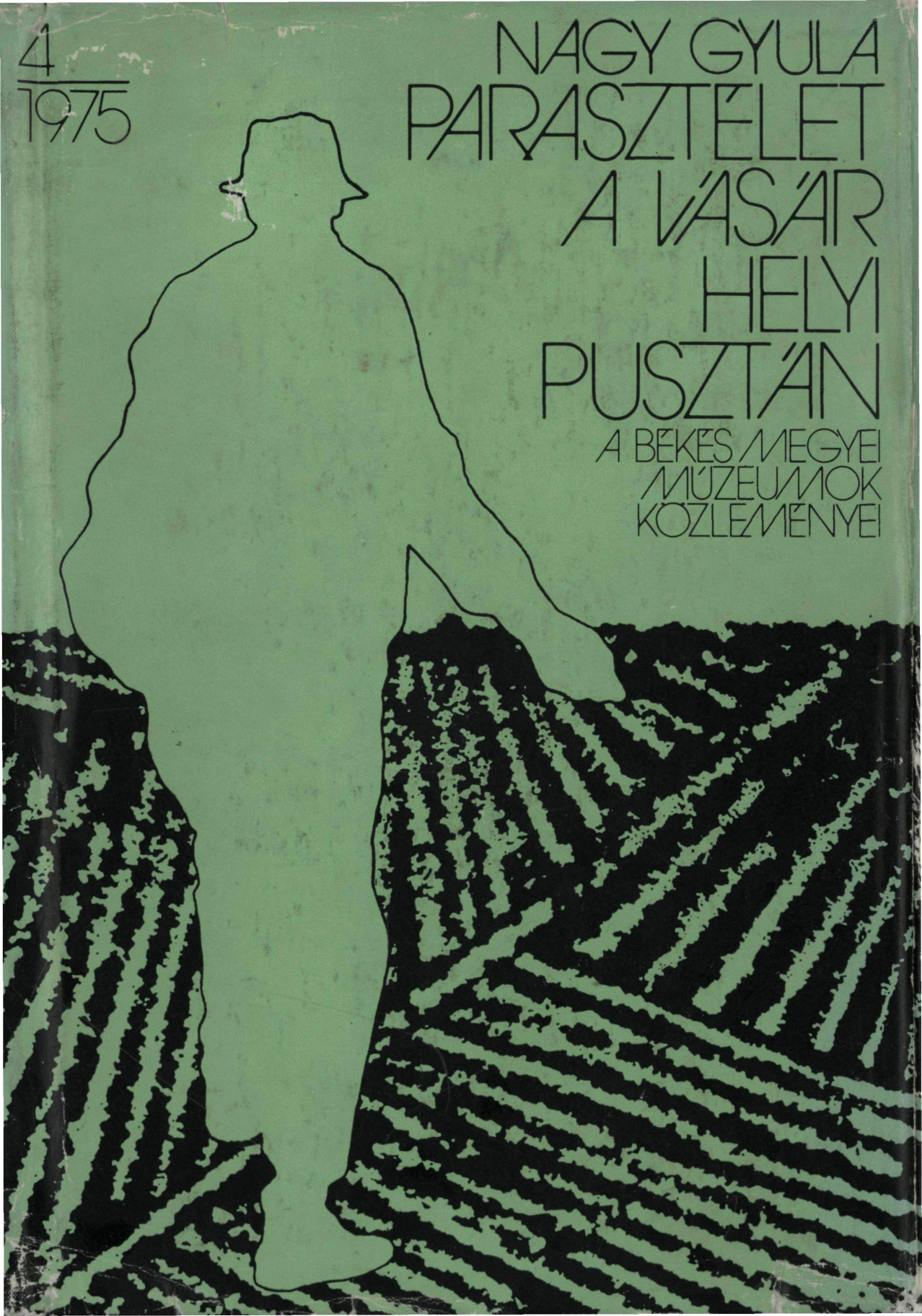
4
1975

NAGY GYULA PARASZTÉLET A VÁSÁRHELYI PUSZTÁN

A BÉKÉS MEGYEI MÚZEUMOK KÖZLEMÉNYEI

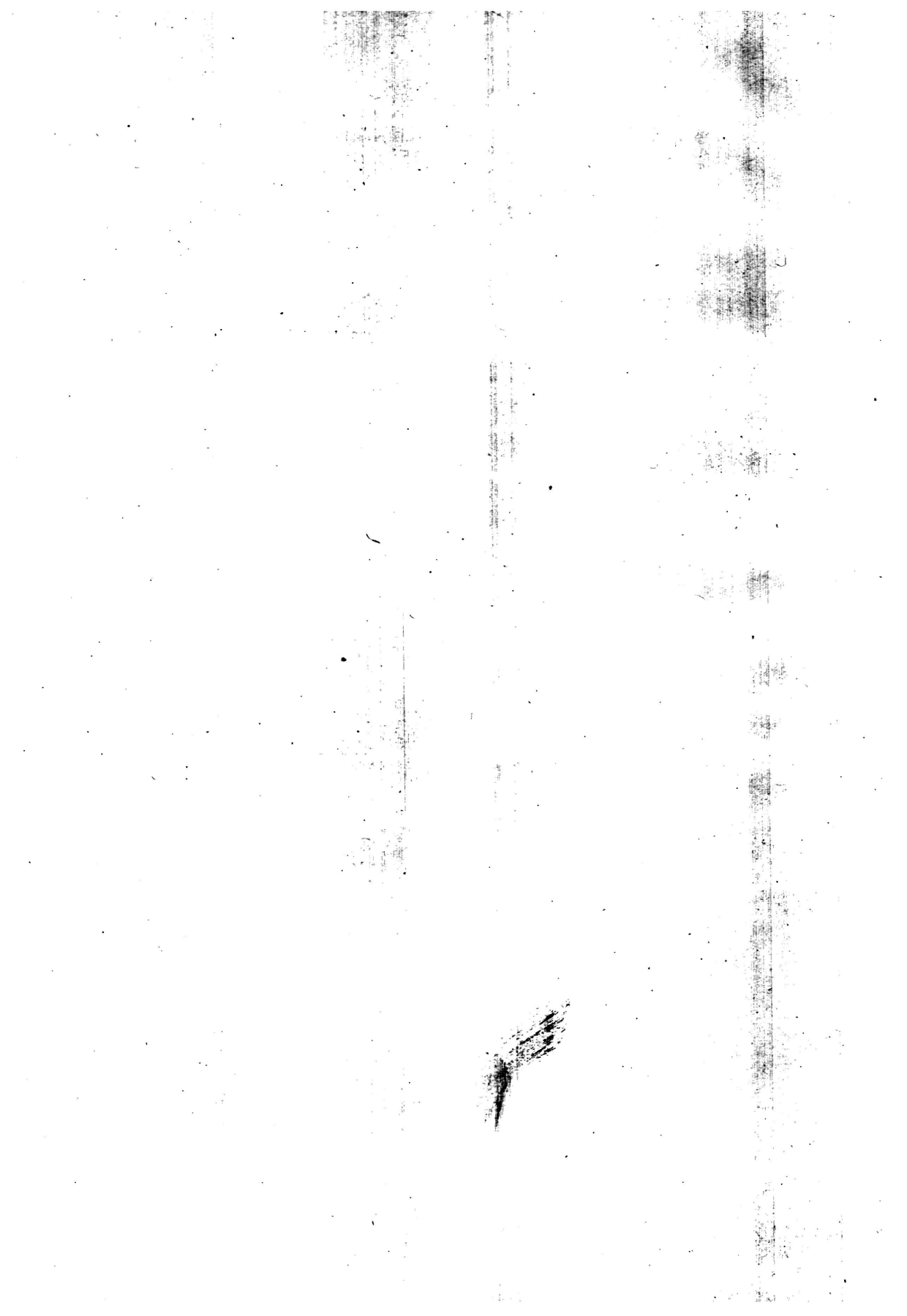




NAGY Gyula pályája egy tanyai népiskolából indult el, ahol egy kis múzeumot rendezett be. Majd szülővárosa egyik iskolájának múzeális gyűjteményét közgyűjteménnyé szervezte s azt jelenleg is vezeti. Kutatási területe a hagyományos paraszti gazdálkodás a Vásárhelyi-pusztán. Munkájának gyümölcse a „Hagyományos földművelés a Vásárhelyi-pusztán" és a „Paraszti állattartás a Vásárhelyi-pusztán" c. könyvei, melyek forrásul szolgálnak mind a néprajzosoknak, mind az egyéb szakterület művelőinek. Az említett könyveit e kötet követi, amely a hagyományos paraszti életmód bemutatására törekszik. Tevékenységét figyelemmel kíséri a nemzetközi szakirodalom is, a Zeitschrift für Ethnologie két tanulmányát jelentette meg. Munkásságába szervesen beletartozik az „Orosháza története és néprajza" c. monográfia, valamint múzeuma évkönyveinek szerkesztése is.

NAGY GYULA

PARASZTÉLET A VÁSÁRHELYI PUSZTÁN



NAGY GYULA

PARASZTÉLET A VÁSÁRHELYI-PUSZTÁN

BÉKÉSCSABA, 1975

A Békés megyei Múzeumok Közleményei

Publications of the Museums of the County Békés

Szerkeszti:

DÉR LÁSZLÓ

Technikai szerkesztő:

MORVAY SÁNDOR

A kötet lektora:

BARABÁS JENŐ

Az egyes fejezetek lektorai:

BENKŐ LORÁND
BODROGKÖZY GYÖRGY
DÖMÖTÖR JÁNOS
GYŐRY DÁNIEL
KÉRI MENYHÉRT
MEGYERI JÁNOS
OLTVAI FERENC
SZABÓ FERENC

Parasztlektorok:

CSIZMADIA IMRE
DANI ANDRÁS
GYÖRGYI LAJOS
JUHÁSZ NAGY VILMOS
KOCZKA PÁL
NÁSZTOR GYÖRGY
PÁL FLÓRIÁN
SÁRKÖZI FERENC
ERDŐS TÓTH SÁNDOR
VARGA FERENC
ÚJJ ISTVÁNNÉ

MÚZEUM KÖNYVTÁRA
6161
BÉKÉSCSABA
C 1994

R-1994

A borítólap és a kötésterv GYÚRÓ ISTVÁN munkája

A MONOGRÁFIA ILLUSZTRÁTORAI

A rajzokat Gyúró István és Szemenyei Bálint készítette. A fényképek Erdős Péter, Fekete Sándor, Hajdú Mihály, Krausz Imre, Murvay Árpád, Nagy Gyula, Sebők István, Somogyi Márton, Sterbetz István, Szabó Sándor és Szenti Tibor munkái. A laborálási munkákat Krausz Imre végezte.

E munka megjelenését a következő intézmények támogatták: a Kulturális Minisztérium Múzeumi Főosztálya, a Békés megyei Tanács V. B. Művelődésügyi Osztálya, a hódmezővásárhelyi Városi Tanács V. B., az orosházi Városi Tanács V. B. és Művelődésügyi Osztálya, a kardoskúti Községi Tanács V. B., az orosházi Állami Gazdaság, a Dél-Békés megyei Termelőszövetkezetek Területi Szövetsége, a Hódmezővásárhely—Makó Városi és Járási Termelőszövetkezetek Területi Szövetsége, az orosházi Új Élet Termelőszövetkezet, az orosházi Szabadság Termelőszövetkezet, a kardoskúti Rákóczi Termelőszövetkezet és az orosházi Vas- és Műanyag Ksz.

A Vásárhelyi-puszta
népének ajánlom

KÖSZÖNTJÜK AZ OLVASÓT!

Lehet-e még valamit is mondani a vásárhelyi paraszti életről Kiss Lajos „szegényember"-e után? Nagy Gyula pompás könyve megmutatja, hogy lehet. Még sok minden van, amiről „az Atya" — merthogy így hívták barátai gyermekkora óta a magyar néprajz klasszikusát — nem írt. Kiss Lajos elsősorban a városban levő szegénysor krónikása volt, Nagy Gyula pedig a Pusztáké, a tanyáké. „A szegény ember élete" a foglalatoskodókat, a „gyüvő-mönő" embereket állította elénk, szavukjárásával, mozgásukkal, szorgalmas vagy naplopó voltukban, Nagy Gyula pedig szinte leltári hűséggel írja le a vásárhelyi és orosházi tanyai emberek életét. Nem első ilyen munkája ez, már előbb megbecsülést szerzett neki a Vásárhelyi-puszta hagyományos földművelésének és állattartásának leírása. Megelevenítő erejű írásait olvasva néha-néha szinte már azt hisszük, mintha magunk is tudnók a pusztai ember napi tennivalóit, de ez csak önámítás, mert hiányzik belőlünk a beidegzés, a tapasztalat ezernyi árnyalata. A könyv minden szavából felénk sugárzó hitelesség olyan, akárcsak a bíróság előtti vallomás, ahol a tanú érzi felelősségét, tudja, hogy minden szava, beszéde minden árnyalata perdöntő lehet. De ki a bírája Nagy Gyulának, hogy annyira és szinte szenvtelen pontossággal ragaszkodik az igazsághoz? A bíró maga a vásárhelyi és orosházi magyar nép. Nagy Gyula olyan komolyan vette ezt a felelősséget, hogy könyve fejezeteit el is olvastatta azokkal a paraszt-emberekkel, akiktől tudását gyűjtötte és megjegyzéseiket, javításaikat gondosan beledolgozta szövegébe. Természetesen a „tanúk" az öregebb nemzedékből valók, a fiatalabbja ha emlékszik is a régi életre, már csak hallomásból idézi a múltat. Néhány évtized múlva már nem lesz kit megkérdezni Nagy Gyula tapasztalatairól.

De hát akkor mire való ez a sok dolgos évet, évtizedet felemésztő hatalmas gyűjtőmunka? Ki olvassa majd, kinek szolgál tanulságul? Fel is vetették ezt a kérdést munka közben Nagy Gyulának, s vessük fel mi is. Való igaz, hogy paraszti életformánk olyan mérhetetlenül nagy változáson ment keresztül, amire a magyar történelemben még soha nem volt példa. Ez a változás mindent átalakít: az életmódot, a lakást, a nevelést, testet-lelket, a mozdulatokat s majdan a test arányrendjét és a szellemi életet is.

Az eljövendő falusi embernek minden perce más lesz, mint hajdani elődjének, azoknak, akiknek életét Nagy Gyula tárja elénk.

Gép „izzad" immár az ember helyett. A test izmát, inát, porcát, csontját, idegét igénybe vevő mindennapos munkától átveszik a szerepet a gépek. A fizikai erő mozgatása, ügyessége („mert nem nehéz a munka, csak a fogását kell tudni") lassan átadja a helyét a gépkezelésnek, ezáltal megváltozik a mindennapi élet mozgásrendje. Egy tanulmányt tervezek erről, amelynek „Egy mozdulat halálára" címet adtam. A magvető ember mozgásának eltűnését írom meg. (írhatnám persze a szántóét, kaszálóét, favágóét, aratóét, s Isten tudja, mi mindenféle munkáét, amely mind halódóban van.) Maradván a magvetőnél, leírom azt a bonyolult, igen nagy gyakorlatot kívánó mozdulatot is, amikor a kéz lazán tartott ujjai közül a mag a levegőben először szétterül, majd a barázdákba szóródik. A szórásnak egyenletesnek kell lennie, nem szabad a földön „ablakot", bevetetlen foltot hagyjon, vagy hogy egyik helyre sok mag essék, a másikon pedig híjával legyen. „Ki mint vet, úgy arat". Néhány szobrot, remekművet is

bemutatok majd (pl. Meunier, Medgyessy), hiszen ezek őrzik majd a jövő számára a meghalt mozdulat emlékét. A szobrok művészi hitelessége mellett is észrevehető, hogy a szobor alkotói nem tudtak vetni, s így akarva-akaratlan kissé hamis képet őriztek meg a jövendőnek. Az egyik például görcsökbe húzódott izmokkal vet, mintha mázsás súlyokkal bajlódnék, a másik kecsesen félrehajtja fejét, hogy mozdulata „szebb" legyen. De ezenkívül is még sok mindent összegyűjtök majd e mozdulat „siratására", tehát végül is olyanféle munkával bíbelődöm, mint Nagy Gyula, aki a puszták múló életét figyelte. Éppen e találkozás miatt fokozottan érzem a felvetett kérdés erejét: mi értelme van a visszahozhatatlan múltat felidézni? A múlt nem arra való-e, hogy nyomtalanul elmúljék? Minek küzdeni a természet e törvénye ellen?

A kérdés tehát komoly s ne elégedjünk meg például azzal a válasszal, hogy egy, népét szerető egykori tanyai tanító két évtizedet áldozott életéből, hogy megtanulja, megmentse mindazt, amit néhány évtized múlva már senki sem fog tudni. A múlt azonban nem adja meg egykönnyen magát. Lehet, hogy évszázadok után senki sem tud majd róla, de mégis mindennap emlékezik reá, úgy hogy saját szavát sem érti. Hogyan? Hogy ezt megértsük, nézzünk további példákat, s egyúttal minden példával mélyebben s mélyebben tanuljuk becsülni Nagy Gyula munkáját.

Vegyük elő családneveinket. Jó ötszáz év óta szolgálnak minket s őrzik — akaratlanul is — múló idők emlékét. Ma már — legalábbis a fiatalja — nem mindegyik nevet érti s idő teltével ez az értetlenség még nőni fog — de a nevek maradnak, élnek, s velük él a régmúlt. íme a földművesélet emlékei a családok neveiben: Eke, Szántó, Kaszás, Arató, Búza, Rozs, Puszta, Csűrös, Kazal; folytassuk az állattartásra emlékezőkkel: Lovas, Csikós, Bojtár, Juhász, Számadó, Béres, Kanász, Gulyás, Rideg, Fejős, Kocsis; nézzünk szét a faluban: Szekeres, Kerekes, Tarisznyás, Korcsmáros, Dudás, Nádas, Még e rövid tallózás nyomán is megelevenedik előttünk az egész paraszti élet. Még évszázadok múlva is élnek ezek a családnevek, mert az anyakönyvezés gátat vet további nevek burjánzásának s talán sohasem születnek majd olyan „korszerű" nevek, olyan mint Traktoros, Zetoros, Marós stb. A falusi mesterségek is életben maradnak neveikben: Molnár, Kovács, Ács, Asztalos, Szabó, Fazekas, Szíjjártó, Nyerges, Lakatos, Mészáros, Kádár, Csizmadia, Bognár, Köteles, Gombkötő s más hasonló családnév öröklődik a kései utódokra, akik ezekkel a nevekkel talán éppen traktorosok vagy állatgondozók, mérnökök, tanárok, üzletemberek, államférfiak, diplomaták, műszerészek, gyári munkások, s nem is gondolnak arra, hogy nevük valamelyik ősük foglalkozását őrzi. De a Nagy Gyulák — akarva-akaratlan — éppen azt szolgálják, hogy a kései utódok igenis tudják meg, s vallják is öntudatosan, hogy őseik két kezük munkájával keresték mindennapijukat.

Mi még tudjuk, hogy ezek a nevek mit jelentenek, de száz-kétszáz év múltán már kevesen tudják. A feleletet akkor ilyenfajta könyvek adják majd meg, mint a Nagy Gyuláé, Kiss Lajosé, Győrffy Istváné, néprajzkutatóinké, nagy íróinké, történészeinké.

Lám addig bizonygattuk, hogy amit Nagy Gyula megírt, a múló múlté, hogy messze jövendő századokba kalandoztunk gondolatainkkal. E könyve értéke nemcsak a múlt, hanem a jövő is. Ez a munka — nemes társaival — a magyar múlt és jövendő közti híd, a társadalomtudósok számára pedig múlhatatlan érték, mert megmutatja azt, hogy mi volt előttünk, miből formálódott az új arcú falu.

Ez a múlt legalább olyan erővel él nyelvünk fordulataiban is, mint családneveinkben. Az előbb idéztük már a „ki mint vet, úgy arat"-ot, de se szeri, se száma a hasonló nyelvi fordulatoknak. Íme: „keveredik az ocsú a tiszta búzával", „sok lúd disznót győz", „átesett a ló másik oldalára", „lógós", pelyvás", „rendet vág", „szalmaláng", „odaveti a kantárt", „nyakló nélküli", „megzaboláz", a figyelmet „tereli", „felköti a gatyáját", „málészájú", „kolonc", „vacok" s mások. Nem csodálnám, ha a fiatalabb városi olvasók már ezek közül néhányat nem is értenének.

Ne folytassuk a jövőbe átnyúló múlt emlékeinek tallózását. Maradjunk annál, hogy

megtaláltuk Nagy Gyula munkájának nemcsak a jelenre, de a jövőre érvényes értelmét is: fenntartja, megmutatja népünk egy kis szigetének műveltségét, e műveltség sokrétű gazdagságát, amely semmivel nem volt kisebb értékű, mint a városi ember műveltsége, sőt nemcsak egyirányú volt, hanem az élet sokfajta helyzetére, feladatára nevelt. Nincs mit takargatnunk őseinken, nem kell elnézők lennünk „műveletlenségük" miatt. A maguk életében, a maguk munkájához megvolt a maguk tudása, becsülete és semmivel sem volt kevesebb értékű, mint azoké, akik könyvekből, mások munkájából okoskodnak.

Nagy Gyula s néhány holt és élő társa, köztük népi íróink klasszikusai, jeles történészek azt a munkát végzik, amit a magyar muzsika lángelméi népdalaink összegyűjtésével kezdeményeztek. Lám, a „műveletlen" jobbágyutód dalait a világ hangversenytermei tapsolják, s becsülik. Abból is, amit Nagy Gyula társaival együtt művel, népünk öntudata, gerinces volta, múltjára való rátartisága, büszkesége nemesedik. Nem utolsó dolog ez, bár számokkal nem mérhető. A „paraszt" szó becsületét, előttünk élt sok száz nemzedék emlékének tisztaságát szolgálják ezek a munkák. Ekként Nagy Gyulának ez a könyve a Vásárhelyi-puszta tanyás népének „nemesi levele", emlékének szépsége.

Nagy Gyula átérezte ennek a munkának nagy felelősségét. Olyan, részletekbe is behatoló, aggodalmas gonddal gyűjtött mindent össze, amit csak az tehet meg, aki ezt az életet megosztotta, maga is élte. Nagy Gyula egyúttal példája a magyar néptanítónak, mert nemcsak tanított, hanem tanult is, és látta, hogy több volt a tanulnivalója az „egyszerű írástudatlantól", mint amennyit ő tudott adni. „A nemzet napszámosai" elé tündöklő példát állított. El is érzékenykedtem, amikor ezt leírtam, mert szegény Édesapám is — nyugodjék békében —, ezt az utat járta.

Most pedig — úgy gondoltam — néhány idézettel kedvet keltek az olvasóban — magam mint e könyv egyik legelső olvasója —, hogy gonddal, szeretettel olvassa végig őseinek életét, tanuljon belőle, mégha kézzelfogható „hasznát" nem is veszi, de megnő ősei iránti szeretete.

Hallgassuk a Puszta muzsikáját: „Szép volt, amikor a jószág egy csomóban legelt s 10—15 nehéz kolomp különböző hangon szólt. A lovon ritkán volt kolomp, legtöbbször csengőt tettek rá. Tolcsván készítettek jó kolompot. Pusztaközpont környékén sokan harangnak is hívták a kolompot. A legnagyobb a dohogó, amelyet marhára kötötték, s bufogó hangot adott. Valamivel kisebb a delleng, ezt pedig marhára, lóra csatolták. Nagyon szép, búgó hangon szólt, élvezet volt hallgatni a harmaton. A kisebb kolompot csellengnek hívták. Marhára övezték, hangja változatos volt. A legkisebb a birkaharang, amelyet birkára kötöttek."

A legeltetés nem volt egyszerű dolog, tudni kellett, hogy milyen legelőt szeret az állat. Ime néhány tapasztalat: „A jó legelő esetén eresztettek nekik. A gulyás kijelölte: „Na, most ekkorát eresztünk mára." A napi megeresztett területet délelőtt is, délután is végiglegeltették. Még másnap is az eresztett területen legeltettek, mindaddig, amíg le nem legelték, ha csak a nagyját ették le és a száraz gaz ottmaradt, eső után leöregedett. A fiatal fű pedig a száraz közé nőtt. A marha a száraz gazt nem szereti és ezért a közé nőtt fiatal füvet sem ette meg.... Ha az elsőfűből eresztett a gulyás, akkor a pásztorok a jószág előtt mentek, nem néztek szembe a jószággal, a szárnyakra sem vigyáztak, mert jó volt a legelő, a marhák nem igyekeztek kitörni a gulyából. Persze mindez csak jó időben volt így. Ha esett az eső, a marhák felálltak, meggörbültek s fejüket lehajtották. A hideg víz így gyorsabban lefolyt róluk. Amikor megunták az állást, lefeküdtek a lucskos földre. Ilyenkor hamar el is indultak. Szűrben őrizték a jószágot egész éjszaka, éjfélkor váltották egymást. Eső után nem legelt, hanem örökösen ment a marha, sok baj volt velük.... Még a kolomp sem úgy szólt a nyakán. A pásztor a harang szaváról is megtudta, hogy a jószág legel-e vagy csak megy; másként szólt, ha lépett s másként, hogyha ment.... Rossz időben — különösen tavasszal — a csikókkal több baj volt mint a marhákkal, mert ilyenkor kitörtek és világgá szaladtak. A gulyás a ló hátára kényszerült, s ló szőrére ugrott, úgy kerítette őket..."

Nagyon szép lapokat olvashatunk arról, hogy az elsősorban földmíves orosháziak — akik Tolna megyéből származtak ide — és a nagy határú vásárhelyiek — akik itt vészelték át a török időket — között milyen jellegbeli különbségek alakultak ki." A tágas határ, a külterjes állattartás egy patriarchálisan gondolkodó, vendégszerető, lassúbb ritmusban dolgozó embert alakított ki. A vásárhelyi ember kényelmesebb, nyugodtabb, lassúbb kézjárású, mint az orosházi. Nem háborgatta őket túlságosan a gazdagodás vágya. Ezzel szemben, ha az orosházi ember meg akart élni a szűk határai között, belterjesebben, intenzívebben kellett gazdálkodnia. A földéhség is sokkal jobban sarkallta az orosháziakat, mint a szomszédaikat. A mostohább körülmények kialakítottak egy célratörő, fáradhatatlanul dolgozó embertípust, amely átitatódott kereskedelmi hajlammal... . Nehezen melegedő ez a faj, nem érzelegnek itt az emberek, hanem keményen dolgoznak. „Ez a kettősség kísért mindenütt a vásárhelyi tanyavilágban. A mindennapi műveltség ettől függetlenül mindenütt egyforma. Nézzünk erre is egy-két példát. Olyan egyszerűnek látszik egy kemence megépítése, pedig mennyi tapasztalat kell hozzá! „Nagyon kevés ember tudott igazán jó kemencét rakni. A jó kemencerakónak híre volt s még halála után is emlegették... A kemencét régebben agyagból verték, később cserépből rakták... Nem friss hányásból, hanem öreg agyagból készült, amelyet a fagy megszívott. Ősszel hányták ki. Az alját körülrakták vályoggal fenékmagasságig. Telehordták földdel, s megdöngölték. De az alapot készíthették teljes egészében is nagyméretű agyagos vályogból. Legtöbbször a kemence régi aljára került az új kemence. Az alját ugyanis nem szükséges megújítani. Az agyagot megválogatták, s kimunkálták, mint a tésztát. Az agyagkemence fenekét kiverhette a tulajdonos is. A kemény agyagot a fenékhez csapta, s fenyőkalapáccsal simára kiverte. Tovább csak akkor folytatta, ha értett hozzá. Sűrű lécvázat készítettek s ahhoz rakták a kemence vastag falát. A vert falú kemence egyenes oldala összefele haladt s csonkakúp alakja volt. A tetejére kampós szárú kocsiráfot tettek sűrűn keresztbe s arra verték ki a tetejét. Elsőbb gyönge szalmatűzzel, majd fokozatosan heves tűzzel jól kiégették." De az effajta kemencében a sütéshez is sok tapasztalat kellett. Ime egy részlet a pogácsasütés leírásából: „Szokás volt a kemencét tollal megnézni, hogy elég heves-e. Napraforgó vagy cirokszálra egy libatollat dugtak s azt a kemencébe dugták. Akkor sült szépen a pogácsa, ha a kemence nem csapta barnára a tollat, hanem csak fehérre bodorította."

Nézzünk most egy példát az ünnepek étrendjéből: „Húshagyó kedden a katolikus családok feltétlenül tyúkot vágtak. A fekete tyúk vérét fölvették, megszárították és„ az első kisjószágot arról itatták, hogy egészséges legyen..." Ekként szövődik össze az életnek majdnem minden mozzanatában az okszerűség és a hitvilág. Ezek az élettől megpróbált emberek szeretnek vigadni s különösen becsülik, aki szépen tud mulatni: „A jó mulatós ember szépen, lassan, finoman iszik. Mindig csak egy keveset, hogy jó hangulata legyen, de részeg ne. A jó mulatós embernek jóképűnek is kell lenni. Igazán szépen csak a fiatalabb ember tud mulatni. Az idős ember öregesen mulat, de az is szép" — vallotta Nagy Gyula egyik adatszolgáltatója. Sokat olvashatunk a könyvben arról, hogy milyen erőfeszítéseket tettek az olvasókörök, hogy a korszerű tudományos irodalmat, szépirodalmat eljuttassák a „fogyó legelők"re.

Vég nélkül folytathatnók az idézeteket az olvasó — s magunk — tanulságára és gyönyörségére. Ám legyen ízelítőnek ennyi is elég, az olvasó majd kipótolja. Most néhány szót a kötetről. Nagy Gyula lelkiismeretességére igen jellemző, hogy ha olyan tárgyhoz ér, amelynek nála jobb tudója van, átadja a szót annak. Így kérte fel a Puszta természetrajza megírására Szabó Istvánt, dr. Péczely Györgyöt, dr. Kiss Istvánt és dr. Sterbetz Istvánt, a pusztai közigazgatás rajzát dr. Szabó Ferencnek köszönjük, a nyelvtudományi feldolgozás dr. Hajdú Mihály munkája, a néphit megírására pedig dr. Bálint Sándor professzor vállalkozott. A betyárhistóriákat Nagy Anikó dolgozta fel, a Puszta irodalmi megjelenését dr. Grezsa Ferenc és dr. Sipka Sándor kutatta. Elek László a Puszta népdalköltőjét: Rózsa Imrét mutatta be, Nagy Zoltán pedig a parasztember szépérzékét vizsgálta. A családi ünnepeket

Beck Zoltán elemezte, végül a tanyák pusztulását Szenti Tibor vázolta fel. A munkatársak munkája szervesen illeszkedik Nagy Gyula kiváló művébe.

Most, mikor a régi szokáshoz híven még egyszer köszöntöm az Olvasót, őszinte köszönetet mondok a szerzőknek, hogy a Puszta életének ilyen nagyszerű monumentumát adták a magyar nép kezébe. Felséges ajándék! „Ez jó mulatság, férfimunka volt!"

1973. március 14-én

LÁSZLÓ GYULA

BEVEZETÉS

Kevés olyan területe van hazánknak, amely annyira alkalmas a hagyományos paraszti élet tanulmányozására, mint a Vásárhelyi-puszta. A Pusztán ma már általában a fejlett agrotechnika alkalmazásával folyik a termelés, de az idősebbek a régebbi termelési gyakorlatot még jól ismerik, sőt — különösen a szikes részeken — száraz időben kényszerűségből még alkalmazzák is. Az állattartás is sok hagyományos eljárást őriz. A természeti viszonyokon kívül az anyavárostól való távolság is hozzájárult ahhoz, hogy a Pusztán bizonyos mértékig nemcsak a hagyományos termelési eljárások, hanem a paraszti életforma is a legutóbbi időkig fennmaradt. Itt olyan munka- és életmódokat tanulmányozhat még a kutató, amelyek máshol már évtizedekkel ezelőtt eltűntek. A vizsgálódást izgalmassá teszi az a tény is, hogy a Pusztát kétféle lakosság üli meg: a vásárhelyi őslakók és a benyomuló orosháziak.

