mézet kiszedik belőle. Hulláját meg darabokban kihurcolják maguk közül. A cinkék, fecskék ellen nem tudtak küzdeni, mert azok reptükben fogták el méheiket. »A darazsakra nagyon haragszanak a méhek« — mondogatják az öregebbek. Ha egy valahogyan bejutott hozzájuk, rövid úton irgalmatlanul elbántak vele, s kilökték maguk közül hulláját. Nagyobb veszedelmet jelentettek a hankályok, mert kivágták a méhkas oldalát és a mézet is elhordták. Védekezni nem tudtak ellene. Ha az ember idejekorán nem vette észre a bajt, pusztulás volt a sorsuk. A vadméhek még nagyobb ellenségei voltak a méheseknek. Eseteket tudnak mesélni, amikor az idegenből betört méhekkel milyen harcot vívtak



Mézesbábos tészta ütőfája Marcaliból. Lt. sz. 5845.

a helybeliek az élelem megvédésére. Megtörtént, hogy egy azon méhes családjai is harcba keveredtek egymással. Olyan éles volt a küzdelem, hogy szinte életképtelenné vált több kas népe, az életben maradtak alacsony száma miatt.

A méhészek saját készítésű bádog vagy fa szűkítők alkalmazásával védtek méheiket. Később már üzletekben is lehetett beszerezni. A pillék ellen jól bevált eszköz volt, mert szűkre szabott nyílásain a méh át tudott menni, a pillé nem. Augusztus hónaptól kezdve okvetlenül feltették, mert a halálfejú lepke ekkor kezdett tolakodóan fellépni. A falusi méhészek ismerték a nádszűkítőt is. Úgy készült, hogy a kas röplyukját puha sárral betapasztották. A nyers sáron nádszálakat vezettek keresztül. Amikor a sár kissé megszikkadt, a nádat kihúzták belőle. Az így keletkezett nyíláson keresztül a bogarak közlekedhettek, az ellenség azonban nem fért hozzájuk.

Az ellenségen kívül ismerték-e a letűnt időkben a méh betegségeit (gyomorhaj, nyúlós költésrothadás) nem tudjuk, de nem is tartjuk valószínűnek. A kas belső életét nem tudták megfigyelni. Egyszerűen tudomásul vették a tényt, ha méheik elpusztultak. 1720-ban Tótszentpálon és Varjaskéren 52 méhkas volt, 1736-ban csak 16. A külső körülmények nem változtak. Méhlegelő is maradt a régi. Az emberek kedvüket sem vesztették, hisz 1740-ben Szentpálon megint 6, Varjaskéren 8 volt a méhcsalád. 1736-ban valami nagyobb mérvű méhbetegségre kell gondolnunk.

A hideg idő beálltával megszűnt az élet a méhesekben. A gazdák elhasznált ruhadarabokkal takarták be méheiket. Nem is zavarták pihenésüket. Némelykor mégis körülnéztek köztük. Az egerek vajjon nem tettek-e kárt azzal, hogy a kasokat átrágták és benne fészket vertek.

Az ember méheit azért tartotta, mert hasznot akart húzni munkájukból. Természetszerűleg felvetődik a kérdés, hogyan jutott a mézhez.

A somogyiszentpáliak két módot ismertek. Az egyik volt a *kidobolás*. Így történt: akkora gödröt ástak, amelybe egy kas belefért. Füstöt fújtak a kasba, a méhek emiatt nem jöttek ki. Most a kast megfordítva a gödörbe állították nyílásával fölfelé. Másik kast nyílásával lefelé ráhelyezték a földben levőnek a nyílására. Kis kapocsokkal összefogták őket. A két érintkezési helyet kendővel vették körül, hogy a méhek ki ne jöhessenek. Azután a mézzel tele kast, kis pálcával gyengén ütögetni kezdték. A zajra, a nyugtalanításra a méhek felvonultak a felső, az üres kasba. A folyamat befejezése után a felső, az üres kast rendeltetési helyére állították. A kidobo-

lást csak az esti órákban lehetett végrehajtani, amikor a méhek már megszüntették a kirepülést, vagy reggel, kora hajnalban a munka megkezdése előtt. A kidobolás módszerét községekben igen kis mértékben alkalmazták. Egy, legfőljebb két méhészt gyakorolta. Azt a babonát fűzték hozzá, hogy a méhek az átvonulás alkalmával elviszik a szerencsét.

Községünkben bevett szokás szerint a kénezés volt az általános gyakorlat a méz megszerzésére. Rendesen vagy a hordás befejezése után este, vagy reggel szürkületkor a méhek kirepülése előtt hajtották végre. 25—30 cm mély köralakú gödröt ástak. Behasított pálca közé kén lépet állítottak olyan erősen, hogy könnyen elmozdítható ne legyen. A kénezés előtt füstöt eresztettek a kasba. A méhek erre a kas felső rétegeibe húzódtak. A polcra leemelve a gödörbe a kénlap fölé állították. A röplyukat és a kas szélét puha földdel betapasztották. A méhek menekülni nem tudván, odavesztek mindnyájan. Körülbelül negyedóra múlva megvergették a kas oldalát. Az elpusztult méhek a kas alá hullottak. Ott el is földelték őket. Aztán kezdetét vette a lépek kiemelése és további felhasználása, vagy értékesítése.

Érdekes jelenséggel találkozunk itt. A mi két községünk népe élélmezésre vajmi csekély, szinte elenyésző csekély mértékben használta a mézet. Akadt egy-két férfi, aki édesen szerette a bort fogyasztani. Az mézet tett poharába s azzal ízesítette italát. Nagyobb kelendőse volt a gyógyításban. Különösen daganatok kifakasztására használták embernél és állatnál egyaránt. Hűléses megbetegedéseknél, főleg légcsőhurutos bántalmaknál szokták alkalmazni folyadék alakjában.

Miatusek István asztalos felesége Berta Rozália saját előadása szerint méhcspéssel gyógyította 20 év körül levő tanult fiát, rendszeres kezelés mellett. Kezdte karjain 3 csipéssel. Felment egészen 20-ig, s a fiatalember egészségi állapotában jelentékeny javulás állott be. Hascnló szerencsével járt el egy nővel is, aki az említett kurával meggyógyult. Harmadik embert is gyógyíttatott. A közbejött háború miatt nem tudta folytatni kísérleteit.

Nagy kedveltségnek örvendett a méz a karácsonyi ünnepek alkalmával. Nem volt család, amelynek asztalán méz ne lett volna. Ha valaki rokonaitól nem kapott, a boltban vásárolta meg, vagy más módot kerített a megszerzésre, de a méznek meg kellett lennie.

Rendes körülmények között a somogyszentpáliak a mézet lépes-méz alakjában értékesítették.

Amikor az esztendő szeptember 8. és 10. között járt, — itt úgy mondták Kisasszony és Mária neve napja között — Ámon Sándor, Wágner Károly, Gömbös István, Csollán János marcali lakosok megjelentek Szentpálon és Varjaskéren. Érdeklődtek, kinél volna a két faluban eladó méz és milyen mennyiségben. Az előre megállapított napon a mézeskallácsosok kocsiin kiszálltak és összevásárolták a nekik szükséges mennyiséget. Gömbös István 20—25 métermázsát, Csollán valamivel kevesebbet, Wágner Károly 30—35 métermázsát, Ámon Sándor a legöregebb mester még többet. Soknak tűnik fel ez a mennyiség első tekintetre. A bábos azonban nemcsak süteményt készített. Üzletének forgalmához hozzátartozott a *márc*, *mézsör* és viasz elkészítése és árusítása is. Ezért kellett neki nagyobb mennyiségű lépesméz. S ez nyomta a mázsát.

Otthon a lépesmézet nagy rézüstbe tették. Melléje kádat helyeztek s az üstöt kezdték melegíteni. A meleg hatására a lépből kifolyt a méz. Külön edénybe tették s a mézeskallács, a báb sütéséhez használták fel. Ebből készült az édes márc is. Magában véve sűrű lett volna, ezért kevés vízzel hígították, hogy ítható legyen, de édességét el ne veszítse. A márcot a méz színéhez hasonló sötét színű ízlésű kis poharakban szolgálták ki. Hogy frissebb legyen jeget is tettek a pohárba. A falusi gyerekek meg a nők itták a búcsú napján nagy élvezettel. Nemcsak frissítésre volt jó, orvosság is volt a márcban. »Mellbajosok«-kal itatták hosszú időn át s azt tapasztalták, hogy meggyógyultak tőle a betegek.

