



# SOMOGYI MŰZEUM

8.

DR. HOSS JÓZSEF

HALÁSZAT, NÁDARATÁS  
ÉS TÁPLÁLKOZÁS  
EGY NAGYBEREKI KÖZSÉGBEN



# 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 ERZSEBET: 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 GÖLÖNCSEK (A SOMOGY MEGYEI FAZEKASKÖZPONTOK TÖRTÉNETÉBŐL)
8. DR. HOSS JÓZSEF: HALÁSZAT, NÁDARATÁS ÉS TÁPLÁLKOZÁS EGY NAGYBEREKI KÖZSÉGBEN (SOMOGYSZENTPÁL)

DR. HOSS JÓZSEF

HALÁSZAT, NÁDARATÁS  
ÉS TÁPLÁLKOZÁS  
EGY NAGYBEREKI KÖZSÉGBEN  
(SOMOGYSZENTPÁL)

1966.

Lektorálta: Dr. Dankó Imre

## ELŐSZÓ

Szerzőnk több esztendeje foglalkozik a Varjaskér és Tótszentpál egyesítéséből alakult Somogyszentpál község életével. Kutatásaihoz alaposan ismeri és közli az okleveles történeti forrásokat. De példamutató szorgalommal gyűjtötte össze az élő adatközlők anyagát is. A Somogyi Múzeum hetedik füzete e nagyobb terjedelmű munkának csak két fejezetét adja közre. Azt a két fejezetet, amelyek néprajzi vonatkozásaikkal élesen rávilágítanak nemcsak a nagyberekre, de a környezet megváltozásával szorosan összefüggő népi életforma alakulására is.

Tájunk, a somogyi Nagyberek Balatonboglár és Balatonkeresztúr között terül el. Dél felé egészen Táska és Buzsák községek alá húzódik. Valamikor a Balaton legnagyobb öble volt és csak a Boglár—Fonyód, illetve Fonyód—Keresztúr közötti 22,5 km hosszú homokturzás kialakulása után vált le ez a síkvíz a Balaton tükréről. Az így elrekedt holtvízben megindult az eliszaposodás, a lápképződés. Így keletkezett a somogyi nép szavával élve a berek. Ennek a 20—22 000 holdnyi bereknek a déli határán fekszik Somogyszentpál. Településünk akárcsak a többi 12 bereki község pontosan alkalmazkodik a hajdan nádas, zsombékos és tavas területet körülölelő dombok 120 m-es színtgörbéjéhez. Ugyanis az erre a vonalra települt községek egyrészt védve voltak a kiöntéstől, másrészt pedig közel voltak, — mint Hoss József dolgozatából is látjuk —, a lakosságnak oly sokat adó berekhez. Épp ezért választottuk e fejezeteket. Annál is inkább, mert a legtöbbet mondanak arról az életformáról, amely már eltűnt. Hoss József dolgozata kiegészíti azt a néprajzi gyűjtést is, melynek adatait a Rippl-Rónai Múzeum Adattára őrzi. Szinte forrásértékűek e közlések, s egyre inkább azok lesznek, mert megyénk tájai közül épp e berek terület lecsapolásával itt történt a legnagyobb változás. A Nagyberek Állami Gazdaság kialakulásával az életforma változás is egyre nagyobb ütemben fokozódik. Hoss József munkája tehát ebben a formában igen alkalmas arra, hogy a Múzeumi Baráti Körök tagjait és a vidéki iskolák Honismeretei Szakköreinek vezetőit példamutató szorgalmával és magas színvonalú kutatási módszerével néprajzi gyűjtésre és adatközlések rögzítésére serkentse, hogy közléseikkel egyre jobban megismerhessük megyénk hajdani és mai életét.

A Nagyberekken kívül a Balaton és a Dráva között még sok olyan tájegységünk van, amelyekről keveset, vagy még többet szeretnénk tudni. És kik segíthetnének jobban, mint épp azok, akik ott ezeken a tájakon laknak és a nép között élnek? Ilyen egyéni arcú vidék például Külső-Somogy. Ez a Jaba és Koppány patakoktól szabdalt változatos formájú dombvidék. Aztán ott van az Iharos—Curgó—Visnye közötti erdős, lankás hajdani pászortanyás Belső-Somogy és a hozzá kapcsolódó szép Zselicség. E területek hajdan fák, ligetek közé rejtett falvainak gyűjtögető életéről, népies vadfogásáról és pásztorkodásáról még rendkívül sok adatot tudnak e tájak lakói. És itt van a Kaposvár és Dombóvár alatt végig folyó Kapos széles völgye, amelyet Vizmentének hívnak és a Balaton part és a Drávai-síkság állattartása, föld- és szőlőművelése, halászata és szellemi néprajza...

Megannyi kisebb-nagyobb cikkre, adatfelvételre, tárgygyűjtésre, és szakdolgozatra váró szép téma és feladat. Hogy ezeknek megírására és gyűjtésére buzdítsunk, ilyen szándékkal adtuk ki a Somogyi Múzeumnak ezt a füzetét.

Kaposvár, március hava.

TAKÁTS GYULA

## HALÁSZAT

A mi két községünkben a halászatot a hely fekvése, természeti adottságai tették lehetővé. A XVIII. századi elei települések idején Szentpálon és Varjaskéren viszonylag kevés volt a művelhető szántóföld terület. A mai községi határok egy része erdőség. Hosszú időnek kellett volna elmúlnia, amíg irtások útján addig eljuthattak volna, hogy a letelepült lakosságot a szántóföld egyedül eltarthatta volna. És ha az meg is lett volna, ott volt a nagy kerékkötő, a Nagyberek, amely a művelésre egyébként alkalmas területek egy részét nedvesen tartotta. Az ittlakók nyomorúságosan éltek. Az 1714 évi úrbéri összeírás megállapítja, hogy a földesúrnak joga volna megkövetelni, hogy a szentpáliak évenként egy darab sertést szolgáltatassanak ki neki, de azt is elengedi. »Pro nunc csekély állapotokra nézve relaxáltattik«. <sup>1</sup> Indok: amint látjuk a szegénység.

Somogy megye 1776 évi megyegyűlésén elfogadott megállapításait akkor értjük meg igazán, ha az előbb kifejtett keretbe helyezzük. A megye közgyűlése így nyilatkozott: »A szentpáliak ember emlékezetet meghaladó idő óta egészen mostanáig mindig élvezték a Balaton előnyeit és mindig megvoltak a halászat és a nádlás használatában egészen a tótszentpáli határ bizonyos megjelöléséig.«<sup>2</sup>

A használatot bérlet alapján bírták.<sup>3</sup> Tudjuk például, hogy 1767-ben 100 Ft halászbért fizettek.<sup>4</sup> 1828-ban 16 Ft volt a bérösszeg.

Varjaskéren más volt a földesúr, mint Szentpálon, de a helyzet azonossága miatt a Hunyadiak is úgy jártak el, mint az Eszterházy hitbizomány. A berek tulajdonukban levő részét szintén bérbeadták. A varjaskéreniek 1767-ben 12 Ft halászáti hasznóbért fizettek.<sup>5</sup> Területük jóval kisebb volt, mint a szentpáliaké.

A szentpáliak bérösszege első tekintetre magasnak látszik. A jövedelem azonban szintén tekintélyes volt, amit a halászatból kaptak. A bérlet jövedelméből fizették ki az urasági árendát és egyéb közterhet.<sup>6</sup> A halászatból jutott ezenkívül a halászcsaládok éllemezésére is.

Érdekes volna tudni, hogyan biztosították a falu lakói a hasznóbér pontos megfizetését. Erre nézve sem írásbeli adat, sem szájhagyomány nem maradt fenn.

A rendi világ megszűnése után a szentpáliak és varjaskéreniek tovább halásztak a Nagyberekben. Erre vonatkozólag Váry tótszentpáli jegyző Varjaskérről ezeket jelenti 1864-ben: »A határnak van jókora berke, nádasa, úgy tava, ezen tóból mindenféle

halat fognak ki, a községnek 1/4-e halász, de télen nem igen lehet halászni, hálóval pedig semmikor se.« Szentpálról a többiek között ezeket mondja: »tava szinte Kuta, Bistra voda, Prevosz. E helységnek is északra nagy bozótja, s kevés tava van, melyben nyáron naponként halásznak az úgynevezett veiszekben... s abból úgy merik ki a halakat...«<sup>7</sup>

1848 után mind a szentpáliak, mint a varjaskériek bérlet alapján használták a Nagyberket. Mindkét területrészen volt egy főbérlő, akinek halászgazda volt a neve. Ő vette ki a bérletet, ő felelt a bérleti összeg megfizetéséről. Ő vette fel belátása szerint a halásztársakat. Azok neki fizették az évi rájuk eső bérrészetet, ami mindegyik halásznál egyenlő volt. Mindenki a saját felelősségére és szerencséjére halászott. Tetszésétől függően maradt a halásztársaság tagja. Bármikor kiléphetett, s újak jelentkezhetek. Felváltva tehát sokan voltak a halászok. Az uradalom részéről kedvezményben részesültek későbbi időkben abban, hogy a berek egyes részein rétkaszálást kaptak. Így pl. a Róniában, a Koncán, Szulákosban és a Szlivánban.

A halászmunka kora tavasszal kezdődött a veicék lerakásával. Pihenőt a halászati tilalmi idő jelentett. Kezdődött április közepén és tartott kb. 2 hónapig. Ez idő alatt nem volt szabad halászni. A hatóság ellenőrizte a hivatalos rendelkezések megtartását, 1881-ig a pandúrok, azután a csendőrség. 1884 után valamikor, a pontos időt nem tudjuk, a Nagyberekben nem volt halászati tilalom.

A tilalmi idő elején a halászcsonakokat a Hunyadi határok legdélibb részén a Búdöskétől nyugatra az Eszterházy határtól kb. 400 méterre a rét szélén sorban összecsoportosították. A csonakok orrának felső szélét átfúrták. Azon erős madzagot húztak keresztül. Így kötötték egymáshoz. Az első és utolsó csonak zsinórját lepecsételték. A szentpáli részen a határárok nyugati részén attól kb. 200 m-re a varjaskéri »kikötő«-vel szemben csoportosították a csonakokat.

A halhoz szokott halászok és a két község lakói ilyen hosszú időn át hal nélkül nem élhettek. A bajon úgy segítettek, hogy az a halász, akinek két csonakja volt, a rosszabbikat beadta ellenőrzés alá, a jobbikat közös megegyezéssel olyan biztos rejtekhelyre vitték, ahol a helyzettel ismeretlenek meg nem találták. A csonaktelepet éjjel-nappal felváltva egy-egy halász őrizte, az elrejtett csonakon pedig állandóan halásztak.

Ha jött az ellenőrzés a vigyázók bukálóval megveregették az egyik zárlat alatt levő csonakot. A víz a hangot továbbította. A tilosban halászók erre messze nyom nélkül eltűntek. Az ellenőrzés



végén az ellenőrök kérésére megnyitották az egyik veisze fejét. A kiemelt halakból jó halászlevet készítettek nekik, mire azok békés hangulatban eltávoztak.

A halász munkája nem volt egyenletes. A melegebb hónapok élénksége mellett a hideg idő beálltával ellanyhult. Jó időben a berekben való megjelenés gyakorisága a család gazdasági helyzetétől függött. Volt aki naponként megfordult, mások két-három nap között. A nyári hónapokban a mezei munka elvégzése után a sőtéség beálltáig, vagy kora reggel a munka megkezdése előtt körülnéztek. Ha az erősebb munkához jobb táplálkozásra volt szükségük, azt ilyenkor a halászatból teremtették elő. Esős napokon a mezei munka szünetelt. Ilyenkor a halász-szerszámok körül többet forgolódtak. A jobban ráérő férfiak, főleg az idősebbek mindennap kint időztek.

Mivel telt el a halász napja? Körülmézett a veiszek között. Alkinek több veisze volt, mindig akadt tennivaló. A veiszek kijavítása<sup>8</sup> ha a vidra<sup>9</sup> kivágta a veisz fejét, a halak kiszedése a veiszből, átrakása a csónakba, onnan a rejtőbe munkát jelentett. A turbukkal való halászás, a háló kivetése időt vett igénybe. A hálók megtisztítása, megszáritása időbe került. Tehát a turbukolóknak is akadt dolguk. Voltak aztán öreg halászok, akik egész heteket töltöttek a vízen és a halászkunyhókban.<sup>10</sup> Ha aztán dolguk nem adódott, hazamentek.

Télen csökkent a halászmunka, de egészen nem szünt meg. Ebben az időszakban is megjelentek több-kevesebben halászaink közül a veiszek körül. Ha úgy látták, hogy érdemes, a magukkal hozott jégtörökkel feltörték a veisze fejében a jeget és szákkal kimerítették a halakat. Némelykor erre nem is volt szükség, mert ha több hal volt a fejben, akkor a halak mozgása megakadályozta a jég befagyását. Ilyenkor adódott néha alkalom szórakozásra: a vidrafogásra. A szórakozás mellett hasznot is hajtott. Bőrtét jó pénzért lehetett értékesíteni. Kétszerese volt a róka bundájának.

Volt tehát a halásznak dolga télen is, ha meg akarta látni a munkát. Nem is olyan sötét a kép, amit a halászoikról kapunk, mint ahogy első hallásra gondolnók. A ma élő idősebbek szeretik könnyelműek közé sorolni őket. Beszéltünk néhány igazi öreg halással a kortársakról. Meghallgatásuk után más véleményre jutottunk, s a beállítást túlzásnak, egyoldalúnak találjuk. A halász egy éven át többször jutott pénzhez, mint a csak földműveléssel foglalkozó. Ha megvolt benne a hajlandóság a könnyelműségre, hát ivott is. Három-négy halász akadt olyan is, aki gazdaságilag tönkrement. Mások viszont a halászatból és nádlásból vagyont szereztek.

Valamikor külterjes gazdálkodás járta e helyen. Mindenki nem mehetett el részes aratónak. Népesebb családokban a gazdálkodás körül nem akadt mindig tennivaló, főképpen a néhány holdas gazdáknál. Különösen Szentpálon, ahol a legtöbb gazda nyegyedtelkes volt. Szántás-vetés mellett jutott idő a halászásra is. Mit tehetett mást, felcsapott a berekben halásznak, hogy a fennmaradt szabad idejét értékesítse. Ezt annál inkább megtehetette, mert ha nem érezte szükségét, visszatérhetett a paraszti foglalkozáshoz. Így alig volt család, amely valamikor nem volt halász. Ez a foglalkozás, amint fentebb említettük táplálékot, vagy ha a helyzet úgy kívánta pénzt hozott a családnak. Horváth Miklóson<sup>11</sup> és 3—4 társán kívül alig volt a két faluban család, amely kizárólag halászatból élt volna. Egyik még élő öreg, volt halász említette előttünk, hogy pusztán halászatból beosztással 2—3 tagú családot el lehetett tartani, még az alacsony halárak mellett is.

Az értékesítésnek régen sem, később sem volt különösebb nehézsége. Amit nem akartak megtartani, eladták részben a helybeli boltosnak. Ő különösen a csíkokat szerette megvásárolni, mert azokon könnyen túladott. Pénteki napon szoktak a szomszédos Marcaliban a heti piacon megjelenni a tótszentpáli és varjaskéri halászok. Hajnalok hajnalán felhozták a berekből halásztarisznyájukat, s megbízott fuvarosukkal reggel 7 órakor már ott árusítottak a piacon. Megtörtént az is, hogy két—három halász összeállt és tengelyen szállították árujukat a kanizsai piacra. Kivétel csak Barcsánics Márton volt, aki saját két fekete lovas fogatán vitte a halat Kanizsára nagyobb mennyiségben. Közben jöttek ide is vidékről halkereskedők. A kaposvári Rothauser, a lengyeltői Goldmann ismert vevői voltak a mi halászsainknak. Az is megtörtént, hogy ha valamelyik halászt nagyobb szerencse ért, saját kocsiján, vagy fuvarozással járta be a szomszédos községeket, ahol nemcsak pénzért, hanem terményekért is adták a halat, főképpen aratás után, nemcsak szemesért, hanem korpáért is. Itthon csak pénzért adták el. Az egyik közlés szerint: csík 1 krajcárért, compó, kárász 5—6 krajcárért ment el kg-ként. Apróbb halaknak 2 krajcár, kicsit nagyobbaknak 3 krajcár volt az ára kg-ként. Ezek voltak a régebbi árak. Az újak már magasabbak voltak. Így: apró kárász 10—12 kr., öreg kárász 20—24 kr., compó 8—10 kr. kg-ként, csuka, ponty 42—45 kr. féllíónként. A piros szárnyú halnak nem volt értéke, ingyen szétosztották.