Hódmezővásárhely egészen a közelmúltig egyike volt hazánk legnagyobb határú városainak. Az 1950-es területrendezésig a város határa 132 258 kat. holdra rúgott. Határának a Pusztaszéli úton kívül eső részét Pusztának hívták. Északon Nagymágocs, Árpádhalom, keleten Orosháza és Pusztaföldvár, délen Békéssámson és nyugaton a Pusztaszéli út határolta. Területe 36 500 kat. hold volt. 1950-ben szakadt el az anyavárostól és területén két község alakult: Kardoskút és Székkutas. A Puszta egy részét Nagymágocshoz, Árpádhalomhoz és Orosházához csatolták.

A Puszta a felosztás előtt a közbirtokosság legelője volt. Minden tanyai föld után pusztarész is járt, amely oszthatatlan járandóság volt. A Pusztát az 1850-es évek elején mérték ki. Rövidesen megkezdődött a szűz terület feltörése és a tanyák építése. A Külsőpusztán sokan igyekeztek az őket illető részüktől megszabadulni s földjeiket orosháziak szerezték meg. Az orosháziak benyomulása a Puszta keleti felében a legutóbbi időkig tartott. Számuk legnagyobb a Külső-pusztán, az orosházi határ szomszédságában. A kétféle lakosság közti különbség mindinkább elmosódik, de még érezhető. Mindkét nép „eredeti" tulajdonságait erősen befolyásolták a környezet természeti viszonyai és a történelem alakító ereje. A vásárhelyi reformátusok évszázadok óta itt laknak. A tágas határban külterjes gazdálkodást folytattak, s nagy kiterjedésű legelőkön virágzott az állattartás. Mindezek hozzájárultak ahhoz, hogy egy nagyvonalú, kényelmes munkatempójú, kissé álmodozó embertípus alakuljon ki. Az evangélikus orosháziak jövevények ezen a vidéken két évszázaddal ezelőtt a dunántúli tájakról jöttek a Tiszántúlra. A Tolna megyei Zombáról csak az életrevalóbb családok kerekedtek fel és szállták meg Orosházát, hogy gyökeret verhessenek, sokkal keményebben dolgoztak, belterjesebben gazdálkodtak, mint a vásárhelyiek.

A velük hozott élniakarás és határtalan szorgalom egy hódító fajt termelt ki. Falujukból hamarosan kirajzottak, új telepeket hoztak létre és a környékbeli községek határainak egy részét is megszerezték, így többek között a Vásárhelyi-puszta keleti felét is.

Munkánkban a Pusztát megülő, tanyán lakó parasztság életét mutatjuk be a bölcsőtől a koporsóig. Kettős célt tűztünk ki magunk elé: az elmúlófélben levő hagyományos paraszti

élet bemutatását s ennek keretén belül a kétféle népelem összehasonlítását. Kutatásaink során főleg recens anyagra támaszkodtunk. Azt tapasztaltuk, hogy az idősebb emberek visszaemlékezése általában a századfordulóig nyúlt. Nagyon ritka esetben — szüleik, nagyszüleik elbeszélése révén — még a múlt század utolsú évtizedeinek szokásait — ha vázlatosan is — a jó emlékezőtehetséggel megáldott parasztoktól még össze lehetett gyűjteni. Vizsgálódásainkat általában 1945-ig, sok esetben 1960-ig és csak nagyon ritkán napjainkig végeztük. Azonban a legtöbb és legrészletesebb adatot a két világháború közötti időből nyertük.

A Puszta uralkodó talajtípusa a békés—csanádi löszháton kialakult mezőségi talaj s így a legnagyobb része jó minőségű szántó. A Belső-pusztán legjellemzőbb a szik, amelynek legnagyobb része legelő és kaszáló. Éghajlata kontinentális. A csapadék sok évi átlaga 530—550 mm és különösen a mennyisége nagyon ingadozó.

Vizsgált területünk — amint már említettük is — rendkívül alkalmas a hagyományos földművelés és állattartás tanulmányozására, ennek ellenére a továbbiakban csak érintjük mert a szerző a közelmúltban megjelent könyveiben részletesen feldolgozta azt.

A mezőgazdaság világszerte nagy átalakuláson megy keresztül. Az átalakulás különösen gyors hazánkban, ahol az egyéni gazdálkodást a társas gazdálkodás váltotta fel. A termelőszövetkezetbe tömörült parasztok magukkal vitték ugyan paraszti kultúrájukat, de miután ott mindinkább gépekkel történik és specializálódik a termelés, az apáról fiúra szálló tudomány egyre inkább a feledés homályába vész. A mezőgazdaság forradalmi átalakulásával nemcsak a hagyományos gazdálkodás, hanem a klasszikus értelemben vett paraszti élet is megszűnt. Gyűjtésünk jó részét még a hagyományos paraszti élet virágzásakor végeztük, ezért úgy véljük, hogy hitelesen ábrázoljuk azt.

Az anyag feldolgozása során számtalanszor tapasztaltuk, hogy munkánk csak vázolja, de teljességében bemutatni nem tudja az összetett, sokrétű paraszti életet. Azonban sem időnkből, sem erőnkből nem futotta többre. A nagyüzemi gazdálkodás kialakítása, a mezőgazdaság nagyarányú gépesítése, a termelési szerkezet megváltozása rövid időn belül az egész ország területén felszámolja a paraszti élet utolsó emlékeit is, ezért egy emberöltő múltán nyomtalanul eltűnik az egykor oly jellegzetes paraszti életmód.

Munkánkkal a magyar parasztságnak kívánunk maradandó emléket állítani.

NAGY GYULA

A TUDOMÁNY A PUSZTÁRÓL

A Puszta talaja

A Puszta éghajlata

A Puszta természetvédelmi területei
A) A tatársánci ősgyep
B) A kardoskúti Fehértó

A Puszta megszállása

A Puszta és a közigazgatás. Kardoskút és Székkutas községgé fejlődése

A Vásárhelyi-puszta helynevei

A PUSZTA













A PUSZTA TALAJA

SZABÓ ISTVÁN

A Föld legkülső, szilárd burkát a talaj, egy laza, termékeny takaró alkotja. Amióta az ember állattenyésztéssel és földműveléssel foglalkozik, figyelmet fordít rá, mert a gazdálkodás sikerének egyik fontos tényezője a megfelelő termőtalaj.

A talaj iránt tudományos érdeklődés csak a XVI. sz. óta nyilvánul meg, s az ember a legkülönbözőbb, egyre korszerűbb eszközökkel próbálja megismerni a talajok kialakulását, feltárni tulajdonságaikat, fokozni termékenységüket. A tudományos eredmények mellett eltörpülnek a földművelő ember megfigyelései, de nem veszhetnek el! Néhány mondatuk évszázados tapasztalatokat, igazságokat rejt magában.

Közismert, hogy a föld művelhetősége, használhatósága meghatározza a termeszthető növényfajokat, ez pedig bizonyos mértékben a tartható állatokat. A kettő együttesen a növényi és állati termékeket, tehát az emberek tevékenységét, sőt egész életét.

Bár ez a kapcsolat a tudomány és a technika fejlődése következtében lazulni látszik, a hagyományos paraszti élet bemutatásakor figyelembe kell venni.

I. A békés — csanádi löszhát talajtani kutatása

A talajtan hazai fejlődése terén az első jelentős lépés volt TESSEDIK Sámuel szarvasi iskolája. Ő főképpen a szikesek javításával és termékenységük növelésével foglalkozott.

SZABÓ József 1861-ben írta „Geológiai viszonyok és talajnemek ismertetése. Békés és Csanádmegye" című munkáját. Ebben található az első hazai talajleírás. A talajokat elhatárolta, gyakorlati használhatóságukat jellemezte és genetikailag osztályozta. A trágyázásra és talajjavításra vonatkozóan ma is helytálló következtetéseket vont le.

TREITZ Péter és munkatársai az Alföld szikeseinek nagyságát az 1920-as években mérték fel és vizsgálták meszezéssel való javíthatóságukat.

Környékünkön némely termelőszövetkezet birtokában van az 1930-as években KREYBIG által készített térképeknek. Ő az agrogeológiai felvételezések során a ténylegesen ható vagy számításba vehető, a növénytermesztésben érvényesülő tulajdonságokat gyűjtötte össze.

1955-ben — a fellendülő genetikai irányzat eredményeként — STEFANOVICS Pál és SZŰCS László irányításával elkészült az ország genetikai talajtérképe.

MÚZEUM KÖNYVTÁRA
BÉKÉSCSABA

II. A Maros hordalékkúpja

A táj *löszhát* elnevezése utal a Maros talajkialakító tevékenységére. A hordalékkúp anyaga kavics, kavicsos homok, homok, sok agyag és iszap. A legjellemzőbb felszíni üledék a *pleisztocén* végén és a *holocén* elején kialakult lösz. Többségében *löszös iszap*; a típusos lösz kisebb, az *alföldi* és az *infúziós lösz* jelentősebb mennyiségben fordul elő. Különböző változataikon a Vásárhelyi-puszta területén sokféle talajtípus alakult ki. Homokos, iszapos és agyagos változata közül az iszapos az uralkodó, amin túlnyomórészt *réti csernozjomok* és *alföldi mészlepedékes csernozjomok*, a mélyebben fekvő agyagos löszös üledéken *réti* és *szikes* talajok képződtek. A homokosabb fajtán az alföldi mészlepedékes csernozjomok változatai alakultak ki.

Mi okozza, hogy a Puszta földje ilyen változatos? — A folyóvíz a nagyobb átmérőjű részekből álló hordalékot hamarabb elteríti, míg a finomabbat tovább szállítja. A legfinomabb szemcsékből álló rétegek a hordalékkúp északi és nyugati szélein vízzáróként működnek. Ezért a talajvíz a hordalékkúp magasabb, központibb részein, a jó vízvezetőképességű helyeken megemelkedik. E sajátos vízrendszer befolyása alatt levő területeken a csernozjomok hidromorf tényezők hatására jöttek létre.

A Maros hordalékkúpja több részre osztható. Talajaik eltérőek. Orosháza és környéke három nagy részterület találkozásánál fekszik:

A hordalékkúp központi részének határa az Elek—Újkígyós—Orosháza—Földeák—Makó vonal. Nagyobbrészt réti csernozjomok, de mészlepedékes csernozjomok, réti szolonyecek és sztyeppesedő réti szolonyecek is.

Az északkeleti szárnyat Orosháza—Kondoros—Gyoma—Mezőberény íve határolja. Mészlepedékes csernozjom és réti szolonyec talajok borítják.

A nyugati szárny Gyoma—Orosháza—Földeák—Hódmezővásárhely—Szentes—Szarvas vonalától a Tisza és a Körösök felé húzódik. A kialakult talajok legnagyobb része a szikesedési folyamatokkal van kapcsolatban.

A hordalékkúp negyedik része már tőlünk távoleső terület: a Hármas-Körös süllyedékének déli előtere.

Kardoskút területének nagyobb része, az orosházi határhoz csatlakozó és a makói úttól nyugatra levő területek kivételével a hordalékkúp központi részéhez tartozik. Az Orosházával határos részek talajára a hordalékkúp északkeleti szárnyára elmondottak érvényesek. A *Belső-pusztán* a nyugati szárny talajait találjuk.

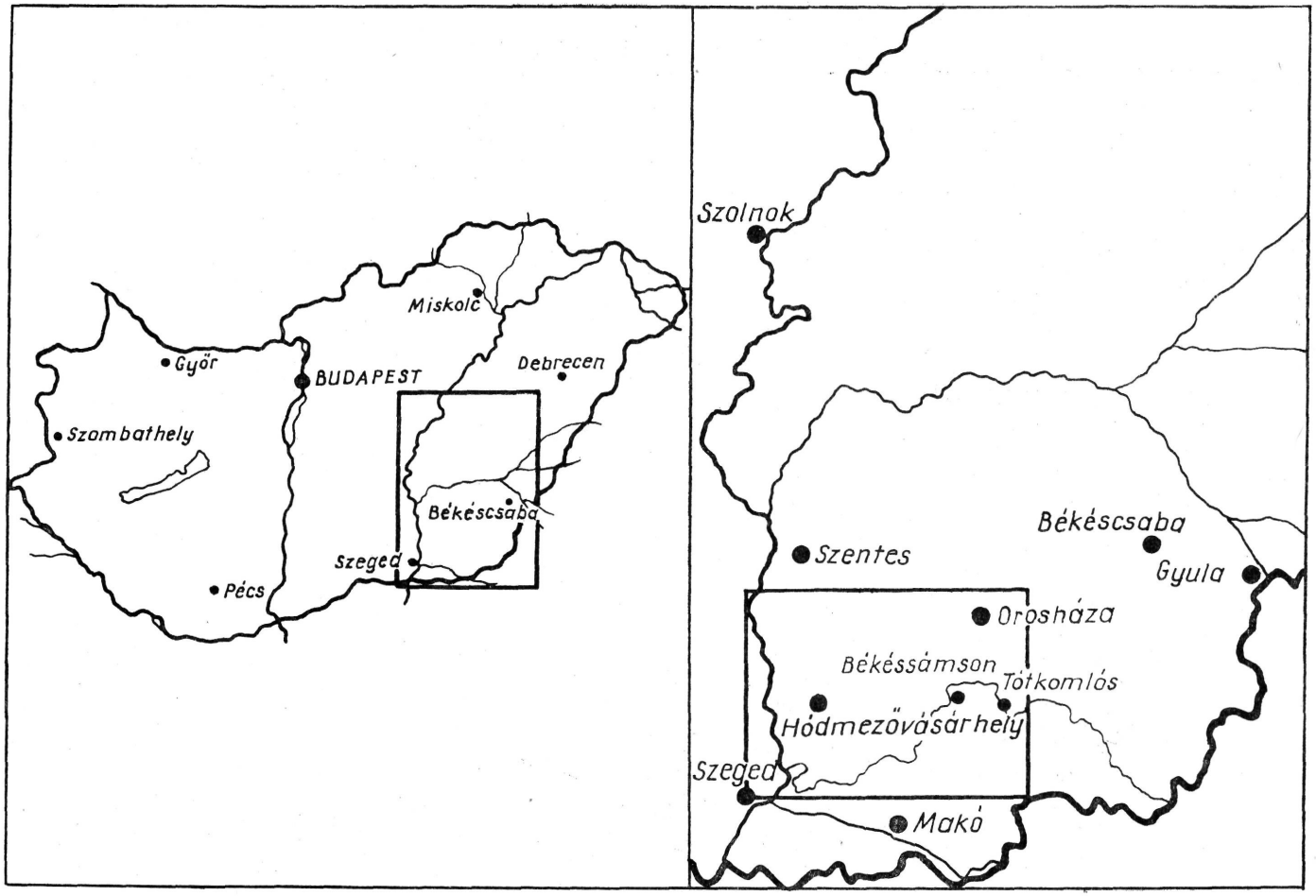
III. A Vásárhelyi-puszta talajtípusai

A Vásárhelyi-puszta a Maros, a Tisza és a Körösök által közbezárt békés—csanádi löszhát 5000 km²-es területének kis része. Mélyföldtani szerkezetére jellemző, hogy a lesüllyedt alaphegységet, ami az Erdélyi Szigethegység nyúlványa, pannonkori tengeri üledék fedi.

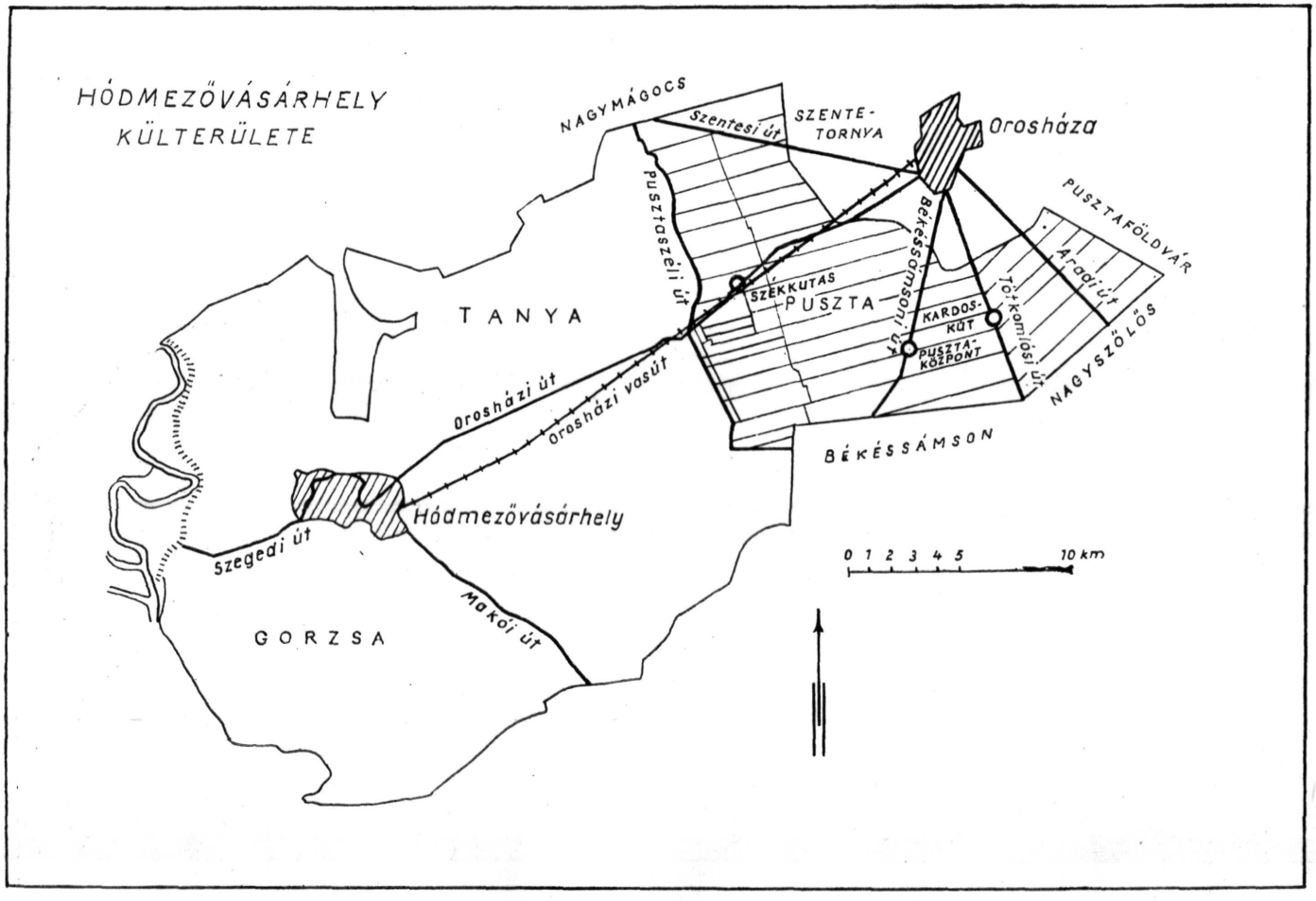
Felszínének kialakításában az Ős-Maros hordalékfelhalmozó tevékenységének volt legnagyobb szerepe. Az ősfolyó északnyugat felé haladva, a pleisztocénben alakította ki későbbi folyását és a terület domborzati, vízrajzi viszonyait meghatározó hordalékkúpját.

A Vásárhelyi-puszta jellegzetes alföldi táj. Szántók, szikes legelők váltakoznak. A síkságot elhagyott vízfolyások *(erek, laposok)*, valamint *halmok, partok* teszik kissé változatossá.

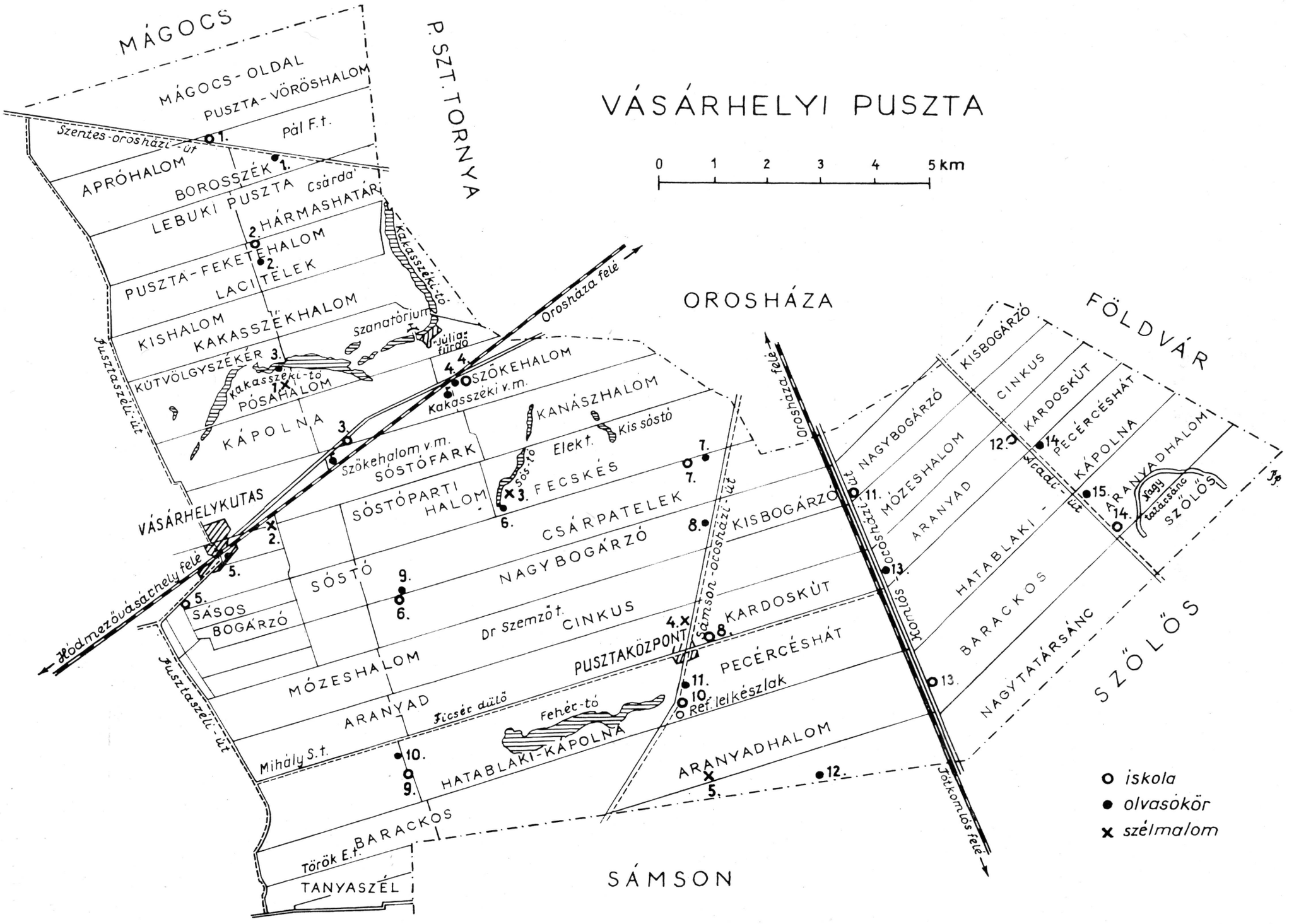
A Puszta nagyobb részén jó minőségű szántók vannak. Másutt viszont megtaláljuk



1. A Vásárhelyi-puszta a Nagy Magyar Alföldön, a Tiszántúlon fekszik



2. Hódmezőváserhe ly külterülete


VÁSÁRHELYI PUSZTA
0 1 2 3 4 5 km
MÁGOCS
P. SZT. TORNYA
OROSHÁZA
FÖLDVÁR
SZŐLŐS
SÁMSON
MÁGOCS-OLDAL
PUSZTA-VÖRÖSHALOM
Pál F.t.
Szentes-orosházi-út
APRÓHALOM
BOROSSZÉK
LEBUKI PUSZTA
Csárda
HÁRMASHATÁR
PUSZTA-FEKETEHALOM
LACI TELEK
KISHALOM
KAKASSZÉKHALOM
KÜTVÖLGYSZÉKÉR
Szanatórium
Júlia fürdő
Kakasszéki-tó
PÓSAHALOM
KÁPOLNA
Pusztaszéli-út
Orosháza felé
SZŐKEHALOM
Kakasszéki v.m.
KANÁSZHALOM
Kis sóstó
Elek t.
Szőkehalom v.m.
SÓSTÓFARK
Sós-tó
FECSKÉS
SÓSTÓPARTI HALOM
VÁSÁRHELYKUTAS
CSÁRPATELEK
NAGYBOGÁRZÓ
SÓSTÓ
SÁSOS
BOGÁRZÓ
Hódmezővásárhely felé
Dr Szemző t.
CINKUS
MÓZESHALOM
ARANYAD
Ficsér dülő
Mihály S.t.
PUSZTAKÖZPONT
Fehér-tó
HATABLAKI-KÁPOLNA
Ref. lelkészlak
Sámson-orosházi-út
KISBOGÁRZÓ
KARDOSKÚT
PECÉRCÉSHÁT
ARANYADHALOM
BARACKOS
Török E.t.
TANYASZÉL
Orosháza felé
Komlós-orosházi-út
Jótkomlós felé
NAGYBOGÁRZÓ
MÓZESHALOM
ARANYAD
HATABLAKI-KÁPOLNA
BARACKOS
NAGYTATÁRSÁNC
KISBOGÁRZÓ
CINKUS
KARDOSKÚT
PECÉRCÉSHÁT
KÁPOLNA
ARANYADHALOM
Nagy tatársánc
SZŐLŐS
iskola
olvasókör
szélmalom

a szikesedés minden fokozatát. A feketeföld a szikkel a Kardoskút és a Pusztaközpont közötti részen találkozik.

Az Orosházától délre és délkeletre fekvő területek a Maros hordalékkúpjának legegységesebb, közel azonos talajtípusú központi részének északi határán vannak. Főként réti csernozjomok és mélyben sós réti csernozjomok, melyeket a pusztai emberek *feketehomoknak* neveznek. Nyugat felé haladva egyre több közöttük a szikes folt.

A folyamszabályozások, lecsapolások következtében az addig 2-3 méteres talajvízszint 4 méter alá süllyedt. Ez lehetővé tette a sztyeppesedés megindulását, egyúttal a *réti-csernozjomok* kialakulását. A hordalékkúp sajátos vízviszonyai között keletkezett réti talajok így ma már csernozjom dinamikájúak. Az átmeneti szint és az alapkőzet határánál keletkezett mészfelhalmozódás igazolja eredetüket, s hogy genetikailag a réti talajok és a mészlepedékes csernozjomok között foglalnak helyet.

A humusz egy része vas-sókhoz kötött. Ezek jelenlétét és mozgását bizonyítják a *vasszeplők*. Az „A" szint agyagos, feketésbarna, egyenletesen humuszos, nem meszes. Igen jó morzsás. A morzsák azonban sokszögűek, kevésbé porózusak, mint a mészlepedékes csernozjomoknál. A „B" szint is mésztelen, már kisebb humusztartalmú és halványabb. A „B_2" szintben hirtelen fokozódik a mésztartalom, viszont rohamosan csökken a humusz mennyisége. Az állatjáratok gyakoriak. A „C" szint már *sárgaföld*. A mélyben sós réti csernozjomok esetében a jelenlevő Na-ionok miatt szikesedő. Mivel ez a sófelhalmozódás 60—90 cm mélyen van, a talaj vízgazdálkodása a felette levő vastag termőréteg miatt megfelelő.

A szolonyeces réti csernozjomok már „B" szintjükben — 50—60 cm mélyen — sósak, ettől elagyagosodnak, hasábos szerkezetűek lesznek. Az Aranyad-ér környékén találunk ilyen, a felszínen is szikes foltokkal tarkított földeket. A sekélyebb termőréteg miatt gyengébb termőképességűek. Az egyébként jó talajszerkezet a fölöslegesen vagy elővigyázatlanul végzett mélyszántások miatt tönkremehet, mert a szódás réteg a felszínre kerül. A szikes foltok egérszínük miatt feltűnőek a szántóföldön. Gyakran láthatjuk őket az északkeleti határrészen. KREYBIG felmérései alapján a terület rendszeres szerves- és műtrágyázás mellett búza, cukorrépa, lucerna és kukorica termesztésére alkalmas.

A Vásárhelyi-puszta keleti felén vannak a legjobb földek. Minőségük a Szöllősi Állami Gazdaság területéről észak felé haladva fokozatosan gyengül. Az Aranyad-ér és az orosházi határ között, mint már utaltunk rá, a szikes foltok szaporodnak. A jó fekete földek elhúzódnak Kardoskút központjáig, ahonnan határuk Békéssámsonnak tart.

Ez az úgynevezett *fekete homok* helyes gazdálkodás esetén nem hajlamos szikesedésre. Magas vízállású években víz folyt az Aranyad-ér száraz, alig felismerhető medrében. A környékbeliek, hogy elkerüljék az esetleges elszikesedést, az ár levonulása utáni néhány esztendőben különösen gazdagon trágyáztak.

Az újabban egyre gyakrabban megfigyelhető másodlagos szikesedés feltűnik az itt lakó éles szemű embereknek. Ennek forrása lehet a hibásan végzett intenzív öntözés következtében megemelkedő talajvíz, a területre kerülő Na-sókat tartalmazó öntöző- és csurgalékvíz, a maximális vízkapacitásig telített talajra hulló vízcseppek szerkezetromboló hatása, a mikrodomborzati tényezők hatására elfolyó, rejtett eróziót okozó víz.

A legalább félméteres humuszos termőréteg vastagsága egyes helyeken eléri az 1—1,5 métert. Alatta *poszhomok* (lösz̈s, agyagos homok), 2—3 méter mélyen pedig szürke homok következik. A bő termést adó gabona, kukorica mellett érdemes foglalkozni a vetőmagtermesztéssel.

Nem ismeretlenek itt a *fakadóvizek, forráskák* sem. A cinkusi iskola mellett, az Aranyad-ér magasabb fekvésű partoldalán, a látszólag teljesen száraz szántóföld egyes pontjain a nehezebb gépek gyakran megrekednek. Ezért igyekeznek messze elkerülni ezeket a helyeket, melyek környezetüknél nedvesebbek lévén, sötétebb színükkel vonják magukra

a figyelmet. A parasztok megfigyelték, hogy kukoricaföldjükön néhány négyzetméteres foltokon jobban nő a szár, s mikor kissé messzebb már sárgult, ott még zöld marad.

A tótkomlósi és a makói út közötti terület változatosabb talajú. Főleg löszön kialakult mezőségi talaj, de Pusztaközponttól északra, a makói út mentén egy kifli alakú, homokon kialakult mezőségi talajú terület van. Talajszelvényének felső fél métere *vályog*, alatta löszréteget, egy méter mélyen pedig homokos löszt találunk. Jó szerves és zöldtrágyázás esetén szépen terem a búza, kukorica és a vöröshere, bár ez utóbbival csak ritkán, csapadékosabb évjáratokban foglalkoztak.

A makói úttól nyugat felé szikesebbek a földek, több a feltöretlen terület. A Maros hordalékkúpja központi részének és nyugati szárnyának határterületén vagyunk. Még nyugatabbra — a Belső-pusztán — az erősen szikes földeken nyár közepére a legelők füve kiég. A Vásárhelyi úttól délre eső részét ezért is nevezik *Rossz-pusztának*. Észak felé egy viszonylag kevesebb szikessel és több jó minőségű szántóval borított határrész terül el.

