

Berkenyei sváb szótár és múltidézés



A Nógrád megyei 650 lelkes település, *Berkenye*, egy igen tartalmas, érdekes és képekkel gazdagon illusztrált kiadvánnyal lepte meg lakóit és barátait: *Gill Józsefné*, Nusi néni gyűjtését olvashatjuk, aki 2015-ben kezdte el a munkát. Így ír erről: őseink Württemberg tartományból, Németországból a XVIII. században érkeztek Berkenyére, *Althmann* Mihály Frigyes váci püspök hívására. *Ulmban* szálltak hajóra és a Dunán jöttek le Magyarországra 1718 őszén a német telepesek – október 13-án lesz a 300 éves évforuló –, majd 1753-ban négy család továbbment, és ők alapították Szendehely települést. A betelepítés több hullámban történt, erről a nyelvjárás is tanúskodik, legtöbbször az úgynevezett keleti frank dialektust hozták magukkal. Ahogy a szerző írja, egyre kevesebben beszélnek már az óhazából hozott nyelvet Berkenyén.

A régi Petőfi utca



– *Amikor elkezdtem a gyűjtést, azt először témakörök-höz kapcsolódóan végeztem, majd később a magyar ABC szerint haladtam, de közben jöttem rá, milyen sok téma van még, amelyeknek történetét, folyamatát is le kellene írni, így például régi esküvő, népviselet, keresztelő. A munka során eszembe jutottak szüleim, előjöttek a gyermekkori emlékek: hogyan is voltunk felöltözve, amikor libát legeltettünk... A mai gyerekek és felnőttek sokszor már el sem tudják képzelni, hogy mi hogyan is történt régen, ezért nagyon szerencsés, hogy sok képpel tudtuk illusztrálni a leírtakat.*

A kezdetektől támogatta munkáját Árpásné Schlenk Judit, akivel együtt vetették papírra a régmúlt leírásait, aki maga is szerkesztette a könyvet és ötleteket adott a fotózáshoz és a megvalósításhoz. A kiadvány megjelenését támogatta az Emberi Erőforrások Minisztériuma Támogatáskezelője és a Berkenyei Német Nemzetiségi Önkormányzat. Így készült el egy sváb-német szótár, amely a kiadvány első fele, a második részben német és magyar nyelven „múltidézés” következik Berkenyéről, lakóiról, nyelvükről, szokásaikról, életükről.

A szerzők hozzájárulásával mi a könyv magyar részét vettük át, bemutatva a ház és háztartást, a mezőgazdasági munkákat, az egyház és az iskola működését, történetét, esküvőt, keresztelőt, temetést, a berkenyeiek viseletét, étkezési szokásaikat, a disznóvágást, a gyerekek játékait, mondókáit, a szakmákat és a hagyományőrzést, sok-sok képpel illusztrálva. Ahogyan az Előszóban is olvasható, bemutatják a mára már megszűnőben lévő többgenerációs családok életét, a régi állattartást, amikor még nem voltak gépek, a háziasszonyok nehéz munkáját – mosógépek, hűtők, porszívó, fürdőszoza, stb. nélkül.

Kiadó a Berkenyei Német Nemzetiségi Önkormányzat, 2017, szerkesztők Gill Józsefné és Árpásné Schlenk Judit, a fotókat Girasek Károly és Nagy Boglárka készítette.

Kérjük, vegyenek részt ezen a múltbéli utazáson, mely azt is megmutatja, hogy az ősök milyen harmóniában éltek a természettel, örültek az élet szépségeinek, az ünnepeiken megpihentek és együtt volt a család és hogyan leltek új hazára Berkenyén a németek.

Falunk lakói

Első témakörünkben az itt élő emberekre emlékezünk, az 1940-es évek (még a kitelepítés előtti) állapota szerint utcánként írva le az itt élő lakosokat. Mivel a faluban sok azonos vezetéknevű személy volt, ragadványnevek is társultak hozzájuk, amelyek közül több máig fennmaradt. A vezetéknevek mellett a keresztnemekre is kitérünk, amelyek között nem mutatkozott túl nagy változatosság.

Sajnos a második világháború előtt nagy volt a gyermekhalandóság, ezért az elhunyt gyermek nevét adták a családban következőként született gyermeknek. A gyermekeket kicsinyítő képzővel ellátott néven szólították (Szepala, Hancala, Francala, Jokala, Tandala, Nanala, Liszala stb.) A névadás szabályai szerint az elsőszülött gyermek a keresztszülő, a másodikként született gyermek pedig a szülő keresztnevét kapta.

Család – Famíli

A régi időkben a család több generációból állt, a csecsemőtől az aggastyánig mindenki együtt lakott. A születéstől a halálig minden otthon történt, egymásra voltak utalva, számítottak egymásra. A család egy gazdasági egység is volt, mindent együtt csináltak a szántástól az aratásig, az elletéstől a disznóvágásig.

Mindenkinek megvolt a maga szerepe és munkája, amit el kellett végeznie, hogy az egész család boldoguljon. A családtagok előző nemzedékétől átvették a tapasztalatokat, szokásokat. Együtt örültek, ünnepeltek.

Ház és háztartás

A régi falukép az elmúlt ötven-hatvan évben jelentősen megváltozott, hiszen ahogy az emberek anyagiakban gyarapodtak, átépítették a házaikat. Ma már alig látható a településen hagyományos gangos, hosszú parasztház. A régi otthonokban elől volt a tiszta-



Testvérek 1945-ben



Mária és Mihály 1943-ban



Szepala
mucában

Testvérek
90 felett





szoba (első szoba) a szokásos berendezési tárgyakkal (ágy, szekrény, asztal, szék, sublót), és általában még egy szoba volt. A szegényebbeknek csak egy szobájuk volt, a módosabbaknak kettőnél több is lehetett.

A konyhák sokáig nyitott kéményesek voltak, azaz a beépített főző-sütő alkalmasságok (tűzhely, sütő, esetleg kemence) fölött egy olyan nyitott kéményen keresztül távozott a füst, aminek segítségével a húsféléket is meg lehetett füstölni.

A lakórész általában vályogból, vagy vert falakkal készült, pórfödémrel (egyszerű gerenda födém) és fehér meszeléssel. A gazdasági épületek legalább olyan fontosak voltak, mint a lakórész. Az elmaradhatatlan istálló és a gabonatarló kamra általában téglából épült. Az udvar végén kereszt alakban épített, részben nyitott, nagyméretű pajták voltak. Itt tartották a szekeret, ekét, boronát, a szálás takarmányt, szalmát.