A régi világban a kárász, csuka, ponty ünnepi ételszámba ment. Ide kívánczok annak megemlézése is, hogy milyen halfajták éltek a Nagyberekben.

A régi időkben a Nagyberek és a Balaton összefüggésben volt egymással. Ezért a két terület halállománya ha nem is minden-

ben, de a legtöbb fajtában azonos volt. Ma a következő halfajtákra emlékeznek az öregek: a sügér, a piros szárnyú hal, csuka, compó, keszeg, ponty, fehér szárnyú hal, tói (tavi) kárász. Tükkörponty nem volt, mert ez nemesített fajta, hanem az ún. nádhegyi, réti ponty. Fogtak halászaink néhanapján harcsát is, de csak az apróbbakból. Az ívás idején többféle hal is átjött a Balatonból a berek sekély vizébe. Utána visszatértek. Ha néhanapján egy—kettő akadt is a berki halászok hálójában, kivétel számba ment. A halon kívül sok volt a sárga barnás csik. Nagyobb csapatokban szoktak megjelenni az árkokban.

Később az övcsatorna megnyitása után a visszaélések megakadályozására »vaskapu«-val zárták el egymástól a Balatont és a Nagyberket. Nem sok eredménnyel, mert a »halászok« a kaput kiemelték helyéből, mire a halak simán át és visszamentek a Balatonba.

Legújabban drótháló beállításával egészen sikerült elzárni a külső vizektől.

## APRÓSÁGOK A HALÁSZAT KÖRÜL

A halászbérletet a halászgazda vette ki. Ő gyakorolta a felügyeletet társai között. A súlyosan vétőket a társaságból kizárta. Ezért komolyabb vétség nem fordult elő a halászok között. Az apróbb csínytevéseket büntetéssel sújtották. A halászok ilyen esetben összjötték és a vétkező társon törvényt ültek. A büntetés a vétség nagysága szerint egy vagy két liter pálinka volt.

Figyelték a faluban a kezdő halászok hazaérkezését. Ha üres kézzel jöttek, az érdeklődők kíváncsiságára azt felelték, hogy azért nem tudtak halat hozni, mert a veic feje egészen megtelt vízzel, a halak nem tudtak bele menni.

Mások, amikor megkérdezték otthon, miért üres a haltarisznya, kedélyesen azt válaszolták: »a tarisznyára ráfeküdt a »bíhal« (bivaly) nem tudták beletenni«.

A hatóság a régi időben szigorúan büntette a halászat körül elkövetett vétségeket, nevezetesen a veicék kifosztását, vagy a halászó szerszámok ellopását.

A halász, ha munkára indult, buklóját a vállára tette. Rátekerte a turbukhálót, mindenki tudta, mit akart.

A mi halászaink közlékenyek voltak. Szívesen beszéltek élményeikről nemhalászok előtt is. A balatoni halászkóttól eltérően megfürödtek a berekben, de a vízben úszni nem tudtak.

Voltak orvhalászok is. Itt a kifejezés más gondolatot fedett, mint másutt. A mi orvhalászaink a bérlet területére nem mentek. Legtöbbször szegény emberekből kerültek ki. A halászok elhasz-

nált turbukhálóját megvették, kijavították s a vendég-árkokban turbukoltak velük.

Az éjjeli halászás nem volt szokásos, de azért ritkán megtörtént, hogy szép tiszta estén jókedvű fiatalok holdfénynél turbukoltak.

Figyelték a halak életét. Tudták, hogy bizonyos időben a hal feldobja magát a vízből. Magyarázatát nem tudták adni. Úgy tudták, hogy a hal a csuka kivételével a hínár alsó leveleivel él.

Megfigyelték azt is, ha a csuka belekerült a rejtőbe, s még megemésztetlen hal volt a gyomrában, ha a halász hozzányult, kidobta magából.

Elmesélték, hogy voltak napok, amikor sehogy se jött a hal a fogószerszámba. Máskor meg meglepően hamar és sokat fogtak. Magyarázatát nem tudták megmondani.

A nagyobb fajta halak külön magukban jártak. A piros szárnyú hal csoportokban mozgott. Elfogta a veic is. Olyankor ha kisebb csoportok elváltak a többitől, s odakerültek a veic kertjének akadályába, menthetetlenül áldozatul estek.

A halász munka közben erősen el volt foglalva. Izgatta lesz-e szerencséje és milyen? Kedélyeskedni nem ért rá. Ha azonban betévedt a helybeli kocsmába, a többiek között vigadozás közben kitört belőle foglalkozása visszhangja. Nótára gyűjtött:

*Én vagyok a révész legény*

*Én járok a víz tetején*

*Én fogom az aranyhalat*

*A szentpáli kertek alatt*

*A babámnál.*

Ide iktatunk végezetül néhány családnevet, akikről a most élő idősebbek úgy tudják, hogy halászok voltak:

Babodi Szilveszter, Barcsánics Márton, Babics Pál (gyura), Bogdán Márton (mitro), Bebics István (bene), Bebics Vendel (bébicz), Bogdán János (ivócsi), Bogdán Jakab (mitro), Bogdán János (csana), Bogdán József (jaza), Bogdán Károly (jaza), Bula Jakab (csenta), Cseterics Pál (pável), ifj. Fekete János (cváncsek), Fekete Miklós (gánga), Gellén Márton, Horváth Vida (gellén), Horváth Márton (zsunyák), Hosszú Márton (tedó), Horváth Sándor (zsunyák), Horváth János (zsunyák), Hosszú János (dudás), Hosszú András (tedo), Mikics János (mutica), Mikics János (jankura), Mikics János (gákina), Niklai Pál (mikola), Posza János (gyurka), Posza Márton (gyurkica), Posza Miklós (sávós), Pandur Márton (micola), Posza

Tamás, Posza János (gyurkica), Richter Márton (lajna), Reichter Vida (lajna), Richter László (lajna), Varga Márton (szocsa).

A következő szakaszban bemutatjuk a halászokat munka közben halfogó szerszámaikkal:

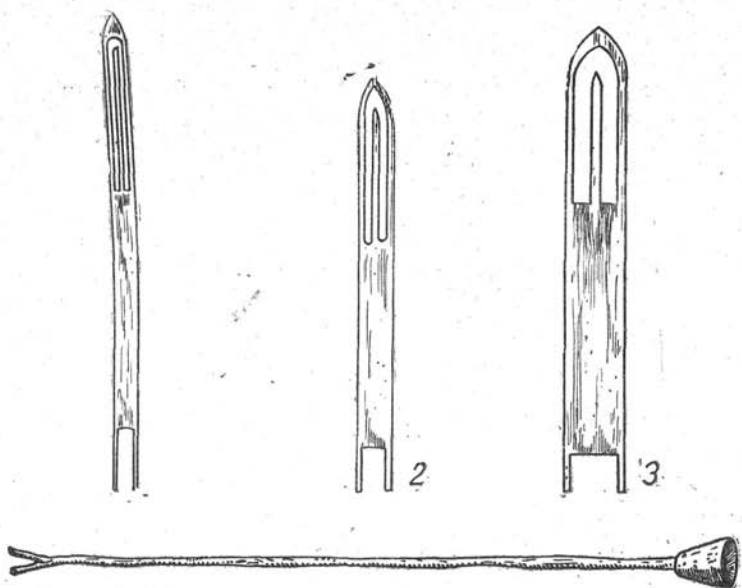
### 1. Eresztő háló.

Vékony cérnából font 15—20 m hosszú cérnafal. Szélessége 130 cm. Gyékényből készült plócák, csomók tartották fenn a vizen. A halászok maguk is meg tudták kötni, de Keszthelyen a kereskedésekben is lehetett venni. Az álló halászás eszköze volt. A halászszele este a szél mentén eresztette a vízbe, s reggel napfelkeltekor kiszedte belőle a zsákmányt. Keserves, türelmi munka volt. A hal, vagy madár sokszor úgy belekeveredett a hálóba, hogy igen nehéz volt kifejteni belőle. A még élő halat rögtön a »réttőbe« tette. Használatbavételkor arra számítottak, hogy amikor a hal mozgás közben az akadályokat áttörni igyekszik, kopolyájával és szárnyaival a hálószemekbe bonyolódik. A halon kívül még lehetett vele fogni szárcsát, vöcsköt, vadrécét is, mert a háló fala lazán volt kifeszítve, s ha nagyobb hal, vagy madár nekiment a 3 cm bőségű hálószemeknek, azok könnyen összehajlottak, s az állat úgy belekeveredett, hogy nem tudott belőle kiszabadulni. A Balatonnal elmentétben a Nagyberekben csak egyféle eresztő hálót ismertek. Azt is egyedül a varjaskéri részen. A szentpáli határban az eresztő hálóval a hínár miatt nem lehetett dolgozni. Az apró halak fogására sem volt alkalmas, azért ezen a területen nem is volt érdemes foglalkozni vele. Jó karbantartásának legfőbb feltétele volt, hogy használat után kimossák, s alaposan megszársítják,<sup>12</sup> különben idő előtt tönkrement, megrohadt.

### 2. A turbukháló.

A hajós halászat eszköze. Külső alakjára 10—15 m hosszú és 120—130 cm széles háromsoros háló. A két külsőt (10—12 cm bőségű) itt kertnek nevezték. A középsőt, a voltaképpeni fogó szerkesztést 3 cm bőségű 3 sodratú cérnából kötötték. Fogásra puhának kellett lennie. Egyenként és csoportokba verődve egyaránt lehetett vele halászni. Az utóbbi esetben a turbukokat szorosan egymás mellé állították fel, hogy a hal köztük meg ne szökhessen.

A három hálót mindegyik oldalról úgy fűzték össze egymással, hogy egynek látszott. Az eresztő háléhoz hasonlóan ezt is plócák tartották fel az elmerüléstől. Lefelé nem kellett megrögzíteni, mert az iszapos vízfenék úgyis fogta. Elsősorban a víz fenekén elfekvő csukák és pontyok fogására használták, de egyéb halféléket is halásztak vele. Kimondottan nagyberki halászó szerszám volt.



1—3. Hálókötő tű. 4. Bukáló.

A turbukhálót készen is lehetett venni Keszthelyen, de itthon is meg tudták csinálni. Az üzletekben nem lehetett venni a háló keretét. Azt mindig itthon kellett elkészíteni. A hozzávaló erősebb anyagot rokkán fonták. A hármás belső turbukháló régen 3—7 forintba került.

Használat után épp úgy meg kellett mosni és szárogatni, mint az eresztő hálót. A hideg idő beálltával a szárogatást nem a tó partján végezték, hanem otthon a konyhában, mert a harmat épp olyan ellensége volt a hálónak, mint ha medvesen tették volna el.

A turbukhálót mindig bukló segítségével csónakról rakták le a vízbe. Először az alsó szélét helyezték el, aztán mentek fölfelé, hogy a hínár a hálót össze ne kuszálja. A turbuk egyik végén lévő plócának (csomónak) piros, a másik végén levőnek fekete volt a színe. Így a halász könnyebben el tudott igazodni, amikor bukló-jával irányította a háló elhelyezkedését.

A turbukhálót erős szél idején nem lehetett használni, mert a conhi, a sás megzavarta a vizet és a piszkos víz gátolta a világos látást. Nem lehetett ellenőrizni a halak mozgását.

A Nagyberék varjaskéri határban levő fele volt annak idején a turbukolás igazi hazája, mert több volt benne a tiszta víz. Eszterházy tulajdonában lévő rész nádasabb volt. Itt csak a Koncától a Bistra vodáig terjedő területen és az árkokban lehetett ezt a halászási módot űzni. Itt inkább a veic-cel való halászás járta.

Vannak még ma is somogyszentpáliak, akik turbukolnak az árkokban.

A turbukkal való halászás így történt: a halászok megfigyelték, de meg hosszas tapasztalat útján ismerték a halak járását. Ennek megfelelően eresztették le a vízbe hálójukat. Miként az eresztő háló, ez se mereven, hanem lazán állott a vízben. Nem egyenes vonalban, hanem meghajlítva, olyan formában, mint az erősen kinyitott olló. A háló vízbeeresztése után a halász, vagy halászok csónakjaikon kb. 12 m távolságból lassan megindultak a turbuk vagy turbukok felé, közben buklóikkal ütögették hol a csónak oldalát, hol a víz felszínét, hogy a víz fenekén levő halakat megriasszák, de nem olyan erélyesen, hogy megugorjanak, hanem csak annyira, hogy előre menjenek. Amikor a tapasztalásuk szerint megfelelő közelségbe értek a turbukhoz, hosszú buklójukkal a víz mélyét is megzavarták. A halak a zajra, de meg azért is, mert a zavaros, piszkos vizet nem szeretik, meneküléshez folyamodtak. Annak csak egy útja volt: előre. Menekülés közben találkoztak a turbuk első kertjével. Annak nagy szemei között könnyen átjutottak. Visszafelé nem tudtak menni, nekimentek a második, a puha sűrű hálónak, az igazi turbuknak. Laza volta miatt engedett a nyomásnak és zsákszerű kifelé irányuló hajlást szenvedett és a hallal együtt beleszorult a turbuk hátsó kertjének nagy szemébe. Ezt már nem tudta áttörni, fogollyá lett.

A turbukokkal való halászás valóságos tudomány volt. Másként kellett a turbukot beállítani, ha csukát akartak fogni, mintha más egyéb halfajtát. A csuka egyenesen tör előre, azért az olló nyílását erősen ki kellett tágitani. Viszont a kárász és compó halászásánál szűkebbre kellett venni, mert ezek törtvonal alakjában mozognak. A piros szárnyú halnak meg befelé hajló turbukot kellett felállítani.

Ha a hal járása nem biztatott kellő sikerrel, a halász felszedte sátorfáját, azaz hálóját és továbbment.<sup>13</sup>

### 3. Veice, veic.

Annak idején a Nagyberék legjellegzetesebb halászó eszköze volt. Egykor a balatoni halászatnál is használták. A Kis-Balatonon is ismerték. Igazi hazája azonban a Nagyberék volt, főleg Szentpál. A szentpáliak nemcsak a maguk használatára készítették, vidékre is szállították.



A »veic« — miként községünk népe mondja, rekesztő halászó szerszám. Ha röviden akarjuk meghatározni, azt kell mondanunk, halászási célokból készített, nádfalakból összeállított útvesztő. Leglényegesebb alkotórésze a fej és a kert. Fejlettebb alakjában ehhez járul még az udvar és lésza, a szentpáliak és varjaskériek nyelvén léc.

A fej 120 nádpálcából összeállított henger, amelynek két befelé forduló hajlása között kb. 8 cm nyílás van. A nyílás szájánál végződik a torok lésza. Itt kertnek nevezik. A kert olyan hosszú nádfal, amelyet a terepviszonyok megengedtek. A veicet a halászok úgy állították fel, hogy a halak járásának útjába essék. Ha a kert jól feküdt, a halat haladásában feltartóztatta. Nem tudott rajta keresztültörni, azért annak mentén haladt tovább. A kert végén szembetalálta magát a fej nyílásával. Nem tehetett mást, a nyíláson át megkísérelte az előrejutást. Törekvéssel vesztébe jutott, mert a fejbe került. Itt forgolódott jobbra-balra. A kivezető útra nem talált, a halászé lett. A veicnek ez volt a legegyszerűbb formája. A mi régi halászaink »vak veic«-nek nevezték.

Az emberi találékonyság ezt az egyszerű formát továbbfejlesztette. Hogy a fogás sikerét jobban biztosítsa, a fejjel szemben egy útvesztőt állított be, amit »udvar«-nak nevezett el. A kettőt a lészával, szentpáli és varjaskéri beszéd szerint »léc«-cel kötötte össze. Ezeknél is nádpárcák döntöttek el a nagyságot. Az udvar 120, a léc 17—25 nádpárból tevődött össze.

Az udvar egyik végét szorosan a fej mellett szúrták le. A másik vége a kert mellett, de attól 6—7 cm távolságban végződött, úgy hogy a hal az udvarba becsúszhatott. A lécnek egyik végét a fej mellett szúrták le, a másik vége a kertetől 6—7 cm-re, hogy a hal ezen az oldalon is bejuthasson. A hal a kert falának mindkét oldalán haladhatott az udvar felé, mert útja arra vezette. Idejutva megfelelő helyet nem talált, reánézve az egyetlen résen menekült, a fejbe, számára a végveszély helyére.