Az itt kialakult talajok szoros kapcsolatban vannak a szikesedési folyamatokkal: mélyben sós réti csernozjomok, mélyben sós alföldi csernozjomok, réti és sztyeppesedő réti szolonyecek. Ez utóbbiak különösen megnehezítik a gazdálkodást.

TREITZ megállapítása szerint a Tisza—Maros—Körösök szögében a szikesek régi, elhagyott vízfolyások medrében alakultak ki. Altalajuk agyagos. A humuszban gazdagabb termőrétegűek *digózással* és *Treitz-féle meszezéssel* javíthatók. Az itt termesztett búza magas sikértartalmú, lisztje elsőrendű.

Az alföldi mészlepedékes csernozjomok iszapos, agyagos, löszös üledéken képződtek. Felszínüket sosem borította összefüggő erdő, hanem füves, pillangós pusztai társulások alatt képződtek. A mélyben sós alföldi mészlepedékes csernozjomok különböző mélységű rétegeiben könnyen oldódó, főleg Na-só felhalmozódások vannak, melyek nem a felszíni rétegekből történt kilúgzás során, hanem a mélyben mozgó sós talajvizek által keletkeztek. Ha ez a zóna mélyebben helyezkedik el, a talajok jó vízgazdálkodását nem zavarja.

A réti szolonyec a mezőségi alzóna gyér, szárazságtűrő növényzettel borított, intrazonális, kilúgzott feltalajú szikese, melyben 1—3 méter mélyen pangó talajvíz van. A mész mélyebbre mosódott, mint a szoloncsák-szolonyeceknél. A feltalaj ritkán karbonátos. Főleg régi, lecsapolt lápterületek peremén képződött. Az „A" szint világos színű, poros, lemezes szerkezetű, 10—15 cm vastag, semleges 2—3% szervesanyag-tartalmú, közepesen szikes, mésztelen, sótlan kilúgzási szint. A „B_1" 15—50 cm vastag, sötétszürke — fekete, szurok színű törésű oszlopokból álló, nedves, tapadós, erősen szikes felhalmozódási szint. A „B_2" 50—80 cm, világosabb barna, diós szerkezetű, sós mészkoncentrációs rozsdafoltos, glejesedő felhalmozódási szint. A „C_1" vasfoltos, sós glejes, mészrögös, sárga agyagos lösz. A „C_2" lefelé sótlanodó lösz. E talajok digózással javíthatók.

A sztyeppesedő réti szolonyec az előzőtől abban különbözik, hogy a nem mozgó talajvíz 3 m-nél mélyebben van, zárt fűtakaró alatt képződött, intrazonális, mélyebben kilúgozott feltalajú szikes. Oszlopos szerkezete lejjebb alakult ki, illetve a sztyeppesedés előrehaladtával elmosódottá vált. „A" szintje 7—30 cm vastag, alul élesen elhatárolódik. Mésztelen, sótlan, repedezett, gyengén szikes kilúgzási szint. A „B_1" feketés, mésztelen, fejlett, nagy oszlopokból álló, közepesen szikes, vasborsós felhalmozódási szint. A „B_2" világosabb, erősen szikes, vasszeplős felhalmozódási szint. Alul élesen elhatárolódik a sós „C_1" és az azt követő, sótlan, digózásra alkalmas löszt tartalmazó „C_2" szinttől.

A legjobb földek a mélyben sós csernozjomokon vannak. A minőség a nagymágocsi, árpádhalmi határtól dél felé haladva romlik. A szikes, sós réteg egyre közelebb kerül a felszínhez, szaporodnak a szántóföldeken a szikes foltok, mind nagyobb területet foglalnak el a feltöretlen legelők.

A Kakasszék-értől északra levő területek jó földjét fekete homoknak nevezik. Hasonló, mint a sóshalmi és a vásárhelyi tanyák fele. Régen éltek azzal a lehetőséggel, hogy szőlő

A VÁSÁRHELYI PUSZTA VÁZLATOS TALAJTANI TÉRKÉPE

0 1 2 3 4 km

MÁGOCS

PUSZTA SZT. TORNYA

OROSHÁZA

FÖLDVÁR

SÁMSON

Szentes felé

Orosháza felé

Orosháza

Orosháza felé

Orosháza felé

Orosháza felé

Orosháza felé

Pusztaszéli út

Kakasszéki tó

Kakasszéki tó

Kakasszéki tó

Vásárhelykutas

Hódmezővásárhely

Pusztaszéli út

Sós tó

Ficsér dűlő

Fehér tó

Pusztaközpont

Kardoskút

Ösgyön

Nagy tatársánc

Arad felé

Tótkomlós

Sámson felé

Túlnyomóan semleges vagy gyengén lúgos, mésszel telített talajok

Szántóföldi művelésre alkalmas szikes talajok. A termőréteg vastagsága 50 cm vagy több

Szántóföldi művelésre kevésbbé vagy feltételesen alkalmas szikes talajok. Termőréteg 30-50 cm

Szántóföldi művelésre alkalmatlan szikes talajok, mésszel nem javíthatók

Túlnyomóan savanyú, mésszel telítetlen feltalajú, az altalajban már a felszínhez közel szénsavas meszet tartalmazó talajok

Időszakosan vízállásos, vízjárta területek

Tavak, nádasok és folyóvizek

telepítésére alkalmas. A jó földek és a táj sajátos éghajlata a pusztaiakat vetőmag termesztésére késztette. A vöröshagyma, saláta és egyéb zöldségfélék magva Európa sok részén keresett volt.

A bevétel jól kiegészítette a búza- és kukoricatermesztéssel foglalkozó lakosság jövedelmét, akik azokat a földeket tartották jónak és vásárolták vagy bérelték szívesen, amelyeken szépen nőtt az erre közönséges gyom, a *dudvafű* (európai kunkor) Heliotropum europaeum).

A szentesi út két oldalán a jó földek a mélyebb részeken vízállásos, töretlen rétekkel váltakoznak. A feketeföld nagyon jó morzsás szerkezetű. Amint a salétromosodásnak nevezett sófelhalmozódások mutatják, kissé *szikes*. A mágocsi oldal földjei jobbak a feketehalmiaknál. A legjobbak az árpádhalmi határ felé vannak.

A termőréteg nem vastag. Ezt mutatják az akácfák (Robinia pseudo-acacia) is. Itt 30—40 év alatt nem vastagodnak meg annyira, mint mélyebb termőtalajon 20 esztendő alatt. Kakasszék felé még lassabban nőnek. Viszont a belőlük készült oszlopok évtizedeken keresztül sem korhadnak el a földben. Ezek az igazi szerszámfának valók! Amikor még fatengelyes szekerek, kocsik készültek, a mesterek mindig a Pusztában szemeltek ki hozzávaló, alkalmas fát.

A szentesi út két oldalán elterülő földek kukorica, árpa, búza, cukorrépa termesztésére kiválóak, főleg ha gazdagon trágyázzák. A *dudvát* a tarlóra terítették és előhántós ekével végzett tarlóhántással forgatták alá. A 17—19 cm mélyen végzett őszi szántást *ugarolásnak* nevezték. Ezt télire nem *zárták le,* s a téli fagyok a tavaszi magágyelőkésztítést megkönnyítették. A korai, gyors felmelegedés miatt tavaszi szántást csak végső esetben alkalmaztak, számolva a komoly terméscsökkenés lehetőségével.

A laposokban magas talajvízszint esetén vízállások alakulnak ki. A víz 1914-ben, 1941-ben és 1967-ben sok tanyát megrongált. A vízjárta földeket néhány évig nem művelték. Az ár lehúzódása után kisebb-nagyobb szikes foltok maradtak vissza. A Kakasszék-ér szikes medre és partja nyaranta *kivirágzik,* vakító fehér a felszínét borító szikes portól. Az éroldalban vályogvető gödröket látunk. A gyakorlat azt bizonyítja, hogy a szikes agyagból készült vályogtégla és vertfal nagyon tartós. Tapasztani, sározni viszont nem jó, mert eredeti tulajdonságait megtartva, a szikes föld megrepedezik és lepereg a falról.

Az értől déli irányban elterülő szikes, tocsogós legelőt juhnyáj járja. Hasonló az a terület is, amely Székkutas irányába húzódik. Sarjút csak csapadékosabb években adó füve augusztusban már kiég, s csak a sziki lelleg (Limonium gmelini) vöröslő, pozsgás tőlevelei és laza, kékeslila bugái díszítik.

Ez a növény a legelők szikes voltát jelzi déli irányban a Sós-tavak felé, majd le egészen a kardoskúti Fehértóig. E legelők a csekély zöld- és szénatermés ellenére nagyon értékesek. A szárazabb klíma alatt kialakuló sztyepp-flóra mindig koncentráltabban tartalmazza az esszenciális aminósavakat és a fontos ásványi anyagokat. Az állatok különösen szívesen fogyasztják a *combortól* (Mentha sp.) illatos, nedves helyeken, árokpartokon kaszált szénát.

A gyep aminósav-összetételét kedvezően befolyásolja az egyéves, százazságtűrő herefajok, a *bodorkák* jelenléte. Azon túlmenően, hogy *bodorkajárás* általában három évenként van, elszaporodásukat a talaj nedvessége is szabályozza. A magasabb részeken fordulnak elő. Egymás után több talajvizes esztendő visszaszorítja őket. Viszont csapadékosabb években, augusztus folyamán, a tavaszi után egy második gradációjukat láthatjuk. A bodorkák hosszú évek óta azonos helyeken tenyésznek. Ez a *vízfeltörések* rejtettebb formáinak megjelenésével hozható összefüggésbe.

A Sóstó környékén kukorica- és napraforgótáblák váltogatják a szikes legelőket. Vagy nagyon jó itt a föld, vagy nem is érdemes hozzányúlni és marad töretlen. A termőréteg nem vastag. A harmadik nyomban sárgaföldet ér az ásó hegye. A szántók földje jó vízgazdálkodású, morzsalékos szerkezetű. Nagyobb esők vagy hóolvadás után hamar lehet művelni. A tavaszi gabonák meghálálják itt a korai vetést. Ha meg is fehéríti hegyüket

a fagy, gazdagabb termést hoznak, mint az akár csak egy héttel később vetettek. A táblákban található szikes foltok tavasszal mindig nedvesebbek környezetüknél. Ha kiszáradnak, „szikrázik rajtuk a vas". Nincsenek olyan nagyok, hogy érdemes lenne kerülgetni őket, csak kiemelik szélükön az ekét vagy a vetőgépet.

A Ficsér, Pusztaszéli út, Fehértó felé eső rosszabb földek nehezen művelhetők, s csak ugarolással lehet jól gazdálkodni rajtuk. A Sóstó környékén két ló könnyen vinné azt az ekét, amivel itt négy is nehezen bírna. Alaktalan, szurkos hasábokban fordul ki a föld az eke alól. Termőrétegük alig fél méter mély „...alatta sárgofőd, kavics, kík szinű, még a csuda tuggya mi." Hamar átázik, a „hátára vëszi a főd a vizet". Sokszor a tavaszi talajmunkák közben kiszárad. Úgy járnak, hogy „ma még vizes, hónap jó lënne szántoni, de nem érëk rá, hónapután mëgëszi a fene az egészet, mer má szároz". Azt is megfigyelték, hogy a zab ezeken a területeken sokkal fogékonyabb a rozsdára.

A Fecskéspart felé esőkhöz hasonlóan ezek is *heves fődek,* vagyis tavasszal hamar felmelegednek. Ez gyors fejlődésnek indítja a kukoricát, de aszályos években, a Péter-Pál után beköszöntő szárazság fejlődésében visszaveti vagy elpusztítja a kevésbé szárazságtűrő fajtákat. Ennek ellenére a Fehértó környékén szívesebben vetnek kukoricát, mint őszi kalászosokat, melyek a tavaszi „víznyomás" miatt kipusztulnak.

A kardoskúti Fehértó feltehetően padkásodás útján keletkezett, szárazabb években teljesen kiszáradó vízállás. A száraz tófenéken ujjnyi vastagon áll a sziksó. A vakító fehérséget a *bajuszpázsit* csenevész tövei, a *sóballa* nyár végére csodálatos vörösre színeződő bokrai és a vízfeltörések szürkésfekete tocsogói, a *csatakosok* (Bolboschoenetum maritimi) tarkítják. A meder az állandó partomlások miatt fokozatosan terebélyesedik. A délnyugati rész parttalan. Itt a tó egy időszakosan vízállásos szikes legelőben folytatódik.

A padkásodás kialakulásánál a talajt hasogató mély repedések és a lehulló, elszivárgó csapadék szerkezetromboló és szervesanyag-lemosó szerepe a fontos. Más szerzők a padkásodás folyamatát a fakadóvizek megjelenésével hozzák kapcsolatba.

Az Alföld, főleg a Tiszántúl hajdani képét gazdag vízhálózat jellemezte: lapos, széles folyóvölgyek, óriási mocsaras, lápos területek. A Tisza és mellékfolyóinak szabályozása és a vízrendezések teljesen megváltoztatták. A mocsár- és lápréteg, nádasok átalakulásából zsombékos, tőzeges talajok, majd *kotu* keletkezett. TREITZ ebben a folyamatban, pontosabban a savanyúfüves növénytársulások korhadása után visszamaradó ásványi anyagokban látta az alföldi talajok elszikesedésének okát. E társulások növényeinek hamujában ugyanis nagyobb a Na- és K-ionok mennyisége, mely a növények lebomlása során a talajban főleg a Na-sók felhalmozódását, a szikesedés elemi okát jelenti. Ez a jelenség nem csupán hazánk nagy lápterületeinek egyes részeiről ismert, de KISS szerint a kardoskúti Fehértó délnyugati partmellékén is felismerhető.

A fentebb ismertetett elmélet nem minden esetben helytálló, de mellette szól a *fakadóvizek, forráskák* gyakori előfordulása. Az Alföld szikeseiről többfelé, így a Vásárhelyi-puszta több pontjáról is ismertek.

Az egykori mocsarak pangóvízzel borított területein az anaerob körülmények között lejátszódó szervesanyagbomlás során keletkező gázok megrekednek egy nagyobb tömegű folyóvizi iszaplerakódás alatt, fokozatosan felemelik az iszapréteget, vagy utat találva, felnyomják a talajvizet. A feltörő víz gáztartalma miatt bűzös, olykor légbuborékos. Szervesanyagtartalmára utal algásodása, vagy a felszín alatti kriptovegetáció. Az elhaló élőlények lebomló szervesanyagai a vízfeltöréses foltokat olajzöldre, kiszáradás közben barnásan színezik, közepüket síkossá, nyálkássá teszik.

A szikes területen történő *mocsárfeltörés, iszapfeltörés,* melyre a Fehértó környékén idősebb gazdák emlékeznek, igazolja a lápok és szikesek rokon kapcsolatát. A vízfeltörés rejtett formái a kiemelkedő, nedves foltok, melyeken szárazság esetén a só „kivirágzik". A *nyílt vízfeltörést* a száraz környezetből kiemelkedő nedves felületek, közepük táján leg-

feljebb fél centiméter átmérőjű, a feszínig húzódó vízvezető járatok jellemzik. Ilyen nyílt vízfeltörés helyén ásták a Fehértó déli partján levő Farkas-tanya egyik gémeskútját, melynek kávája alatt állandóan kicsordul a víz. A Fehértó környékét övező szikes legelő füvét nyár derekán már csak az igénytelenebb állatok szálazzák. Minden kiég. Ilyen körülmények között feltűnő a terület vegetációjának tarkasága. Ennek kialakításában a „bodorkaheréknek", s a már korábban tárgyalt összefüggés szerint, a vízfeltöréseknek is jelentős szerepük van.

A hatalmas feltöretlen legelők érdekes flórájában megtalálható a sós puszták növénye, a *sziki útifű* (Plantago maritima), a nedvesebb helyeken a *sziki őszirózsa* (Aster tripolium ssp. pannonicum), a száraz *szikfokokon* és a kiszáradt tófenéken a *sóballa* (Suaeda maritima), *bajuszpázsit* (Crypsis aculeata) tövei. Ilyen társaságban éles kontrasztnak tűnik, és feltehetően a réti szolonyecek sztyeppesedését mutatja a más assziciációkból ismert *osztrák zsálya* (Salvia austriaca) és a Tiszántúlon szórványosan, de a tatársánci ősgyepen is előforduló *kisvirágú csüdfű* (Astragalus austriacus) kék és fehér virágú tövei.

A szikes-sós területek határa a makói úttól nem messze, nyugatra húzódik a Sóstó irányába. Az itt található, feltételesen termő *meszes-szódás szikek* művelhetőségéhez vízrendezés és tavaszi nitrogéntrágyázás szükséges. Általában legelőnek, kaszálónak használják.

A Fecskéspart környékén található szikes földeken homokosabb, lazább szerkezetű talajjal borított partok, mélyebben pedig agyagos talajú erek ismerhetők fel. A táblákat vakszikes foltok és emberemlékezet óta feltöretlen gyöpök tarkítják. A fűben eső után előbújnak a *csiperkék* és a *szegfűgombák*. A mélyebb fekvésű gyepek savanyúfüves zsombékosak, értéktelenebbek.

A *föld kérge* nem egyforma vastag. Van, ahol másfél, sok helyen azonban csak fél méter mélyen van a sárga *vadfőd*. A traktoros ekékkel való szántás elterjedése idején ezzel a jelenséggel mit sem számoltak, s a termékenység fokozása helyett olykor negatív hatást értek el a mélyítő szántásokkal. A Fecskéspart oldalán nyitott bányában három méter mélyen nyerik a homokot. A fölötte, a termőréteg alsó határáig következő „sárgaföld" kiváló alapanyaga a vályognak, s tapasztani is jó.

A szántásra alkalmas időpontot nehéz eltalálni. Akkor jó szántani, ha már nem tapad az ekéhez. „Ma még nedves a főd, de hónap má lëhet, hogy nem vëszi be az ekét." A Fecskéspartól nyugatra, úgy mondják, „ingoványos a főd". A szikes talaj tulajdonsága ugyanis, hogy teteje hamar kiszárad, kérgesedik, alatta viszont még lucskos. Néha megrekednek az ilyen részeken a traktorok, úgy mint régen a *dudvával* megrakott kocsik.

IRODALOM

[1] *Darók József:* Talaj. In: Orosháza története. Szerk.: *Nagy Gyula.* Orosháza, 1965.

[2] *Fekete Zoltán—Hargitai László—Zsoldos László:* Agrokémiai és talajtan. Bp., 1967.

[3] *Kiss István*; Szikes területek alga-tömegprodukciós jelzései a foltos regradáció vízfeltöréses folyamatáról. Klny. a Szegedi Tanárképző Főiskola Közleményeiből. Szeged, 1969.

[4] Magyarázatok Magyarország geológiai és talajismereti térképeihez. Szerk.: *Kreybig Lajos.* Bp., 1938.

[5] Magyarország tájföldrajza 2. A Tiszai Alföld. Szerk.: *Pécsi Márton.* Bp., 1969.

[6] *Gazdag László:* Régi vízfolyások, elhagyott folyómedrek Orosháza környékén. A Szántó Kovács Múzeum Évkönyve. Szerk.: *Nagy Gyula.* Orosháza, 1960.

A PUSZTA ÉGHAJLATA

PÉCZELY GYÖRGY

A Puszta mint tájtani és növényföldrajzi fogalom, bizonyos éghajlati sajátosságokat is magában foglal.

A mérsékelt égöv pusztaságait a leíró klimatológia a „közepes földrajzi szélességek sztyeppéghajlata" nevű típusba sorolja. Ezen éghajlati típus fő jellegzetessége a szűkös csapadék, annak jellegzetes nyári tömörülése, a hideg tél, és a forró nyár. A kevés csapadék és a nagy nyári forróság miatt a vízmérleg deficites, vízhiány mutatkozik, szűkös vízellátottság miatt jellemző növényfajai a fűfélék és szárazságtűrő fák és cserjék. Ez az éghajlati típus Európában elsősorban Dél-Ukrajnára jellemző, Ázsiában Dél-Szibéria, Turkesztán, Mongólia és Kína északkeleti területei, Észak-Amerikában az Egyesült Államok középnyugati államai, (az úgynevezett préri) tartoznak ehhez az éghajlati övezethez.

A Kárpát-medence legszárazabb területei Alföldünkön csak némi fenntartással sorolhatók be a közepes földrajzi szélességek sztyepp-éghajlatai közé, annak nem tipikus képviselői elsősorban azért, mert a csapadékellátottság nálunk valamivel kedvezőbben alakul. Az évi átlagos csapadékösszeg ugyanis Alföldünk nagy részén 500—550 mm között van, csak a Körös torkolatvidékén és a Nagykunság egyes részein marad 500 mm alatt, holott a sztyeppklíma jellemző évi csapadékösszegei 200—500 mm között váltakoznak. A Hódmezővásárhely és Orosháza között elterülő Puszta évi átlagos csapadéka 530—550 mm, amint ezt a következő adatok bizonyítják: Hódmezővásárhely—Külső Erzsébettanya 540 mm, Békéssámson 544 mm, Orosháza 533 mm. Ennek ellenére a táj évi vízmérlegére a jelentékeny vízhiány jellemző: a magas nyári hőmérséklet miatt évente mintegy 150—170 mm-rel több víz tudna elpárologni, mint amennyit a lehulló csapadék fedezni képes. Más szóval ez azt jelenti, hogy e terület minden négyzetmétere évente 150—170 liter öntözővizet igényel az optimális terméseredményeket biztosító belterjes mezőgazdasági termeléshez.

A tipikus sztyeppklíma másik jellegzetessége az erős hőmérsékleti ingás is tompítottabb területünkön. A legmelegebb és leghidegebb hónapok középhőmérséklete közti különbség például Dél-Ukrajnában 28-30 fok, sőt Turkesztán területén a 40 fokot is eléri, ezzel szemben a Vásárhelyi-puszta területén 23,5—24 fokra tehető, ami ugyan az előzőknél jóval szerényebb érték, ám hazai viszonylatban országunk legszélsőségesebb hőmérsékletjárású területeihez sorolható.

Ennek ellenére tagadhatatlan, hogy a terület éghajlata — ha kissé szelídebb mértékben is — de magán viseli a puszta-éghajlat legkarakterisztikusabb jellemvonásait, nevezetesen a szűkös csapadék és a meleg nyár miatti vízhiányt, és a szélsőséges évi hőmérsékleti ingást.

A következőkben ismerkedjünk meg kissé részletesebben a Vásárhelyi-puszta éghajlatával. Alföldünkön sajnos sohasem volt olyan sűrű meteorológiai állomás hálózat, hogy a vizsgált és a 2. ábrán körülhatárolt területről mutathatnánk be éghajlati adatokat, így elsősorban Hódmezővásárhely és Orosháza meteorológiai megfigyeléseinek több évtizeden

keresztül gyűjtött anyagára támaszkodhatunk. A domborzatilag egyöntetű táj esetében azonban az éghajlati sajátosságok bemutatásához ez a két észlelési sor is megfelelő bázist biztosít, miután a vizsgált területen belül jelentős éghajlati különbségek nincsenek.

A Vásárhelyi-puszta területe a földrajzi tájbeosztás szerint a Maros—Körös közének nyugati felébe esik s Alföldünk legmelegebb részeihez tartozik. A legújabb hazai, komplex éghajlati körzetbeosztás alapján a meleg, száraz, forró nyarú éghajlati tartományba sorolható.

A tájra jellemző a csekély borultság, s elsősorban a derült, napfényes nyárvége. Alábbi táblázatunk feltünteti, hogy az egyes hónapokban átlagosan az égbolt hány százalékát takarják felhők:

I. táblázat

A felhőzet havi átlagai %-ban (H=Hódmezővásárhely, O=Orosháza)

	J	F	M	Á	M	J	J	A	SZ	O	N	D	Év
H	67	63	57	56	50	49	40	38	41	51	66	72	54
O	68	64	58	56	51	51	42	40	43	53	66	73	55

A *borultság* évi járása (decemberi maximum, augusztusi minimum) megegyezik az országszerte tapasztalt képpel, ám jellegzetes sajátosság az, hogy területünkön a nyár jóval derültebb s ugyanakkor a tél valamivel borultabb, mint országunk más tájain. Ez Alföldünknek jellegzetes sajátossága, s oka a medencehelyzetben keresendő: télen a medencét kitöltő hidegebb levegő miatt elég gyakori itt a sekély, könnyű köd, ám nyáron a felhőoszlató hatás fokozottabban érvényesül. Jól visszatükröződik ez a sajátosság a zavartalan napsütésű, derült és a borult napok átlagos számában is:

II. táblázat

A derült (D) és borult (B) napok havi átlagai Orosházán

	J	F	M	Á	M	J	J	A	SZ	O	N	D	Év
D	4	4	5	5	5	5	7	9	10	8	4	2	68
B	14	11	10	8	6	5	4	4	5	9	13	16	105

A napsütés mezőgazdasági szerepe és éghajlatalakító szerepe egyaránt indokolják, hogy klímajellemzésünk során ide vonatkozó adatokat is közöljünk.

III. táblázat

A napsütéses órák átlagos havi összegei

	J	F	M	Á	M	J	J	A	SZ	O	N	D	Év
H	62	85	139	184	254	269	302	279	204	148	76	50	2052
%...22	30	38	46	55	57	63	64	55	44	27	19	47	
O...60	80	135	180	250	266	295	272	196	143	73	48	1998	
%...21	28	36	44	54	56	62	62	52	42	26	18	45	

A táblázatban azt is feltüntettük, hogy a tényleges napfénytartam hány %-a a nappalok hosszától függő, csillagászatilag lehetséges maximális napsütésnek, amelyet akkor észlelnénk, ha az égbolt egész évben felhőtlen lenne. Adatainkat összevetve a napfénytartam

országos eloszlásával, megállapítható, hogy a Vásárhelyi-puszta egyike hazánk legnaposabb területeinek, az itteninél bővebb napsütés csak a Duna—Tisza-közi hátság középső és déli részén fordul elő Magyarországon. Legnaposabb hónap a július és augusztus, ekkor a hosszabb nappalok miatt a csillagászatilag lehetséges napsütés is maximális, s ugyanakkor a felhőzet is csekély.

A hőmérséklet néhány jellemző sajátosságára az előzőkben már röviden rámutattunk. Lássuk most ezeket részletesebben az éghajlati adatok tükrében (IV. táblázat).

A tél a Vásárhelyi-pusztán az Alföld északi és középső tájaihoz viszonyítva nem túl hideg, ami elsősorban abban jut kifejezésre, hogy az olvadás nélküli fagyos időszak a délebbi földrajzi fekvés miatt aránylag rövid. Ennek ellenére igen erős lehűlések is előfordulnak, zord teleinken e területen —25, —30 fokig is alászállhat a hőmérséklet. (Pl. 1964, 1954. 1947, 1942, 1940, 1929 telén.)

Az olvadás nélküli úgynevezett téli napok (a hőmérséklet a nap folyamán nem emelkedik 0° fölé) és a fagyos napok (a hőmérséklet minimuma 0° vagy az alatt van) száma az Alföld más tájaihoz képest nem sok (V. táblázat), míg a Tiszántúl középső és északi részein telente átlag 30—40 olvadás nélküli nap szokott előfordulni, addig területünkön csak 28 téli nap várható. Ugyanerre a megállapításra jutunk, ha a fagyos napok számát vizsgáljuk, a Vásárhelyi-puszta 90—92 fagyos napja az Alföld középső és északi tájain előforduló 100—120 fagyos naphoz viszonyítva szintén aránylag kevés.

IV. táblázat

A hőmérséklet átlagos napi maximuma (Max), havi középértéke (K) és átlagos napi minimuma (Min) C°

	J	F	M	Á	M	J	J	A	SZ	O	N	D	Év
						Orosháza							
Max	1,2	3,9	10,3	16,2	22,1	25,3	27,7	26,9	22,5	15,8	8,7	3,2	15,3
K	—1,5	0,1	5,6	11,0	16,6	19,6	21,9	20,9	16,9	11,1	5,2	0,6	10,7
Min	—4,7	—3,1	0,9	5,4	10,6	13,6	15,6	15,0	11,5	6,7	2,3	—1,9	6,0
						Hódmezővásárhely							
K	—1,6	0,1	5,7	11,1	16,7	19,7	22,1	21,3	17,4	11,1	5,2	0,5	10,7

V. táblázat

Hőmérsékleti gyakoriságok

	Téli nap	Fagyos nap	Nyári nap	Hőség nap
H...28		92	89	32
O...28		91	86	28

VI. táblázat

A fagyos napok szélső és átlagos dátumai

	Első fagyos nap		Utolsó fagyos nap	
	Legkorábbi	átlagos	átlagos	legkésőbbi
H...	X. 3.	X. 30.	IV. 9.	V. 12.
O...	IX. 28.	XI. 2.	IV. 7.	V. 3.

Mezőgazdasági szempontból különösen fontos az első és utolsó fagyos napokra vonatkozó adat. Amint az a VI. táblázatból kitűnik, az év első fagyos napja területünkön átlagosan november elején köszönt be, s ez hazánk területén a legkésőbbi dátumnak felel meg. Hasonlóan az utolsó fagy április eleji átlagos időpontja azt jelzi, hogy országunkban itt szűnnek meg majdnem legkorábban a fagyok, a fagyveszély ennél korábbi megszűnésére csak a Dunántúl délnyugati peremén számíthatunk. Ennek ellenére előfordulhat már szeptember végén is fagy, s május első harmadában is bekövetkezhet még kivételesen egy-egy fagyos éjszaka. Talajmenti fagy ellenben még május második felében is felléphet, így pl. 1952. május 21.-én komoly mezőgazdasági károkat okozó fagy volt a Pusztán.

A tavasz az ország egyéb tájaihoz viszonyítva korán kezdődik, a hőmérséklet napi középértéke április 7-én már 10 fok fölé emelkedik. A korai kitavaszodásnak megfelelően a növényzet vegetációs periódusa is korábban kezdődik, a virágzás hazánk más tájaihoz képest itt indul meg leghamarabb. A tavasz ébredését jelző mogyoró virágzásának átlagos ideje március 5-e, az orgona április 20-án, az alföldi puszták jellegzetes fás növénye, az ákác pedig május 15-én kezd virágozni. Legfontosabb mezőgazdasági növényeink közül a búza virágzásának átlagos ideje május 30-a, a tavaszi árpa május 27-én, a zab pedig június 20-án kezd virágozni. A burgonya virágzása kezdetének átlagos dátuma június 13-a, a napraforgóé június 23-a, a kukoricáé július 4-e, a dohányé július 9-e. Ezek a virágzási dátumok is a hazánk területén tapasztalható legkorábbi időpontoknak felelnek meg, ami a Vásárhelyi-puszta meleg, napfényes tavaszára utal.

A táj legjellegzetesebb ághajlati sajátossága a forró nyár. Ez egyaránt kitűnik a hőmérséklet havi átlagaiból (IV. táblázat), továbbá a nyári napok (a hőmérséklet csúcsértéke eléri, ill. meghaladja a 25 fokot) és a hőségnapok (a hőmérséklet csúcsértéke eléri, ill. meghaladja a 30 fokot) nagy gyakoriságából. Mind a nyári, mind pedig a hőségnapok száma (V. táblázat) itt a legtöbb országunk területén. Az év során észlelt legmagasabb hőmérséklet átlaga (35,5 fok) és az előfordult abszolút hőmérsékleti maximum (40 fok) szintén hazánk legforróbb nyarú területére utal. A Vásárhelyi-puszta környéke hazánknak az a területe, ahová nyáron legkésőbb érkeznek meg a nagy hőségeket megszüntető atlanti-óceáni hűvös légtömegek, s itt már rendszerint jóval gyengébb lehűlést okoznak, mint hazánk középső és nyugati részein.