A padlásnak több része volt, az egyik egy zárt tér volt, ahol a rudakon, kolbász, szalonna, sonka lógott. Volt szénapadlás is ahová a szénafeldobón keresztül a szekérről villával dobták fel a takarmányt. A pincében tárolták a megtermelt krumplit, zöldséget, takarmányrépát, s mindazt, ami az állatok etetéséhez kellett. A pincében állt boros hordó is.

A kamrák és prészáz adtak helyet a gabona, a kukorica, a zsákok, kádak, szerszámok és a prés tárolására. A folyosókon szárították például a babot, hagymát, felkötve a kukoricát. Minden folyosón volt egy régi pad, amiről ülve fejthették a babot, borsót, és más hasonló munkákat végeztek.

A villanyt csak 1938-ban vezették be a faluba, előtte petróleumlámpával, gyertyával világítottak. A vizet kerekeskútból húzták.

A ház minden részének megvolt tehát a funkciója. A mára már mindannyiunk számára megszokott fürdőszoba ugyan régen még ismeretlen volt, a tisztálkodás azonban akkor sem maradt el.

A parasztemberek megélhetésükért mindig keményen dolgoztak – többnyire kétkezi munkát végezve – a határban. A cséplésnél gépek is segítettek. Az számított gazdagnak, akinek sok földje és állata volt. Akiknek nem volt földjük, azok nagyon sze-

vénynek számítottak. Ők a nagygazdákhoz mentek napszámba (aratás, cséplés, kapálás, kaszálás). Ősszel a trágyát kivitték a határba, és beszántották a földbe. Télen erdőbe jártak fát vágni, tavasszal csemetét ültetni.

A fiatal lányok Pestre mentek, cselédként szolgálni. A kislányok libát őriztek, a fiúk kecske- vagy tehénpásztorok voltak. Az idős szülők a ház körül dolgoztak. A nagymama főzött, a nagypapa kukoricát morzsol, a gyerekekkel szecs-kát vágott a tehéneknek, árpát darált a disznóknak. A fiatalok a határban dolgoztak. Szombaton mindig udvar- és utcaseprés volt, hogy a ház körül is vasárnapi rend legyen.

Mindenkinek megvolt már gyermekkorától a maga munkája, így váltak szorgalmas emberré.

Aratás

Nyáron a legnagyobb munka az aratás volt. Az emberek már harmatos hajnalban kimentek a földre. Kezdekor ittak egy kis pálinkát, vízzel keverve, hogy ne ártson. Két személy volt egy pár, így dolgoztak együtt, egy arató és egy marokszedő. Először a rozst aratták le, majd otthon az udvarban csépfadaróval kicsépelelték. A kévét nem szedték szét, hogy a szalmájából kötelet csinálhassanak. Az arató lekaszálta a gabonát, és a szedő markokba rakta azt. Mikor kész voltak az egyik kötelet csinált, és lerakta a földre, a másik két-három markot beletett és összekötözte. Ezekből a kévékből fél kereszteteket raktak. Utoljára nagy gereblyével összegereblyézték, hogy semmi ne vesszen kárba. Egy marokkal hazavittek az állatoknak. A kévéket a szérűskertbe szállították, és kazlakba rakták, s a tűzvédelemre is gondolván egy hordó vizet és hosszú nyelű piszkavasat állítottak melléjük. Miután minden gazda behordta a gabonáját, hozzáfogtak a csépléshez. A cséplőgéphez tíz-tizenöt személy kellett, volt kévedobáló, kévevágó, gépetető, szalmahordó, pelyvahordó, zsákos, szalmakazalrakó és maga a gépkezelő. A gazda saját fogatával szállította haza a gabonát, és a gabonakamrába tette. A cséplésért terményben kellett fizetni.

Aratási időben, a faluban tűzörség volt, amely figyelte, hogy a szérűskertek és a gabonaföldek ki ne gyulladjanak. Két személynek kellett vigyázni és jelezni, ha valahol lángra kapott valami. A falu elejéről figyeltek, mert az volt a legmagasabb pont és onnan mindent lehetett látni. A falu közepén készenlétben állt egy fogat, ami a vizet szállította volna. Hála Istennek, aratáskor nem volt rá szükség. Csak egyszer, 1944 októberében égett egy szalmakazal, a falu

népe azonban rohant és eloltotta.



Cséplés géppel



Berkenyei tehenekkel kiállításra készülnek
(1960-as évek eleje)

Állattartás

A falusi élethez hozzátartozott az állattartás. A család, ha lehetősége volt tehenet és disznót tartott. Minden falunak két-három bikája volt, és ha a tehén, vagy üsző folyatós volt, a házigazda elvitte az egyikükhöz. A kanászház mellett volt a bikaistálló, mellette karám és ott történt a párzás. (A mi egyik üszőnk, Rózsa, nagyon csiklandós volt. Amikor először volt bikánál összeviszsa ugrált, és az egyik szarva letörött. Szép kis emlék az első párzásról.)

A disznók a kannal útközben, és kinn a legelőn pázrottak. A kanász figyelte és jelezte a családnak, hogy megtörtént az eset, ezért fizetséget kapott. Negyedévente minden családtól terményben (krumpliban, babban, búzában, szalonnában, tojásban, zsírban stb.) kapta meg a járandóságát.

Az asszonyok baromfit, libát, kacsát neveltek, de nem csak a húzáért, tolláért is. Megkopasztották őket, amikor megnőttek (amúgy is elhullajtották volna). Tollukat szellős helyen tárolták, amit aztán az asszonyok télen megfosztottak.

Ősszel a libákat, kacsákat megtömték kukoricával, majd levágták. Ha a következő évben is akartak nevelni, akkor egy-két tojót és egy gúnarat hagytak. Tavasszal lehajtották őket a rétre párzás céljából. Egy tojó tizenöt-húsz tojást tojt (a háziasszony ráírta a dátumot), s utána megültette. Egy hét után átvilágította lámpával, hogy melyik jó, így a záptojást kiválogatta. Három hét múlva kikeltek a kislábak, kiskacsák. A kacsatojást kotlóstyúk költötte ki, mert a kacsák nem kotlanak. Ha a tyúk kotlott, a háziasszony azt is megültette, ha nem volt kakasa, a tojást ki kellett cserélni, mert nem volt ivarképes. Ha nem akarta megültetni a kotlóst, akkor naponta többször bemártotta hideg vízbe, hogy a láz lemenjen róla. A tyúktojást, ha a család nem fogyasztotta el, a gazdasszony összegyűjtette, és a túróval együtt váci piacra vitte és eladta.