Hogy a vidra ellen jobban védhessék a kert, a léc és az udvar végét, gyékény beléből készült fonállal felül lazán összekötötték egymással, úgy hogy a hal bemehessen, éspedig a lécnél és udvarnál az elsőnél, a kertnél a második nádpárnál. Ettől a kötéstől függött egyúttal a veice fogásra alkalmazhatósága, vagy használhatatlansága.

A hal a kert falának mindkét oldalán haladhat az udvar felé, mindkét oldalán az udvarba benyomulhat. Itt megfelelő helyet nem találván, a lécen, mint egyetlen résen át továbbmenekül, de innen csak a fejbe, reá nézve a végveszély helyére jut.



Ha a halász a veicet felállította, további dolga az ellenőrzés. Annál több munkát jelentett az elkészítése, és lerakása.

Ákár a berekben, akár otthon indította el a kezdést, a szükséges mennyiségű nádat kiválasztotta és három csoportba osztotta. Az elsőbe került a mutatóujj vastagságú egyenes, rugalmas, kiérett nád. Ezt tette a veic fejébe, mert itt volt rá a legnagyobb szükség. A vidra, ha beleszökött, még így is kirágta.<sup>14</sup> A belekerült szárnyasok, ha nem is tették tönkre<sup>15</sup>, de erősen megrongálták, ha nem volt a nád kifogástalan minőségű.

A második csomóba tette az udvar elkészítésére szánt nádat. Lehetett gyengébb szárú, kissé sárgás színű is. A hal az udvarban átmenetileg tartózkodott. Kevesebb ostromnak volt kitéve, mint a fej. A legsilányabb minőségű nád is elég volt a kerthez, mert rendeltetése csak az volt, hogy a halat az úzásban irányától eltérítse.

A minőség kiválasztása után a halász a kiválasztott nádszál alsó végét kihegyezte, a felső végnek szánt részt toporjával egyenlő magasságban levágta.<sup>16</sup> Ezt a munkát fedetlen helyen végezhetette, mert a mozgás következtében nem fázott meg.

A további teendő már meleg helyet kívánt. Azért legtöbbször a szobában történt meg.

Kezébe vett két szál nádat, s azt úgy kötötte össze, hogy az egyik szál alsó végé a másik felső vége egymás mellé kerüljön. Így egyenlő vastagságú és hosszúságú párok alakultak ki, mert a veic nádpárok összerakásából tevődött össze. A nádpárakat a nagyberki gyékény beléből sodort finom, de erős gyékényfonállal 3—5 helyen kötötték össze, ahogy a helyzet megkívánta. Miután a halász eddig eljutott, elérkezett foglalkozásának legnehezebb részéhez a veic lerakásához.<sup>17</sup> Az anyagot a helyszínre szállította. Ott csónakból vagy télen jégről a nádpárakat az előre kijelölt és megtisztított helyen a vízbe leeresztette és hegyes felével a berek iszapjába szúrta bele. Közben gondolt arra, hogy a nád felső vége mindenütt egyenes legyen. Ha nehezen ment, a nádat kezében tartott kis lapka elé tette, s toporral ahol kellett kiigazította. Továbbá arra is ügyelt, hogy a nádpárok szorosan álljanak egymás mellett. Az udvar a lécz és kert falának összeállítása ugyanígy történt.

A nádfalak szilárd állását két oldalról biztosították, éspedig azzal, hogy a nád hegyes végét 25—30 cm mélyre, vagy ha a helyzet úgy kívánta még mélyebbre nyomták a talajba. Aztán a párat a víz felszíne fölött keresztükötésekkel összefogták. Ha helyzet úgy kívánta, a fejet több sorban is megerősítették.

A veicet a lehetőség szerint náddal védett területen állították fel, ahol a szél nem tudott akkora erővel nekikütni, mint a szabad területen.

A veic falai kb. egy méter magasra emelkedtek a víz színe fölé. Hogy a halak ki ne ugorhassanak, a szárnyasok meg ne szök-hessenek, a fej nyílását a veicéhez hasonló nádfonással letakarták.

A veiccel való halászásnak leginkább megfelelő terep a nádasok széle, vagy a csuhal, vagy alacsony gyékénnyel tarkított víz. Ezért a szentpáli berekrész kiválóan alkalmas volt a veiccel való halászásra, mert sok volt a nádja. A Pesthy-féle helységnévtár is megállapítja ezt a tényt. A varjaskéri részen inkább a hálóval való halászás járta, de nem kizárólagosan.

A fejet udvarával és kertjével együtt bokornak nevezték. Az egyes bokrokat 8—10 m távolságra szokták felállítani.

Némely gazdának több bokor veic-e is volt. Milkics János (mucica) 88 éves öreg halász mesélte, hogy az ő fiatal korában Androsics Mártonnak 30 bokor veice volt. Voltak azonban idők, amikor még ennél is gazdagabb halászok éltek.

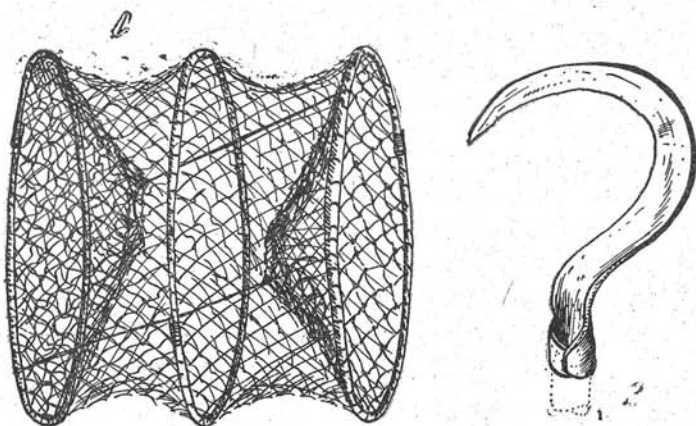
Most néhány szót arról, hogyan került a hal a veicből a halász asztalára, vagy eladásra? Csónakjával megjelent a veic fejenél. Szákjával kiemelte onnan és a csónakjába a haltartóba tette át. Innen elhajókozott a rejtője helyére. Ott nádat tett a csónak orra alá. Ezután a helyéről kimozdított rejtője közelébe emelte. A felemelés következtében a haltartóból a víz lassan kifolyt. A kifolyás alatt a vízből felszabadult lyukakat betömte. A még benne maradt csekély vízből a halat kiemelve áttette a rejtőbe, onnan a haltarisznyába.

#### 4. Dobháló.

Rekesztő halászó eszköz. Elnevezése nem egészen megfelelő. Inkább dobvarsának kellene mondani. A varsa régi szentpáli és varjaskéri halászó eszköz volt. A megyei iratok között már a XVIII. század közepe táján szó esik róla. Latin neve: piscula piscatoria.<sup>18</sup>

A dobháló külső alakja olyan, mint egy két akós hordó. Hosza kb 110—120 cm. Két egymás mögött felvő háló varsa. A tölcser alakú hálót két faabroncs, vagy ha úgy tetszik korong, az abroncsot meg a közéjük illesztett két pálcá tartja kifeszítve. A két tölcser végén kis nyílás van, amelyen a hal becsúszik, de kimenni nem tud. A két kis nyílás azért nem csukódik össze, mert mindegyik nyílás szélét két helyen erős cérna köti össze a faabronccsal. A halfogó készülék henger alakú háló burokan van, amelyet szintén az abroncsra kötnek. A burokháló közepén harmadik abroncsot is állítottak be, hogy a burokháló állandóan kifeszülten maradjon. A burokháló mellett mindkét oldalon tartófa állott. Az iszapba szúrták bele, hogy a háló helyéről el ne mozdulhasson.

Volt halász, aki ezt úgy valósította meg, hogy a hálóba téglát helyezett el. A halászás úgy történt vele, hogy a hálót este elhelyezték és reggel kiszedték a halat, ha volt.



1. Hálóvarsa, »dobháló«. 2. Nádníró sarló.

Ha a hálót ki akarták üríteni, akkor a feszítő két pálcát kiemelték helyéről. Erre a forgószerkezet összeomlott úgy, hogy a rajta levő kis nyílás kifelé állt. Ezen keresztül hozzá lehetett férni a mögötte lévő üreghez.

A dobhálóval sekély vízben halásztak a Nagybereken olyan helyeken, ahol nagy fű nőtt. Így természetesen a széleken. A dobháló tetejére az orvhalászok szeme elől való elrejtés okából nagyobb mennyiségű friss fűvet raktak.

Ezzel a halászó eszközzel csak a varjaskéri halászok dolgoztak. A szentpáliak területén nem lehetett halászni! Mikics János (mutica) 88 éves volt halász maga látta, amikor Horváth Miklós (sávó) volt halászgazda cipelte dobhálóját a mai vízház helyén.

5. A tótszentpáli és varjaskéri ember több mint kétszáz éves hagyománya után a halászásról nem tudott, nem is tud lemondani. Ha nem halászhatott veicével, halászott eresztő, vagy turbukhálóval. Ha azzal sem tehetette, legalább szigonyozott a múltban, de szigonyoz a jelenben is.

A szigonyuk olyan, mint a vasvilla, azzal a különbséggel, hogy ágai kampóra visszahajlanak. Az ágak a nyéllal párhuzamosan haladnak és egyenlő hosszúak. Kétféle fajtát használnak ma is a faluban. Van akinek kópüs, van akinek makkos szigonya van. A

makkos ágait lapos tartóvas fogja össze, amelyet úgy szegeznek rá a nyélre. A köpüs olyan mint a vasvilla felső része: gömbölyű hüvelyszerű végződéssel. A mai szigonyok ágai 3—5 közt váltakoznak.

Leginkább ivás idején használják. Amikor a halak csoportosan járnak, s a part közelében gyepel, vagy egyéb növényvel fődött sikkér vízben fürdőznek, s könnyebben megközelíthetők. Ilyenkor nagyobb példányok is megjelennek, amelyeket érdemesnek tartanak a leszúrásra.

## HALÁSZÓ SEGÉDESZKÖZÖK

### 1. Csónak

Legrégibb alakja a bodon hajónak nevezett vízi közlekedő eszköz. Akik még láttak ilyent, így írják le: egy darab tölgyfából vaseszközzel kivájt hosszú ladik. Oldala lefelé kissé domború, befelé szélesedő. Hegyes orra fölfelé áll. Egy, legfeljebb két ember számára készült. Régen kiment a használatból.

E század elején felváltotta a deszka csónak. A halászok hajónak is nevezték. Előre elkészített fa vázára hevederekkel erősítették hozzá deszka oldalát. Keskeny, két ember számára készült. Elöl hegyes orránál deszkalappal zárták el a hajó többi részétől. Az elzárt üregre felülről nyitható, zárható fedőlapot helyeztek. Ebbe tették bele ideiglenesen a halászás közben fogott halakat addig, amíg a munka végén a véglegesen haltartóba, a »röttökbe« rakták át. A deszkacsónak 4 méter hosszú 60—70 cm széles alkotmány volt. A faluban a halászok meg tudták csinálni. Aki maga nem akart vele vesződni, Keszthelyen 5 forintért a mesterembereknél megrendelhetette. A csónak hátsó része csapott volt.

### 2. Szák. Merítőeszköz.

Kettő, vagy 2 1/2 méter hosszú nyél két ágas végére, a két véget összekötő félkör alakúra hajlított ágat kötöttek. Erre, valamint az ágas két szárára hosszan lecsüngő hálót függesztettek. A halász a veic fejénél ennek a segítségével merítette ki a halat.

### 3. Bukló. Hajtóeszköz.

Petrencerúd hosszúságú (3—4 m) egyenes rúd. Egyik végén kétágú. Evvel tapogatták ki a halászok a víz mélységét halfogó szerszámaiknak. Evvel nyitottak helyet a hínárban. Evező helyett is használták, lapos evezőlapát helyett. Segítségével feszítették ki a turbukháló felső szélét is. A bukló másik végére erősítették a taplóból, vagy fából faragott pohár-alakot. Ezek mellett szívesen

felhasználták a halászok a faágot tányérszerű forradásait is buffa-  
nónak valahányszor turbukhálóval dolgoztak.

#### 4. Kószjér.

Nyeles, köpüs sarló, vagy félhold alakú rossz vasból készült  
éles alkalmatosság, amellyel a halász a veic számára megtisztított-  
ta a víz fenekét a hínártól, vagy a nád gyökerétől.

#### 5. Vizmerő szapoly.

Nyárfából vagy berekfából faragott, magasabb karimájú rövid-  
nyelű kis lapát. Ezzel távolították el a csónakba összegyűlt vizet.

#### 6. A halásztarisznya.

Halhordó alkalmatosság. Olyan volt, mint a fele magasságú  
gabonás zsák. Felső nyílását zsinorral összehúzták. Két alsó csücs-  
két erősen összecsavarták, hogy a súly alatt a zsák széjjel ne men-  
jen. A tarisznya felső két szélére erős zsinórt varrtak, olyan hosz-  
szút, hogy a vállon keresztül a mell közepéig bőségesen leért. Az  
alsó két végére hasonló két hosszú zsinórt alkalmaztak. Ezt meg a  
hónalj alatt vezették a mell közepéig, s itt a felülről jövő zsinór-  
ral bokorra összekötötték.

#### 5. Röttő (Rejtő). Haltartó.

Ha valaki nem akarta a naponként megejtett fogásokat haza-  
vinni, vagy a piaci napokra élő állapotban kívánta megőrizni, a  
rejtőbe, vagy ahogy itt mondták »röttő«-be helyezte. A röttő re-  
kettye vesszejéből kötött, gyékénnyel összefűzött alkalmatosság.  
Külső alakja olyan, mint egyes hegyes végű nagy tejes köcsög. Az  
edény szája akkora, mint egy kis szita. Olyan dupla kötésben vég-  
ződött, mint aminőt a vesszőkosarakban látunk. A száj nyílása  
alatt kb 5—8 cm-re kis nyelvvvel ellátott kerek deszkát tettek. A  
kis nyelvet a rejtő fonásai közé nyomták. Ezzel megakadályozták,  
hogy ide-oda mozogjon. A dupla kötés alatt és a kerek deszkaajtó  
fölött erős pálcát húztak keresztül, hogy a kis deszkalap annál erő-  
sebben szoruljon, s lehetetlenné tegye a hal kiszökését. Hossza 1  
méter, 1 1/2 m volt. Jó széles, hogy legalább egy tarisznya hal  
(50 kg) elférjen benne, s a halnak biztosítsa a mozgás lehetőségét,  
s megfelelő mennyiségű víz beszívargását. Árnyas helyen kellett  
elhelyezni, hogy a meleg következtében a halak benne el ne pusztu-  
ljanak. Kellő magasságban a vízfénék felett, hogy az iszapot fel  
ne zavarja. A zavaros vízben is tönkremegy a hal. Azonban a víz  
fölé sem emelkedhetett, mert akkor rászállt a szárcsa, és ha an-  
nak piszka a vízzel feloldva a rejtőbe került, ez is elpusztította a  
halat.

### 7. Jégtörő.

15—20 cm hosszú elhasznált singből a halász lemezt készített és megélesítette. Középre köpüt forrasztott. A halász kétméteres nyelet ütött bele. Jégtörésre használta.

## ÉTELNEMŰEK

### *Halászlé.*

A halász munkahelyére ételfélét nem szokott magával vinni. Mielőtt elindult volna, így szól feleségéhez: »tégy tarisznyámba kenyeret, hagymát meg sót, elmegyek halászni«. A berekben a kunyhó előtt, vagy a parton elkészítette ételét. Nem volt nagy a választék. Vagy főzte, vagy sütötte a halat. A megfőzött halmak halászlé, a megsütötteknek vagy parázon, vagy nyárson sült hal volt a neve. A halászlé így készült: általános szabály volt, hogy minél többféle halból készüljön, mert annál ízletesebb. Azt is mondták a halászok, a halat abban a vízben kell megfőzni, amelyben élt. Akkor jobb. A jó íz fokozására, ha csak mód volt rá, sügér halat is tettek bele. Ez annyira hozzátartozott a halászlé anyagához, hogyha az érdekelt készítőnek esetleg nem volt a haltartójában, kölcsönként. A sügér husa édes és kemény, nehezen lehetett a pénzét levenni, mert tuskós volt. Itt úgy segítettek magukon, hogy ráléptek a farkára, vagy lángra tették. Akkor lepergett róla a pénze, s meg lehetett tisztogatni.