A meleg nyár sietteti mezőgazdasági növényeink beérését: a tavaszi árpa érésének átlagos kezdete június 28-a, a búzáé július 2-a, a zabé július 8-a, ennek következtében a Vásárhelyi-pusztán az aratás országunkban a legkorábban kezdődik. Nyár végére beérő főbb mezőgazdasági növényeink átlagos érési dátuma a következő: napraforgó augusztus 18, burgonya augusztus 29, kukorica szeptember 14. Ezek az időpontok országos viszonylatban szintén a legkorábbiak közé esnek.

A szélviszonyok jellemzése során két kérdésre kell választ adnunk: milyen irányokból fúj leggyakrabban a szél és mekkora a légáramlás átlagos sebessége. Tekintsük előbb a Tiszántúl jellegzetes áramlási képét. Legfőbb sajátossága az, hogy az Északkeleti-Kárpátok viszonylag alacsonyabb hegyvonulatán átkelő légáramlás mint északkeleti szél jelentkezik a Tiszántúl északi tájain. Másrészt a Kárpátok nyugati szélkapuján, a Dévényi kapun át a medence belseje felé tartó légáramlás egészen a Tisza vonaláig kimutatható az északnyugati szelek uralkodó voltában. Az uralkodó északnyugati és északkeleti áramlás nagyjából a Tisza vonalán találkozik, s itt a domináló szél az északi lesz. Másik érdekes sajátosság az, hogy a nyugati légáramlások a Tiszántúl területén az Erdélyi-Középhegység kitérő hatása miatt délnyugati—déli irányúvá módosulnak. E hatások végeredményeként jelenik meg területünk sajátos szélrendszere, amelyre az északias és délies irányú szelek nagyobb gyakorisága a jellemző, amint azt a VII. táblázat szélstatisztikai adatai bizonyítják.

VII. táblázat

Különböző szélirányok %-os gyakorisága

	É	ÉK	K	DK	D	DNY	NY	ÉNY	Szélcsend
H...19	6	7	6	10	7	12	11	22	
O...16	13	4	7	15	16	9	13	7	

A táj hazánk mérsékelten szeles területeihez tartozik, Orosházán az évi átlagos szélsebesség: 3,3 méter/mp értékű. Legszelesebb a tavasz, március—áprilisban a legnagyobb a szélsebesség. A száraz időben fellépő, tartós tavaszi élénk szelek esetenként komoly talajkárosodást okozhatnak a növényzet által kellően meg nem kötött földeken. Leggyengébb a széljárás nyár végén és ősz elején, augusztusban és szeptemberben. Az esetenként fellépő és általában északnyugati—északi irányból érkező heves szélviharok mellett érdekes sajátossága ennek a területnek a tavaszi hónapok délkeleti irányú szélvihara, amely szoros kapcsolatban áll az Al-Duna mentén ilyenkor kialakuló heves széllel, a *kossavával.* Ez a szél a Kárpát-medencében a bánáti területen érezteti elsősorban hatását, de nemritkán eléri a Vásárhelyi-puszta területét is. Az utóbbi évtizedekben 1956 márciusában volt igen gyakran tapasztalható, amikor 10—12 napon keresztül fújt területünkön.

Szerencsére jóval ritkábban lépnek fel a Pusztán a rettegett téli hóviharok. Elsősorban olyankor alakulnak ki, amikor a magasban délnyugat felől meleg nedves légtömegek áramlanak a Kárpát-medence fölé, s ugyanakkor Kelet-Európa felől az alacsonyabb légrétegekben nagy sebességgel tör be a hideg levegő. Ez a zord teleinken elég gyakori időjárási helyzet a Tiszántúlon olykor erős havazással társult heves szélviharokat, hófúvást okoz, bár elsősorban a Tiszántúl északabbi tájaira jellemző. Ennek ellenére területünkön is fellépő, emberéletet is követelő heves hóviharokról az 1940-es télről több jelentés érkezett. Megemlítjük a múlt század egyik hírhedett pusztai hóviharát, amely 1816 januárjának végén dühöngött területünkön, s amelynek a Szárazér mentén egy kisebb portyázó huszárcsapat esett áldozatául. Ez a hóvihar a pusztai állatállományban óriási károkat okozott.

Területünk éghajlatának egyik súlyponti tényezője a csapadék. Mint már az előzőkben utaltunk rá, a Vásárhelyi-puszta átlagos évi csapadékösszegét 530—550 mm-re tehetjük. A vizsgált terület nem sorolható Alföldünk legszárazabb tájaihoz, miután itt már az Erdélyi-Középhegység viszonylagos közelségének csapadéknövelő hatása érezhető, s mintegy 40—50 mm-rel több évi csapadékot kap, mint a Közép-Tiszavidék és a Hajdúság, amelyek hazánk legszárazabb tájai.

A csapadék átlagos havi összegeit a VIII. táblázat tartalmazza.

VIII. táblázat

A csapadék átlagos havi összegei, mm.
(H—G=Hódmezővásárhely—Gazdasági Iskola, H—E=Hódmezővásárhely—Külső Erzsébettanya, B=Békéssámson, O=Orosháza.)

	J	F	M	Á	M	J	J	A	SZ	O	N	D	ÉV
H—G	31	31	34	48	60	67	51	50	48	46	47	42	555
H—E	30	31	34	45	57	67	49	49	45	46	47	40	540
B	31	32	35	46	56	67	48	51	46	46	46	40	544
O	30	32	35	46	54	62	48	50	44	46	47	39	533

IX. táblázat

A csapadék havi összegeinek gyakorisági eloszlása Hódmezővásárhelyen (1881—1970 között)

Havi összeg	J	F	M	Á	M	J	J	A	SZ	O	N	D
0 mm	—	3	—	1	—	—	1	—	—	—	1	—
1—10 mm	14	14	14	3	2	1	4	4	5	15	9	5
11—20 mm	13	18	11	10	4	3	7	13	11	10	11	11
21—40 mm	36	28	30	28	20	14	20	24	24	20	22	31
41—60 mm	15	19	22	24	24	25	22	23	26	19	20	20
61—80 mm	10	4	10	9	15	17	17	15	10	13	10	13
81—100 mm	1	3	3	8	12	11	11	4	8	8	10	7
101—150 mm	1	1	—	7	9	16	8	6	5	5	6	3
150 mm-nél több	—	—	—	—	4	3	—	1	—	—	1	—
Maximális mm	133	130	92	127	188	174	131	159	141	135	156	148
Minimális mm	1	0	1	0	4	6	0	6	2	1	0	4

X. táblázat

A csapadék évi összegeinek gyakorisági eloszlása Hódmezővásárhelyen (1881—1970 között)

Évi összeg	Gyakoriság
301—350 mm	1
351—400 mm	2
401—450 mm	6
451—500 mm	19
501—550 mm	12
551—600 mm	18
601—650 mm	10
651—700 mm	10
701—750 mm	6
751—800 mm	5
801—850 mm	.
851—900 mm	.
901—950 mm	1
Maximális mm	903
Minimális mm	303

A csapadék évi járása a sztyepp-éghajlatnak megfelelő tipikusan *kontinentális*, legtöbb eső nyár elején, júniusban hull, legszárazabb a tél dereka, január és február. A csapadék erőteljes nyár eleji tömörödését jelzi, hogy a legcsapadékosabb két hónap (május és június) során az évi csapadékösszegnek közel negyed része leesik.

A csapadék időbeli eloszlására a nagyfokú bizonytalanság, szeszélyesség jellemző. Jól kitűnik ez a IX. és X. táblázat adataiból, ahol a területünkre jellemző leghosszabb megfigyelési sorozatú Hódmezővásárhely 90 évi adatsorából meghatároztuk a különböző havi és évi csapadékösszegek gyakorisági eloszlását.

A csapadék havi eloszlásának nagyfokú bizonytalanságára utal, hogy március kivételével minden hónapban találunk 100 mm-t meghaladó bőséges csapadékot, s ugyanakkor

7 hónapban fordult elő 0—1 mm-es minimális csapadékmennyiség, tehát teljes szárazság. Éghajlatunkon a nyári félévben a 20 mm-nél kisebb havi csapadékot már aszálynak tekinthetjük, ez szerint áprilisban az évek 16, májusban 7, júniusban 4, júliusban 13, augusztusban 19, szeptemberben 19 százalékában várható területünkön ilyen kevés eső. Táblázatunkból az is kitűnik — egybehangzóan a csapadék havi átlagaival —, hogy május—június során számíthatunk legnagyobb biztonsággal kielégítő mennyiségű esőre. Például a 80 mm-t meghaladó havi csapadék valószínűsége májusban 28, júniusban 34 százalék.

Az évi csapadékösszegek bizonytalanságára élesen rávilágít az a tény, hogy a legcsapadékosabb évben háromszor annyi csapadék hullott, mint a legszárazabb évben.

Tekintve, hogy éghajlatunkon a száraz és csapadékos évek általában csoportosan, egymás után jelentkeznek, az aszályos és bő csapadékú esztendők halmozódása a táj vízellátottsági jellegében egymástól élesen eltérő típusú éveket hoz létre. Ez a jelenség a Pusztára különösen jellemző.

A kevés téli csapadék és a fagyos időszak viszonylagos rövidsége miatt a Vásárhelyi-puszta hazánk hóban legszegényebb tájaihoz tartozik. A hóviszonyokat Orosháza megfigyelései alapján a XI. táblázatban mutatjuk be.

XI. táblázat

A hótakaró éghajlati jellemszámai Orosházán:

Hótakarós napok			Telente előforduló legnagyobb hóvastagság	
Legkevesebb	*Átlagos*	*Legtöbb*	*Átlagos*	*Maximum*
0	33	83	18 cm	56 cm

Telente átlagosan egy hónapig borítja hó a tájat, ám előfordult már olyan enyhe tél is, hogy egyáltalán nem alakult ki hótakaró, különösen zord teleinken pedig közel három hónapig is megmaradhat a hóréteg.

Szembetűnő a hóréteg csekély vastagsága, a telente előforduló legvastagabb hótakaró átlagosan még a 20 cm-t sem éri el, s csak kivételesen fordul elő igazán vastag, 50 cm-t meghaladó hóréteg. A legkorábbi hótakarót november 11-én, a legkésőbbit április 2-án jegyezték föl. Megjegyezzük, hogy a legkorábbi és legkésőbbi hótakaró kialakulása annyi apró, véletlenszerűen ható októl függ, hogy dátumaiban már kis területen belül is jelentős eltérések mutatkozhatnak. Így például Hódmezővásárhelyen már október 24-én előfordult hótakaró, s a legkésőbbi hótakarós napot április 19-én figyelték meg.

A hóban szegény tél miatt elég gyakori ezen a vidéken a hótakaró nélküli kemény fagy, amely az őszi vetéseket érzékenyen károsítja. Telente átlagosan 5 olyan napra kell számítani, amikor nincsen hótakaró, vagy vastagsága jelentéktelenül csekély és ugyanakkor —10 foknál keményebb fagy lép fel. Szélső esetben (Orosháza megfigyelései szerint) azonban előfordulhat olyan tél is, amikor 18 napon át vannak kitéve a vetések vastag hótakaró védőhatása nélkül erős fagynak. Ez a hátrányos éghajlati adottság elég gyakori fagykárokat idéz elő őszi vetéseinknél.

Röviden összegezve a Vásárhelyi-puszta éghajlatának legmarkánsabb jellemvonásait, a következőket állapíthatjuk meg:

Hőmérsékletére és csapadékára a szélsőségességre való hajlam, erős évi hőmérsékletingás, mérsékelten hideg tél és kimondottan forró nyár jellemző. Tipikus sajátossága a derült, napfényben gazdag nyárutó és őszelő. A száraz alapjelleg mellett viszonylag kedvező csa-

padékellátottságú május—június, de a csapadék igen nagymértékű időbeli bizonytalansága mutatkozik. Többnyire északias és délies irányokból fújó szelek, gyakori tavaszi szélviharok, mérsékelten szeles jelleg a sajátosságai szélklímájának. Tele hóban szegény, ritka a tartós vastag hótakaró.

IRODALOM

[1] *Bacsó Nándor:* Magyarország éghajlata. Bp., 1959.
[2] *Bulla Béla*; Magyarország természeti tájai. Földrajzi Közlemények 1962. 1. sz.
[3] *Kakas József:* Természetes kritériumok alapján kijelölhető éghajlati körzetek Magyarországon. Időjárás, 1960. 6. sz.
[4] Magyarország éghajlati atlasza. Bp., 1960.
[5] Magyarország éghajlati atlasza II. kötet. Adattár. Bp., 1967.
[6] *Péczely György*; A hótakaró gyakorisága Magyarországon, Bp., 1966.
[7] *Péczely György*; Hótakarónélküli kemény fagy gyakorisága Magyarországon. Időjárás, 1966. 1. sz.
[8] *Péczely György:* Hódmezővásárhely éghajlata. Bethlen Gábor gimnázium jubileumi évkönyv. p. 153—164. Hódmezővásárhely, 1972.

A PUSZTA TERMÉSZETVÉDELMI TERÜLETEI

A) A tatársánci ősgyep

KISS ISTVÁN

„Orosházának sincs különös nevezetessége, ami az idegent ide csábítaná, sem természeti, sem történelmi."

VERES JÓZSEF, 1886.

„Az elvégzett ásatások után most már kétségtelenül megállapított adatok igazolják, hogy Alföldünk egyik legrégibb földvára, amely hatalmas méreteivel, érdekes szerkezetével megérdemelné, hogy ingatlan műemlékeink sorába felvétessék."

BANNER JÁNOS, 1939.

Orosháza neves történetírójának fenti megállapítása abból az időből származik, amikor a Nagytatársánc nem Orosházához, hanem Vásárhelyhez tartozott. A második idézet kitűnő archeológusunk, BANNER professzor egyik munkájának záró szavait tartalmazza, amely szerint a Nagytatársánc bronzkor-végi maradvány. Az alábbiakban arról szólunk, hogy Orosháza környéke nemcsak történelmi, hanem egy természeti emlékkel, egy ősgyeppel is gazdagabb lett.

A Nagytatársánc a bronzkor végéről fennmaradt földvár. Orosházától délkeletre alig 10 km távolságban, Pusztaföldvár község déli oldalához közel terül el. Aki a kaszaperi műútról leágazó dűlőúton Pusztaföldvár felé halad, néhány száz méter után két alkalommal is átszeli azt a kettős sáncvonulatot, amely szabálytalan félkör alakban vonul északkelet, kelet, majd délkelet felé. A hagyomány szerint a magyarok a tatárok ellen építették, ezért nevezte el a nép Tatársáncnak.

A történészek és régészek e földvárral már foglalkoztak. SZEREMLEI (18) szerint a sánc a hunoktól ered, Attila székhelye is volt, majd a gepida fejedelmek és az avar kánok birtokolták. KARÁCSONYI (7) Pusztaföldvár község leírásával kapcsolatban e terepobjektumot „nagytatársáncok"-nak vagy „szőlősi sáncok"-nak nevezi. BOROVSZKY (4) ugyancsak a „nagytatársánc" elnevezést használja, s arról is szól, hogy a mai Pusztaföldvár őse, a középkori Földvár nevű falucska e sáncoktól, mint az egykori erődítmény maradványaitól kapta nevét. A középkori Földvár község elpusztult, s valószínű, hogy a VERES (19) által is említett Orosháza-határbeli Földvártelke szintén az egykori község- és sáncmaradványok együttesét jelentette. A „Földvártelke" kifejezés egyébként régebben az orosházi öregek visszaemlékezéseiben is gyakran szerepelt. A fenti feltételezések nem ásatásokon alapultak, így nem is oldhatták meg a kérdést.

A Nagytatársánc keletkezése titkát BANNER (1) tárta fel. Lelkes diákokkal 1939 nyarán nagyarányú ásatásokat végzett. Megállapította, hogy ez a földvár nem a tatár vagy török időkből származik, hanem építése az i. e. évezred korai századaira, a VIII—V. századra tehető. Feltételezi, hogy a kelták, vagy talán a szkíták ellen az ún. hallstatti időkben készült, a bronzkornak a vaskorszakba való átmenete időszakában. Története tehát csaknem 3000 éves.

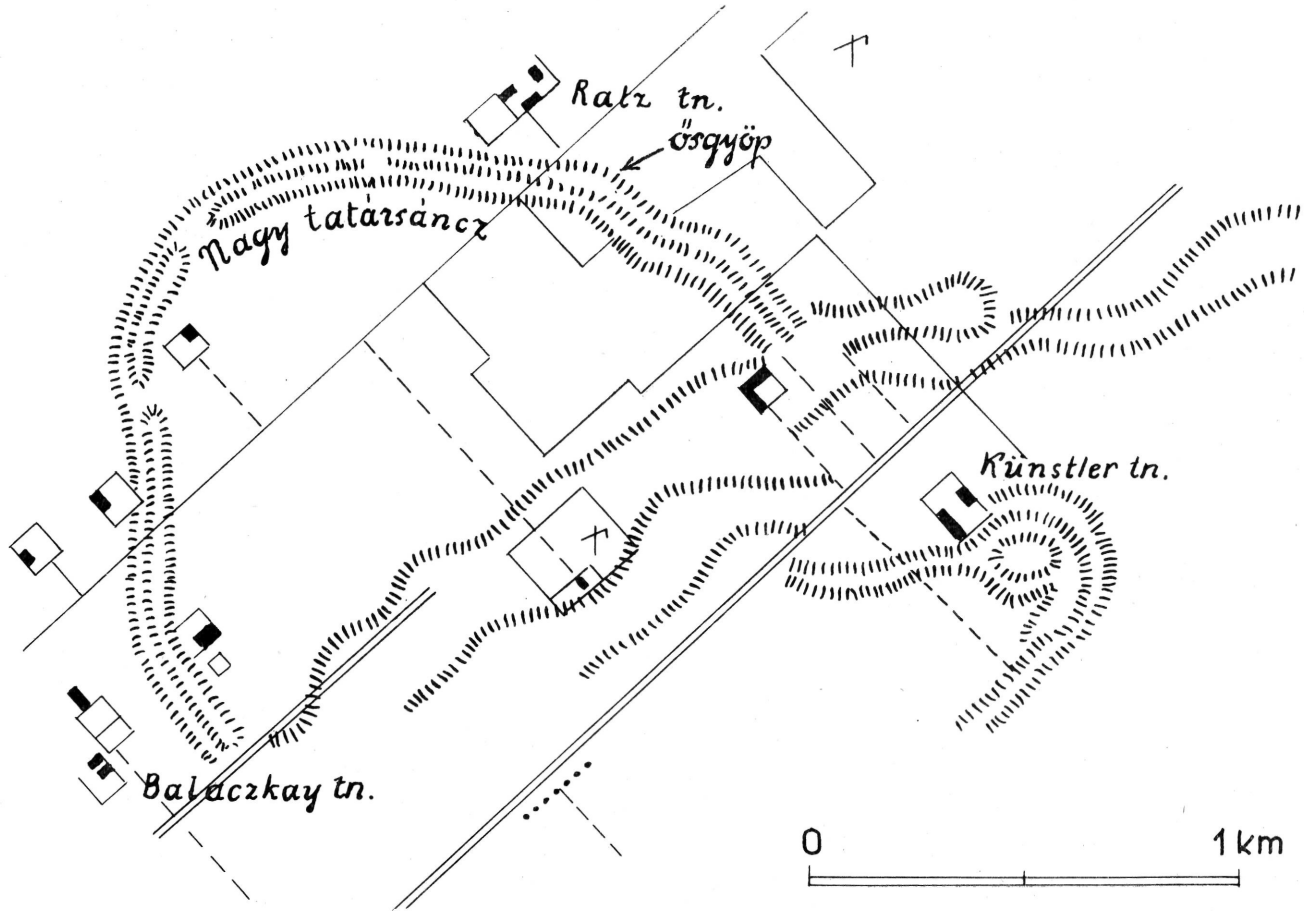
BANNER tisztázta az egykori földvár méreteit és szerkezetét is. Eszerint a szabálytalan félkör alakú kettős sánc 3050 méter hosszú, s a két vége közötti távolsága 1800 méter, s kb. 12 hektárnyi, természetes kialakulású magasabb térszínt vesz körül. E területet kettős sánc és kettős vizesárok védte. A külső sáncon kívül húzódó vizesárok viszonylag széles (28—37 m) és kb. 2 m mély volt. A két sánc közötti ún. belső vizesárok keskenyebb, de valamivel mélyebb (2,6 m) volt. A két sánc magassága az eredeti pusztai térszín felett egyaránt 220 cm lehetett. E kettős sáncrendszer komoly erődítmény volt, mivel délkeletre néző nyitott oldalán egy bővizű, viszonylag széles érre vagy folyócskára támaszkodott, amely a mai Száraz-érhez, ill. az Ős-Maros vízrendszeréhez tartozott. Az említett két vizesárok e folyócskától kapta a vizét. A kettős vizesárok és kettős sánc biztos menedéket nyújtott az itt lakó népnek és állatállományának.

A sáncív keleti felének végződésével szemben — a folyócska másik oldalán — ugyancsak volt egy kisebb méretű földvár, amelynek erődítmény-jellegét az 1783-ban készült József császári térkép is hangsúlyozza. A következőket jegyzi meg: „Az itt levő két régi sáncról nem tudjuk, ki és mikor építette. A nagyobbik némely helyen összeomlott, a kisebbik azonban még teljesen jó. Mindkettő olyan helyen fekszik, ahonnan a szomszédos vidék uralható." BANNER e két erődítményt nem tartotta együvé tartozónak, s itt ásatásokat nem is végzett. Keleti oldalán Pusztaföldvár lakói homokbányát nyitottak, mivel innen építkezésre igen jó, nagyszemű „marosi" homokot lehetett hordani. E „feltárás" nyomán KISS (12) tanulmányozhatta a nép által Kistatársáncnak nevezett földvár szerkezetét. Eszerint e kis erődítményt a folyócska partját kísérő egyik homokdűnére építették úgy, hogy a környező területekről legalább 3,5—4 m magasságú földtömeget hordtak. A folyton terjeszkedő homokbánya löszfalán 10—12 világosabb és ugyanennyi sötét, humuszban gazdag réteg bizonyította, hogy emberi munka eredménye. Szinte törvényszerű volt: a sötét csíkoknak az alsó része volt a legsötétebb, azaz humuszban leggazdagabb, ami viszont arról beszélt, hogy egykor sokan hordhatták a földet, mégpedig felszíni kitermeléssel. Amint a „sárgaföld" következett, hamarosan új felületről kezdték hordani a feltalajt, amely humuszban gazdag volt. KALICZ (6) mindkét sáncrendszerre mondja, hogy „Ilyen nagyszabású építmény létesítése a közösség igen nagyfokú szervezettsége mellett volt csak lehetséges." Az 1783-ban készült József császári térkép a Nagytatársáncot és a Kistatársáncot egyaránt „alte Schanz" elnevezéssel illeti.

Milyen e két földvár jelenlegi képe? A Nagytatársánc területének nagyobb részét a múlt század végén és a jelen század elején feltörték, mivel a békés—csanádi löszhátnak ez egyik legtermékenyebb része. A legelőket azonban nem egyszerre szántották fel. Visszaemlékezések szerint az a mélyedésvonulat, amely a sáncrendszer két végződését délen lezárja, s amely BANNER szerint egykor ősfolyó medre lehetett, századunk elején még nagyobbrészt legelő volt. Ekkor még a Kistatársánc oldalán és tetején is legeltettek.

A harmincas évek elején a sáncrendszeren már csak négy helyen találtam gyepes részt. Éspedig: ősgyepet a külső sánc külső vizesárok felőli oldalán, gyepet az egykori ősfolyócska medre területén, vizenyős, mély fekvésű gyepfoltokat a sáncív északi része külső vizesárkában, és a Kistatársánc oldalán, valamint tetején gyepes részeket. Közülük részletesebben csak az ősgyepről szólunk.

Az egykori ősfolyócska medrében a harmincas évek elején az ún. Jankó-féle tanya gyepjét találtam. Ezen az *Adonis vernalis L.* (tavaszi hérics) még tömegesen tenyészett,



3. A Tatársánci ősgyep

s ennek gyökérzetét állat- és embergyógyításra *tályog-gyökér* néven széltében használták. Ennek segítségével sikerült kimutatnunk, hogy az *Adonis volgensis Stev.* Békés megyében ugyancsak a tályog-gyökér szolgáltatójaként szerepel. Ez utóbbi növényfaj Csorvás környéki elterjedését is a „tályog-gyökér" után érdeklődve sikerült feltérképeznünk. E növény akkor hazánkban mint a magyar flóra új alkotója szerepelt (9). Közben megállapították, hogy ez utóbbi növény nem azonos teljesen az *Adonis volgensis*-szel, ezért újabban új fajként *Adonis transsylvanica Simonovich* névvel illetik. E körülmény e növény jelentőségét még tovább fokozza.

A sáncív északi—északnyugati részén a külső vizesárok területén három ponton találtam gyepes foltokat. Ezeket a szárazabb évjáratokban szántották, a nedvesebb esztendőkben azonban itt mocsári növenyzet tenyészett. A legdélibb és legterjedelmesebb gyepfolton a *Veronica anagalloides Gauss* (iszapi veronika) volt nevezetes. E növény a Tiszántúlon csak szórványos, itt pedig e területet szinte egymaga sűrűn beborította (12).

A Kistatársánc gyepfoltjain csupán a *Thalictrum minus L.* (közönséges borkóró) és az *Asperula cynanchica L.* (ebfojtó müge) mutatkozik az ősi löszpusztai gyepekre jellemző fajoknak. Az egykori földerődítmény oldalán és alján a *Tussilago farfara L.* (martilapu) és a *Prunella vulgaris L.* (közönséges gyíkfű) tömegesen tenyészett. E nedvességigényes növények itt, a száraz klímájú gabonaföldek között beékelődve nagyon szokatlanok. A *Prunella vulgaris* innen a Pusztaföldvár községbe vezető dűlőút, s az ennek folytatásaként létesült utca gyepjén is mindenütt tömegesen tenyészett. Mindez az egykori ősfolyó medre lehetett, s úgy látszik, hogy e feltöltődött mélyfekvésű meder altalaja valamiképpen még ma is vezeti a vizet.

A Nagytatársánc ősgyepje az állami gazdaság majorságán túl, a külső sánc északkeleti szakaszán, a külső vizesárok sánc felőli széles lejtőjén fekszik. Bánki-féle gyöpnek is nevezték, mivel régebben a Bánki-tanya földjére esett. Itt ismertem fel e terület ősgyep-jellegét 1930 tavaszán. Meglepő volt részemre, hogy szülőföldem e kis pontján olyan növényfajok tenyésznek, amelyek Pusztaföldvár és Orosháza határában teljesen hiányzanak, sőt a Dél-Alföldön is igen ritkák, illetve némelyike egyáltalán nem fordult elő. A több mint ezer lapot számláló herbáriumomnak mindvégig ezek voltak a legértékesebb darabjai...

Feltűnő volt az is, hogy ez a kis gyepes terület képviseli a külső sánc legépebben megmaradt részét. Itt a külső vizesárok sánc felőli oldala legalább olyan meredek lejtésű, mint a Tisza mentén a védtöltések. A sáncrendszer e részét BANNER , ásatásairól írva, a következőképpen értékelte (1): „A második mérést a Bánki Horváth Mihály földjén végeztük. Itt úgy a külső árok, mint a külső sánc ma is gyepes. Feltételezhető tehát, hogy ez a terület még nem volt feltörve, s így az eredeti térszíni formát és az eredeti mélységet és magasságot a legjobban megtarthatta." Ebből következtethetjük, hogy ez a gyep legalább 2500, illetve csaknem 3000 éves...

1939 nyarán TETTAMANTI BÉLA szegedi professzorral megtekintettem BANNER professzor nagytatársánci ásatásait. Akkor éppen az ősgyepes részt réselték át mérések céljából. Említettem neki az itt előforduló ritka növényeket, e gyep löszpusztai jellegét, s azt, hogy a parasztok szerint ez a gyep legalább a nagyapák emlékezete óta töretlen. Munka közben mondta: „Úgy látom, a gyep sokkal régibb, — a sánc alighanem a bronzkor végéről való."

Az ősgyep sorsával kapcsolatban még megemlítem a következőket: Édesapám a Bánki-tanya gazdájától egy alkalommal megkérdezte, hogy miért nem szántják fel ezt a gyepet is, mint a sánc többi gyepes részét? A következőket válaszolta: „Így kaptam az elődöktül, én së bántom, a tehenek is jókat legelnek rajta." Alighanem e hagyománytiszteletnek is köszönhető, hogy ez a több ezer éves gyep az utóbbi két emberöltő folyton belterjesebbé váló gazdálkodása közepette is megmaradt.

A Nagytatársánc ősgyepje Alföldünk déli részén páratlan kis növénysziget, ősi növényfajai az egykori löszpuszta flórájának utolsó hírmondói. A megmaradt gyepben több mint félszáz növényfajt számláltunk össze, közülük azonban természetvédelmileg csak az a 8 species jelentős, amelyek a régi gyepek jellemzői. Ezeket felsoroljuk és röviden jellemezzük:

1. *Teucrium chamaedrys L.* (Sarlós gamandor),
2. *Phlomis tuberosa L.* (Macskahere),
3. *Salvia nutants L.* (Kónya zsálya),
4. *Fragaria viridis Duch.* (Csattogó szamóca),
5. *Viola ambigua W. et K.* (Csuklyás ibolya),
6. *Asperula cynanchica L.* (Ebfogó müge),
7. *Thalictrum minus L.* (Közönséges borkóró),
8. *Senecio jacobaea L.* (Jakabnapi aggófű).

A Teucrium chamaedrys Közép- és Dél-Európából származó félcserje, amely tarackszerű hajtásaival a Nagytatársáncon a védelemre érdemes növényfajok között talán a legjobban tartja magát. Évek óta tapasztaljuk, hogy itt dúsabban tenyészik, mint középhegyvidékeinken, mint pl. a Szentendrei-hegység pusztafüves lejtőin. Ősszel lehulló levelei átellenesek, ékvállból tojásdadok és bevagdalt, csipkés szélűek. Bíborpiros virágaiban a párta felső ajka hiányzik. Középhegységeinkben és a Dunántúlon gyakori, elterjedt a Kisalföldön és Nyírségben is, a Nagyalföldön azonban ritka lehet. Karszt- és bokorerdők, sziklagyepek és pusztafüves lejtők, homokpuszták és homoki rétek, száraz, meleg lösztalajok jellemző növénye. A régi legelőkre is különösen jellemző növény.

A Phlomis tuberosa régi, feltöretlenül maradt gyepeink jellemzője. Nyársszerűen magas termetével és tömött álörvökben álló piros virágaival a Nagytatársáncnak dísze és látványossága. Kaszálás esetén is felismerhető, mert alsó levelei mélyen szívesfülesek és vállból háromszögtojásdadok. Karsztbokorerdők és száraz rétek jellemző faja. Középhegységeinkben gyakori, a Duna—Tisza-közén Monor környékéről ismert, a Tiszántúlon a régi legelők feltörése miatt már eléggé ritka lehet. Itt mezsgyék és töltésoldalak növénye.

A *Salvia nutans* ugyancsak biztosan jelzi a gyepes terület feltöretlenségét, mivel posztglaciális löszpusztai maradványfaj. Pusztai gyepek (Festucion sulcatae), közelebbről löszpusztarétek (Festucion sulcatae tibiscense) növénye. Mészkedvelő síksági pontusi faj. Hazai előfordulási helyei bizonytalanok, több helyen kétséges, illetve kihalt. Nagytatársánci első közléseinkből (10, 12) hiányzik, mivel e legelőt még a hatvanas évek második felében is rendszeresen kaszálták. E növényfaj itteni előfordulása 1968-tól bizonyossá vált.