Egy átlagos nap a családban így zajlott: kora reggel 5 órakor a szülők fölkeltek, az apa a teheneket etette, az anya a disznóknak, baromfiknak adott enni, s

net kellett legeltetni. Utóbbiak láncsal megkötve az útszéli füvet ették. Tavasztól őszig kellett legeltetni, hogy a takarmány megmaradjon télre.

Csupán ősszel lehetett a rétre hajtani, amikor a sarjút már lekaszálták.

Nyáron a réteket kaszálták, mert az volt a téli takarmány az állatoknak. A füvet vágás után forgatták, és amikor teljesen megszáradt a széna, fogattal hazahordták, és a szénpadlásra rakták. Ősz elején ismét kaszáltak. Abból lett a sarjút, ami szárítás után szintén a padlásra került.

Egyház és iskola

Elődeink nagyon vallásosak voltak, minden egyházi ünnepet megtartottak, azokon mezőgazdasági munkát nem végeztek. A szokásos – reggeli, étkezési, esti – imákon kívül a családok közös könyörgő imákat is végeztek. Imádkozáshoz a Mennysországi kulcsa című gót betűs csatos imakönyvet és a zárándoklatról hozott rózsafüzért használták.

Régen a templomban minden nap volt szentmise, vasárnap kétszer: 8 órakor a gyerekmise, 10 órakor a nagymise. Az iskolás gyerekek a padok előtt álltak, a nagylányok mögöttük, a legények a padok között, a felnőttek a padokban ültek. A fiatal férfiak a kóruson helyezkedtek el.

A templomi viselet lányoknak piros szoknya, piros sávós vállkendő, piros kiskabát, fekete rakott kötény, kendő volt. Az asszonyok festő szoknyát, piros kockás vállkendőt, fekete kiskabátot, kötényt és kendőt viseltek.

Litániába a lányok piros szoknyában, fehér ingben, piros mellényben, fekete csipkés vállkendőben, fekete rakott kötényben és kendőben mentek. Az asszonyok öltözete pedig ez alkalmakkor festő szoknya, fehér ing, csigás mellény, kötény, fekete-kék kockás kendő volt, de az októberi litánia esetében szegett szoknya, khazaméri barna vagy bordó vállkendő, fekete kiskabát járta.

A lányok vasárnap délutáni sétájukra fehér ingben, nyakukban pöttyös kiskendővel, szegett szok-

nyában, és kötényben indultak. Hétköznap a templomba indulva szegett szoknyát és blúzt hordtak.

Fiatal asszonyok 35 éves korukig piros szoknyában és fekete rakott kötényben jártak templomba.

A férfiak viselete fekete zsinóros nadrágból, fehér ingből, fekete mellényből, kabátból, kalapból és fekete, keményszárú bőrcsizmából állt.

Zarándoklatra a nők szegett szoknyában, blúzban, piros virágos mellényben, fekete csipkés vállkendőben, kötényben és fejkendőben indultak.

Vízkeresztkor a pap beszentelte a házakat, az ajtófélfára ráírta a G+M+B betűket (Gáspár+Menyhért+Boldizsár) és az évszámot.

Gyertyaszentelő Boldogasszony napján a pap beszentelte a hívek által vitt gyertyákat.

Nagypénteken délután a hívek a pap vezetésével kálváriára mentek keresztutat járni.

Nagyszombaton és húsvétvasárnap is egyenként kora reggel kimentek.

Búzaszenteléskor április 24-én mise után a pap a hívekkel kivonult a határba és megszentelte a vetést, hogy a mi Urunk áldását adja.

Szentháromság vasárnapján kimentek körmenettel a Szentháromság szoborhoz és ott tartották a misét.

Úrnapkor a faluban négy háznál állítottak sátrat. Szombaton délután a férfiak gyertyángallyakért mentek az erdőbe, ebből csinálták a sátrakat, az út mentén pedig ágakat szúrtak le belőlük.

Vasárnap kora reggel az asszonyok virágokkal, gyertyákkal, szentképpel földíszítették az ágakat. Mise után volt a körmenet. Elöl vitték a keresztet, utána mentek a férfiak, utánuk a virágszirmot szóró kislányok, majd baldachin alatt a monstranciát vivő pap, a ministránsok füstölővel, aztán a kántor a hi-

vekkel. Kétoldalt a nagylányok zászlókkal. Így mentek a sátrakhoz imádkozva, énekelve, majd vissza a templomba, ahol a pap szentségi áldással fejezte be a körmenetet.

Imák – pëda

Jeszu kindlein komm cu miér
môh ein frommen khind ausz miér
main herc iszt klein, tef nimand hinain
nur Tú líbesz Jeszulein.

*Isteni gyermek jöjj hozzám
tedd boldoggá gyermeked
kicsi szívem másnak nem adom
csak néked szerelmes Jézusom.*

Kotz noma slafa koňa
Sutc éñala á míd koňa

*Isten nevében aludni megyek
őrangyalom is velem megy.*

Gottöz noma slafa koňa
fiércén éñöli mid unsz koňa
cvé cu khopfe
cvé cu füsze
cvé cu lingi szajda
cvé cu rëhti szajda
cvé cu véka
cvé cu téka
cvé ti mih fiéren
in himlise Paradisz Amen.

*Isten nevében megyünk aludni
tizennégy angyal velünk jön
kettő fejnél
kettő lábnál
kettő balról
kettő jobbról
kettő ébreszt
kettő betakar
kettő elkísér
a mennyei Paradicsomba Ámen.*



Himmel
Schlüssel
imakönyv



Jöjj el Jézus végórámhoz,
 ha meg kell halnom!
 Ha az egész világ elhagy,
 Jézusom te tarts erősen!
 Jézusom, Jézusom, ha életem véget ér,
 kísérj a mennyei hazába!
 Küldj nekem angyali fogatot,
 melyen Jézusom hozzád utazok!
 Itt a földön vőlegényem
 Jézus az Isten fia.
 Ő elvisz a Mennyszágba,
 rózsával díszíti síromat.
 Ó mily jó lesz ez nekem,
 ha Jézus melletted a helyem.