A halászlé így készült: a halat először jól megmosták, amikor teljesen tiszta volt, kibelették, felvagdalták. Bográcsba vizet öntöttek, sót, paprikát, hagymát adtak hozzá, s forralni kezdték. Ha felforrt, erős piros paprikát tettek bele, s elfogyasztották. A lé meglehetősen sűrű lett, úgy hogy ha kihűlt, kocsonyaszerű anyaggá vált.

### *Sült hal.*

A tűzön sült hal elkészítése sokkal egyszerűbb volt. A kifogás után meg sem mosták. Úgy, ahogy a vízből kiemelték, a partra szállítva nádcsomóból gyorsan tüzet raktak, s ráfektették a parázsra. Ha egyik oldala megsült, átfordították a másikra. Ha ezzel is elkészültek leemelték a tűzről. A hamutól megtisztították, s úgy belestől elfogyasztották.

Az elkészítésnek ezt a módját akkor is alkalmazták, ha étkezésre bármi okból nem akartak a szárazra menni. Ilyenkor több régi nádkévéit összehajtottak. Egymásra helyezték, összetört régi nádat tettek a csomóra, s meggyújtották. Erre helyezték a halat. Amíg a nád leégett a víz színéig, a hal is megsült.

### *Nyársonstűtött hal.*

A halat megtisztították, kibelették, megsózták. Kétágú kis fát kerestek. Abból fanyársat készítettek, s arra felhúzták. A nyársat minden oldalról megforgatták, mindaddig, amíg a hal meg nem pirult. Az elfogyasztásnál tányér gyanánt szapolty használtak, amellyel a vizet a csónakból szokták kimerni.

### *A füstölt hal.*

A csukának levágták a fejét. Megtisztították, kibelették, besózták. Azután a padlás ama részén felaggatták, amerre a kéménytelen konyhából a füst felszállni szokott. A füst megszáritotta és a romlástól megóvta. Tavasszal, különösen nagybőjti időben szívesen éltek vele. Némelykor azonban megtörtént, hogy a füstölés nem sikerült. Ilyenkor a füstöléssel járó vesződség, meg a hal kárba veszett.

### *Halkocsonya.*

Legtöbbször a csik húsából készült, de lehetett bármilyen halból is. Megfőzték a halat, mintha elfogyasztani akarták volna. Paprikát nem tettek bele. Ha megfőtt, lehűtötték. Az elkészítésnél arra kellett ügyelni, hogy a csik feje ne kerüljön bele. Tehát a főzés előtt le kellett vágni, mert a közelében van az epéje, s ha ezt beleteszik keserűvé, élvezhetetlenné válik a kocsonya. Különösen a csikból készült. Az öregek mondják, igen finom étel a halkocsonya.

A fiatalok beszéltek előttünk hamuban sült halról is. Az öregek, akik halásztak, mit sem tudtak erről mondani.

### *A vidra, mint élelmiszer.*

A halász a vidrában ellenségét látta. Pusztította, ahol tehetette. Egynémely halász azonkívül, hogy életét vette, táplálkozott is húsával, mondván, hiszen hallal él. A vastaghúsát dolgozták fel ételnek. Előbb kétszer, ha kellett többször is leforrázták. Ezzel elvetkék erős halszagát. Állítólag így elkészítve húsa élvezhető volt.

### *Ivóvíz.*

Ha a halász megszomjazott, s a kúthoz távolsága miatt nem mehetett, a maga eszközeivel szerzett vizet magának. Petrencehordó rúd-ágot kerített elő, vagy vitt magával. Ha inni akart, olyan távolságra távozott a parttól, ameddig tisztavizet nem látott. Itt az ágot a földbe verte, amilyen mélyen csak tudta. Vett egy vastagszárú nádat, gyűrűinél átlyukasztotta, hogy a víz egész hosszában átmelessen rajta. Alsó végét betömte. Fűzfa sípjához hasonló 2—3 nyílást vágott rajta olyan magasságban, amelyen a tiszta víz mu-



talkozott a tóban. A nád felső végét kinyitotta, s azon keresztül szívta a vizet.

1914 nyarán Niklai Pál varjaskéri halászgazda komoly arccal hazatérvén családjá előtt ezt a kijelentést tette: »gyerekek a Nagyberekben megszűnt a halászás. A vizet lecsapolták«. El is hagyta régi halászhelyét. Átment a táskai határba halászni. Ezzel megszűnt Tótszentpál és Varjaskér romantikus élete. A nád egy része az alacsonyabb fekvésű helyeken, az ún. gödrök-ben egyideig még megmaradt, mint siratója a régi világnak. Rövidesen itt is kipusztult. Vele együtt az az élet, amelyet a tótszentpáli és a varjaskéri idősebb nemzedék annyi szeretettel emleget.

Az élet parancsa több mint a romantika.

Ezt a fejezetet Lengyel-tóti Istvánné szül. Niklay Mária, az említett halászgazda leányának emlékeiből, továbbá Hosszú Sándor (dudás), 85 éves, Mikics János (mutica) 86 éves, egykor valóságos halászok, továbbá Mikics Sándor (gáspár), Bogdán István (jaza), és Mikics Márton (bráv) elbeszéléseiből állítottuk össze. Mikics Sándor és Mikics Márton apja, Bogdán István közeli rokona volt halász.

Mások apró töredékeket adtak hozzá.

A hallottakat igyekeztünk hűen visszaadni. A halászatban nem minden vonatkozásban egyeztek meg a balatoni és a mi halászaink.

## JEGYZETEK

<sup>1</sup> O. lt. P 108. Esterházy cs. hercegi ág lt. Rep. No 28—408. Status urbarialis praescriptae Possessionis Tótszentpál. Septimo. N. B.

<sup>2</sup> Somogy megye közgyűlési jegyzőkönyve 1776 jan. 28-i közgy. jzókiv. »ut tam ante semper et ab immemoriali, quam ab eo etiam tempore praefati lacus beneficio et piscationis et arundinationis non usque certa signa Tótszentpáliensia fuerint...«

<sup>3</sup> Áll. lt. Kaposvár. Combinatorium instrumentum cum urbariali tabella Tótszentpál, 1767. V. össze: u. i. Prot. 1776 p. 609.

<sup>4</sup> Áll. lt. Kaposvár Conscriptio 1828.

<sup>5</sup> U. i. Prot. 36 a. 1776 p. 79.

<sup>6</sup> O. lt. Tabellae urbariales 1767 Tótszentpál. Megjegyzések: »tam portionalis quanti quam et arendae dominalis praestationem ex sole piscatione per dominium huiusque iisdem concessa maiori ex parte procurat in arrenda ultroquoque conservaret.«

<sup>7</sup> Pesthy Frigyes: Helységnévtára. Magyar Nemzeti Múzeum Kézi irattára O. Sz. K. Fol. Hung. 1114 Somogy m. F. 337. 358. Tótszentpál község. Varjaskér község.

<sup>8</sup> A veikeket télen nem javították. Pusztulni engedték, hisz tavasszal legtöbbször úgyis újat kell helyette felállítani.

A veic fejének kijavítása úgy történt, hogy a fejben támadt rés elé kívülről valamivel szélesebb mádfalat állítottak, mint a rés maga, s azt szorosan odaszúrták a régi fal elé.



<sup>9</sup> A vidra pusztította a halat, az ember ezért pusztította a vidrát. Az öreg halász elbeszélése szerint a vidra akkora volt, mint egy kölyök kutya. Szőre barna, bőre erős, úgy, hogy a kutya nem tudta átharapni. Fészket nyáron a bozótba rejtette, úgy hogy ebben az időben nem lehetett megfogni, télen csak betamított kutyával és az ember segítségével. A vidra úgymint szembeszállt vele. Ha a havon, vagy jégen sikerült lábnyomára akadni, ezen a kutya fel tudta kutatni és a halász támogatásával el is bánt vele. Ha megtalálta, elébe került, menekülését megakadályozta. Ugatására gazdája odasietett és ketten elfogták. Néha a vízben is sikerült kézrekeríteni. Ha fészket megtaláltak (mert meg lehetett találni arról, hogy közelében a víz sohasem fagyott be, nem engedte ugyanis, hogy befagyjon), a fészkeről elzavarták, a nyíláson át a jég alá menekült. A kutya menekülés közben figyelte, s a jégen nyomon követte. A halász látta körülbelül, merre tart a menekülés iránya, az üldözés ideje alatt gyorsan egy-két léket vágott a jégen. Ha levegőből kifogyott, a kényszerűség a lékhez hajította. Ott orrát a vízből levegővételre kidúgta. Ezt a halász kihasználta. Balaskájával orrára vágott. Erre elszédült. Utána a balaskával kiemelte a jégre, s agyonütötte. Vagy a kutya kihúzta, ha sikerült neki az orrát megvérezni. A század elején még elég sok vidra tartózkodott a Nagyberekben. A halászoknak nemegyszer érzékeny kárt okozott. A szárcsa pedig szétkaparta a nádkötéseket, úgy hogy némelykor széthullva álltak.

<sup>10</sup> A halászkunyhó szerkezete, külső alakja ugyanolyan volt, mint egy földre helyezett háztető. Eleje az oromdeszkázatra emlékeztetett. A deszkafal helyett nádból készült ajtó állt előtte. A szarufákat elére állítva összeeresztették. Erre rätették a kévébe kötött nádat, vesszővel vagy dróttal leszorították, hogy a szél ki ne kezdhesse. A kunyhó hátsó része félkör hajlással zárult. A szarufáról vasláncon függött a főzőbogrács. Tetőzete olyan magas volt, hogy használat közben sem veszélyeztette a tűz a kunyhó nád tetejét. Használaton kívül a hosszú láncot a szarufák fölött helyezték el a nád között. Belül sásból készítettek fekvőhelyet, amelyet szűrrel, vagy pokróccal takartak le. Ulószék a kiszáradt zombék volt. A nádtetőben, az ágyban siklók tanyáztak, amelyek az ember közeledtére ijedten menekültek. Kunyhóik csak a varjaskérieknek voltak, mert otthonuktól távolabb laktak. A szentpáliak a falu közelsége miatt hazajártak. A varjaskérieknek több kunyhójuk volt, és egy kunyhóban többen is laktak. Pálovicán, a mai Imre major helyén állottak 15—20 m távolságban egymástól. Vihar esetén ha távolabb jutottak a parttól, a szentpáliak is itt vonták meg magukat. Ez azonban fölöttébb kétséges. Ha a szabadban úgy érte őket a vihar, hogy hamar nem érhetek partot, a nád közé menekültek. Fejük fölött meghajlították, s az tetőszerűen védte őket.

A varjaskériek a kunyhók környékén szállottak vízre miután csónakjaikat, vagy annak nagyobbik felét a partra húzták. Megtörtént az, hogy a Hunyady határban délibb részéről indultak, onnan, ahol régen a tilalmi idő alatt pihentették csónakjaikat. A szentpáliak kiinduló helye a Bistra vodán volt a nagyon régi, de még most is használatban lévő delelő kúttól északra. A hely kiszemelése nem okozott különös gondot. Kikötöttek ott, ahol a terepviszonyok megengedték. Lehettek kikötni a Prevozon és a mai Pál major környékén.

<sup>11</sup> Horváth Miklós (sávós) nevét sokat emlegetik az öregek, aki halászgazda volt és kizárólag halászáttal foglalkozott. Őt azonban nem lehetett mintának tekinteni. Nem alapított családot, mint agglagény erre a mesterségre adta a fejét.

<sup>12</sup> A varjaskériek közül is kevésnek volt eresztő hálója. Sok anyag kellett hozzá. Itt említjük meg, hogy a hálók szárogatását a halász-kunyhók közelében felállított hat-hét karón ejtették meg.

<sup>13</sup> Azt hisszük Váry jegyzőnek jelentése a hálóval való halászatról téves fogalmazáson alapszik. Bizonyos, hogy a varjaskériek is halásztak eresztő és turbukhálóval.

<sup>14</sup> A halászok elfogták a vidrát, de ismerték a megelőző védekezést is. A veic fejének bejáratához mindkét oldalon egymással szemben szöges pálcát állítottak. A nyílásnak azért olyan szélesnek kellett maradnia, hogy a hal becsúszhasson. A vidra erre meg sem kísérelte a bejutást.

<sup>15</sup> Szárcsa, apró és nem bubosvöcsök, vadréce, vadliba (de csak a fiatalja, a repülni tanulók, az anyaliba nem ment lépre). Igen ritkán őzikét is találtak a veicben.

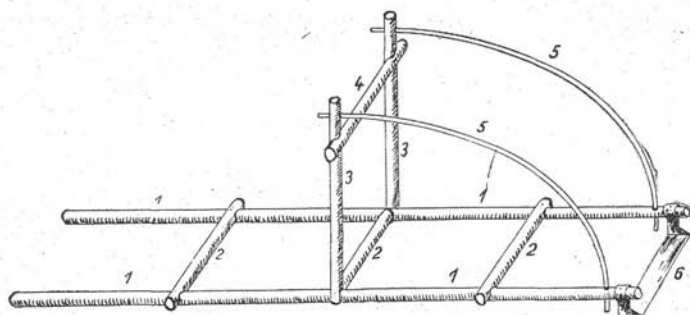
<sup>16</sup> A halász ezt az előkészítő munkát ha korábban kezdte, akkor kinn a kunyhónál végezte. Ha később látott hozzá, akkor otthon a meleg szobában. Különösen áll ez a nádparak összekötésére.

<sup>17</sup> A veic felállítása vagy jégről, vagy csónakról történt. Az előbbi esetben a kiválasztott hely megtisztítása után a halász a jég szélére állva rakta le egymás után a nádparákat. Az utóbbiban csónakról tette ugyanezt. Minden csónak orrán és tatján karika csüngött, ha nem kettő, legalább egy. A csónakkal a hely közelébe érve az említett két karikán keresztülvezetett karót vert az iszapba, hogy az szilárdan álljon. Most a hajóban állva végezte a felállítást. Ha egyik oldalon befejezte, átment a másikra. Ha esetleg karika nem volt a csónakon, akkor annak ütötte le a biztosító karót, amelyet a csónakhoz erősített.

<sup>18</sup> Allt. It. Kaposvár. Somogy megye közgy, jzkve 1776 jan. 28. közgyűlési jzökv. Protestatio sub no 5-to.

## A NÁDARATÁS

A téli hónapok közeledtével a szentpáli és varjaskéri férfiak figyelme a Nagyberek felé terelődött. Lesték, mikor fonnyasztja le a dér, mikor aszalja szárazra a fagy a nád leveleit, mert nádat levelével nem lehetett aratni. Figyelték, hogy mikor áll össze a víz olyan erősen, hogy biztonságban lehessen rajta járni. Egy-két vállalkozó természetű kikémlelte a helyzetet és ha megfelelőnek találta, megjelent szerszámával a jégen és megkezdte a nádaratást. Ez az idő rendes körülmények között november hónapban következett be. Amint a többiek észrevették, megmozdult a falu nagy része, mert a nád aratása nem volt semmiféle feltételhez kötve. A berek nádja a földesuraké volt ugyan<sup>1</sup>, de mindenki arathatott nádat, aki csak akart. Az eredményen az uraság és a parasztság fele-fele részben osztozott. A megosztás az uradalmi csőzök kötelessége volt. A ma élő öregek: Palkó (Szabó) János és Tomisa Antal volt csőzök nevére emlékeznek még.



Nádarató kasza: 1. Talpfa. 2. Rögzítőfa. 3. Támfa. 4. Összekötő és tartófa. 5. Fűzfahajtvány. 6. Kaszalemez.

A faluban a nád aratását bizonyos készülődések előzték meg. Előkerítették és rendbetették a tolókaszát. Akinek ilyen szerszáma nem volt, az nádvágó sarlót vett elő. Sebtiiben levágatta elhasznált kaszájának hegyes végét. Kőpüt csináltatott rá, s félméteres nyelet dugott bele. Akinek ez se volt, meg kellett elégednie az arató sarlóval, de a nádaratás igazi eszköze a tolókasza volt.