A melegítéssel a lépből nem minden méz csurgott ki. Ami még benne maradt a léppel együtt, a tiszta méz tetejére szállt. Azt úgy távolították el, hogy az üstből tiszta nagy kádba rakák át. Vízet öntöttek rá. Hat órai áztatás után az édes levet leeresztették. Ez már ritkább volt a színméznel. Az eljárást tovább ismételték még kétszer, esetleg háromszor is mindaddig, amíg édes lé folyt belőle. A kimosott levet félretették. Tavasszal megfőzték, úgy hogy két órán át forralták. A kihülés után két hétig pihentették. A folyadék ez alatt az idő alatt megerjedt. A folyamatot a bábosok annak tulajdonították, hogy a virággal bizonyos élesztőgombák is kerültek a mézbe, amelyek az erjedést okozták. Két hét után a nyert mézlevet leszűrték, megfejtették és hordókba tették. Ez volt a mézsör, a búcsú nevezetessége. Magas szeszfoka miatt hamar megártott annak, aki nem szokott hozzá. Fél liter elég volt egy férfinak, megérezte, hogy ivott. Aki pedig nem tartotta meg a kellő mértéket, még másnap is mehezen tudott rendbe jönni. Fogyasztása a múlt század nyolcvanas éveinek közepe táján kezdett erősen elterjedni, amikor filokszéra fellépése után a szőlők elpusztultak. Ámbár ez a



*Mézesbábos tészta ütőfája Marcaliból. Lt. sz. 5844.*

csapás községeinket kevésbé sújtotta, mint másutt, akár Kéthelyt is. A szokás mégis ide is eljutott.

A nők is szívesen megitták. Természetesen nem tiisztán, hanem mézzel megítve. Az öreg mamák még nagyon sokáig, a legutóbbi időkgig, búcsúkor, Vendel napján szokták keresni a *sermárcot*. Így hívták »tótul« a mézsört.

Az utolsó áztatáskor visszamaradt anyagot nem dobták el. Tovább főzték. Utána kipréselték. Tömör terméket a viaszt kapták belőle. A régi szép, finom sárga gyertya ebből készült.

A saját használatra visszatartott lépesmézből egyszerűen kézzel, marokkal nyomkodták ki a mézet. Aki gondosabban akart eljárni, az a mézsejt külső falát késsel lekaparta. Cseréptájjára két pálcát tett. Ráfektette a nyílt tálra, s kenyérsütés után betette a kemencébe. A meleg hatására a méz a tálba lecsurgott. Azután hasonló eljárással a lépet másik oldalára fektetve, s innen is kivette a színmézet.

Az üres lépet a háziasszonyok sem dobták el, hanem belerakták ritkaszövésű zacskóba. Meleg vízben addig főzték, amíg jól megpuhult. Ekkor két pálcá közé fogva nyomkodni kezdték. A cseppfolyóssá vált lép a zacskón keresztül cseppekben hullott a hidegvizes tálba. Utána csomóra is állt össze, majd lefözlötték és megszáritották.

A megmaradt törmeléket a sonkolyt, a szövésnél hasznosították. Többször végighúzták a szövészekre kifeszített fonalon, hogy a szövészek bordája össze ne tépje.

A saját használatú viaszból rakták fel a mintákat a piros tojásra.

Viaszgyertya készíttéssel rendes körülmények között nem foglalkoztak a nők. Az első nagy világháború alatt azonban igen. A felmelegített viaszt vastag bürökszárra öntötték. Lehűtték. Ezzel világitottak.

#### ADATKÖZLŐK:

Méhészkedéssel foglalkozó szentpáli lakók:

Simon József asztalos, jelenleg is foglalkozik méhészkedéssel (22 kas),  
Dörnyei Ferenc tsz-tag, volt kúsparaszt 16 kassal rendelkezik,  
Kőrösi Sándor asztalos (Fonyódon dolgozik),  
Özv. Bula Jánosné, 8 kassal dolgozik,  
Pandur István régebben is méhészkedett, közben abbahagyta, s most újból kezdte,  
Budai István Kúspérjés,  
Androsics Márton szőlőhegyi lakós. 8 kas méhe van.

Az öregek emlékezése szerint a múlt század végén és a jelen század elején Lengyeltóti Pál középparasztnak 100 kasból álló méhese volt, mézből fizette ki összes adóját és ruházta családját tagjait. Fekete Sándor jó módú gazdának 30 kas méhe volt, Posza Móric vendéglősnek hasonlóképpen. A régi méhészek közül megemlítendő még Hosszú András, aki 1913-ban ment ki a szőlőjébe lakni (Nyír), és itt foglalkozott méhészkedéssel.

GELENCSÉR SÁNDOR:

## HÁZIVÁSZON KÉSZÍTÉSE ÉS FELHASZNÁLÁSA A KAPOSMENTÉN

A paraszti vászonruha előállítására először a kendermag begyűjtésnél kezdődik, mert Kaposmentén a parasztság és a puszták népe csak kendert termelt, lent nem. Így az utóbbi termelési módszereit és feldolgozását nem ismerhették. Kaposmentén csak néhány uradalom termelt lent gyári megrendelésre.

A kender a lennél kiadósabb, kissé durvább, erősebb, tartósabb. A len gyengébb, finomabb és feldolgozása körülményesebb. Az idő mostohaságát ez nem állja ki úgy, mint a kender.

A kendert jól előkészített talajba április közepén vetik. Azért nem korábban, mert a késői fagyot nem állja, valamennyi deret kibír, de már ott, ahol a deret kapta szakadozó és itt a legtöbbször a szár bokrossá válik, több hajtást hajt.

A kenderföldön egy parcellában kétféle kender terem »virágzó« és »magzó«. Ha ritkább a kendervetés, akkor több a magzó erősszerű, ha sűrűbb a vetés, akkor több a virágzó kender, és az adja a legjobb rostkendert; ez egy hónappal, vagy hat héttel korábban beérik, megsárgul és a levelét hullatja. Július 25-e után augusztus 10-e közt kell *kinyöni* (kender nyűvés, kendőrt nyűni, kendőrt nyűnek) és *babica* kötegekbe kötni. Száradásra gúlába állogatják.

A *babica* kévécskéket 4—5 csomót zsúppkötéllbe kötve viszik az *áztatóba*, amely a község határában félre eső vizenyős helyen van, vagy 20—30 kézzel ásott tófélébe. Ezt felváltva használta a falu népe. Szép sorrendbe belerakják a tó vizébe, sással befödik, majd az ásóval csomó sarakat raknak rá *nyomatéknak*. A tóban 10—12 napig ázik, akkor a háziasszony elmegy megvizsgálni. Pár szálát visz haza mintának, hogy a *rost* hogyan válik el a *pozdorjától*. A tóból való kiszedést *kenderköltésnek* nevezik. (*Kenderköt, Kendert kötni.*) A kenderkötő a *babicákat* kioldja, kimossa a sárból és a rothadó levelektől, kirakja a tó partjára. A kioldott *babicákat* szétterítve lerakják sorba, rendre; vagy kuszalékosan gúlába állogatva hagyják a teljes száradásig 1—2 napig. Ekkor a szétvált *babicákat* zsúppkötéllbe kötve haza viszik szekéren, lerakják, száraz időben szétteregtetve a kiterítés mellé, mindenütt napos helyre támogatva, hogy jól megszáradjon és így kezdődik a tilolás.

A kender markokat először *meztörik*, hogy puhább legyen és így tilolják ki. A kitalolt kenderrost markokat összefonják és ilyen

15—20 marokfonatot egy kötegbe rakva és ilyen köteget neveztek egy *fejken*-nek.

Ezen kenderfonatokat gúzsba kötve *tiporják*, *nyomják*, esti öszszejöveleken, közös társas munkaként deszka lapon. Szép estén mennek kendert nyomni, hogy a kenderrost szép finom, vékony rostsálakra bomoljon.

A gúzsba csavart kendert ezután *meggyaratják*, vagyis *gerebenezik*, vasgerebennel fésülik.

A gerebennel fésült kenderrost markokat újból marok fonatokba készítik, fejkötegekbe helyezik, és ekkor kezdődik a fonás.

A kifésült *kenderkócot* gomolyagban hagyják és ömlesztve rakják el a fonáshoz. Ebből lesz a zsák ponyva, durva *rühögő vászon* fonal.

Voltak olyan ügyes falusi nők, hogy a szép, elsőrendű kenderből szép fonalat fontak, még az esti rossz világítás mellett is. A kócrostból is az ügyes nők jó fonalat fontak, ez nagy kézügyességről ad tanúbizonyságot. A petróleum lámpa előtt csak növényolaj mécsesek voltak, és éppen, hogy csak látták egymást.

A nagy szobákban 30—40 személy is összejött a fonóházakhoz, és azok akik a mécsestől hátrább kerültek, hát csak tapintásra tudtak *fonyni*. Egy közepes nagyságú faluban több fonóösszejövetel is volt, és igyekeztek hangulatossá tenni a társaságot.

Sok helyen ahol legények és hajadon lányok voltak, ott az összejövetel végén dallal, tánccal végződött a takarodó. Olyan változatos volt az összejövetel programja, hogy itt mese, elbeszélés, szavalat, találókérdések, térfáskérdések, dal, tánc, ima, vallásosének-lés, pletyka és mindenféle tarkaság előfordult.