Iskola – suöl

Az iskola a mai Kossuth utca aljában, a jelenlegi óvoda helyén volt. 1943-ig 6 osztályos elemi volt, azt követően 8 osztályos általános iskola. A gyerekeket egy tanító tanította. Ő volt egyben a kántor is. Az emberek szegények voltak, ezért a gyerekek nem tanulhattak tovább, a munkában kellett segíteniük.

Aki jól tanult, az egyest kapott, a rossz osztályzat az ötös volt ebben az időben.

Esküvők

Az esküvőket régen általában az ősztől tavaszig tartó időszakban tartották, csak a böjti idők számítottak kivételnek. Nyáron sok volt a munka, az emberek nem értek rá, és az ételeket sem tudták hűteni. Őszre az állatok levágásával húshoz jutottak, szüret után pedig bor is volt.

Mikor a fiatalok megszerették egymást, elhatározták, hogy összeházasodnak. A fiú szülei megkérték a lány kezét, így a fiatalok eljegyezték egymást. Az eljegyzés a lányos háznál szűk családi körben a szülők és a keresztszülők jelenlétében történt. Az esküvő napját, szokás szerint eljegyzés utáni negyedik vasárnapra tűzték ki. A papnál bejelentették a házassági szándékukat, amit háromszor kihirdetett a templomban. „Ha valaki házassági akadályt ismer, jelentse be a parókián!” Esküvő előtti vasárnap mentek meghívogatni a násznépet. A fontosabb helyekre – például a keresztszülőkhöz – az örömanya is elment (p: keresztszülők). Délután az asszonyok összejöttek a lakodalmas házba és ott finomtészta gyúrtak. Csütörtökön reggel kenyeret sütöttek. Délután költöztették a menyasszonyt a vőlegény házába. Az ágyat, szekrényt szekérre rakták, a ruhákat kosarakba a stafíringgal. Azokat a lányok, legények gyalog vitték a kocsi után. A keresztmama a nagypárnát vitte.

Pénteken disznót, borjút vágtak. Szombaton hajnalban 2 órakor kalácsot és túrós lepényt sütöttek, amit a menyasszony elvitt a meghívott vendégeknek. Reggel hozták a libákat, tyúkokat és szorgos kezek konyhakészre tisztították. A fiatalok a rokonságtól, szomszédoktól asztalokat, padokat hordtak össze, a



Esküvőre menet, 2012

lányok az étkezészeteket, evőeszközöket, poharakat. Az ifjú pár két tanúval szombaton délelőtt hintóval Nógrádba ment a polgári esküvőre.

A menyasszony viselete: festő szoknya, fehér ing, piros leveles mellény, fekete csipkés vállkendő, fekete kötény, piros szalagos copf, fekete betétes harisnya, masnis cipő. Délután hozták az ajándékot, süteményt. A keresztmamának illett egy nagypárnát és egy díszes kalácsot adni, amit az új asszony éjjelkor átöltözés után szétosztott a násznépnek.

Hurkával, libavérrel kínálták őket, a keresztmamákat libamájjal is, mert ő hozta a libát. Útravalónak egy szelet kalácsot és pár aprósüteményt adtak. Este kirámolták a szobákat, asztalokat, padokat tettek helyére és terítettek a másnapi vendégfogadáshoz. Vasárnap reggel korán öltöztették a menyasszonyt, mert a rozmaringot két-három órába tellett, mire a hajába varrták. A keresztszülőknek tejeskávét és kalácsot vittek. Kilenc óra körül gyülekeztek a vendégek. A férfiakat pálinkával, pogácsával kínálták, a reggeli tejeskávét és kalács volt. Utána fölsorakoztak a menethez. Elöl a zenekar vonult, ami helyi harmonikásból és dobosból állt. A módosabb családok du-nabogdányi fúvós zenekart fogadtak föl.

A zenekar után a gyerekek következtek: a fiúk pántlikás kalappal, a lányok pántlikás copffal, piros szoknyában, fehér rakott kötényben és fehér hímzett csipkés vállkendőben.

A vőfély szalagos kalappal, kabátján szalagos bokréta, a menyasszony ruházata: fehér ing, 4-5 alsószoknya, piros szoknya, fehér rakott kötény, selyem mellény, piros vállkendő, fekete kiskabát, betétes fekete harisnya, kék szalagos cipő. Nyakában tízsoros borostyán gyöngysor, fején rozsmaringok gyöngyös koszorúval, kezében német imakönyv, rózsafüzérrel. Megesett lány nem esküdhetett koszorúval, fehér csipkés fejkendőt viselt a fején. A koszorúslány ugyanúgy volt felöltözve, mint a menyasszony, kezében a vőlegény koszorúját kiskendőbe kötve, amit eskütételkor a fejére tettek, piros és kék keskeny szalagokkal díszítve. A vőlegény fekete zsinóros nadrágot, fehér monogramos inget, fekete mellényt, szalagos bokrétaival díszített kabátot, fekete keményszárú csizmát s kalapot viselt.

Mögöttük a násznagyok következtek, kezükben nagy rozsmaringgal, majd a násznép, melynek minden tagja kapott rozsmaringot, amit a mellükre tűztek. Az örömszülők zárták a sort. Útközben a nézőket süteménnyel és borral kínálták.

Az esküvő szentmisével volt összekötve. Az ifjú pár németül esküdött. Mise után a papot is meghívták ebédre. Hazafelé már együtt mentek az egybekeltek, s a násznép nagy kurjongatással kísérte őket.

Otthon a szakácsnők a kapuban várták érkezésüket, és amikor odaértek, tányérokat vágtak a földhöz (ahány darabra tört a tányér, annyi gyerekük legyen). Mikor bementek a menyasszony levette a fekete kiskabátot, piros vállkendőt és fehér csipke vállkendőt vett föl, ezután következett a násztánc.

Először a vőfély kérte fel a menyasszonyt, majd szólította a násznagyokat egyenként egy-egy fordulóra. Ha a násznagy kevesellte a táncot, akkor „Még egyszer!” kiáltással kérte a folytatást. Mindig a vőfély szólította a táncost, végül a vőlegényt.

Következett az ebéd.