A tolókasza a következő részekből állt:

1. Három vagy három és félméteres két darab kifaragott rúdból. Ez volt a kasza talpa.

2. A két rúd közé erősített acéllemezből. Azonban csak a jobb-módúaknál volt ilyen. A többségénél közönséges használaton kívül álló keréksing, amelyet a kovácsok erre a célra kiegyenesítettek és megélesítettek.

3. A kaszától hátrafelé másfél méternyire két darab egy-egy méter magas rúdból, a támfából, amelyet a talpfához erősítettek.

4. A rúd felső végére helyezett lécből.

5. A léc felső végétől a vaslemezig eső távolságot hajtóványnak nevezett hajlított fűzfavesszővel kötötték össze. Az alkotmány szilárdságát a három rögzítő fa, a talpfára erősített két támfa, és az összekötő és tartófa biztosította.<sup>2</sup>

A nád a ruhát erősen megviselte, azért különleges öltözködést kívánt. A nádaratók bocskoraik talpát jégvágókkal látták el. Így biztosították magukat a jégen való elcsúszástól. Láruk fejét dupla »küttölös« erős vászonba takarták kápca helyett, és a bocskor szíjjaival jól összefűzték. Lábszárukat térdig régi vászondarabokkal vastagon betakarták és lefűzték, hogy a nád torzsája lábszárukat fel ne hasítsa. Kezükre a munka kezdetén kétujjas kettős vászonkesztyűt húztak. Általában legrosszabb ruhájukat vették magukra, s arcuk kivételével úgy festettek, akárcsak a maszkák farsangkor.<sup>3</sup>

Az eredmény szempontjából sokat jelentett a jég felszíne. Ha fényes sima volt, a nád megvágás, szaporán ment a munka. Egy ember egész napon át bekötözés nélkül serény tevékenységgel 100 kévét is learatott. Ha a nád között sás is előfordult, az meglassította a munka menetét. Gátólólag hatott a munkára, ha a nád közé hó esett. 20 cm-nél magasabb hó a nád között egészen megakasztotta a nád vágását. Ilyenkor és minden olyan alkalommal, ha a tolókasza nem dolgozhatott, a nádvágót, vagy az arató sarlót vették elő. Ez az eset állott fenn akkor is, ha a nád valamely részen erősen sűrű volt.<sup>4</sup>

A nád a Nagyberekben nem megszakítatlan összefüggésben fordult elő, hanem kisebb-nagyobb szigetecskékben. Ezért egy időben több helyen is lehetett a munkát megkezdeni. Kiki a céljának megfelelő helyet választotta. Anyag bőven akadt, mert néhány ki-mondottan száraz esztendő leszámítva, a legtöbb évben bő termés volt.

Az aratás így történt: a kaszás a rögzítőfa után állva kezébe vette a talpfát és maga előtt tolta. A kasza a jég fölött elvágta a megfagyott, egyébként is törékeny nádat. Rövid torzsa mindenesetre maradt utána. A levágott nád a keresztben fekvő lécre dőlt és a hajtóvánnyal együtt nem engedte sem előre, sem oldalra a földre hullani, mert a két alkatrész minden irányban összetartotta.

Ha a ketrec megtelt, a kaszás külépett elfoglalt helyéről, a levágott nádat kiemelte s mindjárt a helyszínen kévélbe fogta, s gyékény, vagy szalma-zsupp kötéllel összekötötte, s a jégre lefektette. Ha az idő biztató volt, megtette azt is, hogy nem kötözte össze, hanem marokban lerakva továbbfolytatta a kaszálást, s a kötözést a következő napra hagyta.

Ha ketten kaszáltak, a két kaszás egymás mögött állt fel, s közös erővel mozgatták a kaszát, s végezték a ketrecből a kiemelését. Azonban olyan munkamegosztás is lehetséges volt, hogy az egyik kaszált, a másik a kévébe kötözés teendőit látta el. A leg-gazdaságosabb munkamegosztás az volt, ha hárman mentek, kettő a kaszát toltá, a harmadik a kévékkel foglalkozott. Ha népesebb család dolgozott együtt, akkor ez a munkamegosztási elv érvényesült. A munka menete és az eredmény biztosítása minden esetben azt kívánta, hogy a kötözés minél előbb megtörténjék. Ha nád-vágó sarlóval kellett dolgozni, akkor az arató átkarolt annyi nádat, amennyit balkezevel össze tudott fogni. Jobb kezében lévő sarlójával igyekezett aztán az összenyalábolt csomót elvágni. Hosszadalmas munka volt ez így, s az elvágás sem ment olyan egyenletesen, mint a tolókaszával.

A kaszálást és kötözést hamarosan követnie kellett az időjárás változékonysága miatt a nádkévék partraszállításának. Erre a célra másfél méter hosszú és 60 cm széles kézi szánkót használtak. Vendégoldallal is ellátták, hogy minél többet tudjanak felrakni. A szánkót kézi erővel húzták. A fuvarozás nem volt könnyű dolog, különösen ha az aratás helye a parttól távol esett. Ilyenkor a közbeeső nádsziget csoportok, vagy sásos terület miatt nagy kerülőt kellett tenni.

Ahol a körülmények megengedték, lófogattal is mentek a jégre, nemcsak szánnal. Ebben az esetben a lovak patkóit élesre kellett vasalni.

A szegények szánkó hiányában hátukon hordták ki egész termésüket. 4—5 kévét egy-egy ember hátára, kinek-kinek a teherbíró képessége szerint.

A kévébe kötött és kiszállított nádat a panton száraz helyen egymás mellé fektették a földre. Minden 100 kéve közé vagy jól felismerhető botot, vagy kévét állítottak fel. Idejött a csász, megtekintette az előkészítést és a 100-as csoportokból kiválasztotta az uraságot megillető részt.<sup>5</sup>

A csász sokszor megegyezett a nádaratókkal és csekély jutalom ellenében (másfél fertályos hordó bor és néhány alkalommal a halászat eredményének egy részét kapta meg) elhallgatta a levá-

gott nád mennyiségét, például egyik nádarató 1400 kévét vágott le, s a kimutatásba csak 400 került.<sup>6</sup>

A dézsma megtörténte után az uraság is, az arató is maga gondoskodott az eredmény elszállításáról. A falubeliek kúpalakú csomókban állították fel udvaraikban úgy, hogy a címer alkotta a kúp csúcsát.

A nádaratás vesződéses, nehéz munka volt. Ezért nőket nem is alkalmaztak nádaratáshoz. A tolókasza mozgatása egész napon át, a folytonos ellenállás leküzdése miatt fáradtságba került. A kéve kötözése, emelgetése, a partra vonzolás tiszteletreméltó teljesítményt jelentett, ha a megkívánt munkáiramat biztosítani akarták. Ebben a munkarészlegben a fáradalmat még fokozta, ha aratás közben az időjárás megenyhült, mert a jégen a járást nehézséggé és bizonytalanná tette.

Az aratónak bizonyos kockázatot is kellett vállalnia. Nemegyszer megtörtént, hogy a kiszállítással nem végzett kellő időben, s csak a jég elolvadása után tudta munkája eredményét keserves kínlódással csónakon kiszállítani, valósággal kimenteni. Az is meg esett, hogy ki sem lehetett vinni. Előfordult a körültekintés hiánya is. Egyik-másik arató nem számolt a jég teherbíró képességével, s egész szállítmányával együtt mindenestül a vízbe esett. Némelykor a bohó fiatalság is megkárosította. E dézsmálás előtt »pár kévét« elemelt vigasságai költségeire.

Hát akkor miért vállalkozott a falu nagyrésze a nád aratására? Azért, mert az emberek az említettek ellenére is megtalálták számításukat. Saját épületeik karbantartásához nem kellett pénzt kiadniok. Lakóházuk, istállóik, pajták, pincék tetőfedésére, házkerítések összeállítására nem jelentett kiadást. Kitermelték a berekből. A veic nevű halászóeszköz elkészítésére megtalálták ugyanitt az anyagot. A nádaratás pedig pénz bevételt jelentett és segített a család eltartásában. A szegényebbek arattak létfenntartásból, a jobb módúak, szorgalmasabbak, több pénzkeresés okából. Ez utóbbiak elvitték nádbeli keresetüket a környéken Somogysámsonig, dél felé Sárdig, Böhönyéig, Nagybjomig, többször Kaposváron túlra is. Az arrafelé eső községek és az uradalmak szívesen megvették épületeik befödésére. Cserepes ház régebben kevés volt. Mindenki nádat, vagy zsuppot rakott háza tetejére. A közbeeső uradalmak is jó vevők voltak. Ezek főleg dohánypajtaikat, jégvermeiket szerették nád alá tenni.

Vidékre szállítás alkalmával a nád ára is magasabb volt, amelyhez a fuvar költségeket is hozzászámították. Voltak nagy munkaerővel rendelkező családok. Ezek 2000 kévénél is nagyobb tételben arattak egy-egy télen. Ilyenek közvetítőket fogadtak, akik

haszonrészesezés, vagy díjazás fejében vevőket szereztek, vagy nagyobb tételben maguk értékesítették munkájuk gyümölcsét. Berta Aladár helybeli lakos mesélte el, hogy 60 holdas édesapja az egyik évben 50 cigánnyal arattatott, nyilvánvaló kereskedelmi célzattal. A Balaton déli partján kevesebb volt a nád, mint az északon. Messzebbre eső vidékekről is jöttek a faluba vásárlók. A nádaratás hosszabb ideig tartott, mint a gabonaneműeké. Nem egy-két hétig, hanem az első dércsípéstől februárig. Ha az időt sikerült jól kifogni, egy télen többször is lebonyolították az aratási eljárást. Tehát újabb jövedelmet jelentett. A nád Szentpálon és Varjaskéren valutát jelentett. Az egyszerű emberek második aratásnak nevezték.

Két községünk lakói nemcsak a nád aratásához, de feldolgozásához is értettek. Helyben is, vidéken is végeztek nádozó munkát. Nem azt mondjuk, hogy ebből tartották fenn családjukat, az azonban vitathatatlan, hogy a nádazás jelentékenyen hozzásegített a család eltartásához, mert a nádazót nemcsak ma, hanem régen is jól meg kellett fizetni.<sup>7</sup> A három Bebics testvér és rokon János (bene), István (bene), Miklós (kenyeres), Horváth Márton (zsunyák), Pasztusics Ignác (pidsó), Lengyelóti Imre, Posza János (csiri), Hodorics János (csutás), Barcsánis Vendel (kovács), Duduka Pál (duduka), Cseterics József (pável) Szabó Ferenc (palka), Fekete Miklós varjaskéri és szentpáli volt régi nádazókra emlékeznek a mai öregek.

A nád az említetteken kívül még tüzelésre is alkalmas volt. Az értékesítésre nem való nádat használták fel erre a célra. Rendszerint csökkent növesű termésről volt szó. Levágás után az ilyen szálatokat ketté vágják. Egymásra téve göngyöleg alakjában összekötve hazavitték. Szobáikat fűtötték vele. Sok tűzifa megtakarítását jelentette. A fáért más határba kellett menni, s onnan elszekerezni. Azt mondják, hogy a piros és zöld színű kályhákat igen jól bemelegítette, s olyan hatalmas lángot vetett, hogy a nyitott kályhalyukon keresztül a kis füstös konyha ajtaján is kicsapott. Kenyérsütéskor, mosáskor is náddal tüzeltek.

Tűzveszély lehetősége mindenestre fennforgott a náddal való fűtéssel. A tűzveszedelmet enyhítette az a körülmény, hogy a padlásokra vastag sározást raktak. Így ha a tető leégett is, a szobák épen maradtak, mert a tűz nem tudott a sározáson áthatolni.

Az egész nádtermést minden törekvés ellenére sem tudták tökéletesen értékesíteni. Az avas nádat, meg a maradékot, amit nem tudtak levágni kora tavasszal, erős déli szeles napokon felgyújtották. A napokig tartó égés majdnem nappali világosságot hozott a két község éjszakáira. A régi nádat még így sem sikerült teljesen megsemmisíteni.

## JEGYZETEK

<sup>1</sup> A nádlást a tótszentpáliak és varjaskériek nádaratásnak nevezték. A történelmi hűséghez ragaszkodva követjük mi is a régi szóhasználatot.

Somogy megye 1776. jan. 28-án tartott megyegyűlésen foglalkozott a szentpáli nádlási ügyel. Megállapította, hogy a nevezett községnek már ekkor volt nádlási kedvezménye. (L. All. It. Kaposvár, Közgylési jegyzőkönyvek 1767 évi kötete jan. 28-ról). Varjaskérre vonatkozólag régi írásos adataira nem akadunk. De vissza következtethetünk rá, hogy a nádlási kedvezménye a népnek megvolt, mert a megélhetési viszonyok mindkét községben körülbelül azonosak voltak.

Pesthy Frigyes 1864-ben napvilágot látott kéziratos helységnévtára Szentpálról szösz szerint ezt írja: »Kevés tava van, amelybe télen által nádat vernek«. Varjaskérről ez áll benne: »Van jó kora nádasa... télen ha befagy nádat vernek...« Két földesura volt a két községnek, de a lakosok megélhetési viszonyainak azonossága miatt nemcsak a jobbagyság után, hanem előtte is meg kellett lennie Varjaskéren is a nádlási engedélynek. A Koncor és Szulákos között termett a legjobb nád. Hunyady gróf területének felső részén silány minőségű volt.

Pesthy Frigyes gyűjteménye megtalálható a Nemzeti Múzeum kézirattárában. Fol. Hung. 1114.

<sup>2</sup> A tolókaszák, egészen apró részletekig nem voltak egyformák. Lényegileg igen. Az összeállításnál vigyázni kellett, hogy nehéz ne legyen, mert akkor nem lehetett volna használni. A faluban van még néhány darab, mert a berek lecsapolása után is maradtak nádas területek, ahol kaszáltak velük. Láttunk egy régi eredeti vaslemezt is.

<sup>3</sup> Volt asszony, aki férje, vagy fia kabátja mindkét ujjára fehér vásznat borított. Mások ugyanezt tették a kabát egész mellő felével.

<sup>4</sup> Az enyhe tél arra kényszerítette őket, hogy csónakról kellett aratniók. Ez úgy történt, hogy az arató a csónakban állva egészen közel ment a levágásra szánt mődhoz. Átnyalábolt amennyit csak tudott. Arató kaszájával a jég színén levágta és a csónakba fektette.

<sup>5</sup> A csász többször is tartott dézsma napot. Száma az időjárástól függött, attól, hogyan lehetett megközelíteni a földön elhelyezett nádat.

<sup>6</sup> A másfél fertályos hordó húsz liternek felelt meg.

<sup>7</sup> A ma élők a munkabérek magasságát nem tudják megmondani, csak arra emlékeznek, hogy magasak voltak. A nádért helyben 3—5 krajcárt fizettek. Azt mondják annak idején ez sok pénz volt.

Ennek a fejezetnek anyagát Lengyeltóti István (csena), Lengyeltóti Istvánné Niklai Mária, Mikics Márton (bráv), Mikics János (mutica), Mikics Sándor (gáspár), Hosszú István (cmolák) elbeszélése után állítottuk össze. Ők mint 10—12 éves gyerekek látták még a Nagyberket, s szüleik vagy rokonaik társaságában csónakon meg is fordultak benne.