Amikor már petróleum lámpások is használatba jöttek, ez már a régít megváltoztatta, mert itt már felolvasások is voltak. Ez nagy haladás volt a munka frontján is, mert régen a növénymécseseknél levő munkák csak a fonásra szorítkoztak, azonban a petróleum lámpánál már más kézimunka is készült. A hongolási, kötési, (tutyi, kapca és mellény) munkát is elhozták, és a vászon férfi és női ingeket is hímezték, ezt kevesebben. A hímezett vászon ingeket neveztek *paszpallér*-nak, *paszpalléros ümög* (ing), a hímezőt *paszpalléros* és *paszpallérozó*-nak is. A petróleum lámpát *petrólám*pá-nak is nevezték, a növényolajmécses, *olajmécs*, *olajpipics*nek is. Mivel régen megszokták a mécs szót, tehát a petróleum lámpát is sokszor nevezték, legtöbbször mécsnek, *petrómécs*-nek is, a petróleum szaga végett *büdöcmécs*-nek is. A petróleum gázszag miatt eleinte idegen-

kedtek is tőle a régiak és később már népszerűvé vált, mert még egyes esetekben gyógyszernek is használták sebre és hashajtóba egy cseppet stb. Az állatok elkukacosodott sebére is öntötték és ettől ki is veszték az élősködő férgek.

#### *A kenderfonalak további kezelése és tisztítása.*

A megfont fonalat *leáspálták* a rokka orsóról és az áspázott fonalmotringot fahamuban párolták, hogy elveszítse a fonalnyálát, amelyet a fonónő még saját nyálával is nelvesített. A fonalat jól ki-lúgozva, többszöri vízben kimosva, öblítve megszáritják és *gombolító*, vagy *körforgón* felgombolyítják a takács részére már szabályos gombolyagokba, mert az áspálón és a gombolyítón beosztható volt a takács gombolyag.

A takácsok szőtték minőség szerinti árjelzéssel és így vállalták. A *feles*, *pamukos vásznat* szálahímzéssel, *pamukos himös* vászon volt a legdrágább és legszebb anyag.

Még szőtték ágyhuzatot is, párna, dunyha és vánkoshuzat vásznat is; ezt vastag háromsoros beszövással, egy sor kenderfonal és kettős pamukos és ebbe szőtték a hímzést, mert szépen is hímeztek.

A hímzés vászonhosszat, vízszintesen volt a legtöbbször, tehát keresztben, koszorú és szalag rendszerben készültek a vászonhímzések. Hosszat levő függőleges *sáv*os hímzést csak *szálahímzésben* láttam elkészítve.

Kerek vagy darabos *csokor hímzést* csak kevés takács tudott készíteni, mert ez igen lassú és körülményes, mert a szabályos mintáját ki kellett számítani, pontosan beosztani. A parasztság ezt nem is tudta megfizetni.

A csokormintás vászonhímzéseket csak az úri családok, grófok, bárók és nemesi uraságok készítették.

A finomabb ágyhuzat vásznakat is a legmódosabb emberek szövették, ezek is vastagok voltak, mert itt a pamutfonal volt a többlet.

A zsáknak való vászon is erős volt, mert tömören készült. A vastag zsákvászon neve *küttővászon* (*küttőzsák*).

A kőcfonalból készült a szimpla *rühögővászon*. Ebből is varrtak zsákokat, és azt nevezték *vékonyzsák*, *kőcvászonzsák*, *házi csollányzsák* és ebből tutyitalpat és kapcatalpat is varrtak, gazhordó és takarmányos pokrócot. A vastag zsákküttő vászonból is készült tutyitalp. Ha ezt viasszal vagy szurokkal bekenték, akkor igen tartós, erős és vízálló volt.

A feles pamukos vászonból készült a *sávós* egyszerű mintával a hétköznapi vászonkeleNGye; szakajtóruha, ez volt a konyharuha is, törülköző, amelyet Kaposmentén *kendőnek* neveztek, kovászos abrosz és az egyszerűbb abroszok, ágyterítők, egyszerűbb ablakfüggönyök, amelyet *fürhang*-nak neveztek.

A mintanélküli feles pamukos fehér vászonból készült a fehérnemű: alsóing, férfing, nőing, alsó szűkgyatya, kispéntöl, ujjas és ujjatlan ing, bőgyatya is, bőpéntöl is, a pelenka is, vászontarisznya, tőrőszacskó, női fejkötő, kontyra valló, menyecske fejkötő stb.

A kapcaruha, a mosogatórongy és a sikálórongy is kőcből volt, erre is használták.

A szép, drága pamukos vagy feles vagy csupán pamukból készült a legszebb *hímősvászon*, abrosznak, szakajtórúhának, kosarat leteríteni, törülközőkendő, *hímős törülközőkendő néven*, ételhordó *ebédősvéka* címen letakaró hímősvászon is ebből készült. A halotti keresztre is ilyen t kötöttek.

Régen volt olyan jobb módú parasztesalád, hogy a koporsóban levő szemfedele t hímősvászonból alkalmazták *hímösszömfödélnek* nevezték.

A legszegényebb családok szála kőcvászonból készítették a vászonruha szükségletet. A kenderfonalból is szöttek vásznat, *simaszála* vászon volt a neve. Sokszor ebbe is szöttek mintát. Ez is tartós volt.

#### *A vászonholmi festése.*

A feles és tiszta pamutvásznat festettek. Kékfestőhöz is vitték, meg házilag is festették. A házilag festés anyaga volt, a legkiválóbb kékfesték alapanyaga a *tintabogyó* nevű kúszónövény termése. Ezt úri házakra és jobb módú parasztházakra felfuttatták és kerítések-re, a bogyóit leszedve nyersen és átforrósítva felhasználták, szép sötétkékre tudtak vele festeni. A *bodza* bogyóiból is festettek lilás-színű ruhát. A *dió zöld héjából* sötétzöldet festettek, és ezt szárítva, szép barna festést végeztek. A legszebb barna festést a *vörőshagyma héjával* festettek, szép barna színtartó barna ruhákat. Ezt húsvéti hímestojások festésére is használták. A ruhafélék festésénél vallami-lyen más anyag vegyítése esetén szép más színt is adott, így is szín-tartó volt és nem fakult, különösen ha már rothadt hagyma is volt benne. A piros színt *paradicsomlé*, *hecsülé*, *galagonyalé* és *piros eb-szőlőlé* és *farkasalma* léből kapták és ezeket vegyítve változószínű ruhakelméket nyertek. A fehérítőt a mézanyagból vették. A fekete festéket a koromból kapták, különböző anyagok és fák égetéséből, a szénkormot összetörve. A fenyőfa mennél gyantásabb, annál több

füstikorom-port kaptak belőle, és a legjobb fekete festéket ebből nyerték úgy, hogy ebből még gyapjút is festettek, mert tartós, szép sötét fekete színt kaptak. Össze főztek, forraltak minden fajta festéket.

A zöld festéket és a sárgát a paradicsom és a burgonya gyenge levelei főzetéből kapták.

A fa kérgeit is lehántolva, főzve, párolva, barna és sárga színű ruhák festésére használták.

Itt a cserfa és a tölgyfakéreg volt a legjobb, ezt követte a diófa-kéreg festőanyaga. A felsorolt festőanyagokból a falu népe és a pusztáké is, csak minta nélküli, símaszínű ruhák festését végezték. Tutyik, kapcák és még bőrlábbellik festését is sikkerrel átfestették úgy, hogy a szabadságharc utáni időkben, már a fehér vászon népviselet, különböző színekben tarkállóvá alakult át.

A mintás festéseket a kékfestők végezték túlnyomó részben. Ezeknél főképp a kék és a fekete szín dominált, a más élénkebb vegyes színeket ezek igen mellőzték.

Az országos vásárookra is ilyeneket vittek eladásra és a falusi népeknel egyes falvakban még ma is látni kosártakarónak és bugyor kötésnek a régi kékfestőtől való ruhadarabokat Gölle, Nalk, Attala, Csoma, Szabadi, Kisgyalán falvakból. Sajátságos mintáiról könnyen felismerhető, habár az ilyen üzemek már nem működnek ezen a vidéken sehol.

A pamukos vászon legjobban festhető volt, mert a legjobban magába vette a festékanyagokat.

Említésre méltó az is, hogy munkásruhák és munkakötények részére a szálavászon is festhető volt és a »szösz« vászon.

A szöszösvászon kenderfonal és kócfonal feles összetételéből készült. Ilyenféle vásznakot sokat vittek a talkácsokhoz is.

Érdekes módszer volt még a festés és szövés terén úgy, hogy a fonalat is vitték megtisztítva a festőhöz és ezeket a takács mintásan beleszötte a vászonba és ezt ruházati célra használták, azonban ez ritkán fordult elő, mert a festő ilyen fonalat csak abban az esetben fogadott el festésre, ha azt kellően kitisztították a fonalnyálból, mert a nyálás fonalba nem szívódott be a festékanyag.