A *Fragaria viridis* a Dunántúlon és az Alföldön régi legelők elmaradhatatlan lakója, száraz, meleg, lösz-, homok- és agyagtalajok jellemzője, s mint ilyen, Középhegységünk karszterdőiben, száraz tölgyesek tisztásain, sziklafüves és pusztafüves lejtőkön egyaránt előfordul. Lehetséges, hogy a Nagytatársáncon és Csorvás-pusztán hibrid-formái is kialakultak.

A *Viola ambigua* a mi illatos ibolyánkhoz hasonló, eléggé illatozik is, s a régi legelők pásztornépeinek alighanem kedvelt mezei virága lehetett. Pusztai gyepek (Festucion sulcatae) növénye. A Középhegységben sziklagyepekben, pusztafüves lejtőkön otthonos, az Alföldön homoki rétek, pusztai tölgyesek és löszpusztai legelők lakója. A Duna-vidéken szórványos, a Nyírségben ritka, Békés megyében innen és a Csorvás-pusztáról ismert. Egyik legnagyobb magyar botanikusunk, KITAIBEL PÁL fedezte fel.

Az Asperula cynanchica ugyancsak a régi legelők flórájának jellemzője, s a Nagytatársáncon is tömegesen található. Mediterrán—közép-európai, síksági—dombvidéki mész-

kedvelő faj. A Középhegységben sziklafüves és pusztafüves lejtőkön, az Alföldön homoki réteken és löszpusztai száraz gyepekben tenyészik.

A *Thalictrum minus* a felsorolt növények között a leggyakoribb és legtömegesebben tenyésző nemcsak a Nagytatársáncon, hanem a hozzá hasonló régi gyepekben egyaránt. A Középhegység karsztbokorerdőiben, száraz tölgyeseiben és pusztafüves lejtőin ugyancsak jól érzi magát.

A *Senecio jacobaea* szintén a régi gyepek jellemző faja az Alföldön és a Középhegységben egyaránt. Különösen írtásrétek, kaszálórétek, ritkábban száraz tölgyesek és pusztafüves lejtők lakója. A Nagytatársáncon szórványosan fordul elő.

A Nagytatársánc e máig megmaradt gyepes területét az ismertetett 8 növényfaj avatja ősgyep jellegűvé, azaz olyan füves területté, amely az Alföld eredeti pusztai növényzetének emlékét őrzi.

Geobotanikailag ez az ősgyep országos jelentőségű, mivel újabb tájékoztatást nyújt az Alföld eredeti pusztai flórája milyenségéről, illetve hogy ismételten alátámasztja e flóra kialakulására vonatkozó Borbás-féle Ősmátra-elméletet. Ez az elmélet BORBÁS Vince nagynevű botanikusunktól ered, aki sok-sok adat alapján arra következtetett, hogy az Alföld jégkorszak utáni flórája elsősorban a középhegységek erdőtlen lejtőinek növényzetéből alakult, hogy az ősi pusztai flóra a síkság „hegyről való füvesedése" révén született. Az Ősmátra elnevezés onnan adódik, hogy BORBÁS a Bakony, Vértes, Pilis, Nagyszál, Cserhát, Mátra és a Bükk hegységek vonulatát a Tokaji-hegységgel együtt, vagyis az akkori Magyar Középhegységet „Ősmátra" névvel illette. Már 1896-ban határozottan kimondja, hogy „...a Rákos mezejének alig van növénye, amely a budai hegyek erdőtlen lejtőin ne nőne" (2), s ezt megismétli a rákövetkező évben is (3): „Az alföldi, kiváltképpen a homoki növényzet a rónaságot körülfogó erdőtlen hegylejtőknek is jellemző sajátja." Ő az Ősmátrát az Alfölddel együtt magyar flóravidéknek nevezi. Elgondolása jórészt kiállta az idők próbáját. A pusztai flóra későbbi elemzői ugyanis több egyezést és fejlődéstörténeti kapcsolatot találtak az Alföldet környező hegylejtők és dombságok növényzetével, mint a pontusi sztyeppek flórájával. „Az 1550 fajt számláló alföldi flórának csak 1/10-e hiányzik a Középhegységben, amelyet joggal tekinthetünk bölcsőjének" — írja SOÓ Rezső, a hazai modern geobotanika megalapítója és vezető képviselője (13).

Ha ismételten áttekintjük a Nagytatársáncról ismertetett 8 ősi növényfaj jellemzését, megállapíthatjuk, hogy közülük csak egy, a *Salvia nutans* a pontusi sztyeppeflóra eleme, a többi 7 faj középhegységeink lejtőin is őshonos, azaz ősmátrai elem. Persze az Alföld flórája az ősmátrai és pontusi elemeken kívül kis számban még egyéb elemeket is tartalmaz, amelyek a szomszédos erdélyi, illír, mediterrán és a balti területek hatását mutatják. A sókedvelő (halophyton) és a homokpusztai növényzet (psammophyton) soraiból adódik jórészt a pusztai gyomnövényzet, amelynek fajai azonban később, másodlagosan, főként a népvándorlással telepedtek meg hazánkban.

A Nagytatársánc ősgyepje a tudomány számára még más, pl. örökléstani (genetikai) eredményt is hozhat. Régtől izolálódott kis növénysziget ez, amelynek ismertetett ősi fajai a species-kategórián belül más biotípusokat is tartalmazhatnak, vagy azokat más arányban hordozzák, mint ugyanazon faj nagyobb területen élő egyedei.

Az elmondottak alapján úgy látjuk, hogy a Nagytatársánc ősgyepje flóratörténeti érték, országos vagy talán európai jelentőségű tudományos kincsünk is, amely feltétlenül védelmet érdemel. Ez indított arra, hogy ezt a kis, jelentéktelennek látszó és mindinkább elgyomosodó gyepfoltot a hivatottak előtt is ismertessem (8, 12), s hogy természetvédelmi területté való nyilvánítását az Országos Természetvédelmi Hivatal elé terjesszem (11). Az Országos Természetvédelmi Hivatel elnökének 400/1971. számú, 1971. március 15-én kelt határozatával a nagytatársánci ősgyep a természetvédelmi törvény hatálya alá került.

A védett terület természetvédelmi törzskönyvi száma 378, az ősgyep és védőövezetének együttes kiterjedése 1 kat. h. 114 □-öl (0,56 ha), s tulajdonosa a magyar állam.

A Nagytatársánc ősgyepjének védelme megvalósult. S ez nemcsak olyan növényfajokat mentett meg itt a tudomány és a jövő számára, amelyek egykor az Alföld eredeti növénytakarójának részei lehettek, hanem részben egy olyan terep-objektumot is, amely az őskor végén itt lakó ember nagy alkotókészségét és hallatlan erőfeszítését hirdeti... Orosházának is van már történelmi nevezetessége, a Nagytatársánc egykori földvára. Az ősgyep még évszázadokig védheti az általa borított sáncrészletet az eróziós lepusztulástól, s a sáncoldal tartósan kedvező létfeltételeket nyújt az ősi növényzet megmaradásához. E kis gyepfolt megóvása olyan feladat, amellyel nemcsak magunknak, hanem a jövőnek is tartozunk.

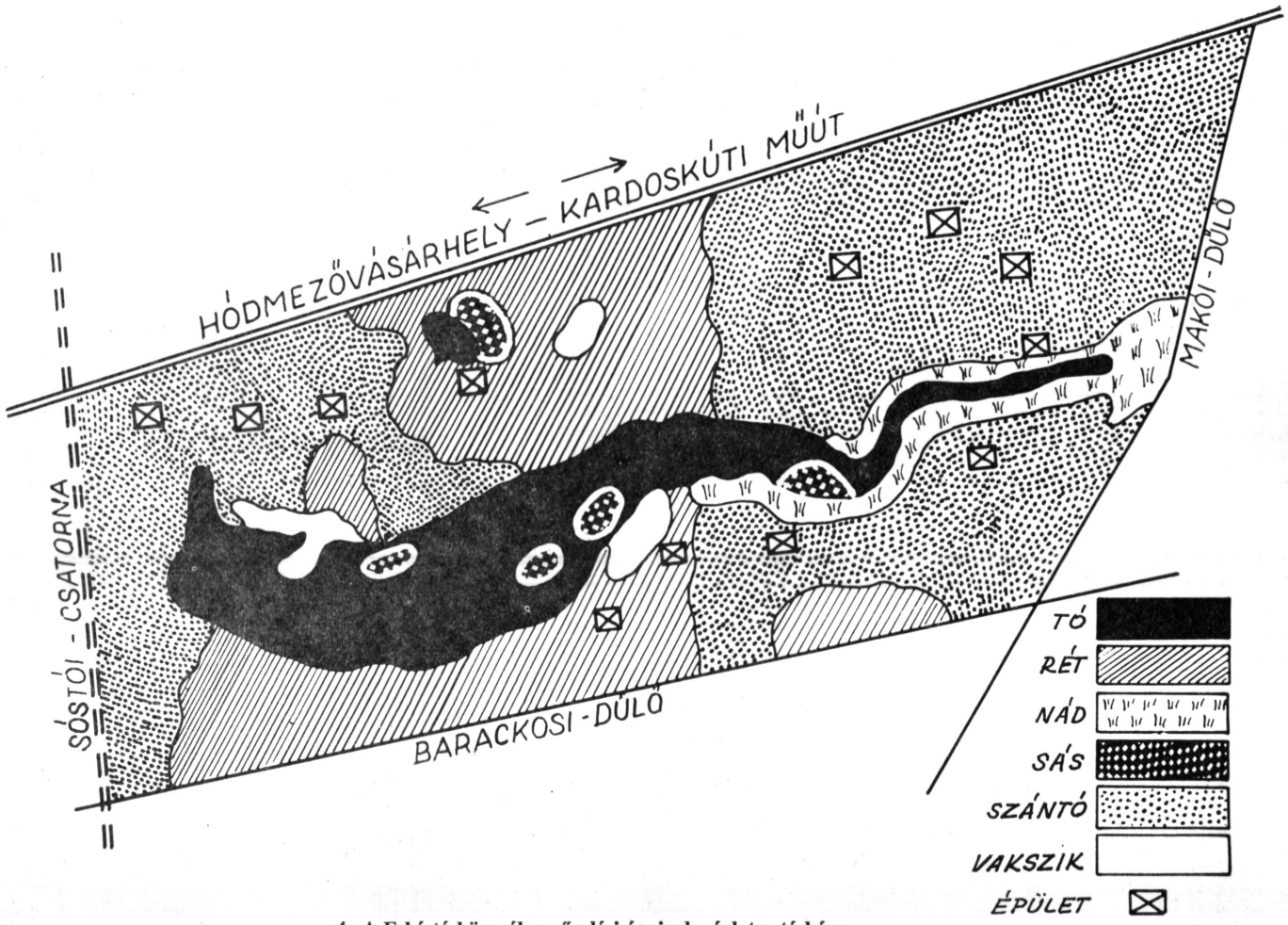
IRODALOM

[1] *Banner János*; A hódmezővásárhelyi Nagytatársánc. Dolgozatok 15, p. 93—114, 1939.
[2] *Borbás Vince:* A magyar flóravidék. Pallas Lexikon XII. kötet, 1896.
[3] *Borbás Vince:* Magyarország természetes flórájának tagozódása. M. Orsz. Term. Vizsg. Vándorgy. Munk. XIX. 1898. (1897.)
[4] *Borovszky Sámuel:* Csanád vármegye története 1715-ig. II. 1897.
[5] *Gerencsér Katalin:* Természetvédelmi terület már az orosházi Nagytatársánc nevű bronzkori földvár ősgyepmaradványa. Búvár 27, p. 372—373. 1972.
[6] *Kalicz Nándor*; Orosháza és környéke az őskorban. Orosháza története. Szerk.: *Nagy Gyula*, Orosháza, 1965. p. 93—102.
[7] *Karácsonyi János*; Békés vármegye története II. Gyula. 1896.
[8] *Kiss István:* Az orosházi Nagytatársánc őrsgyepmaradványa. Kézirat (előadás a Magyar Biológiai Társaság Botanikai Szakosztályában, Budapest. 1962.)
[9] *Kiss István:* Növényvilág. (Orosháza növényzete.) Orosháza története. Szerk.: *Nagy Gyula*, Orosháza, 1965. p. 60—80.
[10] *Kiss István:* Az Adonis volgensis lelőhelyei és népies gyógyászati vonatkozásai Magyarországon. Szegedi Tanárképző Főiskola Tudományos Közleményei. 1964. p. 25—54.
[11] *Kiss István:* Előterjesztés az orosházi Nagytatársánc ősgyepmaradványának természetvédelemben való részesítésére. Kézirat, 1967. (Az Országos Természetvédelmi Hivatal elé terjesztve 1967. VI. 5.)
[12] *Kiss István:* Ősgyepmaradvány az orosházi Nagytatársáncon. Szegedi Tanárképző Főiskola Tudományos Közleményei. 1968. p. 39—61.
[13] *Soó Rezső:* Magyarország növényvilága. A növény és élete II., p. 282—311. Szerk.: *Szabó Zoltán*, Bp., 1941.
[14] *Soó Rezső:* Növényföldrajz. Bp., 1945.
[15] *Soó Rezső:* A magyar flóra és vegetáció rendszertani és növényföldrajzi kézikönyve I—V., Bp., 1964—1973. (VI. még jön.)
[16] *Soó Rezső—Jávorka Sándor:* A magyar növényvilág kézikönyve. I—II. Bp., 1951.
[17] *Soó Rezső—Máthé Imre:* A Tiszántúl flórája. Debrecen, 1938.
[18] *Szeremlei Samu:* Attila székhelye Hódmezővásárhely határában volt. Századok, 1899., valamint: Hódmezővásárhely története I—III. kötet, 1900.
[19] *Veres József:* Orosháza. Történeti és statisztikai adatok alapján. Orosháza, 1886.

B) A kardoskúti Fehértó

STERBETZ ISTVÁN

A Kardoskút határában elterülő szikestavat az Országos Természetvédelmi Hivatal az 1966. február 14-i határozatával védetté nyilvánította. A rezervátum terjedelme 851 kat. h. 820 □-öl, ebből 470 kat. h. 460 □-öl szántó, 200 kat. h. 375 □-öl legelő, 171 kat. h. 241 □-öl rét és 9 kat. h. 1344 □-öl kivett művelési ágú terület. Határai: északon a kardoskút—hód-



4. A Fehértó környéke művelési ágainak vázlatos térképe

mezővásárhelyi műút, délen a Barackosi dűlő, keleten a Makói út, nyugaton a Sóstói főcsatorna.

A védett terület jellegében sziki táj, minden vonatkozásában őrzi a Délkelet-Alföld természeti adottságait. A középső részét K—NY irányban szeli át a Fehértó 3 km hosszú és 50—300 m között váltakozó szélességű medre, melynek 10—120 cm között váltakozó mélysége telítetten 60—70 cm-es vízréteget tárol. A hatalmas, sekély vízfelület aszályos nyarakon teljesen kiszárad és ilyenkor finom, hófehér „sókivirágzás" magyarázza a tó nevét. A vízellátást elsősorban a belehulló, illetve a magasabb fekvésű környezetéből ide összefutó csapadék biztosítja. Ugyanakkor a feltörő talajvíz is kétségtelenül hozzájárul a mindenkori vízszint alakulásához. Nyári kiszáradáskor még a legaszályosabb időszakban is találunk a tó fenekén élesen elhatárolt, sáros foltokat, melyek talaja süllyedékes és télen fagymentes marad. Kétségtelen, hogy a vízfeltörések nagyobb mélységekből felszínre törő talajvízáramlás bizonyítékai.

A talajadottságokat mozaikszerű tarkaság jellemzi. Szolonyeces és szoloncsákos foltok lépten-nyomon váltakoznak s e fizikai-kémiai tulajdonságaikban erősen eltérő sziktípusok élővilága is hasonlóképpen változatos. Uralkodóeleme az oszlopos, kérges szolonyec, erősen váltakozó sómennyiséggel. Az Orosháza—Hódmezővásárhely közötti szikesek és közöttük a kardoskúti rezervátum talajának sótartalma általában 1—2%. SIGMOND feltételezése szerint a kardoskúti szikesek eredete postglaciális Maroságak és tómedrek elvíztelenedésével magyarázható.

A mikrovegetációt KISS István kutatásai alapján 183-féle flóraelem, közöttük a tudomány számára több új faj, variáció és forma képviseli. A magasabb rendű növényzetet BODROGKÖZY György a következő társulásokkal jellemezte: A tómederben Suadetum maritimae hungaricum, Lepidio-Puccinellietum limosa crisicum (nomen nova), Bolboschoenetum maritimi continentale, Agrosti-Caricetum distantis, Agrosti-Cariceutm asteretosum, Acorelletum pannonici. A tavat környező füves pusztákon Astralago-Poetum Angustifoliae, Achilleo-Festucetum pseudovinae, Artemisio Festucetum pseudovinaepannonicum, Camphorosmetum annuae, Puccinellietum limosae hungaricum. A természetvédelmi terület uralkodó növényzetének területi megoszlását a közölt térképvázlat szemlélteti.

A tómeder zooplanktonját MEGYERI János kutatta és az általa kimutatott fajok a kardoskúti szikesek sajátos hydrobiológiai adottságaikat hangsúlyozzák. Ferencz Magdolna zoobenthos-vizsgálatai szerint a tó iszapjából gyűjtött Diptera-, Coeloptera- és Odonata-lárvák jellemzően mutatnak rá az itt kialakult életviszonyok erősen szélsőséges voltára.

Sajnálatos, hogy a gerinctelen állatvilág egyéb csoportjai mind ez ideig még feldolgozatlanok, pedig minden egyéb zoológiai munkát értékes adatokkal támogatna pl. a környezeti adottságokra rendkívül érzékeny puhatestű fauna helyi ismerete. Az ízeltlábúak feldolgozása ugyanakkor elsősorban gazdasági szempontból lenne fontos.

A gerincesek csoportjában a hüllőkről, kétéltűekről MARIÁN Miklós, a halakról. madarakról és emlősökről e fejezet szerzője közölt összefoglaló jellegű faunadolgozatot,

A természetvédelmi terület változó vízviszonyai, a tó és a vele kapcsolatban levő csatornarendszer időnkénti teljes kiszáradása miatt állandó halfaunáról itt nem beszélhetünk. Tavasszal azonban évről-évre megjelenik néhány jövevényfaj, ez ideig kilencféle halat sikerült kimutatni a tó területén. Név szerinti megemlítést érdemel közöttük a lápi póc (Umbra krameri), mely közép-európai viszonylatban is természetvédelmi jelentőségű ritkaság.

A hüllő- és kétéltű faunát 11 faj képviseli. Leggyakoribb közöttük a tavi béka (Rana ridibunda). Ökológiai szempontból viszont az ásóbéka (Pelobates fuscus) szikes élettérben

való elterjedése a legérdekesebb. E faj Kardoskúton kívül még Hortobágyon él ennyire szélsőséges életkörülmények között, kőkemény szolonyec talajon.

A madárvilág régmúltjáról érdekes ásatási leletek tanúskodnak. A Hatablaki-kápolna körül feltárt XI—XIII. századbeli Árpád kori település nyírfajdcsontokat szolgáltatott. A természetvédelmi területtel szomszédos, hajdani Maros-árterek neolith (Körös-kultúra) leletei búbos vöcsök, kisvöcsök, gödény, szürkegém, nagykócsag, nagylilik, tőkésréce, daru, szárcsa, ezüstsirály és varjú egykori előfordulását bizonyítják. E subfossilis faunalista kultúrtörténeti szempontból is érdekes, mert a felsorolt madarak kizárólag emberi településekről, szemétdombokról származnak.

Napjaink madárfaunája mennyiségében és összetételében is rendkívül gazdag és változatos. Az ornitológiai kutatás ez ideig 229 fajt mutatott ki, melyekből 89 fészkelő és 140 rendszeresen átvonuló, telelő, illetve alkalmi kóborlóként vagy ritkaságként fordult elő. Az itt előforduló 229 faj a hazai madárvilágot képviselő fajok hatvannyolc százaléka.

A fészkelők jellemzői elsősorban nádas-vizes, valamint száraz természetes pusztákról, kisebb számban mezőgazdasági kultúrterületek életteréből ismeretesek. A szikes mocsarakban, víz széli vegetációban a kékcsőrű réce kivételével valamennyi Magyarországon költő vadkacsafaj honos. A sóspuszták vízjárásos költőhelyein a bíbic (Vanellus vanellus), goda (Limosa limosa), a szárazabb füvesekben túzok (Otis tarda), mezei pacsirta (Alauda arvensis), búbos pacsirta (Galerida cristata) jellemzik az élettér ökológiáját. Ugyanakkor azonban a jellemző fajok sorában kell említenünk néhány közép-európai ritkaságot is, mert ezek kis egyedszámuk ellenére a sziki tájnak sajátos színfoltjai. Az ő különleges környezetigényük mutat rá legnagyobb határozottsággal a Délkelet-Alföld szikeseinek szélsőséges viszonyaira s osztályozza ornitológus szemszögből az itt előforduló sós talajféleségek számos típusát. Legérdekesebb közöttük a szikipacsirta (Calandrella brachydactyla), melynek magyarországi alfaja (C. b. hungaric a HORVÁTH) néhány párban évente költ. Ez az alfaj eddig világviszonylatban egyedül csak Hortobágyról került elő, ottani példány alapján készült rendszertani leírása. A gulipánnal (Recurvirostra avozetta) jelenleg Kardoskút szikes pusztája az egyetlen tiszántúli fészkelőhelye. Vele azonos élettérben fészkel a székilile (Charadrius alexandrinus), a tószéli pásztorok kedvelt „juhászkamadara". Alkalomszerű a kis örvöslile (Charadrius dubius) és a gólyatöcs (Himantopus himantopus) megtelepedése. A kulturtájban egyrészt szántóföldi növényzetben, másrészt emberi települések közelében találjuk a jellemző fészkelőket: fogoly (Perdix perdix), fácán (Phasianus colchicus), fürj (Coturnix coturnix), vadgerle (Streptopelia turtur), balkáni gerle (Streptopelia decaocto), kis őrgébics (Lanius minor) stb. A kardoskúti temetőben is költött egy Balkán felől terjeszkedő, ritka énekesmadár, a halvány geze (Hippolais pallida).

A vonuló fajok nagy változatosságát és feltűnő tömegmozgalmait a szóban forgó terület különleges állatföldrajzi helyzete és a sajátos ökológiai viszonyai magyarázzák. A Skandinávia Északnyugat-Szibéria felől Európa déli tájaira, valamint Afrikába irányuló madárvonulásnak a Tisza-vonal egyik jelentős országútja. A folyó széles sávjában láncolatszerűen elhelyezkedő, természetes szikes puszták, szikestavak egyben nagy forgalmú madárgyülekező állomások is, tavasszal-ősszel sok ezres tömegmozgalmak színterei. A magyar szikesvizek környezeti sajátosságai, a partszéleken kínálkozó táplálkozási lehetőségek a táplálékfelvétel szempontjából nagyon sok rokon vonást mutatnak az európai tengerpartok és közép-ázsiai sóstavak viszonyaival. Ezzel magyarázható, hogy az előbbi két élettérre jellemző, ún. partimadarak (szélkiáltók, cankó-, lile-, szalonkafajok) kontinensünket átszelő vonulásuk során elsősorban a szikestavakon tartanak pihenőt. Északról érkező lúd- és récefajok változatos tömegei is egyik legjelentősebb magyarországi állomáshelyüket találják meg a Kardoskút—Fehértó adottságaiban. A vonuló fajok között külön említést érdemel a hazai néprajzban is sokoldalúan érdekelt, hatalmas madár, a daru (Grus grus). Ez a hajdan nálunk is költő, de a századforduló óta már csak Kelet-Magyar-

ország keskeny sávjában átvonuló szép madarunk Hortobágy és Biharugra mellett Kardoskúton választotta a harmadik, nagy forgalmú pihenőállomását. Csak e három helyen gyülekeznek hazánkban hosszú hetekig elnyúló vendégeskedésre az északról érkező vagy hazafelé tartó darucsapatok. Egy alkalommal, 1969 őszén a mi szürke darvainknál valamivel kisebb pártásdaru (Anthropoides virgo) is elvetődött Kardoskútra. Ez a középázsiai sztyeppekre jellemző, keleti darufaj itt fordult elő harmadízben Magyarországon. A magas északi tundrákról ide vetődött sarkantyús sármánynak (Calcarius lapponicus) Ürbőpuszta után Kardoskút a második hazai kézrekerülési helye. Egy hajdan ritka fészkelő, de ma már Közép-Európa-szerte rendkívül ritka vonulóként számon tartott faj, a reznektúzok (Otis tetrax) majdnem minden évben előkerül a Fehértó környéki rétek növénytársulásaiban.

Huszonhárom faj képviseli az emlősöket. A szikes élettérben tömörülő madarakkal szemben az emlősök túlnyomó többsége szántóföldön él. Fajban és mennyiségben a mezei pocok (Microtus arvalis) és a güzüegér (Mus musculus spicilegus) kiemelkedő elsőségével a pocok- és egérfélék dominálnak. A nagy, illetve középnagy emlősök közül az őz (Capreolus capreolus) és a nyúl (Lepus europaeus) értékes vadgazdasági tényező, állományukat az utóbbi években belterjes vadgazdálkodás hatványozza. Gazdasági kártétele mellett az apró rágcsálók tömegpusztítása révén jelentős növényvédelmi szerepet tölt be a róka (Vulpes vulpes), a menyét (Mustela erminea) és a hermelin (Mustela nivalis). A területre egykor jellemző, de országosan ritka fajok közül ki kell emelnünk a földikutyát (Spalax leucodon). Ennek a természetvédelmi szempontból hazánk egyik legbecsesebb emlőseként ismert fajnak néhány évtizeddel ezelőtt még egyik legjelentősebb előfordulási helye volt a Vásárhelyi-puszta, de ma már a gépi talajművelés általánosítása miatt majdnem kipusztultnak tekinthető. Hosszú szünet után 1971-ben találtunk ismét egy példányt a természetvédelmi területen.

Másik nevezetesség a molnárgörény (Mustela ewersmanni), jellegzetes szikespusztai faj, kíméletet érdemlő kis ragadozó.

A terület egyhangúnak vélt arculata gyakorta változik. Tavasszal, hóolvadás után a tómeder hullámzó tenger körülötte a réteken kígyózó erecskék, csillogó vadvizek húzódnak mindenfele. A Sóstói-főcsatornához kapcsolódó belvízlevezető rendszer azonban csakhamar lecsapolja a réteket, csupán a mélyebb fekvésű teknők maradnak lefolyástalanul. A jégtakaró felengedésével megérkeznek az első vándormadárcsapatok. Lúd- és récetömegek, majd az átvonuló darvak, később pedig különböző partimadarak sokasága népesíti be a rezervátumot. A rendszerint gyorsan, hetek alatt lejátszódó tavaszi tömegmozgalmak után már kevésbé látványos az elkövetkező költésidő. Aszályos években május végétől megkezdődik a tómeder kiszáradása, és június utóján végleg eltűnik belőle a víz. Ilyenkor csillogó, fehér sókivirágzás képződik, a repedezettre száradt tófenéken, a nyár végén megjelennek a bajúszpázsit, sóballa, bárányparéj, ördögszekér, és csatakfoltok pompás színei. Sárga, tűzvörös, lila, barnamintás szőnyeg borul kora ősszel a napszítta Pusztára. Azután az októberi esők újra kizöldítik a szalmasárga rétet, eltompítják a sós növényzet lobogó színfoltjait. A tómederben ismét víz hullámzik és újra vonuló madárseregek visznek életet a tájba. Télen magevő aprómadarak seregei népesítik be a Pusztát, hatalmas csapatokban keresve a hótakaró alól kimagasló réti növényzet apró terméseit.

IRODALOM

[1] *Bodrogközy György:* (1965) Ecology of the halophilic vegetation of the Pannonicum. III. Acta Biologica Szegediensis XI. Fasc. 1—2. p. 2—25.

[2] *Bodrogközy György:* (1965) Ecology of the halophilic vegetation of the Pannonicum. Acta Botanica Academiae Scienc. Hung. 12. p. 9—26.

[3] *Bökönyi Sándor—Jánossy Dénes:* (1965) Subfossile Wildvogelfaune aus Ungarn. Vertebrata Hungarica VII. p. 85—98.

[4] *Ferenc Magdolna:* (1965) Beiträge zum Zoobenthos des Weissen Teiches bei Kardoskút (Acta Biol.) Szegediensis XI. Fasc. 3—4. p. 265—269.

[5] *Kiss István:* (1959.) Die Mikrovegetation des Fehértó von Kardoskút (Szegedi Ped. Főisk. Évkönyve. p. 3—37.)

[6] *Marián Miklós:* (1966.) The herpetofauna of the Fehértó near Kardoskút (Vert. Hung. VIII. p. 93—103.)

[7] *Megyeri János:* (1965.) Állatvilág. In.: Orosháza története. Szerk.: *Nagy Gyula* Orosháza, p. 81—89.

[8] *Sigmond Elek*; (1923.) A hidrológiai viszonyok szerepe a szikesek képződésében. Hidr. Közlöny Közlöny 5.

[9] *Sterbetz István:* (1963) Adatok a lápi póc és tarka géb Kárpát-medencei elterjedéséhez. Vert. Hung. Tom. V. Fasc. 1—2. p. 15—18.

[10] *Sterbetz István:* (1965) The Bird Fauna of the Fehértó of Kardoskút. Vert. Hung. VII. p. 51—62.

[11] *Szabolcs József*; (1968) A magyar szik-kutatás nemzetközi szerepe. Magyar Tudomány. II, 2. p. 87—93.

A PUSZTA MEGSZÁLLÁSA

NAGY GYULA

A Puszta a kiosztás előtt a vásárhelyi közbirtokosság *járása,* legelője volt. Minden tanyai föld után pusztarész, legelőrész is járt. Ezt az oszthatatlan legelőjárandóságot szabadon adhatták, vehették.

A Vásárhelyi-pusztát az 1850-es évek elején osztották ki a vásárhelyi lakosok között. A Puszta kiosztásáról még a törzsökös lakosság is nagyon keveset tud. Ma már a legöregebb emberek emlékezete sem éri el. Miután munkánk egyik fő célja az, hogy pusztai lakosság tudásanyagát rögzítsük elsősorban, ezért a nagyon sovány recens anyagot csak a legfontosabb más forrásból merített anyaggal egészítettük ki.

A lakosság nem jó szemmel nézte a Puszta felosztását, attól féltek, hogy a jószágból nem pénzelhetnek azután úgy, mint eddig. A Pusztán a jószágra kora tavasztól késő őszig nem volt semmi gond. 1850-ben még vitás volt, hogy fel szabad-e törni a Pusztát. „Nimzgern János pusztai járandóságát több orosházi embernek ki adván, a szántáshoz hozzá is fogtak, de a kóti gazdaság meghagyása folytán Csősz által a szántásból kiverettek, ezért folymodik: hogy határoztassék meg, szabad-e a pusztát fel szántani, vagy nem?"[1]

Először a dűlőket mérték ki, majd a közeit felparcellázták. A kiosztással tanyasor szerint haladtak. A legelőjárandóság egy *fertáj* (13 magyar vagy 14 kishold) volt. A parcellákat *kidombozták,* vagyis megjelölték és ezentúl csak a *mezsgyén* belül legeltethették a jószágaikat. Úgy mondják, hogy a Vásárhely és Orosháza közti zegzugos határt is akkor igazították ki. A Puszta határát ugyanis annak idején egy lóhátas jelölte ki s határhúzás közben egyikfelől a vásárhelyiek, s másikfelől az orosháziak csaptak a lóra. Ezért volt addig zegzugos a határ.