Az ifjú pár ült a fő helyen, velük szemben a pap és a szülők. Mellettük a násznagyok, majd a többi vendég. A vőfély szép köszöntőt, utána a pappal együtt imát mondott, s kezdődött az ebéd. A menüben tyúkhúsleves házi cénametélttel (amit az asszonyok előző vasárnap készítettek), főtt hús paradicsomszósszal, tormával, paprikás csirke nokedlivel, mézes tejberizs, malacpecsenye, libasült, rántott hússok, sülték szerepeltek. Ebéd alatt a zenész körbejárt az asztaloknál, muzsikálás közben bort kínált egy tálcán, és pénzt adtak neki. Ez volt a fizetsége. Ha kevés jött össze, akkor az örömszülők kipótolták. Ugyanígy járt körbe a szakácsnő, és a mosogatónő is, de ők a kezüket bekötve szűrővel, mivel „balesetet szenvedve, orvosi költségére gyújtottak”.



Radozni (lakodalmos kalács)

Ebéd közben egy ügyes fiú bebújt az asztal alá és ellopta a menyasszony egyik cipőjét, amit a vőfélynak nagy alkudozások árán kellett kiváltani. Egész délután táncoltak, mulattak. Ha a zenészek pihentek, akkor leültek az asztalokhoz és énekeltek. Este vacsorára töltött káposztát és pecsenyét tálaltak.

Éjjel jöttek a maskarák és tették vidámmá az éjszakát. Éjfélkor a menyasszonyt átöltöztették, a koszorú és rozsmaring helyébe menyecske kendőt kötöttek, a fehér rakott kötény és a csipke vállkendő helyett fekete kötényt és piros mellényt adtak rá. Így mentek vissza a násznéphez, pálinkát és a menyasszonyi kalácsot (Radozni) kínálták, ami

cukorkákkal volt teletűzdelve. Aztán mulattak reggelig.

Délután ismét összejöttek, hogy segítsenek a romeltakarításban. Valamikor az ifjú házasságok is előkerültek, faggatták őket a sikeres nászéjszakáról, de az már az ő titkuk maradt.

Keresztelő

Régen a gyermekek otthon születtek. A bábaasszony segítette világra az újszülöttet. A keresztmama háromszor vitt ennivalót a kismamának. Az első napon rántott levest, csörögefánkot, a másodikon borlevest, rántott húst, a harmadikon tyúkhúslevest és pecsenyét. Az ételt kiskockás kendőbe kötött tálban vitte.

A fiatal anyuka a keresztelőig nem mehetett ki a házból. Keresztelésekor piros szoknya, fehér rakott kötény, selyem mellény, fekete kiskabát, betétes fekete harisnya, kék szalagos cipő, és fehér csipkés fejkendő volt a viselete. A bábaasszony is elkísérte. A rákövetkező vasárnap pólýában, kockás kendővel letakarva Jézus Szívéhez vitték, és meghálálták a gyermeket.



Komatál átadása

Temetés

Régen általában otthon haltak meg az emberek. Az első szobában ravatalozták fel őket. A temetés napján a rokonok Szent Mihály lován vitték ki a halottat a temetőbe. A sírt a rokonok ásták, akik be is hantolták. Később sírkövet csináltattak német felirattal.



Német feliratú régi sírkő

"Hit, remény, szeretet. Itt nyugszik Istenben boldogult jó atyánk

Lónich János 1896-1953

Istenben emlékezünk szeretett és felejtethetetlen fiainkra,
akik idegen országban haltak meg

Lónich György 1925-1944

Lónich Antal 1928-1945

Messze hazámtól kell meghalnom, messze tőletek kiket szerettem, hiszen én odamentem ahol nincs többé fájdalom, szüleim és testvéreim vigasztalódjatok viszontlátásra a Mennyországban, ahogy hitünk tanítja.

Ne felejtsetek el imádkozni értünk!

Isten adj nekik örök nyugodalmat"

Öltözködési szokások

Az újszülöttet pólyába kötötték, hétköznap színesbe vagy csíkosba, vasárnap fehérbe. Fehér kisinget és réklit adtak rá, fejére pedig csipkés főkötőt. Amíg nem lett szobatiszta addig a kisfiúk és kislányok egyformán mucába jártak. A kisfiúk főkötőjén hátul pántlika volt, a lányoknak nem.

Serdülő korban ugyanúgy öltöztek, mint a felnőttek. A kislányok kilencéves korig a templomban kontyos fonatot viseltek piros és kék szalaggal, fésűvel betűzve. Elsőáldozáskor koszorút, a nagy lányok jelesebb ünnepeken szalagos copfot, egyébként kendőt hordtak. A férfiak vasárnap fehér inget, fekete mellényt, kabátot, zsinóros nadrágot, és kalapot vettek föl, fekete rámás csizmával és úgy mentek a templomba.

Az asszonyok fehér inget, négy-öt alsószoknyát, fölöttük az ünnepit, mellényt, kötényt, vállkendőt, hűvös időben kiskabátot vettek föl, ami ünnepenként változott.

Az ünnepeken felvett ruhák a következők voltak:

Advent	festő szoknya, fekete kötény, barna virágkoszorús vállkendő, fekete kiskabát, posztó kendő
Éjféli mise	piros szoknya, fekete rakott kötény, piros vállkendő, fekete kiskabát, posztó kendő
Karácsonykor	lányok: piros szoknya, fehér rakott kötény, piros vállkendő, félselyem mellény, fekete kiskabát, piros masnis copf, piros betétes fekete harisnya, kék masnis cipő; asszonyok: festő szoknya, fekete kötény, piros kockás vállkendő, csigás mellény, fekete kiskabát, hímzett virágos fekete posztó kendő
Újév	ugyanaz, mint karácsonykor
Gyertyaszentelő	piros vagy festő szoknya, bordó (khazaméri) vállkendő, fekete kiskabát, posztó kendő
Farsangi bál	lányok: szegélyes szoknya, piros virágos mellény, fehér ing, kockás vállkendő, bordó vagy kockás fejkendő; asszonyok: vállkendő nélkül
Gyümölcsoltó Boldogasszony	piros szoknya, fekete rakott kötény, fehér ing, csigás mellény, fekete csipkés vállkendő
Böjt idején	lányok: festő szoknya, kék csigás mellény, fehér ing, fekete csipkés vállkendő, fekete kötény, kék masnis copf; asszonyok: ugyanaz, de kék fejkendővel.
Virágvasárnap	festő szoknya, fekete kötény, piros vállkendő, fekete kiskabát, kék masnis copf
Nagypéntek	festő vagy szegett szoknya, piros vállkendő, piros kiskabát, fekete virágkoszorús szövet kendő