A vásznat is csak szépen fehéritve fogadta el, ez napon kiterítve gyakori öntözéssel érhető el.

A házi fehér festék anyaga mész-féle anyagból készült.

Ecet és timsó hozzáadásával hófehér színt kaptak.

A legszebb és arányos ruhafestést csak a ruhafestő üzemek adták, azonban ez kevés helyen volt és sok esetben nem volt hozzáférhető és a takarékoság is sok esetben közrejátszott, hogy nem vették igénybe.

A gyakorlott ruhafestő háziasszonyok sok esetben szépen sikerült festést végeztek a 19. század második felében.

Annak előtte fehéren viselték a vászonruhát és a daróc posztót is, és amikor elterjedt a színesruhák viselete általánosan, akkor az öregek kifogásolták mondván: »Eltűnt az angyali szép fehér ruhaszín és jött helyette a tarka-barka szín. Olyanok lettek az emberek mint a tarka marhák a csordában, és most már a szöszösvásznat is tarkára festik, pedig az már nem érdemes arra.«

### Hímzés.

Az alsóruhákat nem festették, az maradt fehérmeműnek, a szabadságharc után a női alsó szűk és a felső fehér bőingeket fehércérmával hímezték, ugyancsak a férfi alsó bőujjú ingeket is hímezték domború és lyukacsos mintával. Ezt nevezték *paszpalléros ümög*-nek, a fehér és kék női és férfi kötényeket is hímezték és ezeket nevezték *paszpalléros kötény*-nek.

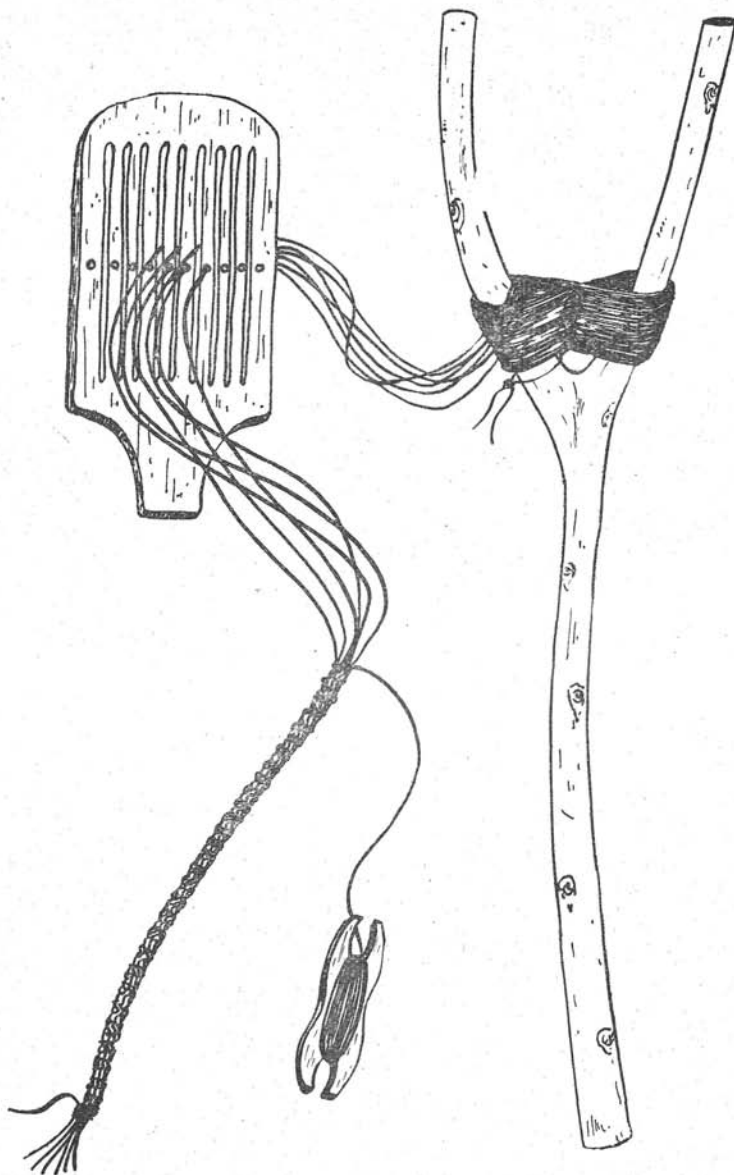
Mindenféle hímzőruhát neveztek *paszpallér*nak.

A hímzéseket fiatal lányok, menyasszonyok végezték, már mint kelengye részére, mert az esküvő ingek ezekből kerültek ki.

A fonó összejöveteleken dolgoztak a *paszpalléros* lányok és menyecskek, mert amikor megjelentek a fonóházban kérdezték: »Hát nem hoztad el a rokkát?« »A *paszpallért* hoztam« — felelt. Ezeket oda ültették a mécses vagy a lámpa közelébe, mert jobban kellett látni, mint a fonó nőknek. A vászon kézi varrást is végezték a nők és itt arányos munkát kellett adni.

A vászon kézi varráshoz használtak 15—25 dekás sima folyami kavicsot, a varrásszegély lapos, simára verés céljából. Ezeket a sima szegélyverő kavicsokat a házalók pár krajcáért árusítottak, valahonét a Dráva, Duna vidékéről cipelték magukkal, még egy szelet kenyeret is kértek, s kaptak hozzá.

Minden jó varró-asszonynak volt a *szegélyverőküjecs*-e, így is nevezték. Erre azért volt szükség, hogy a szegély ne legyen durva, vastag.



*Gatyamadzagszövő Kisgyalánból. Lt. sz. 65. 109. 1. 1—3.*

A vászonruhák szabásához is kellett segítség, mert minden aszszony nem tudott jól szabni. A szabást kezdjük az alsó fehérmeműnél.

A női kispéntölt rövidebbre, derékpánttal szabták ki, elől vagy hátul hasadékkal és a hasadék két sarkára varrták a fűzőt, vagy pöntölt madzagot, amelyet a takács, vagy házi fonalból szőttek, *madzagverőfa*, vagy *madzagszűzőfa* néven volt ismeretes. A *gatyafűzőt* vagy madzagot is ebből készítették, a zsák kötözőt, zsák madzagot is ebből alkalmazták és a vászon tarisznya kantárt is ebből varrták fel.

A férfi alsónadrágot, vagy *szűkgatyát* korcosan készítették, de itt azonban ezt a szót soha nem használták, hanem *gatyapártát*, és minden olyan ruhakorcot, amelybe bújtatva húzták bele a fűzőt, pártának nevezték. A behúzáshoz lapos 11 cm hosszú mazzaghúzónak nevezett fa lapos és a végén lyukasztva volt *gatyafűzőfa* stb. A szűkgatyának volt *üllepbuggyantója* is és a nyári hőségben ebben is dolgoztak a falusi pusztai férfiak szűkgatyások néven.

A bő felső pöntölt úgy készítették mint a kispöntölt, csak hosszabb aljat és bővebb tartalommal, az alsó *kispöntölt* 3 vászon szélben készült, a felsőbb *bőpöntölt* 4—5 szeles volt. Ezt meg is szokták festeni felső munkásszoknyának, *főtött vászonszoknya* néven viselték, mert ez már pamukos vászomból készült.

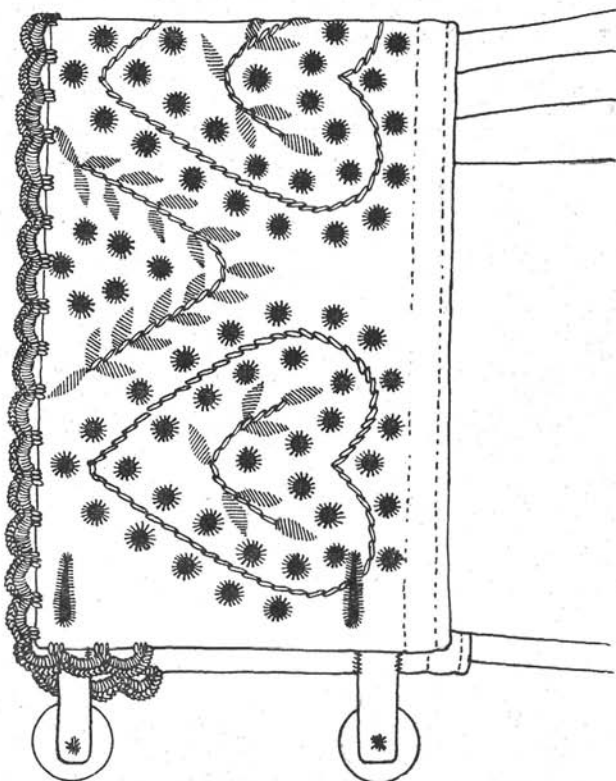
A férfi ünneplő felső *bőgatya* is pamukos vászomból készült, vagy tiszta pamuk vászomból, 4—6 szelesek voltak.