A kiosztás után egy ideig állt még a Puszta, feltörése különösen eleinte lassan haladt, de hamarosan megkezdték a tanyák építését is. 1869-ben már 4054 lakosa volt a Pusztának.[2] A tanya körüli legelőnek csak egy részét törték fel, mert abból többet tudtak kihozni, mint a gabonából.

A kimért legelőrész tulajdonosainak egy része továbbra is a vásárhelyi határ Tanya nevű részén fekvő tanyáján lakott,[3] jószágaiknak is ott volt a téli szállása, de tavasszal kihajtotta a Pusztára, ahol késő őszig legeltek. Kutat ástak, *aklot* készítettek a jószágnak s *kalibát* az őrzőknek.

[1] *Herczegh Mihály:* A vásárhelyi határ kialakulásának vázlatos története. Kézirat, Szántó Kovács Múzeum Adattára. 244.

[2] *Herczegh Mihály:* i. m. 33.

[3] A vásárhelyi határ három részre oszlott: Gorzsa, Tanya és Puszta. A Puszta mellett a Tanya terült el, míg a Gorzsa a Pusztától messzebb esett. E három nagy egységen belül sok kisebb határrésznek van külön — sokszor jellegzetes — neve, melyekkel könyvünk más helyén részletesen foglalkozunk.

Miután a Puszta kimérése után alig egy fél emberöltő múlva több mint 4000 lakója volt a Pusztának, bizonyos, hogy sokan a kiosztott legelőjárandóságra tanyát is építettek. Rendszerint a nagytanyában maradtak, a kiosztott járandóságra épített kistanyába legtöbbször az idősebbik fiú került, amikor megnősült. Így kerültek ki a vásárhelyiek a Pusztára.[4]

A kiosztott Puszta jellege a tanyák építésével és benépesülésével megszűnt, azonban a mai napig Vásárhelyi-pusztának emlegetik.

Sok vásárhelyi bérbe adta vagy örökáron eladta az „istenhátamögötti" földjét. Főleg azok igyekeztek megszabadulni tőle, akik a várostól messze kapták. Mondják, volt olyan is, aki a részét egy liter pálinkáért eladta, ismét egy másik hét hold legelőjét egy bárányért cserélte el. Az eladó földeket a szűk határú orosháziak vették meg, és a bérbe adott földeket is ők *fogták* ki. Az orosháziak benyomulása a Pusztára egészen a második világháború végéig tartott.

Az orosháziak száma legnagyobb a Puszta keleti felén, az orosházi határ szomszédságában. Cinkuson, a Puszta keleti szélén az 1960-as években már csak két vásárhelyi család élt, de azok is az orosháziakkal házasodtak össze. Szilágyi Sándor is a Pusztaföldvár közelében fekvő földjét eladta, mert úgymond: „Nem látta a vásárhelyi városháza tornyát!" Az orosháziak mondogatták is, hogy a vásárhelyiek csak olyan messze vetődnek el városuktól, amilyen messze a városuk harangjának szava elér. Amint nyugat felé romlik a föld minősége és nő Orosházától a távolság, úgy fogy az orosháziak száma, mert egyrészt ott már nem volt eladó föld, másrészt az orosházi ember a sziket nem szerette. Így aztán a Puszta nyugati felén a vásárhelyiek száma nagyobb.

Az idők során fokozatosan mind több és több legelőt törtek fel, de az orosháziak a legelővel hamarabb elbántak, mint a vásárhelyiek, pedig akkor a jószágnak jobb ára volt, mint a gabonának.

[4] A Magyar Nyelv Értelmező Szótára (V. 862.) szerint „a puszta nagy kiterjedésű, többnyire fátlan, füves síkság, amelyet gazdálkodásra, főleg legeltető állattenyésztésre használtak". — Az Új Magyar Lexikon (V. 499.) szerint, a puszta elpusztult kultúrterület meleg, csapadékban szegény éghajlatú, fátlan, füves növénytársulás, a magyar Alföld legszárazabb, korábban teljesen fátlan területei, Hortobágy, Bugac stb., melyeken a világháborúk közötti időkben külterjes állattartás folyt."

Ez az állapot szűnt meg a Puszta kiosztásával. Jóllehet, ma a volt Vásárhelyi-puszta területén Orosháza város és négy község osztozik, a tanyákkal teletűzdelt területet Pusztának hívják.

A PUSZTA ÉS A KÖZIGAZGATÁS

KARDOSKÚT ÉS SZÉKKUTAS KÖZSÉGGÉ FEJLŐDÉSE

SZABÓ FERENC

I. A Puszta közigazgatása 1920-ig

Az 1847. évi legelőelkülönítési egyezség[1] alapján az 1850-es évek legelején Schéner Ferenc mérnök egyénenként is kimérte a város külső legelőjét jelentő Pusztát[2] a volt telkesjobbágyok között. Ezt követően megindult a Puszta fokozatos benépesülése. Az ötvenes évek gabonakonjunktúrája jegyében a legelő feltörését, a szemtermelés gyors térhódítását[3] a pusztai birtokosok tanyáinak megjelenése, a pusztai gazdák kitelepedése követte. A városi igazgatás, a helyhatóság ezután már nemcsak mint földtulajdonosokat, hanem mint pusztai lakosokat is számontartotta a területen élőket. Így lehetett őket a különféle közterhek viselésére, az állam és a város érdekeit szolgáló szabályozások megtartására kényszeríteni. Hódmezővásárhely város vezetését a Puszta csak abból a szempontból foglalkoztatta évtizedeken át, hogy lakói buzgó adófizetők és engedelmes törvénytisztelők legyenek. Az ötvenes-hatvanas években kitelepült pusztaiak szinte kivétel nélkül a városban is házzal rendelkeztek, a különféle hatóságok inkább ott keresték őket, oda kézbesítették a hivatalos idézéseket, határozatokat, meg az adókönyveket is.

Az államrendet képviselő megyei és helyi közigazgatás legkorábban rendészeti, közbiztonsági okokból terjesztette ki figyelmét a Pusztára. Már a XVIII. század derekától fogva hadnagyokat tartottak a külterületen fel-felbukkanó tolvajok, lókötők, rablók, katonaszökevények, kétes kóborló elemek kézrekerítése s általában a tanyavilág és a Puszta időnkénti ellenőrzése érdekében. A kiegyezés előtt szintén az osztrák lovas zsandárok, majd a megyei csendlegények voltak a Pusztán leggyakrabban megforduló hivatalos személyek.

A nagy kiterjedésű, nádas-vizes részekkel tűzdelt, nehezen ellenőrizhető Puszta a rendészeti törekvések ellenére az 1830-as évektől fogva az 1852-ben bevezetett, drákói szigorúságú osztrák intézkedésekig a betyárok és tolvajok gyűjtőhelye, zömmel a szomszédos Békés megyében végrehajtott lopások, jószágelhajtások, rablások folytonos kiinduló-

[1] Csongrád megyei Levéltár Hódmezővásárhelyi Egysége (ezután: *CSML Hmv.*), Tanácsülési ir. 169/1853, 1204/1871. Utóbbinál az egyezség végrehajtásáról készült megyei jelentés másolata. *Szeremlei Samu*; Hódmezővásárhely története III. k. Hmv. 1907. 539—542, IV. k. Hmv. 1911. 53—54.

[2] CSML Hmv. Tanácsülési jkv és ir. 165/1853.

pontja lett. Békés megyének többször is élesen tiltakoznia kellett emiatt Csongrád megyénél[4], igen kevés eredményt érve el.

A Habsburg-önkényuralom esztendeiben megvalósított közrendészeti intézkedéseket (a tanyák és csárdák szigorú ellenőrzése, lakosaik minősítése és nyilvántartása, a pásztorok korlátozása) az ötvenes évek végén a tanyai közigazgatási szervezés első lépései követték a vásárhelyi határban is. A tanyai kapitányok megbízása — szegedi és makói mintára — a hatósági felügyelet és ellenőrzés alsófokú végzésére szólt. Az 1860—61. évi rövid alkotmányos időszakot felváltó provizórium idején a tanyai kapitányságokat ismereteink szerint nem állították vissza.[5] Az osztrák rendszer a Puszta közigazgatási hovatartozását nem bolygatta.

Az 1867 utáni alkotmányos önkormányzati igazgatás kiépítése során Hódmezővásárhely — lélekszáma alapján — törvényhatósági joggal felruházott (röviden: törvényhatósági) város lett. (1873. évi 11. törvénycikk.) Ez azt is jelentette, hogy kivált Csongrád vármegye területéből, nem tartozott annak fennhatósága alá, s ugyanolyan jogkört kapott, mint pl. Szeged vagy Debrecen.[6]

A jellegzetes agrárváros lakossága ugyanúgy kevés hasznát látta a jól hangzó címnek, mint Kecskemét népe. A kormány a magas státuszhoz sem adott több pénzt vagy állami beruházást. Vásárhely iparát, kereskedelmét, forgalmát sem emelte ki a cím az alföldi mezővárosokra jellemző, szűkebb keretek közül. Az ország 27 (Fiume nélkül 26) akkori törvényhatósági joggal felruházott városa között 1900-ban Vásárhely volt a legjobban elmaradva. Itt volt messze a legmagasabb az agrárnépesség aránya (67,5%), s az utolsó helyen állt az iparból, ill. kereskedelemből élő lakosság részesedésében is. (13,6, ill. 3,2%.) A tőkés fejlődés gyengeségét jelezte a város külső arculata is: Vásárhely volt a „legföldszintesebb" a századfordulón a törvényhatósági városok sorában. A városiasabb, legalább kétszintes épületek számában az alacsonyabb jogállású (ún. rendezett tanácsú város) Szolnok, Cegléd, Félegyháza, Gyula is megelőzte.[7] Vásárhely lakosságának tömege miatt számított, a városi élethez, a városi funkciókhoz szükséges minőséget csak a népes mezővárosok szintjén tudta biztosítani. Gyáripari fejlődése — amely a fő városképző erő lehetett volna — igen szerény volt, Szeged és Arad közelsége miatt sem volt erre lehetősége.

Az önkormányzati közigazgatás működése, az általános ügymenet, a lakosságot érintő ügyintézés szempontjából annyit mégis jelentett a törvényhatósági városi jogállás, hogy Vásárhelyen egy helyen, a városházán gyakorolták az egymás fölötti döntési fokozatokat, így elvileg gyorsabb döntésekre nyílt mód. (Polgármester, városi tanács, törvényhatósági közgyűlés.) Ebből fakadt viszont a szűkebb városvezetés és az őt támogató helyi polgári és gazdagparaszti érdekcsoportok akaratának egyszerűbb és könnyebb érvényesítése, az ellenvéleménnyel fellépő kisebbség (esetünkben a pusztaiak) visszaszorításának lehetősége is. A polgármester határozata, intézkedése elleni fellebbezést a jelzett érdekcsoport véleményét követve bírálta felül a törvényhatósági közgyűlés. A Puszta sorsáért csak akkor tettek valamit, ha az a közgyűlési tagok többségének érdekeit szolgálta, s megfelelt az általuk képviselt osztályérdekekből fakadó szemléletnek.

[3] *Balogh István:* Az alföldi tanyás gazdálkodás. In: A parasztság Magyarországon a kapitalizmus korában 1848—1914. Szerk. Szabó István. I. k. Bp. 1965. 447. Az ötvenes években megtízszereződött Vásárhely gabonakivitele. — Szegedi Híradó, 1864. május 13. *Szathmári Károly:* Hold-Mező-Vásárhely.

[5] Békés megyei Levéltár (ezután: *BML*), Békés vm. nemesi közgy. jkv 2047/1847. Békés vm. cs. kir. főnöke ir. 1521/1850, 2635/1850, 960/1851.

[5] *Balogh István:* i. m. 470—471.

[6] *Vörös Károly:* A polgári kori magyar törvényhatósági közigazgatás. Bp. 1956. 7—8, 19—22, 28—32, 64—68.

[7] A magyar városok statisztikai évkönyve I. Szerk. Thirring Gusztáv. (A magyar városok országos kongresszusának iratai II.) Bp. 1912. 28—33. 126—127, 132.

A kiegyezés utáni korszak első jelentősebb tanyai-pusztai közigazgatási szervezési kísérlete a városi közgyűlés 1873. november 11-i határozata nyomán bontakozott ki — részben a korábbi s a szegedi tapasztalatok alapján. 1874. január 1-től 1877 végéig ismét felállították a tanyakapitányságokat. Összesen 40 belső tanyai kapitányt és 16 pusztai tanyakapitányt fogadott föl a polgármester és a városi főkapitány közvetlen felettesük. Évi 35 forintos fizetés és a rájuk eső városi közmunka elengedése illette meg a tanyai kapitányokat. Valamennyien önként vagy előzetes sugalmazásra vállalták a tisztséget. Mint rendőri közegek, fogadalmat is tettek. Kiválasztásukban az egyértelmű osztályszempontok mellett gyakorlati megfontolások is szerepet játszottak. Előnyben részesült az a jelentkező, aki legalább egy egész telket (sessio) birtokolt, munkaképes vejei vagy fiai voltak és írni-olvasni tudott.

A tanyai kapitányok kötelező teendőinek körét túl szélesen vonták meg a városatyák. Minden olyan feladatot a kapitányokra bíztak, ami helyszíni megfigyelést, jelenlétet, megszemlélést kívánt, s a tőlük kapott jelentések alapján gyakorolták a városházán a döntési jogkört. A szabályrendeletben rögzített kapitányi feladatok sokféleségét érzékelteti, hogy a mezei rendőrségi funkció ellátása során az utak gondozására, az útelzárások, rossz árkolások eltiltására éppúgy ügyelniök kellett, mint a lakosok nyilvántartására, a csavargók és házalók kitiltására, a titkos italmérésekre, a vadászati tilalomra, a kidobott dögök elásatására, a hernyók, rovarok és a szerbtövis irtására. Birságolási joguk nem volt, de feljelentést kellett tenniök. Közre kellett működniök a katonakötelesek nyomozásában, a közmunka-összeírásban, a hatósági kézbesítésben. Árvíz, járvány, tűzvész, jégverés esetén az önálló intézkedés, a védekező munkák irányítása is feladataik közé tartozott. A Puszta 16 tanyakapitányának illetékességi területét eléggé pontosan elhatárolták. Egyre-egyre 2—3 dűlő, illetve dűlőrész jutott.[8]

A tanyakapitányságok megszüntetését két fő okra vezetjük vissza: Részint arra, hogy a szokásos paraszti munka mellett nemigen végezték el a kapitányok a túlméretezett teendőket, s a megállapított tiszteletdíj sem volt vonzó. A másik ok az lehetett, hogy a pusztaiak szemében nem volt népszerű feladat a városháza, a „hivatal" ilyen közvetlen kiszolgálása, a közvetlen ismerősök, tanyaszomszédok feljelentése, megregulázása. 1878-tól a pusztai lakosság ismét csak a városban tudta elintézni az ügyeit, a városi tisztviselők jártak ki alkalmanként, egyes konkrét ügyek miatt a Pusztára.[9] A tanyakapitányság intézményének 1874-es újraszervezésekor az önkormányzati elemet, a lakossági képviselet célzatát teljesen mellőzték, a várost csak a kötelességek betartása érdekelte, csak követelni próbált, adni nem.

A Puszta az iskolahálózat részbeni kiépítése után, az 1890-es évek elején harcolta ki az első — igen szerény — kitelepült közigazgatási, közegészségügyi intézményeket és személyzetet. A követelést elsősorban a pusztai népesség szaporodása alapozta meg. 1910-ben 7055, 1920-ban 6988 lakosa volt a Pusztának, a népszámlálások időpontjában. E számok a város külterületi lakosságának 28,8, ill. 29 százalékát jelentették, bár Vásárhely össznépességének 11, ill. 11,3%-át tették ki. A pusztai lakosság nagyobb része a Vásárhely—Orosháza és az Orosháza—Tótkomlós közötti út és vasút két oldalára települve élt, s a jobb minőségű földeken mutatott nagyobb népsűrűséget.[10] A népességen kívül számottevő sze-

[8] CSML Hmv. Polgármesteri eln. ir. 171/1874. Tanácsi ir. 5333/1895. alapsz. Az 1874-ben hivatalba lépett pusztai tanyakapitányok nevei: Rostás György, L. Dezső Péter, Molnár Péter, Dóda Ferenc, Kis Szabó Ferenc, Bakos István, Héja József, Gyömrő Molnár János, Ficsér Tóth István, Láda Péter, Petrecz Pál, Elek Ferenc, Fia Székely János, Paál József, Szőke Sándor, Szűcs Sámuel.

[9] A Puszta főbb pontjainak távolságát is a kiszállások utáni elszámolásokhoz rögzítették hivatalosan: CSML Hmv. Közgyűlési ir. 77/1878.

[10] Magyar Statisztikai Közlemények, új sorozat, 42. köt. 1910. évi népszáml. I. rész. Bp. 1912. 542—543. 69. köt. 1920. évi népszáml. I. rész. Bp. 1923. 186—187. A korábbi népszámlálások a külterületi népességet nem tüntetik föl. *Balogh István* (i. m. 440—442.) szerint 1850-ben Vásárhely

repet játszott a Puszta a város életében és a városi háztartásban a befizetett adóösszeg révén is. Az elmondottak kényszerű felismerésén túl a később tárgyalásra kerülő elszakadási törekvések leszerelésének szándéka vezette a várost a pusztai közigazgatás igen korlátozott jellegű, de már tartósabb megszervezésére.

1891-ben a vásárhelykutasi Gregus Máté, mint a városi törvényhatósági bizottság tagja indította el a közigazgatási kirendeltség felállítását kívánó mozgalmat, arra hivatkozva, hogy a lakosok egész napot kénytelenek elvesztegetni minden egyes esetben a városbeli ügyintézés során. Előterjesztett javaslata meg is valósult: 1892. május 8-án az első kirendeltség megkezdte működését egy e célra bérelt tanyában. Ez annyit jelentett, hogy az orvos, az állatorvos, a járlatíró és panaszfelvevő városi tisztviselő hetenként egy-két napot a Pusztán töltött.[11] Az ideiglenes bérletet megszüntetve a város 1893-ban megvásárolta Samu Sándor pusztai birtokosnak a Sámson-orosházi földút mellett fekvő 14 hold földjét, s arra 1894-ben, részben átalakítás útján, pusztai orvosi és rendőri szolgálati lakást emeltetett.[12] Ez lett az ún. Pusztaközpont alapvetése. Hasonló funkcióval szerveztek egy másik kirendeltséget Kutason is. A 3 külterületi orvos (egy Kutason, az átalakított egykori csárdában, egy Pusztaközponton, egy később megállapítandó helyen) és a külterületi szülésznők, továbbá az orvosok mellé rendelt fertőtlenítő lovasrendőrök kötelesek voltak a kijelölt körzetben lakni. (Az orvosok és a fertőtlenítők szolgálati lakásban.)[13] Érthető, hogy először a legalapvetőbb egészségügyi ellátást nyújtó személyzetet telepítették a Pusztára, mert egészségügyi vonatkozásban mutatkoztak korábban a legsúlyosabb mulasztások. Békés megye a nyolcvanas években pl. többször is tiltakozott amiatt, hogy a Pusztán elhaltakat halottkémi szemle nélkül, félig illegálisan, járványveszélyt keltve, gyakran Orosházára vitték eltemetni.[14] (A vásárhelykutasi temető 1905-ben történt megnyitása előtt a pusztaiak csak bent a városban temetkezhettek.)

A múlt század legvégén jutottak el a Puszta és a tanyavilág postai ellátásának eléggé kezdetleges, de azután jó ideig fennálló formájának megteremtéséig. 1899-ben a vásárhelyi városi közgyűlés a pusztai lakosok kérésére kimondta: a 18 tanyai iskolánál a tanítók gyűjtsék össze a lakosság feladni kívánt leveleit. Tőlük a városi rendőrök, illetve a város külterületi kézbesítői veszik át és továbbítják a postahivatalba, legalább hetenként egy alkalommal. A kézbesítők vitték a Pusztára az érkező leveleket és az iskoláknál hagyták azokat átvétel végett, vagy az idézésekkel, adóívekkel együtt kézbesítették. Kutason a vasútállomáson 1899-től postahivatal, a kardoskúti állomáson pedig 1906-tól postaügynökség működött.[15]

A közigazgatásnak a Pusztára helyezett részeit a városvezetés óhajára rövidesen követte az állami erőszakszerv, a csendőrség letelepítése. 1902-ben 23,400 koronát áldozott Vásárhely a kutasi és a pusztaközponti csendőrlaktanyákhoz szükséges épületekre.[16]

A pusztai közigazgatási és rendészeti szervek a századfordulóra két vonzási, illetve

---

összlakosságának 7,1 %-a, 1869-ben 33,7%-a (2580, ill. 16 517 fő) volt tanyai lakos. A Puszta lakosságának ezen belüli számát egyelőre még becsülni sem tudjuk. A századfordulón túl fel kell figyelnünk arra a jelenségre, hogy a vásárhelyi tanyák felében (1906 körül kb. 5100 tanya közül 2529-ben) már tanyás lakott, azaz bérbeadott tanyákról volt szó. (*Jankó Miksa:* Hódmezővásárhely gazdálkodási viszonyai. Bp. 1906. 31. (Tanulmányok az Alföld gazdálkodási viszonyairól I.)

[11] *Simonffy Ferenc:* Adatok Székkutas jelenéből és múltjából. Székkutas, 1972. 41.

[12] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 2295/1897. alapsz.; Hmv. polgármesterének évi jelentése 1893-ról. Hmv. 1894. 43.

[13] CSML Hmv. Tvh. biz. közgy. jkv 103/1893. (A külterületi orvosok és szülésznők nyomtatásban is kiadott szolgálati szabályzata.) Tanácsi ir. II. 2295/1897. alapsz.

[14] CSML Hmv. Tanácsi. ir. II. 2295/1897. alapsz.

[15] *Simonffy Ferenc:* i. m. 51. CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3602/1909. alapsz.

[16] Hmv. polgármesterének évi jelentése az 1901. évről. Hmv. 1902. 16.; Ua. 1902. évről. Hmv. 1903. 6.

kristályosodási pont köré csoportosultak: A Szeged—Nagyvárad közötti fontos vasútvonal mentén fekvő Vásárhelykutas volt az egyik, s a nehezen megközelíthető, csak földúton elérhető, Kardoskúttól 4—5 kilométerre eső Pusztaközpont a másik. Kutas igazgatási funkcióját érdemleges gazdasági-forgalmi szerepkör is erősítette: 1904 óta hetipiaca volt.[17] Pusztaközpont ilyen erővonalakkal egyáltalán nem rendelkezett, azok egyértelműen — az Orosháza—Mezőhegyes közötti vasútvonal 1893. évi megnyitásától fogva — Kardoskúton jelentkeztek. 1894-ben a kardoskúti vasútállomáson sertés- és marharakodót építettek[18], a Pusztáról induló állatszállítások jórésze ezután Kardoskútra centralizálódott.

Vásárhelykutas kisebb centrum-szerepét felismerve Kenéz Sándor kőművesmester 1914-ben a kutasi vasútállomás mellett, a Gregus-féle földből, 26 házhely parcellázására és munkásházak építésére kapott engedélyt.[19] Kutas már 1913—14-ben az agrárpolitikai szakirodalom egyik neves szerzője által példaként idézett tanyai központként szerepelt.[20] E szerző a legelsők között foglalta rendszerbe a nemcsak közigazgatási, hanem gazdasági szerepkörrel is bíró tanyai centrumok kifejlesztésével kapcsolatos tapasztalatokat és terveket.[21]

Az 1892-ben felállított két pusztai közigazgatási központ — különösen a pusztaközponti — akadozva ugyan, de az első világháborúig fennállt. Akkor a létszámhiányra hivatkozva még a pusztai járlatírást is beszüntette a város.

Az energikus Gregus Máté, a lakosság panaszait ismerve, 1918 februárjában ismét követelte a kutasi közigazgatási kirendeltség felállítását.[22] Törekvését támogatta a Kardoskúti Olvasókör nevében benyújtott, sok aláírással ellátott kérvény is, amely Vásárhelykutas mellett — Pusztaközponttal szemben — Kardoskútra kérte egy kirendeltség mielőbbi megszervezését. Ezt a szókimondó hangú, s az Orosházához csatlakozással fenyegetődző beadványt 1918. szeptember 2 -én tárgyalta a város közgyűlése. Bár egyetértő határozatot hozott az elégedetlenség lecsillapítására, a követelés elől kitért, azzal, hogy az adott időpontban nem látja kivihetőnek. A kérelem a proletárdiktatúra idején (1919. április 16-án) a vásárhelyi direktórium elé került, miután az tervbe vette a közigazgatás általános átszervezését.[23] A tanácshatalom rövid időszaka alatt nem nyílt lehetőség a valóságos önkormányzaton nyugvó tanyai igazgatás kialakítására. A kérdés felmerült, de döntés nem született.

Még a forradalmi idők szellemét és lendületét jelezte az a 307 aláírással ellátott és 1919 júniusában a városhoz érkezett beadvány, amelyben Iványi István, Németh Bálint és társaik újra Kardoskút mellett emeltek szót, s igen élesen elítélték a Pusztaközponttal kapcsolatos korábbi városi törekvéseket.[24]

A kirendeltség újjászervezése a román csapatok kivonulása és a Horthy-rendszer hatalomra jutása után sem történt meg azonnal. A háború előtti pusztai hivatalos szervek közül 1920 március végén a csendőrség jelent meg elsőként, a vásárhelykutasi laktanyában.[25]

A pusztai közigazgatás 1920-ig tartó históriájának főbb mozzanatait áttekintve joggal adódik az általánosabban is megfogalmazható kérdés: A már érintett helyi gazdasági,

[17] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 7890/1902. alapsz.
[18] CSML Hmv. Tanácsi i. II. 4634/1894.
[18] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 4634/1894.
[19] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 1192/1914.
[20] *Czettler Jenő:* Magyar mezőgazdasági szociálpolitika. Bp. 1914. 571—572.
[21] *Czettler Jenő:* Tanyai település és tanyai központok. Bp. 1913. E munkának a tanyakérdést illető reformgondolatait helyi vetületben adja *Kenéz Sándor* több vonatkozásban illuzórikus, de sok értékes megállapítást nyújtó könyve: Javaslatok Hódmezővásárhely th. város újjáalapítására. Szeged, 1918. 29—35.
[22] *Simonffy Ferenc:* i. m. 43.
[23] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3989/1918, II. 3997/1918. alapsz.
[24] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3997/1918. alapsz.
[25] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 5911/1920.

társadalmi, hatalmi és érdekviszonyokon túlmenően miért maradt ilyen szűkkörű a vásárhelyi külterületi igazgatás? Miért húzódozott a városvezetés nagyobb áldozatok vállalásától, jórészt szembefordulva a Puszta lakosságával? E magatartásban nyilván fontos szerepe volt a városban élő vagy városbeli házzal bíró és törvényhatósági bizottsági tag gazdák konzervatív szemléletének. Idegenkedett a városvezetés a külterületi központok fejlesztésétől azért is,mert későbbi elszakadásuktól, önállóságuktól tartott. Nem kétséges azonban — az egykorúak sem ok nélkül hivatkoztak rá —, hogy az áldozatvállalás mértékét eleve behatárolták Vásárhely város (mint önkormányzati jogi személy) saját háztartásának viszonyai és lehetőségei. A 132 ezer kat. holdon elterülő Vásárhely törvényhatósága már a ferencjózsefi korban a legszegényebb s mégis a legdrágább közigazgatást megvalósító városok egyike volt. Területéhez, népességének számához és ennek megfelelő kiadásaihoz mérten igen csekély bevételei, jövedelmei voltak. Nem rendelkezett olyan számottevő és szép haszonnal működő üzemekkel, mint pl. Szeged. (Egy kisebb téglagyár, a vágóhíd és két vendégfogadó — ennyi volt Vásárhely összes „közüzeme", nem több, mint egy jobbmódú nagyközségé!) Jelentéktelen volt a város saját földbirtoka s így annak jövedelme is. 1899-ben csak a 22., 1908-ban a 19. helyen állt Vásárhely a városi közvagyon összértékében a 26 — nála zömmel kisebb — törvényhatósági város között. Bevételeinek summájával 1908-ban csak a 20. helyre került a hasonló jogállású települések sorában.

A saját vagyonból származó bevételek csekélysége miatt a városi pótadó mértékét mindig magasra kellett szabni, hogy a városigazgatás működési költségeit fedezni lehessen. Az ipar és a kereskedelem gyengesége folytán azonban a pótadóból származó bevétel az agrárnépesség, a földtulajdon aránytalan megterhelése ellenére alacsony maradt.

A nagy terület és a jelentős népesség közigazgatásának vitelére Vásárhely kénytelen volt sok tisztviselőt és alkalmazottat tartani. 1908-ban pl. összesen 407 személy állt a város szolgálatában. Ezzel a létszámmal Vásárhely Budapest, Temesvár, Pozsony, Szeged, Arad és Kecskemét után a 7. helyen állt a magyar városok között, felülmúlva a jóval gazdagabb Debrecent, jócskán megelőzve Kolozsvárt, Kassát, Győrt, Székesfehérvárt. Vásárhely szűkös bevételeit (államsegélyt az igazgatás fenntartására nem kaphatott) elvitték a szokásos működési kiadások. Jól bizonyítja ezt a tényt, hogy az 1879—1908 között teljesített beruházások értékében Vásárhely messze a legutolsó volt a törvényhatósági városok között. (Az Aradon ugyanazon idő alatt beruházott városi pénznek még az egy százalékát sem érte el a vásárhelyi befektetések értéke!)[26]

A pusztai lakosság adóba fizetett pénzére tehát nagy szükség volt a városi apparátus, a városi intézmények működéséhez és fenntartásához, a külterületi igazgatás korszerű kiépítésére már a „boldog békeidőkben" sem futotta. A városi önkormányzat gazdasági-háztartási helyzetéből fakadó tehetetlenséget az adott általános struktúrában nem is lehetett megszüntetni. Alapvető változást csak a város erőteljes iparosodása, s annak nyomán a külterületi központok erőteljes támogatása, majd községgé fejlesztése hozhatott volna. Az államhatalom, a kormányt képviselő belügyminiszter, nemigen törődött a tanyakérdéssel, Vásárhelyt sem kényszerítette átfogóbb intézkedésekre még polgári szinten sem.