Feltámadás	piros szoknya, fekete rakott kötény, piros koszorús vállkendő, piros kiskabát, détári fejkendő
Húsvéti mise	lányok: piros szoknya, fehér ing, fehér rakott kötény, fekete virágos mellény, piros masnis copf, fekete betétes harisnya, fehér csipkés vállkendő, kék masnis cipő; asszonyok: festő szoknya, fekete kötény, fekete virágos mellény, fekete virágkoszorús szövet- vagy selymekendő, fekete csipke vállkendő.
Litánia	piros szoknya, fekete rakott kötény, piros vállkendő, piros kiskabát
Húsvéthétfő	festő szoknya, fekete rakott kötény, fehér csipkés vállkendő, csigás mellény, piros masnis copf
Búzaszentelő	mint vasárnapokon
Áldozócsüörtök	ugyanaz, mint húsvétkor
Pünkösöd	ugyanaz, mint húsvétkor
Szentháromság vasárnap	ugyanaz, mint húsvétkor
Úrnapja	ugyanaz, mint húsvétkor
Nagyboldogasszony	ugyanaz, mint húsvétkor
Búcsú	ugyanaz, mint húsvétkor
Októberi litánia	szegett szoknya, fekete kötény, színes mellény, bordó vagy barna vállkendő, fekete kiskabát, szövetkendő
Mindenszentek	vasárnapi viselet

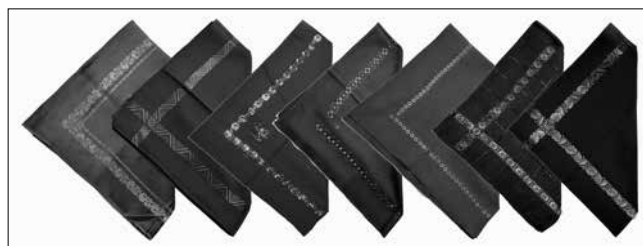


Hétköznapi viselet

Hétköznapi a nők kék, barna vagy fekete ruhát viseltek. Télen flanel inget, hosszú szárú meleg (dinamó) bugyit, barhent blúzt és szoknyát, kék vagy fekete kötényt, valamint saját kötésű meleg mellényt és harisnyát. Nagy hidegben flanel kendőt és posztó vállkendőt hordtak. Nyáron harisnya és bugyi nélkül mezítláb voltak, két-három alsószoknya, mosószoknya, vékony ing, mintás mellény volt az öltözetük. A fejre menyecske kendő, tetejére vékonyabb magában mintás kendő került, amit a vásárból vagy boltokból vettek. A ruhát az ügyesebb asszonyok maguk varrták, de akadt a faluban varrónő is, akinek volt varrógépe. Ha egy ruha elszakadt megfoltolták, ha a gyerekek kinőtték, betoldották, vagy a kisebb testvér örökölte. A férfiak ruháját szabó csinálta, a melléskötényt az asszonyok varrták, ezzel kímélték a ruhájukat. Lábbelijük bakancs volt kapcával.



Barátnők népviseletben 1941-ben



Étel, ital

Mint már több témakörben is láthattuk, elődeink társadalma szinte teljesen önellátó volt. A XX. században már Berkenyén is volt bolt. Az élelmiszereket, ételeket néhány kivételtől eltekintve (só, cukor, élesztő stb.) mégis a saját terményekből készítették.

Minden udvaron kapirgált tyúk, tehát tojás is volt.

A legszegényebb családnál is volt általában egy tehén, vagy kecske, amelynek tejét fogyasztották, vagy felhasználták az ételekhez.

Tavasztól őszig a kertben, földeken termelt gabona, zöldségek, gyümölcsök voltak az ételek alapanyagai. Télen a betárolt krumpliból, káposztából, babból, lisztből főztek.

Hús sokszor csak a hétvégén került az asztalra, amikor a tyúkok, kacsák, libák közül levágtak egyet, vagy a disznóvágásból (aminek külön témakört szentelünk) volt hús, vagy húskészítmény.

A főzelékeket knédlivel adták, hogy tartalmasabbak legyenek.

A legfontosabb ennivaló a kenyér volt, amelyet a II. világháború végéig minden család maga sült általában hetente egyszer. Ez a kenyér még többnapos korában is ehető és ízletes volt.

Ha volt kenyér s került rá zsír és hagyma, akkor már nem maradtak üresen a korgó gyomrok.

A gyümölcsökből lekvárt főztek, amit szintén kenyérre kenve, tésztára téve fogyasztottak, de süteményekhez is felhasználtak.

Étkezés előtt németül a Miatyánkot, étkezés után pedig szintén németül az Üdvözlégyet mindig elimádkozták.

Őseink szőlőt termesztettek, amiből bort készítettek saját fogyasztásra, és pálinkát is főztek (legtöbbször szilvából), amit orvosság helyett is használtak.

Kenyérsütés

Az anya minden héten kenyeret sült. Előző heti tésztából félretett kovászt, és a következő héten mindig abból süthetett kenyeret. A kovászt meleg vízbe áztatta. A kenyérdagasztó teknőbe beleszította a lisztet, néhány főtt reszelt krumplit, sót, a fel-



olvasztott kovászt, élesztőt és még meleg vizet tett hozzá, ebből csinálta a tésztát. Kézzel jól kidolgozta, és várni kellett, míg megkel. Akkor kiszaggatta, és egy lisztel megszórt kenyérruhás szakajtóba tette, s betakarva hagyta tovább kelni. Közben begyújtott a kemencébe, s amikor az elég forró volt, kihúzta a parazsat a parázskihúzóval, és a vizes hamuseprővel tisztára söpörte. Utána a kenyérsütőlapáttra rátette a tésztát, vízzel megmosta, és betolta a kemencébe. Mikor megsültek a kenyerek (öt-hat darab) kivette és az ágyra, fehér lepedőre tette, és ott hagyta kihűlni. A kenyeret ezután a pincében egy hétig lehetett tárolni. A kenyérsütés után lepényt is sült a kenyértésztából a gyerekeknek. Mikor kisültek, libazsírral megkenték, hagymával, foghagymával ették. Nagyon finom volt.