A hétköznapi munkás bőgatyák szálavászonból, vagy rühögő vászomból készültek, ezt nevezték *füstösbőgatya*, *szennyesebőgatya* néven, mert ebben dolgoztak állandóan. Mindig szennyes, piszkos volt, azért is mert ritkán mosták.

A női vászon alsó ingeket szűkre szabták, elől gombolva, rövid ujjal a karon felül, a mellét és a rövid ujját sok esetben hímezték, mert a nyári melegben ebben tartózkodtak állandóan, a neve *szűkümmög*, a hímezt: *paszpalléros szűkümmög*. A felső ingblúzot bővebbre szabták és ezt felső blúznak hordták, a neve: *rétli*, *rékli*, volt női rétli.

A férfi alsó szűkujjú vászon inget alul hordták és ezt nyári melegben felső ingnek is hordták. Ezt nem hímezték, csak a felső bőujjú inget hímezték. Ez utóbbit felső ingzubbonyának is hordták és dolmány alatt is, ennek a kezelőjét, a nyalkát és a mellét hímezték és ünneplő ingnek is hordták, *paszpalléros félfümmög*-nek nevezték.

A férfi és a női vászonkötények egyformán voltak festve, hímezve, az alsó szegély felett koszorú hímezzel.



*Férfiing kézelője Csomáról. Lt. sz. 10 740.*

A falusi népek régen derékon aluli kötényt, félkötényt hordtak, melles kötényt itt csak az iparosok: csizmadiák, asztalosok, bogsnár, varga, takácsok, bábosok, szücsök viseltek. Az iparosok *egész-kötény* néven nevezték a melles kötényt.

A vászon nagy szerepet játszott régen a falu népe életében, sok munka és fáradságba került amíg eljutott a használatig.

A babonában is sokat alkalmazták újonnan használtan és szennyesen. Még a sírba is elkísérte az embereket, mint alsóruha és szemfedél alakjában. Az újszülöttet is ebbe csavarták bele mint pelenka és pólya és vánkoshuzat alakjában.



*Férfiung eleje Csomáról. Lt. sz. 10740.*

A len Kaposmentén a falu népe részére mint gyári készítmény szerepel, fonal és vászon alakjában volt használatban.

A falu népe asszonyának a vászon volt a díszje. E szerint is értékelték a falusi nőket, mert a szorgalmasabbaknak sok vászon (kelenyége volt. Itt Kaposmentén egészen a felszabadulásig, amikor a lakodalma volt a menyasszonynak, a menyasszony szekrényét előző napon elvitték a lakodalmas házhoz, itt nyitva tartották közszemlére és mondták a nagy közönségnek, hogy csak nézzék meg a menyasszonyi sifonért, roskadásig tele volt vászonnemű lerakattal, mindenféle hímes, kiszabva, egész végszám nagy tekercsekben. Mondták: ez mind a menyasszonyé. Ez csalás volt legtöbb esetben, mert ezt a rokonok, jóbarátok és az oldalági rokonok összehordták erre a célra, kölcsönadták és a lakodalom után visszahordták. Az új ember nézhette az üres sifonért, mert bizony sok helyen alig maradt benne pár darab vászonnemű. Kérdezte is az újasszonyt, hogy hol van az a sok vászonnemű, amely lakodalomkor itt zsúfolódott a sifonérban. Az újasszony kerekén megmondta, hogy otthon. Az anyós is megmondta a vejének, hogy szerezzetek, dolgozzatok, majd lesz vászon.

Én is azt tettem és lett, nektek is úgy lesz. Ezzel kapcsolatban megjegyzendő az, hogy itt volt néha nézeteltérés, mert néha elvesztek vászondarabok és az is megtörtént, hogy az egész végből levágtak egy darabot. Ez ellen úgy védekeztek, hogy az egész végvászón szabad végét lavartták, hogy olyan könnyen ne férjenek hozzá. A kapzsiság itt is kifogott, mert felbontották és újból levarrták. Erre volt egy szólásmondás: »Az csak annyit ér, mint a lakodalmi mutatóvány vászon a varratfoglatat. Fel lehet bontani és levarrni.« Vagy más:

»Annyit ér mint a vászontarisznyán a lakat.«

»A vászoncelédnek nem való a kasza, meg a pipa.«

»A pletykázó asszonyok nem szeretnek kendert vetni.«

»A faluban házaló asszonyok késnek meg a kender munkáival.«

»Az az asszony, aki csak a peletyka végett jár a fonóba, annak nincsen síma vékony fonala.«

»A lusta asszonynak ritkán tellik az orsója.«

»Nézd meg a fonalát, megismered a fonóját.«

»Amikor az Isten Évát teremtette, akkor kenderrel takarta be.«

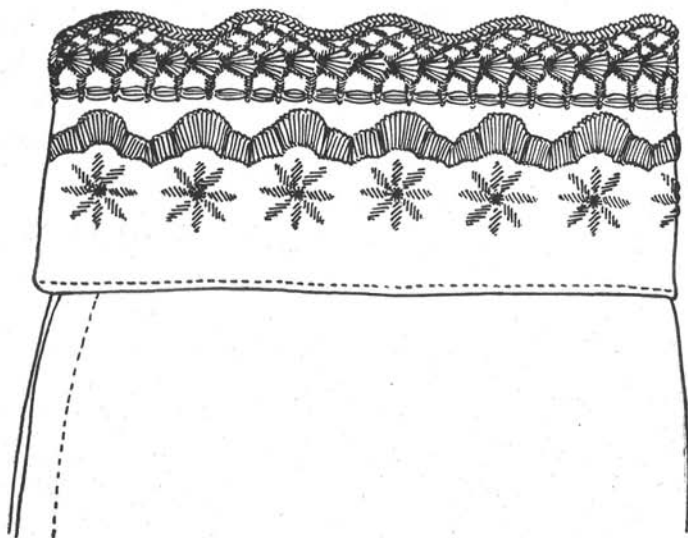
A kender olyan hasznos növény, hogy minden részletét felhasználja az ember. A magja madáreleség a szárnyasoknak, a rostja a ruhát adja, a kenderkóc a beteges öregeknek puha ülőhelyet ad, mert az öregeket kócsra ültették.

A kender adja a harangkötelet, a sárba leeresztő koporsó kötelet, az akasztókötelet, a ruhaszáritó-kötelet, a rudaló-kötelet, a kocsihám-kötelet, a kötőféket, a marhakötelet, a vontató-kötelet, a kút-kötelet, a rőzsehordó-kötelet (a legszegényebbeknek), tartó, feszítő és húzókötelet, az állatnyűgöző kötelet, a hajók horgonykötelét.

A kötelek kicsinyített mása a spárga, zsineg, madzag és a fonal, pertli. A madzagféléket kézzel is fonták, tenyéren sodorták és ezzel volt a kötő-zsineg, ezeket fonalból sodorták és összefonták. A fonalpertlit kis madzagszövő deszkaféle eszközzel szövik. Ezek a fonalpertlik már fontosabb, magasabb célt szolgáltak mint a fonott, sodrott madzagfélék.

A fonalpertlik: a csecsemő pólját és a bölcsőt is ezzel kötötték át. A gatyapártába is ezt húzták bele gatyamadzagnak. A pöntöl madzagot is ebből varrták fel kötőnek. A vászontarisznyára is ezt varrták fel vállövnék. A kulacsra és a csutorára is ez volt a tartóöv.

A zsákokra is ebből volt a zsákmadzag. Régen a kapcakötő is fonalmadzag volt.



*Női ing »rébli« kézelője Attaláról. Lt. sz. 10 733.*

A kender lehullott levele igen jó erős trágya. A pozdorja kiváló, nélkülözhetetlen begyűjtős anyag, ezért megóvták a téli medvességtől, a népi neve *pazdergya*. Ebből néha gúnyt is űztek, úgy, hogy ha kérdezték, hogy pl.: mikor lesz ez vagy az? Ha nem akarták megmondani csak azzal ütötték el: »majd pazdergya szenteléskor lesz az«. Ezt a tréfás kijelentést úgy értsük, hogy a katolikus egyház sokféleséget felszentel: vizet, bort, tüzet, barkát, lamut stb. de pazdergyát nem szentel, ezt csak gúnyból mondják.

A házi iparban is adott kereseti lehetőséget: a talkács mesterség, a madzag szövés, kötélgyártás. A kender termelési munkák is adtak napszámos munkát, mert a jobbmódú parasztnak kendernövelés, tilolás, a tóból való kiszedés, kenderköltés egészségtelen munkáira, mert sokan erős lehülési betegséget kapnak, fogadtak napszámost, fonalmosásra is fogadtak napszámost. A fonást is adták részfonásra és napszámba is.

A kereskedelmi kenderáru a következő volt:

a kendermagot, rostikendert és vászonárut házaknál és vásárokon árusították.