II. A két világháború közötti pusztai igazgatás

Az ellenforradalmi Magyarország számára a megváltozott országterületen fontosabbá vált a fejlődésben elmaradt Alföld. A bethleni konszolidáció kezdetétől fogva számos agrárpolitikus, közigazgatási és földrajzi szakember, szakmai értekezlet foglalkozott alföldi kér-

[26] A városi háztartás, tisztviselői létszám stb. említett adatait lásd: A magyar városok statisztikai évkönyve I. Szerk. Thirring Gusztáv i. m. 344, 638—639, 570, 586, 621, 672—673.

désekkel — a kormány és az uralkodó osztály agrárius erőinek bizonyos mértékű támogatásával. A világháború előtti jelzések, vélemények (Cserháti Sándor, Forster Géza, Czettler Jenő stb.) után a huszas-harmincas években a gazdasági-társadalmi reform fontos elemeit tartalmazó tervezetek születtek a tanyakérdés megoldása, s benne a külterületi igazgatási ellátás korszerűsítése érdekében. Különösen Kaán Károly, Gesztelyi Nagy László, majd Erdei Ferenc, Benisch Artúr, Kiss István munkái érdemelnek figyelmet ma is tárgyunk szemponjából.[27]

Az 1921. évi kecskeméti tanyakongresszuson Szeged és Kecskemét beszámolói mellett a vásárhelyi Gazdasági Egyesület elnöke is előadást tartott „Hódmezővásárhely tanyai politikája" címen.[28] A nemzetieskedő szólamokban bővelkedő és a való helyzetet megszépítő áttekintés elsősorban a kövezett utak hiányával magyarázta a vásárhelyi külterületek nehézségeit. A tanyai és a pusztai központokról szólva Kutas példájára hivatkozott, s a gazdasági, közlekedési, egészségügyi és közigazgatási szerep együttes kialakítását látta szükségesnek. A kongresszuson jelenlevő Gregus Máté a vásárhelyi tanyavilág kétféle sérelmét ismertette: Egyfelől az országgyűlési és törvényhatósági választókerületek igazságtalan, a pusztaiakat háttérbe szorító beosztását, másfelől pedig azt, hogy Vásárhely egész határa egyetlen állategészségügyi körzetet „képezett", s ha 30—40 km-re lépett föl fertőző állatbetegség, akkor is lezárták a teljes határt, a vész helyétől messze lakók sem tudták eladni a jószágot.[29]

A belügyminiszter sugalmazására 1921-ben Vásárhely közgyűlése is bizottságot küldött ki a tanyai közigazgatás ügyében. (Időközben helyreállították a háború előtti „kihelyezett" igazgatási jogkörök gyakorlását.) A Pusztán ellátott jogkörök és intézmények a város összegző jelentése szerint 1921-ben az alábbiak voltak:

Vásárhelykutason: 1. járlatírás hetente egyszer (az egyik tanító látta el), 2. állami anyakönyvvezetés, 3. hatósági orvos, 4. csendőrség, 5. hetipiac, 6. köztemető.

Pusztaközponton: 1. járlatírás hetente egyszer (lelkész-tanító), 2. hatósági orvos (betöltetlen volt) 3. fertőtlenítő, 4. csendőrség, 5. állami anyakönyvvezetés.

Kardoskúton: járlatírás hetente egyszer (tanító).

A városi tanács maga is belátta, hogy az olyan ügykörök intézéséből, amelyek a tanyai és pusztai lakosságtól a legtöbb utánjárást, a városban fekvő hivatalokkal való leggyakoribb érintkezést kívánják (adóügyek, kihágási ügyek, panaszok és kérelmek felvétele, közellátási ügyek stb.), végeredményben semmit sem engedett át a pusztai „központoknak". Ezen a városvezetés is módosítani kívánt. Tervezte a központok és a város közötti telefonösszeköttetés kiépítését, s a hatósági hirdetmények rendszeres kifüggesztését a Puszta főbb pontjain. Kutasra vissza akarta állítani a korábbi fertőtlenítői állást, Pusztaközponton pedig temető nyitását és halottkém beállítását tartotta szükségesnek.[30]

A helyzetfelmérést nagyon nehézkesen követte a pusztai igazgatás jogkörének és létszámának módosítása. Legkönnyebben, még 1921-ben, a hirdetőtáblák felállítását oldották meg a tanyai-pusztai iskoláknál, olvasóköröknél, s maguknál a központoknál.

A városi törvényhatósági közgyűlés 1921. szeptember 21-i határozata alapján Kutason, Pusztaközponton és Mártélyon állították föl az újabb szervezésű „külterületi közigazgatási központokat" 1922-ben, a korábbinál bővebb hatáskörrel, de az adókezelés kivételével.[31] 1923-tól kezdve Kardoskúton, Cinkuson és Mágocsoldalon is megszervezték a „központokat", ahol járlatot lehetett íratni, kérelmeket lehetett beadni, felvilágosítást és eligazítást lehetett kapni. Ezek az intézkedések valamennyit kétségkívül teljesítettek a külterületi lakos-

[27] *Hencz Aurél:* Területszervezési törekvések Magyarországon. Bp. 1973. 380—417.

[28] *Lázár Dezső:* Hódmezővásárhely tanyai politikája. Magyar Gazdák Szemléje, 1921. (26.) 7—8. sz. 465—472.

[29] Magyar Gazdák Szemléje, 1921. (26.) 7—8. sz. 516.

[30] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3997/1918. alapsz.

[31] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3997/1918. alapsz. Hmv. Tvh. biz. közgy. jkv. 286-1921.

ság régóta hangoztatott, jogos kéréseiből, részint az ügykörök töredékének decentralizálása, más oldalról pedig a „központok" szaporítása, könnyebb elérhetősége révén. Mindezt azonban a legolcsóbb és legtakarékosabb módon oldotta meg a város: Csak Kutason és Pusztaközponton tartott alacsonyabb beosztású tisztviselőt, a többi „központban" — igen szerény díjazás mellett — a tanyai tanítókra bízta a közigazgatási ügyvitelt, beleértve a járlatírást is.[32]

A városi apparátusnak ezek a kinyújtott csápjai még ebben a formában is hasznosnak bizonyultak, de kevés volt belőlük. 1924-ben ezt látva a szociáldemokrata ellenzéki törvényhatósági bizottsági tagok további 8—10 tanyaközpont szervezését javasolták. A közgyűlés úgy határozott, hogy a törvényes rendezést a belügyminisztertől várja.[33] Vásárhely — bár a trianoni Magyarország mindössze tíz törvényhatósági városának egyike volt — a húszas—harmincas években még az első világháború előttinél is súlyosabb fenntartási gondokkal küzdött[34], így minden létszámfejlesztést vagy más megoldást, ami anyagi kihatásokkal járt, kerülni igyekezett. Az 1921-ben felvázolt tervek közül 1927 elején végre megvalósult négy külterületi telefonállomás, köztük egy a kutasi, egy pedig a pusztaközponti orvosi lakásnál.[35]

A Puszta helyhatósági igazgatásának fejlődése és a Puszta további sorsát illető elképzelések szempontjából is jelentősnek kell tartanunk — mint elvi alapvetést — az 1927-ben született, általános jellegű belügyminiszteri intézkedést a tanyai közigazgatás megjavítása ügyében. Az év májusában, Gesztelyi Nagy László összeállításában, igen reális és hozzáértő, a tanyavilág érdekében mielőbbi cselekvést kívánó javaslatokat vitattak meg a tanyás törvényhatóságok közigazgatási vezetői,[36] majd július 1-én megjelent a 33.307/1927. III. BM. számú körrendelet.[37]

A belügyminiszter lényegében a Gesztelyi Nagy által megfogalmazott elképzeléseket kívánta megvalósítani. Kötelezte a törvényhatóságokat a tanyakérdés megvizsgálására és ezzel kapcsolatos fejlesztési terveik kidolgozására. Az előremutató elgondolások a nagyobb tanyás települések ellenállásán szenvedtek hajótörést.[38] A tényleges intézkedéseket a megyéktől és a törvényhatósági városoktól várta a belügyminiszter, figyelmeztetve őket: ne legyenek szűkkeblűek, vállaljanak áldozatokat a tanyavilág fejlődése érdekében, tegyék félre partikuláris érdekeiket.[39]

A rendeletet, felhasználva a helyi Gazdasági Egyesület véleménygyűjtését, Vásárhely közgyűlése is megtárgyalta, de nem vizsgálta felül addig követett tanyapolitikáját. Így — mint látni fogjuk — a leirat szándékait csak kis részben valósította meg. A rendelet szelleme szerint ugyanis Vásárhely javasolhatta volna legalább Vásárhelykutas, esetleg Kardoskút önálló községgé alakítását, egyes területrészek elcsatolását, szaporíthatta volna a külterületi kirendeltségeket, s azokhoz a belső létszám rovására több tisztviselőt állíthatott volna be, költségvetése egy külön részét is a tanyavilágra fordíthatta volna. Az adott viszonyok között igen jó irányú rendelethez képest a harmincas évek tanyai reformtörekvései sem hoztak jelentős többletet a kormánykörök s a hozzájuk közelállók körében. Több célkitűzése a felszabadulás utáni intézkedésekkel valósult meg.

[32] *Simonffy Ferenc:* i. m. 44—46.

[33] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3035-1924. alapsz.

[34] Vö. *Sárkány Béla:* Mezőgazdasági városaink elesettségének okai. Kecskemét, 1928. — Jellemző, hogy Vásárhely 1936-os költségvetési kiadásainak 54%-át emésztették föl a tisztviselői-alkalmazotti fizetések és a nyugdíjhozzájárulás. (Vö. *Fejérváry József:* Hódmezővásárhely. In: Vármegyei szociográfiák. Csongrád vármegye. S. a. rend.: Csíkvári Antal. Bp. 1938. 31.) 1944-ben 125%-os volt a vásárhelyi pótadó.

[35] Hmv. polgármesterének évi jel. 1926-ról. Hmv. 1927. 17. Ua. 1927-ről. Hmv. 1928. 9—10.

[36] BML Békés vm. főisp. ált. ir. 322/1927.

[37] BML Békés vm. főisp. ált. ir. 601/1927. Közli: *Gesztelyi Nagy László:* Magyar tanya. 2. kiad. Kalocsa, 1928. 250—258.

[38] *Benisch Artúr:* A tanyaközségek kérdése. Magyar Szemle, 1929. (VI. k.) 137—138.

[39] *Gesztelyi Nagy László:* i. m. 259.

Az 1927. évi rendelet végrehajtásához a vásárhelyi városvezetés elegendőnek tartotta a vásárhelykutasi és a pusztaközponti addigi „közigazgatási központok" magasabb szintre emelését, szélesebb jogkörű városi közigazgatási kirendeltségekké szervezését.[40] 1928 folyamán ez mindkét helyen meg is történt, 2—2 állandó tisztviselő és egy-egy altiszt kihelyezésével. Míg Kutas kirendeltségként méginkább életképesnek bizonyult, Pusztaközponton néhány év múlva célszerűbbnek látták megszüntetni a kirendeltséget[41], majd csak 1943-ban támasztották föl újra. (Az 1921-ben kijelölt többi alacsonyabbrendű „központ" működését e két kirendeltség hatásköre csak részben módosította.)

Vásárhelyhez kapcsolódik az 1927-ben elindított, végeredményben vérszegény tanyai reform másik központi intézkedése, az 1928 végén felállított és a Földművelésügyi Minisztérium közvetlen irányítása alatt 1931 végéig működő Hódmezővásárhelyi Tanyai Kirendeltség is. Ennek feladata az volt, hogy Csanád—Csongrád megyék, Szeged és Vásárhely törvényhatósági városok területén a tanyai gazdálkodás színvonalát javítani segítse. Rövid fennállása alatt kevés eredményt tudott felmutatni, takarékossági okokból szüntették meg.[42]

A húszas évek végén hozott tanyai közigazgatási intézkedéseket a következményeiben 1935-ig elhúzódó gazdasági válság időszaka alatt Vásárhelyen sem követték újabbak. A tanyai igazgatás kérdése változatlanul a napirenden maradt országosan is, hiszen a jó alapelvekből kevés valósult meg. Az 1933 májusában tartott szegedi tanyakongresszuson csak a korábbi terveket tudták megerősíteni a résztvevők. A közigazgatási ellátás és szervezés dolgában az illetékes előadó elegendőnek vélte a kirendeltségek számának további gyarapítását, s élesen szembehelyezkedett a községgé alakítási tervekkel.[43] A tanyai-pusztai lakosság tájékozottabb része Vásárhelyen is elégedetlenül szemlélte a „hivatal", a városvezetés tehetetlenségét. A Puszta egyik írójává lett tanítója így summázta a pusztaiak véleményét: „...az ezen a téren beígért könnyítések, reformok jobbára még mindig csak ígéretek", a közigazgatás „kullog a leghátrább az élet tempója mögött.[44] A Puszta népe az olvasókörök útján terjesztette elő különböző jogos igényeit a városvezetéshez. A legtöbb panasz a járlatírásra és a postai kézbesítésre vonatkozott.[45]

Azt, hogy a harmincas években a Puszta közigazgatásában semmiféle előrelépés nem történt (sőt: Pusztaközponton éppen visszafejlődés volt), elsősorban és közvetlenül a városvezetés, más oldalról viszont a kötelező előírástól húzódozó kormányzat bűnéül róhatjuk föl. A magyar közigazgatás általános reformját célzó és 1930-ban indult munkálatok keretében, az 1927. évi rendelet szellemében, az igazgatás szervezésének legjobb hazai szakemberei kész tervekkel rendelkeztek a külterületi igazgatás átalakítására. A tervek előkészítése során Vásárhely határában, így a Pusztán is, értékes vizsgálatokat végeztek.[46] Az adatgyűjtések eredményeként véglegesítették a központi kormányszervek a tanyai-pusztai

[40] CSML Hmv. Tvh. biz. közgy. jkv 278 és 342/1927. Kihágási, községi bíráskodási ügyekben, hatósági bizonyítványok kiadásában stb. I. fokú hatósági jogkört kaptak a kirendeltségek. A pusztaközponti írnok heti egy napot köteles volt Tatársáncon tölteni.

[41] *Simonffy Ferenc:* i. m. 48.

[42] *Gesztelyi Nagy László:* Küzdelem az Alföld jövőjéért. Beszámoló a Duna—Tisza közi Mezőgazdasági Kamara másfél évtizedes munkájáról (1922—1937). Kecskemét, 1937. (A Duna—Tisza közi Mezőgazdasági Kamara kiadványai 31.) 122—126.; *Schneider Miklós:* Adalék a tanyai közigazgatás megszervezésének történetéhez. (A Földművelésügyi Minisztérium hódmezővásárhelyi tanyai kirendeltségének létrehozása.) Levéltári Szemle, 1965. (11.) 2. sz. 115—121.; *Hencz Aurél:* i. m. 396.

[43] A tanyavilág kívánságai. A Duna—Tisza közi Mezőgazdasági Kamara szegedi tanyakongresszusának naplója. Kecskemét, 1933. (A Duna—Tisza közi Mezőgazdasági Kamara kiadványai 20.) 19—26. Az illetékes előadó Csergő Károly, Csongrád megye alispánja volt.

[44] *Simándi Béla:* A mai puszta. Újpest, 1938. 15, 100.

[45] Az Aranyadhalmi Kisgazda—Polgári Olvasókör jkv 1928. január 12, 1934. november 25, 1938. október 30, 1941. november 30. (Szántó Kovács Múzeum, Orosháza)

[46] A felmérés eredeti anyagának összegzése: CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 196/1935. alapsz. Főbb adatait számszerűen és térképeken is közli: A tanyai közigazgatás rendezése. Szerk.: Alsó

körzeteket. A vásárhelyi határban összesen tizenkét körzetet jelöltek ki, ebből négy esett a Pusztára. A város a kijelölést elfogadta a tervezett tanyaközpontokra vonatkozóan.

Az egyes tanyakörzeteken belül az 1930. évi népszámlálási körzetbeosztás rendjében haladva vették számba az említett — s 1935 végén lezárt — felmérés során a területet és a lakosságot. Ez a felmérés a Puszta felszabadulás előtti viszonyainak legrendszeresebb, legátfogóbb forrása. Főbb adatait a csatolt táblázatba gyűjtöttük ki. (A négy kijelölt pusztai tanyakörzet területe kisebb részben túlnyúlt a Puszta eredeti határain, a vásárhelyi Tanya csatlakozó keskeny sávját is magában foglalta.)

A Vásárhelyi-puszta területére kijelölt tanyakörzetek főbb adatai 1935-ben

	A tanyakörzetek neve			
	Kardoskút	Fehértó	Vásárhelykutas	Kakasszék
Lélekszám (1930)	1534	1858	2258	1954
Terület (kat. hold)	8351	9334	10119	10801
Kijelölt központ	Kardoskúti vasútállomás	Puszta-központ	Kutasi iskola	Rostás tanya
A kijelölt központ távolsága Hódmvh. központjától (km)				
— műúton	39	44	20,5	26,5
— vasúton	39	45	19	24
A körzet tanyáinak száma	438	426	548	397
A körzetben lakó városi tvh. biz. tagok száma	1	3	5	—
A körzetben lakó városi alkalmazottak száma (tiszteletdíjasok is)				
— kirendeltségi tisztv.	—	—	2	—
— külterületi orvos	—	1	1	—
— külterületi bába	2	1	2	1
— külter. állatorvos	—	1	1	—
— anyakönyvvezető helyettes	2	—	2	—
— járlatkezelő	2	1	1	1
— kézbesítő	1	1	1	1
— útkaparó	2	2	1	1
— fertőtlenítő	—	1	1	—
Iskolák száma	4	3	3	4
Tanítók száma	4	4	5	4
Tantermek száma	4	3	4	4
Van-e lelkész a körzetben?	ev.	ref.	ref., r. kat.	—
A körzet földtulajdonosainak megoszlása				
— 10 kat. h. aluli	27	239	221	151
— 10—50 kat. h. között	309	166	235	168
— 50—100 kat. h. között	90	20	95	78
— 100—500 kat. h. között	12	1	7	—
Összesen	438	426	558	397

László—Benisch Artúr—Mártonffy Károly. Bp. 1937. (A korszerű közszolgálat útja 3.) 101. és III. a—b. térkép.

A Pusztát magában foglaló négy tanyakörzet társadalmi struktúrájáról a birtokmegoszlás alapján az alábbiakat állapíthatjuk meg: A birtokkal rendelkezők 35%-át tették ki a szegényparasztok és a töredékföldes parasztok (638), 48%-ot jelentettek a 10—50 kat. hold közötti középparasztok (878). végül 17%-ot az 50 holdon felüli gazdagparasztok. A Puszta legvagyonosabb részét a jó földekkel is rendelkező kardoskúti körzet jelentette, ott kevés volt a szegényparaszt. A legszegényebb pusztarész a gyenge földű Fehértó volt, ahol a szikes földek gyengeségét a szegényparasztok számbeli túlsúlya is tetézte. Kutas és Kakasszék körzete a két véglet között helyezkedett el.

Az 1920-as évektől fogva a Puszta lakossága folyamatosan csökkent. Az 1910. évi 7055-ről 1920-ig 6988-ra módosult a lakosszám, elsősorban a háborús emberveszteség jeleként. 1930-ban viszont már csak 6380 személyt írtak össze a Pusztán a népszámlálás során.[47] Mindez nem jelentette azt, hogy a Puszta szerepe, jelentősége Vásárhely életében csökkent volna. A változás mögött inkább a városba húzódás mutatkozott meg.

A Pusztán lakók számbeli fogyását a főképpen Vásárhelykutason és részben Kardoskúton kialakuló, saját energiájukból táplálkozó, faluszerű tömörülések erősödése ellensúlyozta. A zártabb települések létrejöttéhez a már korábban meglevő néhány iparosműhely, a szövetkezeti boltok, a vasútállomás, a posta, Kutason 1932-től a gyógyszertár működése mellett jelentősen hozzájárult a templomok felépítése. Kutason 1925-ben készült el a katolikus, 1926-ban a református templom, Kardoskúton 1938-ban az evengélikus templom.[48] A harmincas évek végétől állami segítséggel megindult, részben tervszerű, de igen szerény pusztai „településfejlesztést" — az ún. ONCSA-házak építéséhez szükséges házhelyek kijelölését — a város kénytelen volt a már meglevő tömörülésekhez igazítani. Kutason így 64 ONCSA-ház épült a felszabadulás előtt.[49] Pusztaközpont mesterséges erősítésére oda is 10 ONCSA-házat emeltek, Kardoskút szintén 10 lakóházat kapott az akció keretében.[50] Az ONCSA-házakat a város mind Pusztaközpontra akarta építeni, az elszakadási törekvésektől való félelem miatt, de a kardoskútiak erélyes követelése folytán a város kénytelen volt 10 házat Kardoskútnak átengedni. Kutasnak 1929 körül sikerült áramszolgáltatáshoz jutnia.[51] Kardoskút számára a városvezetés merev elzárkózása lehetetlenné tette, hogy a központosuló részen átfutó, Orosháza—Tótkomlós közötti távvezetékre csatlakozva áramot kapjon. Jellemző, hogy Kardoskút elszakadásától félve a város csak Vásárhelytől Pusztaközpontig építette ki a kövesutat 1942—43-ban, a Pusztaközponttól Kardoskútig terjedő négy kilométer kiépítésére nem volt hajlandó[52].

A Puszta két kis centrumának fejlődése nyomán méginkább megalapozottá váltak azok az 1937-től újra felbukkanó törekvések, amelyek a szélesebb jogkörű és a Pusztára telepített közigazgatást sürgették. A már ismertetett, többször elhatározott tanyai-pusztai közigazgatás-fejlesztési tervekből — mint láttuk — a húszas évek elejéhez képest egyedül a kutasi kirendeltség folyamatos működése valósult meg. A többit általában visszafejlesztette a város.

1937 végén a Hódmezővásárhelyi Gazdasági Egyesület juttatta el a városhoz a legtávolabbi határrészen, Cinkuson lakók kérelmét. A beadvány a századforduló idejéből ismerős érvek (nagy a távolság, drága és időtrabló az utazás, kis ügyeket is csak a városházán

[47] Magyar Statisztikai Közlemények, új sor. 83. köt. 1930. évi népszáml. I. rész. Bp. 1932. 337—339.

[48] *Fejérváry József:* i. m. 15—17.

[49] CSML Szentesi Fióklevéltára, Vásárhelykutasi közig. kirend. ir. 248/1949.

[50] *Juhász Nagy Vilmos* „Elszakadási törekvés" c. feljegyzése az orosházi Szántó Kovács Múzeumban. *Fekete Sándor* családtörténeti krónikája a BML-ban.

[51] *Simonffy Ferenc:* i. m. 82.

[52] *Dr. Hajdú József* „Feljegyzések a régi Vásárhelyi puszta (Kardoskút) közigazgatásáról" c. kézirata az orosházi Szántó Kovács Múzeumban. *Juhász Nagy Vilmos* id. kézirata és „A pusztai városháza története" c. feljegyzése a Szántó Kovács Múzeumban.

lehet elintézni stb.) leírása után azt kérte, hogy a város tanyai kapitányságot állítson föl Cinkuson, postahivatallal együtt, ahol az adót csekken be lehet fizetni. A felállítani kért kapitánysághoz két állandó tisztviselő kirendelését javasolta a beadvány. Néhány hónap múlva Hajdú József cinkusi járlatkezelő az olvasókörökkel egyetértésben a kapitányság hatáskörére vonatkozólag pontos és reális tervezetet készített. A város közigazgatási ügyosztálya elvileg egyetértett a külterületi igazgatás bővítésével, s Kutas mellett Kardoskútra javasolta új kirendeltség szervezését. Mintaként ismét Szeged és Kecskemét tanyai kirendeltségeinek hatáskörét tanulmányozták a vásárhelyi városházán, de saját külterületi szerveik hatáskörét a kecskemétinél szűkebbre kívánták szabni. 1939 végére készült el a közigazgatási ügyosztály részletesen kidolgozott terve, amely Kardoskútra új kirendeltség felállítását, Cinkusra és Mágocsoldalra pedig újabb „közigazgatási alközpontok" szervezését tartotta szükségesnek.[53]

A cinkusiak megoldatlanul hagyott kérelmét 1940-ben a Puszta barackosi részén élő 55 lakos beadványa követte. A jelzett pusztarész az 1935-ben megszüntetett pusztaközponti kirendeltség újjászervezését követelte. A kérvény közgyűlési vitája során Szemenyei Ádám — a kardoskúti rész egyetlen törvényhatósági bizottsági tagja — ellenindítványt terjesztett elő, s a kirendeltség Kardoskútra helyezését javasolta. 20:9 arányban leszavazták. Miután a barackosiak kérése egybevágott a városvezetés elképzelésével (Kardoskút ellensúlyozása), a kirendeltség Pusztaközponton való felállításáról határozat született. A korábbiakhoz képest valamivel szélesebb I. fokú közigazgatási hatáskört adtak a kirendeltségnek.

A kardoskútiak nem nyugodtak bele a döntésbe. 1941-ben 408 aláírással, 1700 lakos nevében, ismét kérelmet adott be Szemenyei Ádám. Arra hivatkozva, hogy Pusztaközpontig rövidesen kiépítik a kövesutat, a beadványt nem tárgyalta a közgyűlés. Miután a kirendeltség még nem kezdte meg a működését, 1943-ban a kardoskúti határrész 305 aláírással megújította a kérést. Hogy a városvezetés ellenállását megtörjék, a kardoskútiak közadakozásból felajánlottak egy 600 négyszögöles telket a kirendeltségi épület helyéül, továbbá vállalták a Pusztaközponton lebontásra kerülő városi épületekből kibontott, használható építőanyag ingyenes átfuvarozását a kardoskúti telekre. Az élénk vita utáni titkos szavazáson a kardoskútiak javaslata 76:3 arányban elbukott. A városi közgyűlés elismerte, hogy távlatilag Kardoskút is igényt tarthat egy kirendeltségre, de nem tágított attól a gondolattól, amely szerint Pusztaközpont a Puszta fejlesztendő centruma. Indokolásul az adónyilvántartás adataira hivatkozott a városi határozat: Az Orosháza—Tótkomlós közötti úttól keletre eső kardoskúti részen csak 393 tanya, azokban 1453 személy található, 6639 kat. hold földön, míg az úttól nyugatra fekvő pusztarészen 658 tanya és azokban 2324 lakos található, 13,232 kat. hold területen.[54]

Az ilyen előzmények után felállított kirendeltség 1943. május 4-én kezdte meg a működését Pusztaközponton, dr. Halmi Gyula vezetése alatt, három tisztviselővel, a volt csendőrlaktanya épületében.[55]

A kardoskúti törekvések minden áron való elutasítását zsinórmértéknek tekintve, az egyébként idült háztartási gondokkal küszködő város a negyvenes évek elején belevágott

[53] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 1086/1937. alapsz. Vö. még: *Kiss István:* Szeged tanyai közigazgatása. Közigazgatástudomány, 1940. (1.) 1—2. sz.

[54] CSML Hmv. Tvh. biz. közgy. jkv. 135/1940, 64/1941, 15/1943. Tanácsi ir. II. 3035/1924. alapsz.; *Juhász Nagy Vilmos* id. feljegyzései.

[55] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3035/1924. alapsz. és *dr. Hajdú József* id. kézirata. A kirendeltségek területi illetékességét a 11/1942. kgy. számú városi tvh. határozat szabályozta. A pusztaközponti kirendeltséghez tartozó pusztai tanyaszámok: 36—250, 270—402, 419—513, 544—643, 670—741, 784—861, 904—960, 986—1021, 1045, 1047—1063, 1067—1068. A vásárhelykutasi kirendeltséghez tartoztak a Puszta 1—35, 251—269, 403—418, 514—543, 644—669, 742—783, 862—903, 961—985, 1022—1044, 1046, 1064—1066, 1069—1415. számú tanyái, ill. házai, továbbá a vásárhelyi Tanya jelentős része.

a „pusztai városházának" elkeresztelt pusztaközponti kirendeltségi székház építésébe. A munkálatokhoz százezer pengő államsegélyt kapott, de saját kasszájából is jelentős összegeket kellett kifizetnie. A körülményekhez képest fényűző, tágas, emeletes székház építése csak 1944 tavaszán indult meg, s csak 1947-ben jutott el a teljes befejezésig.[56]

A modern székházépület helyének kijelölése során a városvezetés porhintésül a szabad választás komédiáját játszotta el a pusztai lakossággal szemben. A pusztaiak véleményét „kutató" gyűlést szinte titokban hívták össze a barackosi olvasókörbe. A legjobban érdekelt és legnépesebb kardoskúti pusztarésznek így mindössze három lakosa szerzett róla tudomást. Ezt a három embert — köztük a szerteágazó bizonyító anyag bemutatásával tiltakozó Juhász Nagy Vilmost — a Pusztaközpont közvetlen környékén élőkből összetoborzott mintegy 25 lakos könnyen leszavazta.[57] A Puszta „közvéleményét" így alig harminc ember képviselte!

A város urainak hasonló ravaszkodását tapasztalva a pusztai nép sem ment a szomszédba egy kis furfangért, ha közvetlen érdekeit szolgálhatta vagy visszavágásra nyílt alkalma. Szemléletes példája ennek a kardoskúti ménlóistálló létesítésének históriája.

Amikor a pusztai gazdák a vásárhelyi méntelep parancsnokától fedező mének kihelyezését kérték, a parancsnok azt a tanácsot adta, hogy az államtól igényeljék a szükséges istálló építését. Ehhez a városnak telket kellett adnia. Városi telek viszont csak Pusztaközponton volt. Miután a gazdák jól tudták, hogy a város aligha fog e célra Kardoskúton telket venni, titokban pénzt gyűjtöttek, megvásároltak Kardoskúton 400 öl földet és se szó, se beszéd a város tulajdonába bekebeleztették telekkönyvileg is. Amikor a hadsereg lótenyésztési osztályát vezető tábornok Vásárhelyen járt, a kardoskútiak küldöttsége felkereste és előadta a kérést, hivatkozva arra, hogy a városnak e célra alkalmas telke van Kardoskúton. Endrey polgármester — aki szintén jelen volt — rögtön tiltakozott, mondván: a város csak Pusztaközponton rendelkezik telekkel, a ménistállót oda kell építeni. A küldöttséget vezető Juhász Nagy Vilmos erre „felvilágosította" a polgármestert, s felmutatta a telekkönyvi kivonatot. Hozzátette még: „van telke a városnak Kardoskúton, amit mi ajándékoztunk a városnak, mert mi nemcsak kérünk, hanem áldozatot is tudunk hozni". A modern istálló rövid idő alatt fel is épült ezután.[58]

A városvezetés — elsősorban a polgármester — és a kardoskútiak ellentéte a harmincas évekre teljesen elmérgesedett. Annyira, hogy a polgármester „várospolitikai érdekekre" hivatkozva a legkülönbözőbb ügyekben igyekezett gáncsot vetni a pusztaiaknak. Jellemzésül ide kívánkozik a kardoskúti templomépítések története. A Puszta keleti felében csak szórványban élő katolikusok részére a harmincas évek közepén püspöki adományból templomot akartak emelni Kardoskúton. Meg is történt a szükséges terület megszerzése. Ekkor a polgármester közvetlen beavatkozására a vásárhelyi katolikus egyháztanács megakadályozta az építést, mert azt nem Pusztaközpontra tervezték. A város magatartását látva a kardoskúti katolikusok egy része dacból az evangélikus templom építését támogatta.[59] A katolikus templom esetén okulva, az evangélikus templomhoz már csak akkor kérték az építési engedélyt a kardoskútiak, amikor egy-két méter magasságig felhúzták a falakat.[60]

A Puszta és a városi közigazgatás viszonyában a két háború között sem következett be alapvető minőségi változás. A fentebb már leírtakon túlmenően jelentős szerepe volt ebben annak a merevségnek és korlátoltságnak, amely a magyar közigazgatást általában

[56] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3035/1924. alapsz. és II. 876/1940. alapsz.

[57] *Juhász Nagy Vilmos:* „A pusztai városháza története" i. m.

[58] *Juhász Nagy Vilmos:* „A kardoskúti ménlóistálló létesítése" c. feljegyzése a Szántó Kovács Múzeumban.

[59] *Juhász Nagy Vilmos:* „A kardoskúti katolikusok templomépítési akciója" c. feljegyzése a Szántó Kovács Múzeumban.

[60] *Nagy Gyula* múzeumigazgató gyűjtése és közlése.

jellemezte. Vásárhely vezetésében különösen erős volt a görcsös elzárkózás az élet valóságának tudomásul vétele elől. A pusztai lakosság és a város élén álló szűk réteg több irányú érdekellentéte az adott társadalmi helyzetben, a vásárhelyi határ minden áron való egységének fenntartása jegyében feloldhatatlan volt. A felszabadulás után a közigazgatás általános reformja keretében a fél évszázada halmozódó problémákat rövid idő alatt nyugvópontra lehetett juttatni.