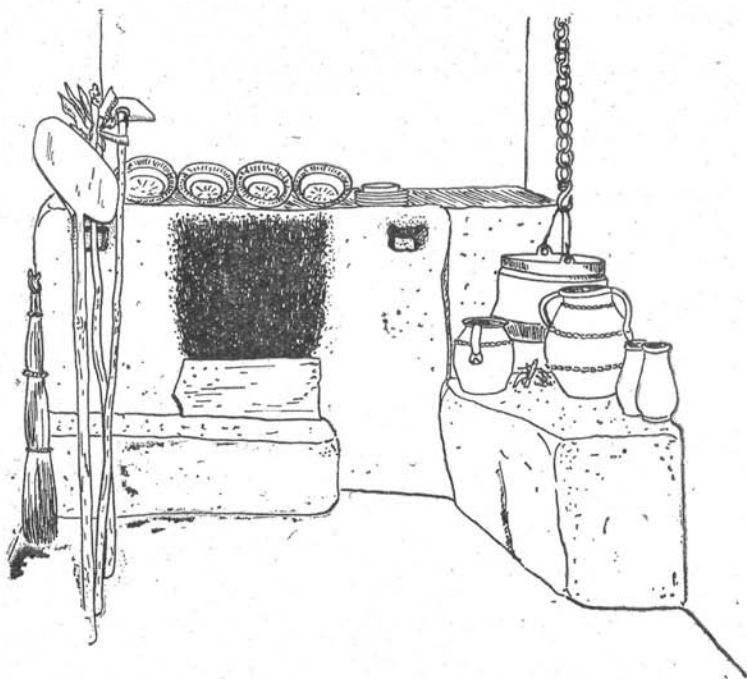
## TÁPLÁLKOZÁS

### I. A táplálék nyersanyagainak termelése, megszerzése

A tótszentpáli és varjaskéri lakosok táplálkozása gazdasági helyzetüknek és társadalmi szokásaiknak vetülete. A két község határának bizonyos részei a Balaton lecsapolása előtt hosszabb-rövidebb ideig víz alatt állottak, vagy legalábbis vizenyősek voltak. Nemesebb kenyérmagvakból nem tudtak elegendő mennyiséget termelni. Ezért inkább a tavaszi gabonaféléket részesítették előnyben, mert mire ezek elvetésére került a sor, a mélyebben fekvő helyek is kiszáradtak. A nemesebb gabonafélékből kellett különböző kötelezettségeiket teljesíteni. Amikor mindennek végére jártak a maguk használatára bizony nem sok maradt. A népesebb család eltartására nagyobb mennyiségű élelmiszerre volt szükségük, amit kevés termőföldjükkel nehezen tudtak előteremteni. A család gazdasági egyensúlyát a nők divatszerelete is erősen apasztotta, no meg voltak könnyelmű családok, ahol a jobbágyság megszűnése után nekik juttatott kis vagyonkájuk elúszott a kocsmban.<sup>1</sup>

Különbség van természetesen a régi gazdák és a zsellér, napzámos emberek táplálkozása között. Hogy csak egy példát említsünk, az öreg 92 éves Fekete Sándor (koledánc), emlékszik rá, hogy fiatal korában a múlt század 80-as éveinek végefelé aratás idején így szólt hozzá egyik falubelije: »no már délután könnyen aratok, amott a kertek alatt jól kilaktam kenyérral és sóskával«.

A kukorica volt az, amiből nagyobb mennyiséggel rendelkeztek. Az élet fenntartását erre alapozták, ebből készült a kenyér is. A termelt növények közül második legfontosabb volt az étkezés szempontjából a burgonya, amelyet leföldeltek és így vermelték el télire. Fontosságát mutatja az a sokféle feldolgozási mód, melyet vele kapcsolatban ismernek. Sokszor használták levesnek, vízbe főzve kenyérral, sültén és gánicának elkészítve. Ezenkívül fontos volt még a káposzta, bab, tök, hagymaféle. A babot igen gyakran fogyasztották, forró vízben megfőzve napokon át éltek vele, ezért egyszerre nagy fazékkal főztek meg. Ezenkívül még sokféle feldolgozási módját ismerték. A fehér babot fogyasztották gyakrabban, tarkababot sokkal ritkábban. A káposztát télre tették el. Volt ház, amelynél 3—4 hordóval is elfogyasztottak tavaszig. Ették nyersen, tökmagolajjal leöntve, megsütve töpörtyűvel, vagy krumplival, vagy leves alakjában. Újabb eredetű az uborka, paradicsom, zöldbab, cukorborsó használata. Külön meg kell emlékeznünk a tök szerepéről. Ugyanis a zsír hiányát tökmag-olajjal pótolták. A kukorica földeken köztesnek vetették a tökféléket. Mag-



Füstökonyha

ját megszáritás után elvitték a községben levő olajütőbe. A legutóbbi időkig a Bosnyák—Begedi család foglalkozott ezzel a mesterséggel. Tóth István is kísérletezett vele egy ideig, de kevés szerencsével. Még korábban az asszonyok házilag állították elő az olajat.<sup>2</sup> A megszáradt tökmagot mozsárban összetörték, megforralták, a feljött olajat leszűrték és mégegyszer megforralták. Ezáltal a még benne levő víz elpárolgott. A tökmag másik részét megszárogatták, s a gazdaasszonyok szitán rázogatva tűz fölött héjától megszabadították s eltették tészták ízesítésére. A tökmagot még ma is böjti időkben pattogatott kukorica módjára rágják, »porcogtatják«.

Az állattartás a Nagyberék lecsapolása előtt a szentpáliak és varjaskérikiek gazdálkodásában és táplálék szerzésében nem volt nagy jelentőségű. Szilaj fajta tehenet tartottak, amely nem jó tejelő. Mivel nem volt tejsarnok, ahol a tejet értékesíthették vol-

na, a tejet maguk dolgozták fel. A vaját zsír pótlására használták. Marha húshoz csak kényszer levágáskor jutottak, mivel az újabb időkig mézárszék nem volt a faluban. Sertést kevés háznál vágtak, kevesen hízlaltak, a sertéshúst a nyári dologidőre tartallékölták. A zsiradék fogyasztása a legtöbb családban alig volt több 9—10 liternél évente. Baromfit keveset tartottak, egyébként is nagyon ritkán került asztalukra, csak búcsú napján vagy nagyobb ünnepen: karácsonykor, húsvétkor. Innen származik az öregek emetrefás mondókája: »a paraszt életében kétszer eszik baromfihúst, vagy amikor ő beteg, vagy ha a baromfi beteg«. Inkább eladták a baromfit a múlt század második fele óta Vas vagy Sopron megyei kocsizó tyukászoknak, akik tojással együtt Bécsbe szállították.

A táplálkozásban viszont jelentős szerepe volt a Nagyberék kiélésének: halászatnak, vadászatnak, gyűjtögetésnek. Hús hiányában főként hallal segítettek magukon. Somogy vármegye megyegyűlése már a XVIII. század folyamán engedélyezte számukra a halászatot, a két község határában fekvő balatoni Nagyberékben. Az 1828. évi úrbéri összeírás<sup>3</sup> továbbra is fenntartotta az addig fennálló gyakorlatot, éppen élelmezési szempontból. Csukát, pontyot, harcsát, keszeget, szárnyashallat, csíkot bőségesen fogtak a Nagyberékben és a két község határához tartozó árkokban és vízsgödörökben. A halászat mellett az orvvadászatnak is jelentős szerep jutott. Vadszárnyasok, mint réce, vadliba, szárcsa, fácán bőven kerültek az asztalra, ezeket csapdával fogták meg, ha a mezőkre szálltak alá. Jó nagy széles és hosszú deszkalapot több helyen kifúrtak, a lyukon keresztül lószőrből készített hurkot vezettek keresztül. A végére akkora gombot kötöttek, hogy a hurok nem mehetett át majta. A huroknak kiálló felső végét polyvával takarták le. Milközben a szárnyas a hurkok között mit sem sejtve kapargatott, csapdába került. A vízimadarak rendszerint fennakadtak a halaknak állított hálóiban, rekesztékekben is. A tojáshiányt a Nagyberékben összeszedett szárcsatojással pótolták. Őzet, nyulat is gyakran fogtak. Ürgét, borzot legelőkön, réteken csak a cigányok fogdostak, a falusi nép megvetette ezeket. A táplálék kiégésztését szolgálták a gyűjtögetett növények is, bár a község térepszivonai nem kedveztek a vadnövényi életnek. Talán legfontosabbak a gombafélék, néhány fajta él a környéken: csirkegomba, tölke (tülke) gomba, csepenke, kb. 5 féle givagomba és a gyűrűsgomba. A topolikói, kovácsi részen s a topolikban lévő, a két község között elterülő rétek, legelők bőven adták a termést. A községi pásztorok szokta kedveskedni a gazdáknak a napi gyűjtésekből. A napi munkáról hazatérők s az iskolás gyermekek is szívesen mentek gombát szedni, mivel könnyű szedni, nem nehéz az elkészítése, s igen ízletes étel készül belőle. A taplószerű givák

mindenféle fán megteremnek, szőlőkben, gyümölcsösökben gyakoriak. Ízesítőnek tették régen a tormát, teának hársfalevelet, kamillát, békarokkát, ezerjófüvet gyűjtöttek az asszonyok. A gyermekek leginkább a földiszedret fogyasztották kedvtelésből. A plébánián levő vadgesztenyefák termését az iskolások gyűjtötték pénzért. Szintén szórakozás számba ment a nyírfalé ivása. A nyírfa törzsén lyukakat vágtak, a kiszivárgó levelet nádszálon kiszorgatták és úgy itták.

Csak a századforduló után kezdték szedni a vadsósokát. Eleinte nyersen fogyasztották. A gyerekeknek kis teknyőt nyomtak a kezébe, azok csapatosan mentek szedni. A múlt század végén Buzsákból ide származott, ide feleségül hozott lányok ismertették meg használatát.

## II. A táplálékok készítési módja:

A levesek a táplálkozás főgerincét képezik.

»Vánkos vagy táskaleves« ösibb fokozat kukoricalisztből készült. Amennyire a kukoricaliszt tésztaja engedte, olyan vastagon sodorták, hogy könnyen össze lehessen hajtogatni, mint a rétes-tésztát. Tölteléket hintettek rá, legtöbbször cukor nélkül mákot vagy vagdalt diót, esetleg káposztát. Összesodorták és rántott levesben megfőzték. Ünnepi leves számba ment.

Elterjedtek voltak a savanyú levesek, amelyekbe zöldségfélék nem szoktak tenni, s a rántásba pedig ecet került. »Savanyú krumpli leves«: a felaprított krumplit vízben és sóban megfőzték, babérlevéllel ízesítették, majd ecettel tejföllel behabarták. A rántásba kevés fokhagymát is tettek. Ha tejföl nem volt, liszttel, vízzel és ecettel készült a habarás. »Káposztaleves« esetében nem volt szükséges az ecet, mivel savanyú káposztából készült. A savanyú káposztát addig főzték vízben, míg fel nem főrt, azután zsírosan vagy olajosan berántották. Rendszerint babbal együtt főzték.

Savanyú levesek voltak a vadmarak húásával készített levesfélék is. Ecettel, esetleg vörösborral a hús vadízét akarták elvenni. Ilyen módon készült a »fácánleves« »szárnyaleves«: a szárnyast megtisztították, felaprították és vízben megfőzték. A lébe forralás közben kevés vörös- vagy fokhagymát tettek. Amikorelforr, vékony vöröshagymás rántást öntöttek bele, végezetül megecetezték. Így készült a vadrece, örvös, gerle húsából is leves. Csak a vadliba aprólékjaiból előállított levesbe nem tettek ecetet.

»Tejleves«-t könnyű ételnek tartották. Öregeket, betegeket és gyereket ezzel táplálták, fele tej, fele víz arányban megforralták, megsózták, némelyek paprikát is tettek bele. Kenyért aprítottak bele és úgy fogyasztották. »Rántottileves«: először a rántást meg-

pirítják, aztán kevés vízzel feleresztk, majd addig keverik míg kissé megsűrűsödik.

A tésztalevések közül a »kockás-tészta leves« a legismertebb: vízzel együtt zöldséget, sárgarépát és vöröshagymát tettek a főzőedénybe pár szem krumplival. Amikor ez megfőtt, levét leszűrték és újra felöntötték vízzel. Metélt vagy kockás tésztát főztek meg benne, kis piros paprikával adtak neki színt. A krumplilevest is szokták tésztával készíteni, csak kockatészta vagy metélt helyett tojásnélküli »csipedett«-el szaporították.

A hüvelyesekből és zöldségből készült levesek közül leggyakoribb volt a bableves. Legegyszerűbb módja: megáztatták a babot, petrezselyemmel, vöröshagymával, babérlevéllel, sárgarépával megforralták, levét leszűrték. A babból csak annyit hagytak a fazékban, amennyi a leveshez szükséges volt, azt feleresztették, kevés krumplit adtak hozzá és még egyszer forralták. Újból tettek bele zöldséget stb. Amikor ez megforrt, zsíros vagy olajos vöröshagymás rántást öntöttek bele. A babot »sóban és borsban« is főzték. Elkészítése azonos volt a rántott bablevessel, azzal a különbséggel, hogy rántás helyett csak piros paprikát tettek a levébe, hogy szebb színe legyen. A rántott bableves főzésekor félretett száraz, puhára főtt babból »sűrűbabot« készítettek oly módon, hogy a félretett babot kanállal összetörték, zsírban vagy olajban sült vöröshagymával megöntözték és hideg kenyérrel, kanállal vagy késsel mártogatva ették. Esetleg ecetes hagymával a mai babsalátának megfelelő ételt is előállították olajosan, bőjti időkben.

Az újabb kerti vetemények közül a századfordulótól kezdtek paradicsomlevest, zöldbalevest, cukorborsólevest, sóskalevest fogyasztani.

A húslevesnek sokféle változata volt ismert, hiszen a húsok elkészítésének a lében való megfőzés az egyik legősibb, legegyszerűbb módja.

A zöldség nélkül készült savanyú levesekről már volt szó, ezenkívül ismerték még a zöldség nélkül és zöldségesen készített húsleveseket és a gulyás módjára készült leveseket.

»Vadleves«, öznek, nyúlnak aprólékját használják fel hozzá, hagymával, magyarborsal, sárgarépával főzték meg a húst. Mikor megfőtt a hús, a lé felszínének kissé zavaros részét leöntötték, s ezáltal a folyadék-leülepedésekor szép tiszta színt nyert.

Halételeket házaknál is készítettek, nemcsak a halászok. A hal-leves előállítási módja igen egyszerű: apróbb halakat fejével együtt, nagyobbakat feldarabolva, vöröshagymával és paprikával, bőséges vízben főzték meg.

»Baromfi-hús-leves«: a baromfit egészben tették fel vízben sárgarépával, vöröshagymával és petrezselyemmel, mikor megfőtt, a levét a húsról leszűrték és kockás vagy metélt tésztát főztek bele. A húst külön fogyasztották el.

A gulyáslevesek inkább halból vagy vadhúsból készültek, »halgulyás« esetében a megtisztított, megmosott és kibelezett halat krumplival, vöröshagymával megfőzték. Előfordult, hogy a levét leszűrték és tésztát főztek bele és a halat külön törött paprikával ízesítve ették.

Vadliba nagyobb húsdarabjait gulyásszerűen fogyasztották. A húst keménysege miatt előbb félig meg kellett főzni, aztán került bele a krumpli is. A marhahús is leginkább gulyáslevesként szerepelt az étrendben.

A főzelék fogalma csak az utóbbi időben vált külön a község lakóinak gondolkodásában a levestől. Voltaképpen ma is ritkán fogyasztják. Régen a krumpli, káposzta és babfőzeléket ismerték, újabban sóskát, zöldbabot és a sárgarépa főzeléket.

A paradicsommártást a századfordulótól kezdve készítették csak főtt csirkehús mellé. Helyette régebben a torma szolgált ízesítőül, de ezt mártás formájában nem ismerték.

Mártás vagy pépes ételeik közé tartozik »a bocspor«. A régi szentpáliak kedvelt vasárnapi eledele volt: megfőtt és kanállal összetört krumplit ecetes habarccsal megsűrűsítették. Akinek zsírja volt azzal, akinek nem volt, az olajos rántással tette ízesebbé. Akinek jutott hús, az ebbe a sűrű lébe mártogatva fogyasztotta el.

Pépes ételek, kása-félék fontos szerepet tölthettek be a szentpáliak és varjaskériek táplálkozásában.

»Kása« főként disznóöléskor kellett. Hurkatölteléknek használták, de éltek vele évközben is. Nagyon szerették régen a káposzta főzése után leszűrt lével készített kását. A kásának szánt kukoricát először le kellett darálni, megszitálni. A finomabb liszt kihullott, az öregebb szemű liszt a szitában maradt, ezt vízbe tették, abban feljött a héja, amit a vízzel együtt leöntöttek. A kukoricadarát forró vízbe tették, megsózták és addig forralták, amíg sűrű pépszerű anyag lett belőle. Vöröshagymás zsírral leöntötték.

»Gánica« így készült: lobogó forrásban levő vízbe kukorica lisztet és só tettek, olyan keményre főzték, hogy szaggatni, szelni lehetett, akkor lábosba szaggatták, megszírozták. Lekvárral, tejföllel, esetleg tejjel ették.

Ismerték a »krumpli-gánicát« is, mely hasonló módon készült mint a kukoricás gánica.

A »sterc« nevű ételüknek is krumpli az alapanyaga: sós vízben megfőtt hámozott krumplit leszűrték, megsózták, aztán vöröshagy-

más zsirban vagy olajjal leöntötték és jól összekeverték.