*A kenderhez fűződő babonák.*

A kendermagot vető szóró asszonnak vetés közben nem volt szabad beszélni, mert renyhe, szakadozó kender lesz a termése.

A mesgye szélére, kapával vetett mag célra, ha sok a virágzó kender közöttte, akkor kemény, osikorgó tél lesz (karácsony és Mátyás közt. (december 25 — február 24.) Ha a tilolt kender pozdorja kemény, hosszú ősz lesz.

A viseltes vászon szennyes darabjából levágtak kis pici darabkát, azt az öntőasszony beleolvasztotta az öntőviaszba, ártó vagy gyógyító hatást vált ki.

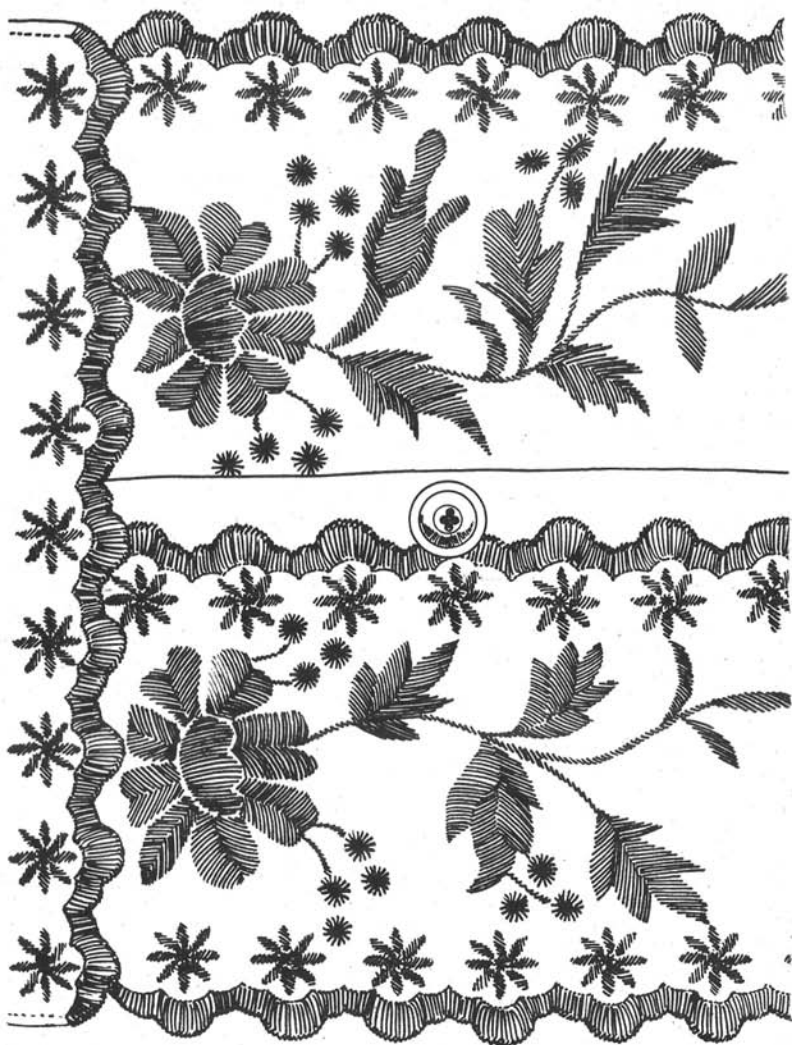
A mosatlan új vászondarabkával is többféle babonát műveltek.

Így azt látjuk, hogy a vászon kultusz mindenhová beférkőzött.

Amint mondták régen: »Amíg vászon lesz és van, addig nem kell mezítelenül járni, van mivel testünket befedjük.«

»Amíg kender terem, addig az asszonyoknak van mivel foglalkozni és nem kell tétlenkedni.«

Ha valakinek rossz kedve volt és mogorván nézett, mondták: »úgy áll a szája, mint akinek kenderföld nem jutott az osztásnál.«



Női ing »rétili« eleje Attaláról. Lt. sz. 10 733.

Aki nem szeretett a vászon munkával foglalkozni, a készet várja: »Gyere vászon kiszablak. Gyere ruha rámvészlek. Gyere könyér mögöszlek.«

#### *A kenderfeldolgozó iparosok munkadíja.*

A kötélgyártó mesterek a rendelt munkáért nyersanyag hozzáadását kérték, csak így vállalták.

A falusi parasztság, hozott rostikenderért rendelt *kútkötelet, hámistrángot, ruhaszárító kötelet, marhakötelet lókötféket, rudalókötelet*, a rakott szekerek leszorításához kocsi szorító kötelet. Ezekre még megállapodott pénzbeli fizetést, vagy természetbeni búza járulékot kértek. A kötélgyártó ezt úgy igyekezett a maga részére eszközölni, hogy a munkadíj is meglegyen és még annyi kendermag maradjon, hogy kétszeresen jól járjon.

A kötélgyártó a szegényebb zsellérektől felesben is vállalt munkát. Itt az eredmény kétharmada a kötelesnek járt, egyharmada lett a szegényemberé. Az ilyen kisipari üzemek jól kihasználták a falu dolgozóit. A templomi harangkötél rendeléshez a falu népe adta a kötélnak való kendert, meg a munkadíj pénzt is a hívek adták. Egy ilyen községi rendeléshez egészen egy kocsi kenderrostot elvittek méretlenül. Itt jól járt a köteles, sok pénzt és anyagot hozott a házhoz. Voltak olyan buzgó parasztok, hogy bort és egyéb élelmet adtak, hogy gyorsan és jól készüljön. *Fonalpertlit* is szöttek a kötélgyártó kisiparosok és a takácsok is. Nagy gombolyagokban vitték az országos vásárookra és városi piacokra.

A fonalpertlit magán parasztok is szöttek, saját céljaikra. A fonalpertlit három féle minőségben készítették, 8 fonalszálás a gyenge minőségű, 12 fonalszálás a közepes, és a 16 szálás az erős minőségű.

A szövés munkadíja minőség szerinti árban volt megszabva és hossz mértéke rőfre volt megállapítva.

#### *A takácsok munkadíja.*

A takácsmesterek munkadíja nem volt egységesen megszabva, itt is a munka aránya, minősége volt a mérvadó. Az I. rendű tiszta pamukos vászon, dupla verthímzéssel volt a legdrágább.

A vászon szélessége is mérvadó volt. A szövészék szakasz hossz beállítottsága szerint, ezt nevezték csomónak, pl. 10 csomó szakasz 55 centiméter hosszú vásznat adott.

12 csomó szakasz 65 centiméter hosszú vásznat adott.

15 csomó szakasz 78, egy rőf széles vásznat készített.

A fehér vászon minta nélkül, lepedő, ing, gatyá, péntelnek való vászon szövés díja egységes volt.

Ugyanez a vászon szála hímzéssel, egy-két filérrel drágább, ebből lesz a szakajtóruha, abrosz és törölköző általánosan, mivel az I. rendű pamukos ilyen dupla veretes vászon hímzéssel a legdrágább.

A szálavászon tiszta kender fonalból kissé olcsóbb, és ebbe is szőttek szálahímzést. A zsáknak való küttő és a vékonyabb zsák és pokrócnak, gazhordónak való egységesen rühögő vászon a kőcfonalból, ez volt a szegényeknek való vászonnemű szükséglet. A takácsok munkadíjba mindent elfogadtak, pénzt, búzát, árpát, kukoricát, mindenféle terményt, amire szükség volt és amit adhattak.

A takácsok szőttek részes fonalat is olyan esetben, ha az illetőnek sok fonala volt és egyéb fizetni valója kevés volt, és itt is jól jártak a takácsok, mert sok nyersanyaguk megmaradt és az ilyen kész termékkel vásároztak. Egyébként a rendszeren fizetett szövésnél is maradt vissza fonalárú, amelyet a takácsok saját részükre hasznosítottak. A szövő megrendelőknek még kellett adni a szövőszékhez kenőanyagot is, hájat, zsírt és növényolajat, de kiifogástalan tiszta állapotban, mert a gépi munkához is ilyen kellett, meg amint mondta a takács ő ennek külön edényt nem alkalmaz, hanem oda ömlesztí az övéi közé táplálékul.

A növényolajjal világított is a takácmester, meg étkezésre is felhasználta belőle, úgy mint a háj és zsírból is.

A takácmesterség szép, hasznos, könnyű és kényelmes és az idő viszontagságaitól védett volt. Rendezett életet biztosított. Volt mit aprítani a tejbe.

A vászon kelengye elrendezése a következő volt:

1. Kész vászonruhák megvarrva.
2. Használati kiszabott vászonneműk. Ezt nevezték: *Türetvászon*, értsük: abrosz, szakajtóruhák, törölközők, konyharuhák stb.
3. A *tekercsvászon*, amely teljes hosszban volt *végvászon*. Az egy végvászon hossza nem volt pontosan megszabva. Ezt úgy készítette a takács, amennyi anyaga volt a rendelőnek. Volt 20 rőf, 30—50—60—100 rőf is, amekkorára az anyag ért. A szövőszék hengere 60—100 méter közt befogadott. Tehát ilyen is volt, nagy, közepes és vékony tekercs is.