Lekvárfőzés



Ősszel a magvaváló szilvából katlanban lekvárt főztek. Előző este az asszonyok összejöttek, és kimagozták a szilvát. Másnap megfőzték és cserépedényekbe tették. Nem használtak szalicilt, hanem kenyérsütés után a kemencébe tették, hogy megkeményedjék a lekvár teteje.

Étkezési szokások

Hétfő	vasárnapi maradék
Kedd	leves, főzelék, sült sonka vagy szalonna
Szerda	leves, főtt tészta
Csütörtök	leves, főzelék, kolbász vagy tojás
Péntek	bableves, főtt tészta (a péntek mindig hús nélküli nap volt)
Szombat	paprikás krumpli
Vasárnap	húsleves, finom tészta, pecsenye krumplival, kelt tészta
Ádám, Éva	böjti nap volt, csak éjféli mise után ettünk főtt kolbászt tormával Menü: borleves, mákos guba (gyerekeknek tejleves+rétes)
Nagycsütörtök	Sóskafőzelék, tükörtojás, sós krumpli
Nagypéntek	Szilvamártás gőzgombóccal
Nagyszombat	Csak a feltámadás után ettünk főtt sonkát krumpli salátával, tojással



Disznóvágás – slóhta

Régen az emberek disznót hizlaltak, hogy egész évben legyen húruk. Első évben a kanász a falu népének malackáit kihajtotta a legelőre, hogy meg-
nőjenek. Második évben hizlalták kukoricával és darával. A mangalica volt a legjobb fajta, mert sok zsírt adott és az elég volt egész évben a főzéshez. A szalonna és sonka is kitartott őszig.

A disznóvágás ünnepe volt a háziaknak, mert össze-
szejött a család és örültek egymásnak. Korán reggel a házigazda begyűjtött a katlanházba és vizet for-
ralt. Mire a böllér jött, már forrt a víz. A gazda pálinkával kínálta a férfiakat (négyen-öten voltak) és utána a disznóólhoz mentek. A gazdasszony kicsalta az ólból a disznót, s a férfiak gyorsan elkapták. Ha nem voltak elég fürgék, akkor a disznó elszökött és fut-
hattak utána az udvarba, amíg el nem kapták. Akkor a böllér leszúrta. Ha véres hurkát akartak csinálni, akkor a háziasszony fölfogta a vért egy tálba és ke-
vergette, hogy össze ne álljon. Amikor az állat már kimúlt, a gazda még egyszer töltött a pálinkából, az-
tán a disznót forrázó teknőbe tették. A böllér leellen-
őrizte a víz forráságát és leforrázták. A kaparókkal gyorsan leszedték a szőrt. Két ember összeállította az akasztófát, erre rögzítették a disznót, így szedte
szét a böllér. Fölvágta a hasát, kiszedte a tüdőt, szí-
vet, májat (az epét eltávolította), lépét, vesét, fejet, majd az asszonyok megmosták és a katlanba tették főni. A beleket, a gyomrot a zsírtól lefejtve kimosták, ebbe került a hurka, kolbász. A böllér kettévágta a disznót, amit bevittek a konyhában felállított húsvá-
gó asztalra, ahol tovább darabolta. A sonka, szalon-
na, csülök, láb a szózába került. A zsírszalonnát az asszonyok összevagdosták olvasztásra. A nyers hú-
sokat ledarálták, a böllér sót, paprikát, borsot, fok-
hagymát és egy kis vörösbort tett bele, hogy jobban csússzon. Ebből lett a kolbász.

Persze ők is ittak, hogy jobban menjen a töltés a vékonybélbe. Mire ezzel kész lettek, az asszonyok már szervírozták az ölesi mártást, főtt hússal, tor-
mával. Ha a hús már megfőtt, ledarálták, közben az abárlében megfőzték a gerslit a katlanban, két rész abárlé, egy rész gersli. Ezt összekeverték a főtt hú-
sal, borsot, sót, paprikát, majoránnát, párolt hag-
ymát bele, jól összekeverték és a vastagbélbe töltötték. Ebből lett a májas hurka. Ha véreset is akartak, ak-



kor a vért beleöntötték a masszába, zsemlekockát is tettek bele, ízesítették, és úgy töltötték bélbe.

Ezután következett a disznósajt, ami bőrkéből, fej-
húsból, (főtt húsokból) készült. A sajthúst a gyomor-
ba töltötték.

A húsokat késsel hosszúkasra vágták, erősen fűszereztek, majd kevés abárlével hígítva a disznó gyomrába töltötték.

Az asszonyok a hurkát megabárolták, majd a saj-
tot is. Ha ügyesek voltak, még a zsírt is kiolvasztot-
ták. A böllér besózta a sonkát, szalonnát, húsokat és ezzel befejezte a munkát.

A gazda a kolbászt a füstölőbe tette és másnap megfüstölte. Este meghívták a segítséget, és disz-
nótort csináltak. A menü abárléves volt kenyérrel, toroskáposzta, pecsenye és hurka. Kóstolóként ká-
posztát és hurkát küldtek. Jó borocskát ittak, dalol-
tak és örültek, hogy jól sikerült az ölés.



Játékok – spílcagj

Régen a gyerekeknek nagyon kevés játéku-
k volt, legtöbbször csak maguk, vagy szüleik által készített
dolgokkal játszottak. Erre munkavégzés (libapász-
torkodás és tehénőrzés) közben szakítottak időt a
többi gyerekekkel.



Köszöntők, mondókák (vincsa)

Húsvéti köszöntő

Hönen ófa hokt a höz, szajd szó kuöd,
un këtmör vóz.

*Kályha mögött ül egy nyuszi, kérlek titeket,
adjatok valamit.*

Sprúlein – mondóka

Kríbala, krábala, szôlc, smôlc
élapóga copf, nászla copf, herli copf,
kléna pôcs, krasza pôcs.

*Tésztácska, árkocska, só, zsír
Könyököt csípni, orrot csípni, haját húzni,
kis pacsi, nagy pacsi.*

Iz tör várom, slupf nadör tárom
Iz tör khôld, slupf nan völd

*Meleged van? Bújj a bélbe!
Hideged van? Bújj az erdőbe!*

Vulöli, vulöli tonct ner,
marga vét ti khérba.

*Libuskák, libuskák táncoljatok,
holnap lesz a búcsú.*

Majszla, majszla, kimör a naja có
ih kitör a ôlda có.

*Egérke, egérke adj nekem új fogat,
én adok neked öreg fogat.*

Hanc pun toer, hoed ricroedi hoer
Hoed sua un strimf, fuj tajfl ví stingszt.