A »lisztes-sterc« előállítás módja egészen más: búzaliszt »másodikát« vagy »harmadikát« lábosba tették, átmelegítették állandó kavarás közben a lisztet, megsózták és apránként annyi forró vizet öntöttek rá, amennyi elég volt ahhoz, hogy a liszt összeálljon. Mikor az egész összeállt, kevés zsirt vagy olajat öntöttek bele és ezzel is összekeverték.

Sokféle tésztafélélet is fogyasztottak, ezeknek is, mint a pépes ételeknek fő nyersanyaga a kukorica.

A »kukorica-prósza« tulajdonképpen tejben, illetve aludttejben megsütött kása: egy tejesfazék aludttejbe annyi kukoricalisztet tettek, amennyit elnyelt, megsózták. Beleöntötték az előzőleg zsírral vagy tökmagolajjal megkent cseréptepsibe. Ebben megöntötték zsírcs vagy olajos tejföllel a tetejét. Aztán betették a zöldmázás cserépkályhába vagy a kemencébe. Aludttej hiányában a lisztet vízzel keverték össze. Tejföl helyett apróra vágott nyerskáposztával is szokták ízesíteni.

»Gombóc« készítési módja: a szabad tűzhely fölött lógó 10 literes fazékba, kiskondérba hámozott burgonyát tettek főzni, mikor megfőtt, kukoricaliszttel összekeverték. Az így nyert tésztát kinyújtották és akkora darabokra vagdalták, hogy abból kis gombócokat tudjanak formálni. Aki tehette szilvalekvárt tett a tésztába. A gombócokat forró sós vízben főzték ki. Megfőzés után lábosba szedték ki, s vöröshagymás zsír, tejföl vagy tej került rá.

Kedvelt ételük közé tartozott az »opresnyara«, ami a magyar sóspogácsának felel meg: harmad osztályú búzalisztet vízzel sűrűre keverték jó keményre. Azután zsír nélkül tepsiben megsütötték. A sót vagy a gyúrás előtt tették a vízbe, vagy már a tészta tetejére szórták.

A »gubanica« ünnepi étel számba menő keletlen tésztafélé volt. Mozsárban megtört száraz tökmagot héjától megtisztítottak és forró tejben megáztattak, ezt zsupának hívták. A tökmagon kívül még mákot és diót is előkészítettek tölteléknek, azaz mozsárban megtörték és tejben áztatták. A tökmagnak volt jelentősebb szerepe a töltelékek közül. Cukor egyik töltelékbe sem került. A tészta másodrendű lisztből, sós langyos vízzel gyúródott, azután olyan vékonyra sodorták, mint a főtt tésztát szokták. Rendesen 2 darab kisodort tésztával dolgoztak, egyiket betették az olajjal megkent cseréplábosba, a tészta vagy ahogy ők nevezték »levél« akkora volt, hogy keresztben is, hosszában is kétszer átérte a tepsit. Most a tepsire kiterített tésztára vastagon kentek a zsupából. Ha finomabbra akarták a tölteléket, akkor a zsupába keverték a mák- és diópépből is. Egyszerűbb elkészítésnél csak zsupa került a



tésztára. A tepsin kívül érő tésztareszket a megtöltés után egyenként visszahajtották, hogy a tepsiben levő megkent tésztát egészen betakarta. Ennek a ráhajtott tésztának a felső lapját is bekenték zsupával. Ezután vették a második levelet és ráhelyezték az első megkent levél takarólapjaira. Utána megismételték az előbb leírt eljárást. A nyolcadik oldallapot nem kenték meg, mert ezzel zárták le az előző tészta sort. Helyette langyos sósvízzel meglocsolták, »megmosdatták« és késsel az egész tészta mennyiséget teljes vastagságában keresztül szurkálták, hogy meg ne puffadjon. Forró kemencébe tették, pirosra sütötték. Kimondottan böjtös eledel volt, karácsony estéjén, nagypénteken, s általában böjti napokon éltek vele.<sup>4</sup> Előfordult, hogy nem tepsiben készült, hanem egyszerűen kenyérsütő lapáttal betették a kemencébe és ott közvetlenül a forró téglán sült meg.

A kenyér sütését a liszt előkészítése előzte meg. A kukoricát megőrlették »parasztra«, vagyis a különböző minőségű liszt mind együtt volt, ahogy a malomkőről lefolyt. A gazdaasszony ezután különböző sűrűségű szitákon szelektálta. Sütés előtti nap délután 2—3 óra felé annyi marék sütnivalót tettek 1 liter langyos vízbe, ahány kenyeret akartak sütni, ez estig melegen tartva jól megkent. Délután megszitálták a teknőbe a szükséges lisztmennyiséget, a teknő egyik sarkában este elkészítette a gazdaasszony a kovászt, a sütnivalót, amelyet eláztatott addig, a teknő egyik sarkába öntötte, melegvízzel leöntötte és annyi lisztet adott hozzá, amennyit az felvett. Ezután letakarta és keresztet vetett fölé. Reggel vizet melegített és annyi kanál sót tett bele, ahány kenyeret akart sütni. Akkor a kovászból, annyit különített, amennyi a következő kenyérsütéshez kellett. Azután a teknőben maradt lisztet a kovással és a sósvízzel jó keményre összegyúrta, megdagasztotta, kiszaggatta és szalkajtóba tette, két óra hosszat kelni hagyta. A kenyér betevéséhez két asszony kellett. Egyik a sütőlapáton a kemencébe emelte, a másik a rozslisztből készített péppel vagy sósvízzel megmosdatta. Betevés közben fohászt mondtak, majd a kemence ajtajára keresztet vetettek. Az első kenyérbe belenyomták a mutatóujjukat, hogy a villám ne hogy becsapjon, vagy ha becsapott, a kenyér oltsa el a tüzet.

Másfél-két óra hosszat volt a kemencében.

A kukoricakenyér 3—4 nap múlva azonban megszáradt, de ekkor is élvezhető volt, csak szelni nem lehetett, darabokra kellett tördelni.

A bajon úgy segítettek, hogy tejbe vagy levesbe aprítva fogyasztották. Jobbmódú családok dologidőben több-kevesebb árpa vagy rozsliszttel keverték a kukoricalisztet.



Búzalisztból kelt és nyújtott rétes készült, kalács, (ennek különleges formája a »ködmenkalács«) kelt fánk. Ezek elég ritkán kerültek az asztalra.

Ha a két község táplálkozását áttekintjük, feltűnik a cukor kevés használata. Az említett Fekete Sándort elküldte jobbmódú gazdaasszonya búcsú előtt a boltos zsidóhoz két darab tojással. Meghagyta neki, hogy egyikért hozzon élesztőt, másikért cukrot. Mit kaphatott érte? S ezt a bevásárlást búcsúkra tette. Elgondolhatjuk, mi jutott a hétköznapokon a szegényebb sorsú családoknak.

Két jellegzetes tészta ételüknek nyersanyaga, száraz kelt tészta.

»Makranyóra«: ha volt a háznál kemény kalács vagy száraz kenyér, azt leszelték, megsózták, amnyi tejjel leöntötték, amennyit a száraz tészta felszívott magába. Aztán kevés olajjal vagy tejföllel megöntötték és cseréptepsiben kemencében addig sütötték, míg rotyogni kezdett.

A »bubuta« ünnepi eledel volt. A háziasszony kb. 3 nappal az ünnep előtt kis fehér kenyeret sütött, s azt napokon át szárógatta. Az ünnep reggelén kockára vagdalta, leöntötte tejjel, a száraz tészta a tejet felszítja és megdagadt. Tejföllel és túróval összekeverve fogyasztották.

Húst sokféleképpen használtak fel a szentpáliak és varjaskériek, azaz sok állatfajta húsa került az asztalra és az elkészítés módja is sokféle. A húslevesekről már volt szó. A továbbiakban állatfajtánként vesszük sorra a húskészítési eljárásokat.

Az egyik legősibb sütési eljárás a halaknál volt ismeretes, amikor is parázon egyszerűen megsütötték. Ehhez hasonló eljárás más húsféléknél nem ismeretes csak a gyűrűsgombánál. Ennek sütés előtt lehúzzák a bőrét, aztán a gombát parázsra helyezik. Mikor megsült megsózzák, megpaprikázzák.

Az otthon főzött halételek közül a legegyszerűbb étel a tepsiben sült hal: a megtisztított halat megsózták, megpaprikázták, kevés lisztet szórtak rá, s esetleg kevés lével tepsibe tették, olajjal, ritkán zsírral kissé megöntötték. Akkor lehetett kivenni a sütőből, mikor már sercegett.

Fogyasztották külön a főtt »kövesztett« halat sózva, paprikázva.

A »halkocsonyát« (leginkább csíkból) igen kedvelték. A csíkot fel sem bontották, csak a fejét vágták le, mert epéje a feje közelében volt, s különben megkeserítette volna az étel ízét. A csíkot sós vízben főzték, főzés után le kellett hűteni. Az élvezet tetőfoka az volt, ha úkrás állapotban kerülhetett a fazékba a csík. Ha halból készült a kocsonya, a halat ki kellett belezni.

A vadlibát pároltan fogyasztották: vöröshagymás zsíron, kevés vízben főzték, mikor puha lett, csekély ecettel vagy vörösborral vették el a vadízét.

Vadkacsát pörkölt alakjában ették: cseresznyepaprikával ízesítették és vörösbort tettek bele.

Őz vagy nyúl vastag része »vadasan« készült el: a húst lesózták, bezsírozták, fokhagymát reszelték rá. Vízben párolták és mikor megpuhult, tejföllel nyakon öntötték.

A nyúl húsa disznóhús helyett, káposztával főzve is megállta a helyét. Sok családnál elég gyakran került az asztalra.

A baromfihús is, mint a vad szárnyasok, elsősorban levesként készültek el. Ezenkívül még pörköltnek is fogyasztották. A paprikás-, rántott-, töltött csirke készítéséhez nem értettek. Az utóbbi időben már közkedveltségnek örvendenek ezek az eljárások is. Alig lehet meg pl. lakodalom rántott csirke nélkül.

A sertés húsa leginkább füstölésnek került a szalonnával együtt, hogy a tavasztól őszi tartó dologidőre tudják tartalekolni. Téli hónapokban megelégedtek tőpörtyűvel, vagy a disznóölés alkalmával nyert kukoricás hurkával. Kocsonyát fogyasztottak, de ritkán, azaz csak bizonyos ünnepeken: torkoscsütörtökön, karácsonykor, húsvétkor, kishúsvétkor, azaz: fehérvasárnapon. Télen szalonnát nagyon keveset ettek. Azt mondták, a retek a legjobb téli szalonna. Disznóvágáshoz nem mindenki értett a faluban, ezért több helyen »bölléret« hívtak. A böllér néhol a boncolásnál is segédkezett, de ezt már többnyire a családtagok végezték. A szalonnának nagyobb részét füstölték, kis részét kövesztették. A hurkához, illetve »csurká«-hoz régebben kukoricakása, újabban hajdina kása kellett. A szalonna kövesztő levében főzték meg a kukorica, illetve hajdinakását. A kukoricakásából küldtek a szomszédoknak, rokonoknak kóstolót, kis húst is tettek rá. A megmaradt kásába beleöntötték a félretett vért és most együtt újra felforralták, azután teknőbe félretették, hogy kihűljön. A kitisztított bélbe »csurkatöltővel« nyomták bele a tölteléket. Amikor ez megtörtént, forró vízben kifőzték, majd hideg vízben hűtötték. Leterített szalmára egymás mellé rakták. Forró zsíron szokták kisütetni. Hurkából kóstolót is szoktak a legközelebbi rokonoknak küldeni, különösen ahol gyerek is volt.

Kolbász készítését csak a század első évtizedei óta ismerik. A disznóhús fogyasztásának (friss és füstölt) legkedveltebb formája a káposztáshús.

A disznóölés komoly eseménynek számított. Ezt az étrend is mutatja. Reggel paprikás forraltbor volt. A leölt állat vérének is megsütötték. Délben friss húsból gulyásleves és vöröshagymás sült hús

volt. Vacsorára disznóöléses káposzta, természetesen most bővebben volt benne hús, mint máskor. Azután hájaspogácsa búzalisztból. A reggeli étrendben különbségek voltak az egyes családok között.

A húsfélék tárgyalása után önként adódik, hogy néhány szót szólnunk a húсок mellé salátaként, ízesítőként, savanyúságként használt ételekről. Ezek egy része önálló ételként is megállja a helyét. A »tormát« ették nyersen, mint ízesítőt kövesztett sonka mellékételként. Különféleképpen készítették el. Húsvéti szentelt ételekkel csak felszeletelt módon fogyasztották. Készítették húslével vagy sonkalével is. Lereszték, rövid időre a kemencébe, vagy a kályha sütőjébe tették, hogy az ereje kissé elszálljon, feleresztették húslével és ecettel megöntötték. Voltak, akik ecet helyett cukrot, vagy mind a kettőt tettek rá.

»Káposzta« fontos ételnyersanyag és ízesítő volt hordóskáposzta formájában. Úgy tették el, hogy felszeletelték és rétegesen lerakták szegfűszeggel, magyar borssal, birsalmával ízesítve, felszeletelt paprika rétegekkel. A káposztát aztán így felhasználták nyersen hús mellé vagy nyersen olajjal leöntve kenyérrel stb. A paprika csak tört piros paprika formájában volt ismerős, csemege formájában nem. Újabban elterjedt étel a savanyított csemege paprika olajban sütve. A vöröshagyma és fokhagyma kedvenc eledelek közé számított. Egyéb ételek ízesítésére vagy önálló táplálékként is, szívesen éltek vele. Felszeletelve nyersen, ecettel vagy sóval ízesítve még a mezőre is magukkal vitték. Retket sokat tartalékoltak leföldelve. Használat előtt megreszelték és olajjal leöntötték.

Az ecet házilag készült törkölyből. Tejesfazék fenekére 3—4 újjnyi törkölyt tettek, erre bort öntöttek. Az edényt ruhával leköttették s a kályha mellé tették. Két hét múlva le lehetett szűrni üvegekbe.

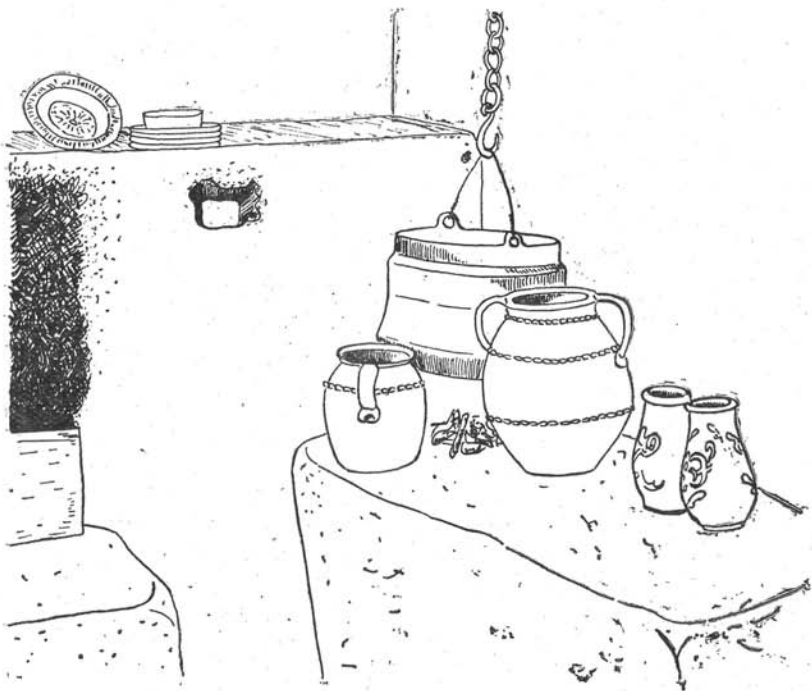
Fűszerként használták a babért, saját termésű gyömbért, sáfrányt, fekete borsot, petrezselymet, zöldséget, zeller levelét, paszternák gyökerét.

A tej és tejtermékek önálló italként vagy más ételek alapanyagaként, részeiként jelentősek. Tejből tejfölt, túrót vagy vaját állítottak elő. Szívesen fogyasztották levesként az aludttejet is. A vaj előállítására tejfölből készült úgy, hogy zárt üvegben addig rázták, míg a zsírsanyag összeállt. Egyesek faköpülőt használtak. A vajat nyersen nem fogyasztották, hanem megolvasztva, zsír pótlására használták, főleg böjti időben. A régi időkben volt egy-két asszony a faluban, aki sajtot is tudott készíteni. A vaj köpülésekor visszamaradt savót megitták.