Itt még azt is meg kell jegyezni, hogy a takács háza nem fogadott esti összejöveteleket a helyszűke és a zavaró probléma miatt,

mert a takácsnak pontosan kellett figyelni a pontos, arányos munka végett. Esetleg egy vagy két segítséget fogadtak be csévelni. Ezt a munkát is csendben, kevés beszéddel végezhették.

A takács munka közben nemigen társaloghatott, mert eltévesztette volna a pontos hímzés beosztást, még a tiszta fehér vászonszövés közben is keveset beszélt a takács. Azért is mondták: »Kukamarci« takács.

Megjegyzendő az is, hogy minden falunak nem is volt takácsa. Volt olyan nagyobb falu, hogy két-három takács is volt, azonban a legtöbb helyen egy takács volt.

#### ADATKÖZLŐK:

Bardics Péter (néhai) volt takács Nagyberkiből.

Dancs József volt Nagyberki takács. Jelenleg Dombóváron él.

DR. FEKETE LÁSZLÓ:

## TÖRTÉNETI HAGYOMÁNYOK

(Büssüben, Göllében)

»Öregapám aptya Dembinszky hadseregében szolgált. Vót egy baráttya Sándor József nevű göllői embör. Ők meséték, hogy Dembinszky Henriknek igen szép felesége vót. Négylovass hintóban szokott nyargani a tábor előtt. Azt beszéték a tisztök, hogy Görgei és Kosút között e miatt az asszony miatt nagy harag vót. Úgy láccik a győzelem a Kosúté vót, mert Görgei igen haragudott Kosútra, mög azokra is akik út pártútták. Még a tábornokok is két pártra szakattak. Egyikük Kosúthoz, másik részük Görgeihez húzott.

Eccör e' csatában ahun Nagy Sándor József vót a tábornok azt má nem tudom megmondani, hogy ez a csata hun vót. Szóval a Nagy Sándor József tábornok seregét igen szorogatta az elenség. Akkor ú futárt küdött Görgeihez, hogy lögyön segítségére. A Görgei csapata nem messze állomásozott. A futár egy mestör vót (tanító). De Görgei nem adott segítségöt, hanem a futárt fejbélüvésre ítéte, aszonta gyávaság miatt. El is vitték a vesztőhelre a mestört, azonban a katonák nem lútték agyon, csak úgy töttek, a levegőbe lútték. Így az mögmenekút és el is szökött.

De a Görgei igen nagy ágyudörgést hallott. Örut magában és aszonta a tisztöknek: »hallom, hogy izzad Nagy Sándor«.

Nagy Sándor Kosút párti vót, azért nem mönt a Görgei a segítségére. Hát ezt meséte az öregapám mög a baráttya.«

Adatközlő: Nagy Mózes Lajos, Büssü.

»Nagyapám szokta meséni, hogy aptya harcót a 48-as szabad-ságharcban. Eccör a Tisza mentén vót nagy ütközet. A Tisza túsó partján egy falu vót. Egy kissé magasabb vót a part és nagy fák vótak a szélibe. Nem löhetőtt látni az oroszokat. Az innenső ódalon egy rét vót sűrűn tele fűzfákkal, itt táborozott a magyar csapat. Eccör egy lovas futár vágatott oda, valamit jelöntött a tisztöknek. Amint a domb felé néztek a túlódara, hát látnak a fák között nagy porföhlöt emeködni. Gyüttek az oroszok. Akkor odamönt hozzájuk egy öreg embör. Aszt mondta nekik csinyájanak má valamit, mer az oroszok Küstokajnál már félig behidaták a Tiszát, azonban a magyarok semmit se töhettek. Az oroszok közben leértek a Tisza partyára. Igen nagy tömeg löhetőtt, mer a nagyapám emondása szörint, mindönhol orosz lovasokat láttak. Eccör a lovasság mögindút a part

hosszában, a hídon négy sorban keresztül. A magyaroknak mind-össze 4 ágyujuk vót. Támadás megkezdődött, az oroszok a sok ágyúval lútték úgy, hogy annyi vót az ágyugoló, mint a tők. Az ütközet hamarosan végetért és a magyar sereg egy hétig futott az oroszok elül. Fogságba kerüt a nagyapám is. Mint hadifoglot Oroszországba akarták vinni. Hajtották őket. A nagyapám bemönt egy nagy kukoricásba avval, hogy neki szükségét köll végezni. Az orosz folton mondta, hajde, hajde! De ú nem mönt ki a kukoricásbul. Nagy vót a kukoricás, de szökevény is röngeteg vót benne. Annyi vót benne, hogy szinte állandóan mozgott, de nemcsak mozgott, hanem zörgött is. De mögáni nem löhetött, és akit nem láttak, arról nem vöttek tudomást. Mikor a kukoricás végére értek, ott vót a Tiszapart is. Egy halász hozta át azokat, akik tuttak füzetni. Nagyapámnak nem vót pénze, ezért a halász nem akarta átvinni. Erre a nagyapám nagy méregbe gyütt, neki rontott a halásznak és mögverte. Emonta minden hazafiatlan bitangnak. Aztán átvitte a halász, nagyapám aztán valahogy hazaért, nem kerüt fogságba.«

Adatközlő: Szabó Pál, Gölle.

»Sándor József göllei embör emönt az oroszokkal. A Tiszán egy hajó mönt telli katonával, azoktú igön mögijettek, hát oroszok vótak, de nem bántották őket. Ütközben ez a Sándor József sehogyse tudott emeneküni, kikísérték a határig. Nagyon sokan vótak, még névsort is készíttötek, magyar őrök írták orosz ellenörzés alatt a névsort, ő így jelenközött: nevem Jóni János Vóna községbül. Nem szerette a dógot, nem akarta átlépni az országhatárt, nem akart emönni az oroszokkal. Gyütt-mönt az udvaron, törte a fejét, hogyan löhetne emeneküni. Addig gyütt-mönt, míg eccer begyütt az épületbe, valami konyhaféle vót ahova beért. Talát egy nagy kemönce nyílást és azon bebújt. Maga után betötte az ajtót és az rácsukódott. Eccör hajja, hogy névsort óvasnak. Hallotta a saját nevét is, Jóni János Vóna község, ami persze csak kitalát neve vót. Nem szót senki, de nemcsak ú hiányzott. A névsorral tovább möntek.

Aztán később trombitálást hallott, erősen zsbongtak, emöntek. Nagysokára mert előbújni, hátha még maratt az oroszokbú. Most meg azon tünölödött, hogyan tuggya kinyitni a kemönceaajtót. Amint ott fekütt, gondúkozott, keresgélödött, észrevöszí, hogy hiszen a csizmaszárába oda van dugva egy pároskés. A pároskésnek nagyon megörüt, rögtön kihúzza a csizmaszárábú és kipiszkáta vele a kemönceaajtót. Amint hátrafelé mászik ki a kemöncebú, egy szógáló éppen akkor mönt el a kemönce mellett, nagyon megijett, szalatt a gazdájához a hírrel. A ház gazdája magyar embör vót. Mikor találközött vele mögkérdözte, hogy kerüt a kemöncebe? Emonta élete

songyát, a gazda mögvedégűte, pénzt is adott neki, hogy hazagyűhessön. Így gyűtt haza Szabó Pál göllei embőr.«

Adatközlő: Szabó Pál, Gölle.

'Ezt a történetöt emondta öreg Varga Ferenc kőrösztapám. Az ű aptya 48-as honvéd vót. A tisztje a szomszéd községből származott. Mayernek hitták, de mivel a haja vörös vót, mindenki csak Vörös Mayernek szólétotta. Mayerrel egyűtt a zamárdi plébánián vótak elszállásúva. Tél vót, a Balaton be vót fagyva. A Balaton túsó ódalan a császári seregök vótak. A zamárdi plébánián több katollikus pap is lalkott, akik levelet írtak a császári seregök parancsnoktyának, hogy itt a plébánia környékén mekkora magyar sereg van és a honvédek milyen erővel állomásoznak itt. A plébániát kőrűfógták a magyar katonák. A kert felőli kijáratnál egy huszár át őrségben. Az egyik pap arra akart kimenekűni. A huszár a kardjával a pap fejét levágta. A plébános nagyon mögijett, bántotta is a dolog, roszszul lött és az ijettségbé belehalt. A levelet elfógták, kiderűt az árulás.

Úgy láccik a zamárdiak szerették a plébánosukat, mert a Vörös Mayert, aki a magyar egység parancsnoka vót, a rossebbel őtették, vagyis minden rosszat kívántak neki, mer annyira ráijesztett a paptyukra, hogy az belehat. Nem tutták, hogy a papok árulók vótak. Varga Ferenc aztán emonta, mi vót a helyzet. Akkor aztán űk is másként gondúkoztak a dologrű.