*Jankó a kapunál, vérvörös hajjal áll.
Van harisnyája, cipője, бүдös mint az ördög.*

Hossza, hossza trilla pauör hoed a filla
hopft téz filala věk, pauör hoed a trék.

*Hinta, hinta, palinta, gazdának van lovacska,
a lovacska elugrik, a gazda a sárba esik.*

Riña, riña, rája, szémör ima trája
Mohömör ôli holörpus, szôgömör ôli
hus, hus, hus.

*Rina, rina, rája, itt vagyunk mi härman
bodzabokrot csinálunk, együtt mondjuk:
huss, huss, huss!*

Slaf Szěpala slaf, ta Fötör hét ti saf
Ti Motör hét ti roedi khí,
slaf Szěpala piz marga frí.

*Aludj, Józika aludj! Apád örzi a birkát
Anyád a piros tehenet.
Aludj, Józika reggelig!*

Ih pin Péedör, tu piszt Paul
Ih pin flajzig, tu piszt faul.

*Én vagyok Péter, te vagy Pál
Én szorgalmas vagyok, te lusta.*

Rěga, rěga tropfa, puöba muöz man klopfa
ti Mádl muöz man rígl,
ti puöba muöz man prígl.

*Eső, eső csepereg, a fiút meg kell verni,
a lányt be kell zárni, a fiút meg kell botozni.*

Caig her taine fúsze, caig her taine sú
un sau tera flajzige vösfraue cú.

*Mutasd ide lábadat, mutasd a cipődet
és figyeld a szorgalmas mosónőt.*

Szuna, szuna saina
fliég ívör dör vaina
fliég ívn kloka hauz
saua traj toka rau
Di ersti spint vajda
di cvėti spint szajda
di tritti spint an roeda rok
föer uncör liébe Hergott
dasz Er stéht vi a roezastok.

*Napocska, napocska, napsugár
szállj keresztül a tanyán.
Szállj rá egy kápolnára
három kislány kukucskal.
Az első fűzfával szó
a második selymet szó.
A harmadik piros szoknyát
mi szerető Istenünknek
tündököljön, mint rózsatő.*

Au rěhn cu spila – kiszámoló mondóka

Noedl, fědl, fiñörhuöd
Stérbt tör pauör iz ni kuöd
Stérbt ti pairin alszó klaj
Ken di éñöli míd cu dör lajht
Sukidi, pukidi Onna
Kéa nau hól di ôldi pfonna
Ki vöht ěz tör lumpafógl
Niksz tör vidör věkörvist
Truna uf tör víza hokt a mandla
Hoed a roec hészla ó
Khupföer smíd, khupföer smíd
Tajnöz lajbösz pin ih níd
Roed ver musz szai ih ovr tú
Milöz szěli svarcprauni khú Tú!

*Tű, cérna, gyűszű.
Meghal a gazda, ez nem jó,
felesége azonnal utána.
Angyalok mennek a temetésére.
Ingyom, bingyom, Anna
menj ki, hozd az öreg tepsit!
Vigyázz, hogy a madárijesztő
nehogy valamit ellopon!
Lenn a réten ül egy manó
piros nadrág van rajta.
Rézműves, rézműves,
a szeretőd nem vagyok.
Árulónak lenni kell, én vagy te
Haffneréknak tarka tehene.*

Köszöntők (koccintáskor)

Kszundhait, ez niks trín plajd!

Egészségedre, hogy semmi ne maradjon benne!

Proszť, ez ti körǵl ni fu roszt!

Proszť, hogy a torok ne rozsdásodjon!

Közmondások, szólások

Vôz ih ni věz, tēz môht mi ni hēz.

Amit nem tudok, az nem okoz gondot.

Truc uvn truc, hoed khaine nuc.

Haragra harag, annak semmi haszna.

Hēli mēta, finctri sajra,
finctri mēta, hēli sajra.

*Világos éjjeli mise, teli pajta,
sötét éjjeli mise, üres pajta.*

Vénsz rēǵnt Szundôǵ far dör Mész
khon di konci vuha ni fôr kész.

*Ha vasárnap mise előtt esik
egész héten nem felejtí.*

Árom, szo vi a khérǵa mausz.

Szegény, mint a templom egere.



Szokások

Kukoricafosztás

Az őszi munkához a kukoricafosztás is hozzátartozott. A mezőről sietve hazahordták szekérrel a letört kukoricát a vadak miatt, és este a szomszédokkal, rokonokkal lefosztották. Az erősebb sustyájút összekötözték és az eresz alatti rudakra tették. A gyengébb csöveket eletették az állatokkal. Télen a nagyszülők dolga volt a morzsolás, hogy a disznóknak lehessen darálni, ami a gyerekek munkája volt.



Tollfosztás

Télen az asszonyok tollat fosztottak. A nyáron kopasztott liba- és kacsatollból lett az ágynemű a stafírungba. Esténként összeültek fosztani, közben megtárgyalták a falu eseményeit. A legények, ha megtudták, hogy hol van a tollfosztás, galambot, vagy tyúkot dobtak be a szobába, ami szétverte a tollat. Áldomásnak süttötököt, főtt kukoricát, aszalt szilvát kínáltak.



Farsang

A farsang három napig, vasárnaptól keddig tartott. Kedd délelőtt a fiúk beöltöztek maskarába, és kocsival, harmonikással végig mentek a falun, a járókelőket bekormozták. A lányos házakhoz bementek ott is összekormozták a lányokat, asszonyokat. A



Farsangi maskarák

tyúkólból kiszedték a tojasokat, a kamrából kolbászt loptak. A kocsin volt egy kis hordó, abba töltötték a bort, amit a házigazda adott, mire a falu végére értek tele is lett. Délután az egyik háznál az összegyűjtött tojásból, kolbászból jó vacsorát készítettek, majd ettek, ittak, és éjjel 11 óráig táncoltak. Utána befejeződött a bál, majd jelképesen felakasztották a farsangot

egy férfi személyében, azután el is temették. (Egy forrázó teknőbe fektették az illetőt, majd körülállták és siratták. Utána beszentelték vízzel, ami a táncosokra is jutott.)

Éjfélkor meghúzták a harangokat jelezve, hogy kezdődik a nagyböjt, és akkortól a zajos mulatság tilos volt egészen húsvétig.



Háziáldás
németül