A gyümölcsféle fogyasztása elenyészően csekély volt. Almát, szilvát, cseresznyét fogyasztottak leginkább. Lekvárnak csak szilvát tettek el. Az almát felszeletelve, napon megszárították, cérnára fűzve kamrában felakasztották. Szilvát kemencében, cseresznyét napon aszalták. A gyerekek a vadontermő földiszedret fogyasztották. Télen a befőttet a csemegeszámbamenő sült tök pótolta.

Az általában kevés volt a választék: vizen kívül bor és pálinka. Mivel viszonylag kevés boruk termelt, aki szeszt akart fogyasztani, azt a kocsmában szerezhette meg, vagy falubelieitől vette. Dohányozni szerettek, de dohánytermesztéssel nem foglalkoztak, ezt a foglalkozást átengedték a falu pásztorainak: kanászoknak, csordásoknak. Ezek cseréppipából szívták, de volt akinek tajtékpipája volt. 3 krajcárért adták a barna, 4 krajcárért a zöld csomagolású kapadohányt.

Gubaszivarra, drágasága miatt nem jutott, megelégedtek a rövid szivarral, de erre is csak ünnepélyes alkalommal jutott.



»Tűzhely« edényekkel

### III. Hagymányos étrend

Az étrendben az volt a fő szabály, hogy vasárnap és ünnepnap, erősebb munka idején kicsit jobban főztek mint máskor. Télen sohasem volt ebédfőzés, még akkor sem, ha otthon voltak. Csak reggel és estefelé étkeztek. Ha valaki délben éhes volt, harapott valamit: kenyeret és hagymát vagy reggeli maradékot. Délután 3 óra után az állatok megetetése után vacsoráztak. Reggelire egyik nap rántott levest ettek, mellé krumplit búzaliszttel elkevertek, úgy hogy sűrű pép lett belőle. Ezt leöntötték piritott hagymával. — Másnap sült savanyú káposztát olajjal, tejet vagy rántott levest ettek hozzá. — Rántott leves mindennap volt. — Egyik nap krumpli leves, hozzá kukorica gánica tejföllel, akiknek zsírja volt, azt tette rá. A következő nap tésztaleves meg krumplisterc vagy savanyú káposzta hússal. Főzték a barátfülét is, felváltva, szilvalekvárral, túróval, darával. — Ha csipkedett tésztaleves volt, akkor a második fogás szeletelt sült krumpli tepsiben. — Hétköznap többször asztalra került a mákos leves. A nők nagyon szerették. A férfiaknak ilyenkor vagy krumplit főztek vagy olajos káposztát tálaltak.

Vasárnap más volt az élelmezés. Reggel főztek bocsport. A hús levéből savanyú mártást készítettek. Adtak hozzá 2 db húst. Ebédet nem főztek. Ha valaki enni kívánt, megmelegítették a reggeli maradékot. Vacsorára egyik vasárnap tészta leves ködmen kaláccsal (gömbölyűre sodont vastag sült tészta), másik vasárnap kelt fánk, vagy paraszt rétes.

Nyáron otthon nem reggeliztek, mert a munkára siettek. Nagyon kicsi darab szalonnát vittek magukkal. Mellé fokhagymát vagy vörshagymát tettek. Ez volt a reggeli. — Vagy sós pogácsa, hozzá vágott hagyma, vagy savanyú káposzta kis pohárban kenyérral.

Kapáláskor, aratáskor mindennap főtt ebéd. Egyik nap zsíros leves, kelt tészta, kevés hús. Ha délben nem ettek húst, akkor uzsonnára ettek. Amikor otthon vacsoráztak, akkor paprikáskrumplit ettek. — Másnap reggel kevés szalonna. — Az ebéd változatos volt. Minden nap 3 féle étel. — Másnap tésztaleves, savanyú krumpli. — Ozsonnára hús. — Harmadik nap bableves, káposztás tészta. Délben nem volt hús, azért ozsonnára szalonna vagy tojás. Vagy ilyen összeállítás is volt: délben tésztaleves, sűrű borsó vörshagymával. Este ugyanez hidegen vörshagymával. Kaszáláskor vasárnapi ebédet vittek, s a menyecskéken ünnepi ruha volt.

Az elmúlt 60 esztendő alatt jelentős változás történt a táplálkozásban. Érdeme van ebben a néhány éve elhunyt Posza Mórincné Androsics Máriának. Mint gyakorlott, ügyes vendéglősnét, két

évtizeden keresztül sok lakodalom kifőzésére kérték meg. Ilyen alkalmakon és magán érintkezések alkalmával is sok háztartásbeli, főként főzési fogásra tanította meg a falubelieket.

Segítettek a helyzeten az általános közviszonyok. A két falu népe kezdett többet érintkezni a szomszédos községekkel. A falubeli fiatalok találkoztak az itt levő nagybirtokon napszámba járó idegen kortársaikkal, láttak és tanultak tőlük egyet mást. Az állattartás átszerveződése alapján az egész gazdasági élet átalakulásnak indult. A hamarosan bekövetkezett első világháború oly nagy gazdasági átállást kívánt, hogy a régi állapotokat fenntartani már nem lehetett.

Az első lépés a kenyérnél jelentkezett. A század elején még több helyen sütöttek tiszta kukorica kenyeret, de a jobb étkezési lehetőségek már éreztették hatásukat. Több családban megjelenik a *kukoricás* kenyér, a fehér liszttel, rozsliszttel kevert kenyér. Jelentkezik aztán a zsírral való főzés nagymérvű bevezetése. A táplálkozás terén nehéz a fokozatos átalakulás kimutatása. Egy azonban bizonyos, itt a régi állapotok már nem tértek vissza a háború végeztével.

A legtöbb család sertést vág, mely magával hozza a rendszeres ételmezést.

Felkértünk egy intelligens háziasszonyt, hogy állítsa össze azokat az ételneműeket, melyek ma a szentpáliak asztalára kerülnek. Asszonytársai meghallgatása után az alábbi kimutatást adta:°

Reggelire esznek: 1. rántott levest zsurmókával vagy kenyérral vagy tojást eresztenek bele. 2. Aztán paprikás krumplit. 3. Sült paprikát krumplival. 4. Olajos káposztát sült szalonnával. 5. Tőpöntyűt sült krumplival. Levesek: krumpli, bableves, tészta, paradicsom, rizs, savanyú vagy édes káposztaleves. Főzelékek: Általában nem sokat fogyasztottak, az utóbbi időben sem fogyasztanak. Ha mégis sor kerül rá, úgy 1. krumpli, 2. káposzta, 3. bab, 4. nyáron sóska vagy zöldbab, 5. savanyú vagy édes répa, hozzá pörkölt vagy sült, ha nehezebb munkát végeznek. Tésztafélék: 1. krumpli nudli, 2. lekváros gombóc, 3. barátfüle, 4. grenadir mars, 5. palacsinta, 6. krumplis-, 7. paprikástészta, 8. sóspogácsa.

Vasárnap szeretnek jól élni. Ilyenkor van: baromfi-húsleves vagy marhalúsleves, ha kapnak valahol ilyen húst. A második fogás rántott vagy vagdalt hús, töltött csirke, liba vagy kacska. A húshoz paradicsom mártást, tarhonyát, rizst vagy nokedlit fogyasztanak. Végül rétest, édes tésztát vagy kuglófot esznek.

Nagyon szeretik fogyasztani a halat, kolbászféléket. Ha ilyesmi megjelenik a boltokban, nagyon hamar elfogy.

Jobb áttekintés céljából ide csatolok egy hétre szóló étlapot.<sup>6</sup>

Napok	Reggeli	Ebéd	Vacsora
Hétfő	Sült krumpli Savanyú káposzta Kenyér	Krumplileves Búzaprósza	Szalonna, zöld- paprika, kenyér
Kedd	Rántottleves Kávé, pirított kenyér	Tésztaleves Spárgaborsó fő- zelék	Főtt krumpli Dinszteleves káposzta Kenyér
Szerda	Paprkás krumpli Kenyér	Rizsaleves Káposztás tészta	Tejfölös turó Zöld paprika
Csütörtök	Sült káposzta Pirított krumpli Kenyér	Gulyás leves Mákos tészta	Kövesztett hús Kenyér
Péntek	Tejfölös turó Kenyér	Borsóleves Krumplis pogácsa	Főtt tojás Kenyér Gyümölcs
Szombat	Lecsó krumplival Kenyér	Tésztaleves Krumplifőzelék hússal	Rántott leves Krumplifőzelék hússal
Vasárnap	Kávé Sült hús Kenyér	Húsleves Töltött paprika rizszel Sült tészta	Kirántott hús Savanyú paprika Tészta

#### IV. Az étkezés módja

A táplálkozással kapcsolatban szót kell ejtenünk az étkezés módjáról is. A somogyiszentpáliak étkezés közben az asztalt körül-  
ültek. Nem tányérból ettek, hanem közös tálból, bádogkanállal szed-  
ték az ételt. Villát nem használtak az étkezésnél, csak kanalat és  
kést. A húst kanállal kiemelték a tálból, aztán kézbe fogva feldara-  
bolták. Poharat nem használtak, hanem a vászon színéhez hasonló  
korsót, vászonkorsót, melyet a kocsin érkező horvátoktól gaboná-  
ért cseréltek. A mezőre is korsóban vitték az italt. A gyerekek-  
nek kisebb korsóból »csöcsös korsó«-nak nevezett edényből adtak  
inni. A fülében belül nyílás volt, amely a korsó víztartalmával ösz-  
szeköttetésben állott. A korsó fülének közepe táján csercimbősze-  
rű kiemelkedés látszott. Ezen keresztül szívták a vizet.

A gyermekek az asztalhoz nem ülhettek, csak akkor, ha már  
kaszálni, kapálni tudtak, vagy bármilyen keresettel hozzájárultak a

család eltartásához. Rendes helyük a kályha mellett a kasszákon volt. Vagy itt ültek, vagy az ajtó küszöbén, vagy pedig a földön ülve fogyasztották el ételüket.

### JEGYZETEK

- <sup>1</sup> Fekete Sándor (koledánc) elbeszélése után.
- <sup>2</sup> Bosnyák József (begezi) olajütő után. Olajsütéssel a most élő Bosnyák testvérek öregapja kezdett foglalkozni 70—80 évvel ezelőtt.
- <sup>3</sup> KÁL Conscriptio Regnicoláris 1828.
- <sup>4</sup> Elmondta Kovács Jánosné, Posza Mária (balala) 1965.
- <sup>5</sup> Öz. Papp Jánosné, molnár özvegye.
- <sup>6</sup> Budai Ferenccé (kisperjési gazdaasszony, ács özvegye).



FISCHEREI, SCHILFSCHNEIDEN UND ERNÄHRUNG IN EINER  
GEMEINDE DES NAGYBEREK GENANNTEN GEBIETES  
(SOMOGYSZENTPÁL)

In den Gemeinden Tótszentpál und Varjaskér spielten auch nach aus dem 18. Jahrhundert stammenden Dokumenten seit Menschengedenken bei der Ausnutzung der Nagyberék in erster Reihe die Fischerei, die Verwendung des Schilfrohes, das Sammeln von Lebensmitteln und die Jagd eine ausserordentlich grosse Rolle. Die Bewohner beider Gemeinden benutzten einzelne Teile der Nagyberék als Pachtgebiet unter Leitung des Fischereivorstandes. Die Fischer rekrutierten sich aus den Mitgliedern der kinderreicheren Familien, besonders aus nur einige Joch Landgut besitzenden Familien, (Viertelgrundbesitzer). Es gab nur einzelne Familien, die ausschliesslich von Fischerei lebten. Die Fische, die Grundeln verkauften sie hiesigen Kaufleuten, oder am Markte der Gemeinde Marcali, zeitweise aber auch Fischhändlern der Gemeinden Kaposvár, Lengyeltóti. Auch in den Nachbargemeinden tauschten sie Fische gegen verschiedene Produkte aus. Die Fischarten sind im grossen und ganzen mit denen des Balatonsees identisch. Die Raubfischer waren ärmere Leute, die nicht im Pachtgebiete, sondern in Nebengraben fischten.

Als charakteristisches Fischgerät diente in der Nagyberék das Turbuknetz genannte Netz. Dies fand beim Fischen aus dem Kahn Verwendung. Es war ein breites, dreireihiges Netz aus Zwirn, und diente hauptsächlich zum Fangen der am Wasserboden lagernden Hechte und Karpfen. Ein zweites, sehr wichtiges Fischgerät war die Weize. Das war eine Rohrwandung, ein Mittel der Wegleitenden, absperrenden Fischerei. Verbreitet war auch ein ein anderes Netz. Es wurde aus Falzzwirn verfertigt mit Binsenschwimmern. Selbst wilde Vögel blieben darin stecken. Das Wurfnetz, in Form einer Wurffischreue fand in seichten Gewässern Verwendung, ebenso wie die Harpune.

Das Rohrschneiden war die zweite Ernte der Bewohner von Tótszentpál und Varjaskér. Es geschah zu Winterzeiten. Die Hälfte des Gebühres gehörte dem Gutsbesitzer. Ein charakteristisches Instrument war die Stossense, ein oder zwei Männer stiessen sie und ein dritter band das geerntete Rohr zu Garben.

Das Rohr diente als Dachbedeckung der Wohnhäuser und wirtschaftlichen Gebäuden, als Umsäumung und als Grundmaterial des »Veic« genannten Fischfanggerätes. Den Ärmeren diente die Rohrrente nur zur Selbstversorgung, den Wohlhabenden aber auch als Gelderwerb. Besonders die Gutsbesitzer waren Käufer des Rohres.

Die Bedeutung der Nagyberék ist auch im Bezuge der Ernährung augenfällig, besonders hinsichtlich der Fleischsorten. Vor der Entwässerung der Nagyberék war die Viehzucht unbedeutend. Man besass nur im Freien, ohne Stall erzogenes Rindvieh, ausserdem Schweine und Geflügel in geringer Anzahl. Von grösserer Wichtigkeit war die Aufarbeitung der Fische, Grundeln, des wilden Geflügels, der Rehe und Hasen. Das Eimangel ersetzte das Sammeln von Eiern der wilden Geflügelarten. Die Aufarbeitung des durch Fischen und Jagd erbeuteten Fleisches geschah auf verschiedener Weise. Es wurden auch altertümliche Methoden angewendet, z. B. das Räuchern der Fische auf

Spiessen, oder Braten auf glühender Kohle. Am häufigsten wurde es als Suppe oder Gulasch gekocht. Von den gesammelten Pflanzen verdienen die Pilze und Heilkräuter Erwähnung. Das Grundmaterial der täglichen Speisefolge lieferten die angebauten Pflanzen. So die zweitklassigen Getreidearten, Erdäpfel, Bohnen, Zwiebelarten. Die abwechslungsreiche Zubereitung derselben verrät auch Wichtigkeit. Die pflanzlichen Rohmaterialie der typischen, bäuerlichen Ernährungsarten haben auch uralte Kochmethoden reserviert. Die Bewohner von Tótszentpál und Varjaskér kannten auch einige in den meisten ungarischen Gegenden unbekanntes Mehlspeisarten, wie z. B. »Makranyóra«, »Bubuta«, »Opresnyara«.

Nach durchgeführten Entwässerung der Nagyberék ändert sich vom Anfang des XX. Jahrhunderts an vollständig die Struktur der Bewirtschaftung. Die ans sumpfige Gebiet gebundenen primitiven Bewirtschaftungsmethoden: Fischerei, Sammeln von Lebensmitteln, die Jagd wurde durch zeitgemässere Methoden des Pflanzenanbaues und der Viehzucht verdrängt. Die erstklassigen Getreidearten gewinnen an Wichtigkeit, neue Gartenpflanzen verbreiten sich, die im Freien erzo-genen unbändigen Kühe werden durch westliche, viel Milch produzierende Rinderarten ersetzt und auch die Anzahl der Schweine und des Geflügels erhöht sich bedeutend und dem schliessen sich auch neue Behandlungs- und Aufarbeitungsmethoden an.

---

Felelős kiadó: Takáts Gyula

66. 6., 2630 Somogy megyei Nyomdaipari Vállalat, Kaposvár  
Készült 600 példányban.