A szabadságharc elvesztése után menekűtek a honvédek, hogy be ne sorozzák űket. A nagyapám aptya a bírónak vót a veje, így menekűt meg a sorozás alú. Varga Ferenc kéntelen vót menekűni, szógaként éppen Zamárdiba kerűlt.

Adatközlő: Nagy Mózes Lajos.

## LONDOLVÁRI IDOLKA ...

*Egy asszonynak van ... ballada.*

Szennából gyűjtötte: Dr. Fekete László.

Parlando



Egy assz- szony- nak van a



ti- zen- két le- á- nya A leg- kis- seb- bik a



Lon- dol- vá- ri I- dol- ka Lon- dol- vá- ri I- dol- kát



Má- tyás ki- rály sze- ret- te, Má- tyás ki- rály sze- ret- te



Se- hol sem lel- het- te

Egy asszonynak van a tizenkét leánya,  
A legkisebbik a: Londolvári Idolka.  
Londolvári Idolkát Mátyás király szerette,  
Mátyás király szerette, seholsem lelhettem.

Adj anyám, adj anyám, egy órát, egy felet,  
Hadd írjak rózsámnak szerelmes levelet.  
Nem adok, nem adok, egy órát, egy felet,  
Azalatt Idolka megírta levelet.

Fecském, édes fecském, vidd el a levelet,  
Add Mátyás királynak. Ha délbe érsz oda, tedd a tányérába,  
Ha este érsz oda, tedd az ablakába.

A kis fecskemadár délben megérkezett,  
A Mátyás királynak jóízű falatja,  
Jóízű falatja, kiesett a tányérba.

Kocsisom, kocsisom, fogd be hat lovamat,  
A hat lovam közül kettőt a legjobbat.  
Úgy menjünk, mint a szél? Vagy mint a gondolat?  
Ne úgy menj, mint a szél, hanem mint gondolat.

Jónapot, jónapot, Ismeretlen anya,  
Hol van az én rózsám, Londolvári Idolka.  
Lement a patakra, fehér lábát mosni,  
Fehér lábát mosni, szívét vigasztalni.

Lemegy a királyfi, mindenhol keresi,  
Mindenhol keresi, de sehosem leli.  
Nincsen ott, nincsen ott, ismeretlen anya,  
Hol van az én rózsám? Londolvári Idolka.

Kiment a kiskertbe, fehér rózsát szedni,  
Fehér rózsát szedni, gyöngykoszorút kötni.  
Kimegy a királyfi, mindenhol keresi,  
Mindenhol keresi, mindenhol keresi, sehosem lelheti!

Nincsen ott, nincsen ott, ismeretlen anya,  
Hol van az én rózsám? Londolvári Idolka?  
Mi tőrés, tagadás, meg kell hát mondanom,  
Bent van a szobában, jászos koporsójában.

Bemegy a királyfi szíve fájdalmára,  
Szíve fájdalmára, kést szúrván magába.  
Szívem a szíveddel egy sírban nyugodjék,  
Lelkem a lelkeddel egy Istent imádjék.

## VOLKSTRADITIONEN IM KOMITAT SOMOGY

Die hier vorgelegten Werke entstammen dem Datenbelag des nach Rippl-Rónai benannten Museums. Sie werden gelegentlich eines ethnographischen und dialektischen Preisausschreibens geschrieben. Ihre Autoren sind alte, freiwillige Mitarbeiter des Museums, fleissige Sammler und Zusammenschreiber der ethnographischen Monographie ihrer Gemeinde. Wegen des beschränkten Umfanges kann das kleine Heft nur je ein Kapitel oder Detail von ihren Forschungen bieten.

Ein Ausschnitt der die Volksernährung in der Gemeinde Lábod behandelnden Abhandlung bringt uns neue Kenntnisse über eine Gemeinde einer viel Korn und Erdäpfel erzeugenden Gegend. Unter den primitiven Methoden der Beschaffung der Lebensmittel beschreibt sie das Sammeln von Pflanzen und deren Verwendung, die Wildschützerei, das Fischen. Dieser Abschnitt beschreibt auch die aus den Getreidearten bereiteten Speisen, sie beginnt mit den kompliziertesten aus Brot (aus Korn, Mais, aus Korn und Weizen Erdäpfeln) und aus anderen Hefeteigen bereiteten Speisen und nachher folgen stufenweise die einfacheren Breie und breiartigen Speisen. Auch die wichtigsten Hilfsmittel und Gechnheiten des Kochens werden behandelt und die mit der Ernährung verbundenen Redensarten, Sprichwörter in spannender Weisc.

Die Bienenzucht in Nagyberek (grosser Hain) in der Gemeinde Somogyszentpál beschreibt sie in dem Zustande, wie sie bis zur Zeit der Entwässerung in Sitte war (sie beschreibt nur die alte bäuerische Bienenzucht der Hirten, die Raubbienenzucht aber nicht). Auch die hinsichtlich der Bienenzucht wichtigen Pflanzen und im Allgemeinen auch die Umgebung wird charakterisiert. Die von Ende des 17-ten Jahrhunderts an und die im 18-ten Jahrhundert durchgeführten Konskriptionen der die Bienenzucht betreffenden Daten (auch die Anzahl der Bienenkörbe) sind angeführt. Wir erfahren auch wichtige Daten über das Herstellen von Bienenkörben, von deren Verwendung, von der Duchführung des Schwärmens, von der Einbringung der Bienen in die Bienenstöcke (von Schwefeln), von der Verwendung des Honigs, von der Tätigkeit der Lebzelter in der Gemeinde Marcali.

Die »Von der Wiege bis zum Grabe« betitelt Abhandlung beschreibt der Reihe nach die Familiengewohnheiten der Bevölkerung der Gemeinde Homokszentgyörgy, die mit der Geburt verbundenen, im Zusammenhange mit der Zahl und mit dem Geschlechte der Kinder bestehenden Sitten, die Prophezeiungen bezüglich der schwangeren Frauen, abergläubische Gebräuche, Verbote, dann die Geburt erleichternde abergläubische Sitten, praktische Vorschriften, die Behexungen (verwünschte Kinder). Ferner schreibt der Autor von der Taufe, Einweihung, von Krankheiten und ihrer Heilung. Der grösste Teil des Materials wurde aus den Kreisen der ärmeren Katholiken gesammelt.

Die Abhandlung über »Die Herstellung der Hausleinwand und ihre Verwendung in der Umgebung des Kaposflusses« beginnt mit dem Anbau des Hanfes, nachher wird das Raufen, die Röstung, das Trocknen, der Bruch, das Brechen, das Hächeln beschrieben. Dann folgt eine schöne Beschreibung vom Leben der alten Spinnstube, wo man nicht nur gesponnen hat, es wurde auch gestickt, man erzählte Märchen, es wurde gesungen, in der Zeit der Petroleumlampen wurde auch vorgelesen. Es wurde zweierlei Fäden gesponnen, der Faden und das Werg, daraus wurden von Webern verschiedene Sorten von Leinwand hergestellt. Die Seiler benützten auch von Bauern hesponnenen Hanf. Auch im Hausbetrieb wurden in dieser Gegend Spagat und Bertel gewoben. Von besonderem Interesse ist die Beschreibung der alten bäuerischen Leinwandfärberei, solcherlei Daten sind nur schwer auffindbar. Nachher werden die aus Leinwand hergestellten Kleidertypen und die in dieser Gegend benützten Stricksorten beschrieben. Die inzwischen erwähnten Sprichwörter, Redensarten beleben die Abhandlung, über die Ethnographie des örtlichen Teiles der Gegend des Kapos-Flusses geben einige aus dem Jahre 1948 stammende geschichtliche Sagen eine Kostprobe. Dies ist ein wichtiger und im Komitat bisher kaum gesammelter Themakreis. Damit wollen wir eher die Aufmerksamkeit der Sammler darauf aufrufen.

Die Gegend des Zselic genannten Gebietes vertritt diesmal nur eine, ihrem Inhalt nach im alten Stil geschriebene und wahrscheinlich auf die Türkenzeit zurückgreifende Volksballade. Die mitgeteilte Variation knüpft das Geschehnis der Ballade an den König Mathias.

## TARTALOMJEGYZÉK

Bevezetés . . . . .	3
Mike Györgyi: Népi táplálkozás Lábod községben . . . . .	5
Bíró Gyula: Bölcsőtől a sírig . . . . .	15
Dr. Hoss József: Méhészkedés a Nagyberekben . . . . .	26
Gelencsér Sándor: Házivászon készítése és felhasználása a Kapos- mentén . . . . .	39
Dr. Fekete László: Történeti hagyományok . . . . .	56

Felelős kiadó: Takáts Gyula

---

68. 4., 1967 Somogy megyei Nyomdaipari Vállalat, Kaposvár  
Készült 800 példányban.