III. A pusztai lakosság elszakadási és önállósulási törekvései a felszabadulás előtt

A Vásárhelytől való elszakadás szándéka jóformán egyidős a Puszta benépesedésével. Párhuzamosan jelentkezett a Puszta jobb közigazgatási ellátását, lakossága jogainak elismertetését célzó törekvésekkel. E konok következetességgel fel-felbukkanó „elszakadási mozgalmak" (maga a város nevezte így őket) tartalma az alapvető azonosságok mellett többszöri módosulást mutat. Az elszakadási és önállósulási szervezkedések leginkább a Puszta keleti felében, az Orosházáról kitelepültek körében, az ő kezdeményezésükre bontakoztak ki. Kardoskút és környéke lakossága volt ebben a tekintetben a városvezetés örökös ellenfele. A Vásárhelyhez szorosan kötődő, közelebb fekvő és jó közlekedési összeköttetéssel rendelkező Vásárhelykutas és az attól északra eső pusztarész kizárólag vásárhelyi származású lakossága, bár jogosan küzdött-kérvényezett, sohasem gondolt az elszakadásra. Kötetünk más fejezetében bőven esik szó a Puszta kétféle népességének életmódbeli, gazdálkodási, szemléleti különbségeiről. Ezek bizonyos szerepét elismerve, itt a sokszor károsnak nevezett kiválási törekvések reális okait, mozgatórugóit keressük.

A Vásárhelyi-puszta területén két tanyás mezőváros parasztsága valósította meg a városi ház és a tanya közötti szoros gazdasági-munkaszervezési-települési egységet,[61] a pusztai tanyabirtokosok származása szerint: elsősorban Vásárhelyé, másodsorban Orosházáé. A Puszta keleti harmada már olyan távolságra (40—50 km) esett az anyavárostól, amely nagyon nehézzé tette a vásárhelyi városi ház és a pusztai tanya kapcsolatának életképes, mindennapi érvényesülését. Az Orosháza—Tótkomlós közötti út két oldalán fekvő pusztarészre települt orosháziak számára minden szempontból a közeli (6—12 km) Orosháza volt az anyaváros. Az ugyanott élő vásárhelyieket a családi kapcsolatok, hagyományok szorosan és egyértelműen, a közigazgatási kötelékek hasonló módon, a gazdasági és napi gyakorlati tényezők viszont csak kisebb részben fűzték a távoli Vásárhelyhez. Ez utóbbiak tekintetében ők is Orosháza vonzáskörében éltek, könnyen elérhették annak piacát, boltjait, ott találhattak legközelebb orvost, patikát, egy ideig egyházi szolgáltatást, temetőt is. A mindennapi célszerűséget a Puszta keleti felének lakossága származásától függetlenül, egységesen követte. A város történetileg kialakult közigazgatási határaival, a belterület és a tanyavilág egykori gazdasági egységével nem törődött.

Orosháza közelsége magyarázza, hogy a lehetőségeket kihasználva a Puszta keleti része az adminisztráció egyes dolgaiban is oda vonzódott. Jó példa erre: a keleti rész vásárhelyi reformátusai már 1862-ben 65 születést és 12 halálozást anyakönyveztettek az alighogy megalakult orosházi református egyházközségnél. 1885-ben egy év alatt 116 puszta újszülöttet hoztak keresztelésre az orosházi református egyházhoz.[62]

Az elszakadás gondolatának legelső jelentkezése is egyházi kötődésű. Az 1880-as évek elejétől fogva több évtizedes vita folyt akörül, hogy a Pusztára települt evangélikus

[61] *Erdei Ferenc:* Magyar tanyák. Bp. 1942. 154—155, 161, 252—253.
[62] *Veres József:* Orosháza történeti és statisztikai adatok alapján. 2. kiad. Orosháza, 1934. 129.

orosháziak az egyházi adót a vásárhelyi vagy az orosházi egyházhoz fizessék. Az egyházi különválás terve — részben kétségkívül az orosházi egyház bíztatására — már ekkor s azután többször is fölmerült,[63] és 1926-ban a teljes elszakadással valósult meg.[64]

A város területéből való kiválás érdekében 1887-ben indult az első erőteljesebb szervezkedés. Pusztai Bálint és 267 társa — valamennyien az Orosháza—Békéssámson—Makó közötti földúttól keletre lakó és orosházi illetőségű pusztai birtokosok — akik 5980 kat. hold pusztai földet tartottak tulajdonukban, a jelzett útvonaltól keletre eső, teljes pusztarész (11,339 kat. hold) Békés megyéhez csatolását és azzal együtt önálló községgé alakítását kérték.[65] Orosháza és Békés megye a törekvést erősen támogatta.[66] A korban nem ritka területszerző és adóbevétel-gyarapító szándékokon túlmenően Orosháza esetében figyelembe kell vennünk az akkor még nagyközségi jogállású település sajátos helyzetét: Orosháza húszezer lakosára mindössze húszezer holdas saját határral rendelkezett. Parasztságának javarésze, mintegy 20—25 km sugarú körben, már csak a környező helységek határában tudott közvetlen vásárlás útján földet szerezni, s ott tudott tanyát építeni.[67]

Az 1887-es kezdeményezéssel szemben Vásárhely városa elsősorban történeti-közjogi érveket hangoztatott a kérdés eldöntésére illetékes belügyminiszter előtt. Kifejtette, hogy az elszakadni kívánó terület nem önálló pusztarész, hanem ősidők óta a város határának szoros részét jelentő legelőföld. A szervezkedés résztvevői csak a városi közterhektől (magasabb pótadó) akarnak megszabadulni — állította a vásárhelyi tanács. 1888-ban a belügyminiszter a kérelmet elutasította.[68]

Alig nyolc év múlva, 1895-ben indult el a Puszta történetének leghevesebb elszakadási mozgalma, amelyet orosházi értelmiségi elemek kezdeményeztek és vezettek. E szervezkedés határozott és kimondott célja az volt, hogy keresztülvigyék 16 ezer kat. hold Orosházához csatolását a Puszta területéből. A pusztai lakosság elégedetlenségét kihasználva, így akartak területet szerezni a szűk határú Orosháza vezetői, nyíltan bevallva: az átcsatolással kétszeresére nőne Orosháza adóalapja.[69] A Vásárhelyi-pusztán birtokos orosházi gazdákból alakított bizottság a már érintett érvekkel részletesen indokolt beadványt juttatott el Békés megyéhez és a belügyminiszterhez, valamint az anyaváros Vásárhelyhez. Békés megye az előírásokhoz híven először „barátságos egyezkedésre" szólította föl Vásárhelyt, de a város nem volt hajlandó tárgyalásba bocsátkozni. A döntőbíró ismét a belügyminiszter lett, akit mindkét törvényhatóság népes küldöttségekkel és aprólékos okfejtésű beadványokkal próbált meggyőzni. Békés megye a lakosságért mindenre kész, demokratikus önkormányzat szerepében tetszelgett.[70] Vásárhely az említett és kétségkívül súlyos történeti-jogi érvek mellé fölsorolta a tanyai közigazgatás és ellátás érdekében 1892 óta tett intézkedéseit. A legfontosabb és legnyomósabb indokot azonban a városi háztartás nehéz helyzetében jelölte meg: Ha a Puszta felét elveszti, közel 16 ezer forinttal csökken az adóbevétel, a tisztviselők egy részének nem tud kenyeret adni.[71] A belügyminiszter 1897-ben ismét elutasította az átcsatolási kérelmet.[72]

Az 1895—97-ben fellángolt, szenvedélyességben sem szűkölködő vita után megtört

[63] Orosházi Újság, 1883. március 18.

[64] A Hódmezővásárhelyi Ágostai Hitvallású Evangelikus Egyház története. Orosháza, 1928. 13.

[65] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 6655/1897. alapsz. Legalább a jelzett számban és területet birtokolva éltek tehát ekkor orosházi eredetűek a Pusztán. Gyors szaporodásukat jelzi, hogy 1867-ben még csak 36 orosházinak volt földje a Pusztán. (BML Orosháza ir. 1480/1867.)

[66] BML Orosháza képv. test. jkv 149/1887.

[67] Orosháza története. Szerk. *Nagy Gyula*. Orosháza, 1965. 419-422.

[68] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 6655/1897. alapsz.

[69] BML Orosháza képv. test. jkv 207/1895.

[70] BML Békés vm. tvh. biz. közgy. ir. 54/1896. alapsz.

[71] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 76/1896. alapsz., Polgármesteri elnöki ir. 4950/1896.

[72] BML Orosháza képv. test. jkv 30/1897. Orosháza néprajza. Szerk. *Nagy Gyula*. Orosháza, 1965. 16.

az elszakadási szervezkedés ereje. Mint már láttuk, 1918-ban merültek föl újra az Orosházához csatlakozást támogató törekvések, jóval kisebb erővel, mint korábban.

A két háború közötti időszakban a közigazgatás átalakítása körül összeütköző vélemények közül a kormányzat azt az elvi álláspontot fogadta el, amely a megalapozott önállósulási törekvéseket jogosnak tartotta. Ez azonban csak elvi álláspont maradt, végrehajtásra nem került. A már tárgyalt 1927. évi belügyminiszteri rendelet (ezt vette alapul a tanyai igazgatásról szóló 1944. évi 2. törvénycikk) a szükséges „anyagi és szellemi feltételek" fennállása esetén magától az anyavárostól várta a községalakítást. Elvben kimondta azt is, hogy az anyavárostól távol fekvő vagy más települések határába ékelődő területeket át kell csatolni a közelebbi közigazgatási egységhez, akkor is, ha ez más megyébe való „átkebelezéssel" jár.

Benisch Artúr, a kérdés egyik legjobb ismerője, meggyőzően bizonyította, hogy a tanyai lakosság érdekeit az önálló községgé alakulás szolgálja legjobban, mert az önkormányzati jog csak így szerezhető meg. Benisch Kondoros példájával igazolta, hogy az önállósulás a fejlődés fő motorja lehet, s Kardoskút viszonyainak ismertetésével nyújtott ellenpéldát, élesen kritizálva Vásárhely városvezetését.[73] Hiába bizonygatta a szakemberek sora, hogy az alföldi települések életében a nagy kiterjedésű határ visszahúzó szerepű, Békéscsabát kivéve egyetlen alföldi város sem adott le 1920 után a területéből, a „belső Trianon"-tól félve. Benisch 1937-ben is a Puszta keleti felének elcsatolásával vagy önállósításával számolt, 1938. évi új megyebeosztási tervében pedig a kifejezett elcsatolás mellett foglalt állást. Javasolta Vásárhely „lefokozását" is a törvényhatóságok közül az ún. megyei városok sorába, hogy a nagyon magas városi pótadót csökkenteni lehessen.[74]

A vásárhelyi városvezetés a két háború között már nemcsak jogszerű, „törvényes" módszerekkel és eszközökkel szállt szembe az elszakadási törekvésekkel. Nem riadt vissza a manipulációktól, sőt a megfélemlítéstől sem. A kardoskúti szervezkedés vezetőinek gyakori látogatói voltak a csendőrök. Ez alól még Breuer Oszkár kardoskúti ev. lelkész sem volt kivétel.[75] Juhász Nagy Vilmost — bár a város egyik gazdasági elöljárója volt — 1944 nyarán a visszavágási alkalomra váró polgármester a katonai büntetőszázadba hívatta be.[76] A harmincas években — a pusztai nép körében általános szóbeszéd szerint — a város vezetői az átcsatolás ügyében kiküldött miniszteri bizottságot az érdekelt pusztarész tudta nélkül úgy tájékoztatták, hogy a kardoskúti evangélikusok kivétel nélkül szlovákok. S nem lehet kívánatos, hogy a közeli és népes Tótkomlós mellett egy új szlovák község alakuljon — tették hozzá. Ez az állítás, ha teljes mértékig kiagyalás volt is, hatott. Tudatosan félrevezették az elszakadni kívánókat a megyehatárok sérthetetlenségének mítoszával. Azt állították, hogy ha Kardoskút önállóságot kap, akkor sem válhat ki Csongrád megyéből, s a mindszenti járáshoz lehet csak beosztani. Mindszent meg messzebb van, mint Vásárhely.[75]

A kardoskúti pusztarész, együtt Cinkus, Tatársánc, Fecskéspart, Barackos és Pusztaközpont lakosságának nagyobb részével, közvetlenül a gazdasági válság előtt 1928 őszén indította el újra a szervezkedést. 16 és félezer holdon 3108 lakossal önálló község alakítását tűzték ki célul, „Kardoskút" néven. A városi közgyűlés e törekvést sem támogatta. A város vezetősége nemcsak a terület 81 lakosától beszerzett ellennyilatkozatot mutatta föl, hanem próbaköltségvetést is készíttetett a tervezett új község gazdasági életképtelenségének bizonyítására.[78]

[73] *Benisch Artúr:* A tanyaközségek kérdése i. m. 147—151.
[74] *Hencz Aurél:* i. m. 353, 408—409.
[75] *Dr. Hajdú József* id. feljegyzései.
[76] *Juhász Nagy Vilmos:* „A pusztai városháza története" c. id. feljegyzése.
[77] *Juhász Nagy Vilmos:* „Elszakadási törekvés" c. id. feljegyzése.
[78] *Herczeg Mihály:* A vásárhelyi határ kialakulásának vázlatos története. (Kézirat az orosházi Szántó Kovács Múzeumban.) Nagyon tényszerűen, reálisan tárgyalja eredeti kutatások alapján az elszakadási törekvéseket is.

Az ügy ismét a belügyminisztériumba került, ahonnan Békés megyéhez küldték állásfoglalás céljából, miután a községgé alakulás feltételezte az átcsatolást. A századfordulón még oly harcias Békés megye magatartása azonban időközben teljesen megváltozott. Az átcsatolás önmagában tetszett volna Békés megyének, de jobban félt attól, hogy Kardoskút átvétele példa lehet a saját területén mutatkozó elszakadási mozgalmak (Öcsöd, Gyoma egy része, Bucsa, Békéssámson, Tótkomlós) jogosságának elismeréséhez. Mindezt mérlegelve igen óvatos megyei közgyűlési határozat született — nyíltan kimondva az előbbieket — az ügyben: Békés megye nem engedi csorbítani ősi határait, tiszteletben tartja más törvényhatóságok határait is. Kardoskút alkalmas volna ugyan az önálló községi életre, de Békés megye az átcsatolást mégsem kívánja. Ha Vásárhely önként felajánlja, esetleg a belügyminiszter saját elhatározása alapján az átcsatolást elrendeli, akkor természetesen elfogadja Kardoskutat. Ezek után a miniszter, főképpen Vásárhely háztartási gondjaira tekintettel, levette az ügyet a napirendről.[79]

1931 után — mint láttuk — az önállósulási törekvések már csak a város határának sérthetetlenségét elismerve jelentkeztek.

IV. A Puszta átalakulása. Kardoskút és Székkutas község megalakulása

A Vásárhelyi-puszta 1944. október 6—8-án, az anyaváros 8-án szabadult föl. A politikai és azon belül a helyi várospolitikai viszonyok ezzel alapvetően megváltoztak. A város új vezetői szakítottak a régi rend szellemével. 1944. november 28-án a demokratikus pártok képviselőiből megalakult a város új törvényhatósági bizottsága. A közigazgatás újjászervezése a Pusztán is hamarosan megtörtént. Pusztaközponton 1945 január első felében[80], Vásárhelykutason már korábban megindult a kirendeltségek működése.

A legsürgetőbb politikai, gazdasági, igazgatási teendők elvégzése után, már 1945. szeptember 1-én napirendre tűzte a városi közgyűlés a pusztai közigazgatás javítását, hangsúlyoza a fő elvet: „A közigazgatás az emberekért van." A régi követelések ismeretében, I. fokú jogkörrel — az adószámfejtést és adóbeszedést is beleértve — újabb kirendeltségek mielőbbi felállítását rendelték el, 2—2 főnyi személyzettel, Kardoskútra, Tatársáncra és Mágocsoldalra.[81] (A lakosság kérésére az egyes kirendeltségek 1945-ben csak térkép alapján megállapított területi beosztását 1946 tavaszán korrigálták.[82]) A gyorsan megszervezett új és a régi kirendeltségek egészen a tanácsalakulásig eredményesen működtek. Az önálló községi életre alkalmas Vásárhelykutas és Kardoskút „saját lábra állításának" vagy a határ területi módosításának gondolata a város említett közgyűlésén nem merült föl, arra viszont célzás hangzott el, hogy a régóta ismert elszakadási törekvéseket csak áldozatok vállalásával tudja leszerelni Vásárhely.

A Vásárhelyen szőnyegen forgó kérdések a felszabadulás után szoros részei lettek a magyar közigazgatás régen esedékes tartalmi és szervezeti átalakításának, amelyhez már 1945 januárjában nekilátott az Ideiglenes Nemzeti Kormány, Erdei Ferenc belügyminiszter. A néhány év alatt végrehajtott átszervezésnek a lakossági érdekek közvetlen elismerése volt az alapelve. Az 1945 nyarán kiadott 4330/1945. számú belügyminiszteri rendelet egye-

[79] BML Békés vm. főisp. ált. ir. 966/1930; Békés vm. alisp. ir. 5539/1930. alapsz., Békés vm. tvh. biz. közgy. jkv. 171/1930.

[80] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 3035/1924. alapszámhoz csatolt 1945. január 10-i jkv.

[81] CSML Hmv. tvh. biz. közgy. jkv. 77 és 78/1945.

[82] CSML Hmv. tvh. biz. közgy. jkv. 30/1946. és Tanácsi ir. II. 876/1940. alapsz. CSML Szentes, Vásárhelykutasi közig. kirend. ir. 95/1948, 264/1948.

bek között kiterjedt a legsürgetőbb területrendezésekre is. A felpezsdülő demokratikus közéletben a pártok és a különböző népi szervek országszerte sorra terjesztették elő ilyen irányú, a lehetőségekkel nem is mindig egybehangolt, néha ötletszerű követeléseiket.[83]

A Vásárhelyi-puszta keleti felének és északi csücskének felszabadulás utáni önállósulási és elszakadási törekvéseit lényegében ugyanazok az okok és erők mozgatták, mint korábban. Jelentős új rendező elvet vitt az egész problémakörbe Orosháza várossá alakításának és ennek kapcsán az orosházi határ bővítésének ügye, amely a belügyminisztérium közvetlen támogatásával került végrehajtásra.

Orosháza a felszabadulásig nagyközségi szervezetben élt, a magasabb adótól félő gazdagparasztság a várossá alakulást nem támogatta. Orosháza képviselőtestülete 1945. augusztus 14-én kérte a megyei várossá szervezést a belügyminisztertől. Egyúttal, a korábbról ismert indokok alapján, javasolta az Orosházához gravitáló vásárhelyi határrészek — mintegy húszezer kat. holdnyi terület — átcsatolását is.[84] Ugyanakkor Pusztaföldvár község is kérte a Puszta vele határos részeinek az odacsatolását. Békés megye 1945 októberi közgyűlése azzal a feltétellel járult hozzá Tótkomlós és Békéssámson Csanád megyéhez csatolásához, ha Orosháza és Pusztaföldvár a Puszta nagyobb felét megkapja.[85]

Az egymást részben keresztező érdekek ismeretében elrendelt helyszíni tájékozódás, az érintett lakosság kikérdezése, megszavaztatása után 1946. június 4-én döntés született az ügy egyik részében: A belügyminiszter 178.727/1946.III. 10-1. számú leirata elrendelte az Aradi úttól keletre eső Cinkus és Tatársánc Orosházához csatolását 1947. január 1-i hatállyal. A miniszter azzal indokolta a döntést, hogy a két pusztarész mintegy 80%-a orosházi illetőségűek kezén volt, s a lakosság 75%-a az átcsatolást kívánta. Hozzátette még a közeli Orosháza vonzását, s azt, hogy a Vásárhelytől való nagy távolság miatt az érintett lakosságot terhelő anyagi és időbeli veszteségeket a kirendeltségek felállítása sem tudta kiegyenlíteni, az átcsatolás tehát közérdeket szolgál.[86] A kért területnek mintegy 15%-a került ezel az intézkedéssel Orosházához.

Orosházán örömmel fogadták a döntést,[87] Vásárhelyen viszont közel fél évig halogatták az ügy közgyűlési tárgyalását, arra hivatkozva, hogy nem érkezett meg a városhoz a belügyminiszteri leirat. A közgyűlés 1946 december végén végül tudomásul vette az átcsatolást[88], de évekig tartó vitát kezdett Orosházával a tatársánci iskoláért fizetendő kértérítés miatt[89]. (A kötélhúzást csak az iskolák államosítása szüntette meg 1948 nyarán.) Orosháza a tatársánci kirendeltséget az átcsatolás után is fenntartotta.[90]

A cinkusiak és tatársánciak esetét alapul véve Kovács János és társai orosházi lakosok 1946-ban a Lebuki dűlő nevű pusztarészt is Orosházához akarták csatoltatni. Vásárhely közgyűlése élesen ellenezte a tervet s a mágocsoldali kirendeltség fejlesztésével a kérést teljesítettnek tekintette.[91]

Vásárhely vezetését az újraéledő elszakadási törekvések elvi állásfoglalásra és ellenállásra kényszerítették, hiszen a határnak már a harmadát érintették a különböző kérelmek, beleszámítva a Mártélyon megerősödött önállósulási mozgalmat is. A nagy kiterjedésű határ fenntartásának hagyománya és az alapvető szerepet játszó városi költségvetési-

[83] *Beér János:* A helyi tanácsok kialakulása és fejlődése Magyarországon (1945—1960). Bp. 1962. 104—106. 106—116.

[84] BML Orosháza képv. test. jkv. 182 és 183/1945.

[85] BML Békés vm. alisp. ir. 10 704/1945. alapsz.

[86] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 664/1946. alapsz.

87 BML Orosháza képv. test. jkv. 126/1946. Orosházi Hírek, 1946. ápr. 17. „A vásárhelyi határ..."

[88] CSML Hmv. tvh. biz. közgy. jkv. 373/1946.

[89] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 664/1946. alapsz.

[90] BML Orosháza képv. test. jkv. 69 és 150/1947.

[91] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 664/1946. alapsz.

háztartási érdekek ismeretében érthető és természetes, hogy Vásárhely közgyűlése és vezetői ragaszkodtak a város területéhez. A város lakossága számára sem volt közömbös, hogy megmarad-e a nagy külterület. Ebben szintén a hagyományok, az érzelmi indítékok játszottak közre, innen eredt az ügy számottevő visszhangja, a körülötte felcsapó szenvedélyek ereje. Vásárhely vezetőit a lokálpatrióta közhangulat is kényszerítette tehát arra, hogy ellenezzék az elcsatolásokat, s a kirendeltségek fejlesztésével biztosítsák a város területi nagyságának fenntartását. Ebből az álláspontból fakadt, hogy amikor az általános közigazgatási reform előkészítése jegyében a tanyás megyék és nagyobb városok (Szeged, Vásárhely, Kecskemét, Makó stb.) 1947. április 18—19-én Kecskeméten értekezletet tartottak, Vásárhely képviselője is a nagyhatárú városok területének épségben hagyását követelte. A tanácskozás egyébként egyhangúan elítélte az elszakadási és önállósulási terveket. Az értekezlet általában nem adott többet a harmincas években hangoztatott elveknél, bár a távlatokra nézve felvetette a kirendeltségek önálló községekké alakulását, s azután a törvényhatósági városok irányítása alá helyezését.[92]

A demokratikus légkörben a politikai pártok pusztai szervezeteiben, az olvasókörökben erősödött föl a nagyobb önállóság vagy az elszakadás követelése. Különösen Kardoskúton, ami az előzmények ismeretében teljesen érthető. 1946-ban, a cinkusi és tatársánci rész elcsatolását megelőző véleményfelmérés során, az egyik kardoskúti gyűlésen újra Juhász Nagy Vilmos állt elő az önálló községgé alakulás tervével. A város vezetői különböző ígéretekkel akarták lecsendesíteni a szervezkedést. Ez már nem segített. Juhász Nagy lakostársai nevében kijelentette: „a különféle nagy ígéretekből annyit kaptunk már, hogy ha az mind a padláson volna, menten ránk szakadna."[93] A régi városvezetés a soha be nem váltott ígéretekkel annyira lejáratta magát, hogy az őszintén ígérgető új vezetésnek sem hittek már a kardoskútiak. A különválás szándéka egyre nyíltabbá vált.

A kardoskútiak — miután kiderült, hogy az Orosházához csatlakozás helyett önállósulni akarnak — 1946-ban nyújtották be a községalakítás tervét a belügyminiszterhez. A Békéssámsonhoz tartozó Gyulamező és Takarospuszta lakosságának egy részét is meggyőzték arról, hogy érdemes az alakuló Kardoskút községhez csatlakozniok. Emiatt Békéssámson kárpótlásul Csanád megyei területeket követelt magának.[94] A közigazgatási reformmal kapcsolatos országos viták elhúzódása miatt 1948-ig a kardoskútiak ügye sem haladt előre. 1948 nyarától a kormány gyorsan intézkedett a hasonló jellegű ügyekben. 1948 novemberében már a belügyminiszter sürgette a leendő község próbaköltségvetését. Ezt alapos, jól szövegezett, történeti visszatekintést nyújtó indokolással terjesztette föl a város közbenjöttével a helyi pártok, az UFOSZ, a DÉFOSZ és a határrészek megbizottaiból álló kardoskúti előkészítő bizottság. Míg 1946-ban 7.636 kat. holddal, most már 11.500 holddal kérték az önállósulást. A város nem sietett a költségvetés és a kérvény továbbításával, inkább húzta az időt. Három, majd hat hónap múlva további adatokat kért[95].

A huzavonának a belügyminiszter 1949. április 29—30-án kelt két rendelete vetett véget, amikor „a fejlődés szempontjainak és a lakosság érdekeinek figyelembe vételével" Kardoskutat és Vásárhelykutast önálló községgé (nagyközségekké) alakította.[96] Ez a döntés már annak az intézkedés-sorozatnak a része volt, amely 1948-tól fogva a tanyavilág kor-

[92] Az értekezlet anyagának összefoglalása: CSML Makói Egysége. Makó város polgm. ir. 1819/1949. alapsz. (15 266/1947. ikt.)

[93] *Juhász Nagy Vilmos:* „Elszakadási törekvés" c. id. feljegyzése

[94] BML Békés vm. tvh. biz. közgy. jkv. 156 és 157/1946.

[95] *Dr. Hajdú József* id. feljegyzése és az ahhoz mellékelt 1948—1949. évi iratok.

[96] A Magyar Közlöny 1949. május 4-i számában közzétett 5203—8—8/1949. I. 8. (Kardoskút) és 5203—9—8/1949. I. 8. sz. rendeletek eredeti példányai: CSML Hmv. Városi Tanács V. B. Titkárság ir. 5200—1—3-1950. III. üo. számon. Meg kell jegyeznünk, hogy az 1950 előtti nagyközségi státus nem azonos minőségű a maival. Akkor egyedül a lakosszámot vették figyelembe, ma viszont a gazdasági vonzáskört és fejlettséget, az ellátottság színvonalát veszik alapul.

szerű átalakítása céljából faluszerű tanyaközpontok kiépítését, s ahol erre mód volt, a önálló községek rövid úton történő megalakítását szorgalmazta.[97] (Vásárhely területén ekkor jött létre Mártély község is.) A város nem érezhette magát kárvallottnak, mert 1949 decemberében, a tanácsrendszer előkészítése jegyében, megjelent a megyék új területi beosztását rögzítő kormányrendelet, amely a megnagyobbodott Csongrád megye székhelyét 1950. március 15-i hatállyal Szentesről Hódmezővásárhelyre tette át. (Ugyanez a rendelet sorolta át Kardoskút községet Békés megyébe.)

Míg Kardoskúton erőteljes akciók folytak az önállóságért, Vásárhelykutason (1950 őszétől Székkutas) ilyen törekvések alig mutatkoztak. A tanyaközpontok, ill. tanyaközségek megalakítása során ugyanakkor egyértelmű volt, hogy Kutas minden tekintetben alkalmas az önálló életre, sőt fejlettebb is Kardoskútnál. Kutas községgé alakítását megelőzően — 1948-ban — 161 mágocsoldali lakos mintegy 5000 kat. hold területtel, továbbá a kakasszéki határrészen földhözjuttatott 67 orosházi lakos, közel 500 holddal, Orosházához kívánt csatlakozni. Orosháza és Békés megye e terveket erősen támogatta[98]. A belügyminiszter azonban már előre tekintve, Vásárhelykutas önállósulására számítva ítélte meg a kérdést, s nem járult hozzá az átcsatolásokhoz.

A Puszta területén alakult két új községnek elvileg 1950. január 1-én kellett volna elkezdenie az önálló életet. Az 1949 május elején közzétett elvi döntést azonban csak 1949. december 23-án követte a végrehajtás részleteit szabályozó belügyminiszteri utasítás. Vásárhelykutason 1950. január 16-án tartották meg a községalakító gyűlést. A község végülis 22.815 kat. holdon, 5677 lakossal indult el az önállóság útján. Egy jó fél évig élvezte még Kutas Vásárhely városának szervezési segítségét, támogatását, majd a szentesi járásba került át.[99]

Kardoskúton 1950. február 9-én került sorra a községalakító és elöljáróság-választó gyűlés, s a következő napon megkezdődött a hivatali tevékenység. 1950. március 17-én vették át Vásárhelytől a kardoskútiak számára Békés megye megbizottai a hivatalos iratokat és vagyontárgyakat (ekkor szűnt meg ténylegesen a pusztaközponti kirendeltség is), április 28-án kijelölték a község pontos határát. Kardoskút végül 14.315 kat. hold területen, 2706 lakossal, 114 belterületi lakóházzal alakult meg.[100] 1950 októberében mindkét új településen létrejöttek a községi tanácsok.

A két község születésével a Puszta átalakulása befejeződött. Az új közigazgatási határok a tényleges helyzethez, a gazdasági, közlekedési, települési tényezőkhöz idomultak. Székkutas, Kardoskút, részben Nagymágocs és Orosháza, leginkább pedig az egykori anyaváros, Hódmezővásárhely életében a Puszta ma már egyre inkább a sokszínű, gazdag hagyományt jelenti, azt a hagyományt, melynek az erejét, kisugárzását még sokáig érezni fogják az egymást váltó nemzedékek.[101]

[97] *Beér János:* i. m. 148—150.

[98] CSML Hmv. Tanácsi ir. II. 664/1946. alapsz. BML Orosháza képv. test. jkv. 174/1948, 18/1949. Békés vm. tvh. biz. közgy. jkv. 102/1948, 58/1949. Békés megyei Tanács V. B. Igazgatási Oszt. ir. 5203—3/1951. rendsz. alá csatolt előiratok.

[99] *Simonffy Ferenc:* i. m. 98—100. 1950 októberéig Kutas adózás tekintetében még Vásárhelyhez tartozott. (CSML Szentes. Székkutas Községi Tanács jkv. 1950. dec. 7.)

[100] BML Békés m. Tanács V. B. Igazg. Oszt. ir. 5203—3/1951. rendszám. CSML Hmv. Városi Tanács V. B. Titkárság ir. 5200—5/1950. I. üo.

[101] Ezúton fejezem ki hálás köszönetemet azért a szíves segítségért, amelyet az anyaggyűjtés során élveztem. Köszönöm *dr. Hajdú Józsefnek* és *Juhász Nagy Vilmosnak*, továbbá *Fekete Sándornak*, hogy igen értékes leírásaikat felhasználásra átengedték. A vásárhelyi levéltárban végzett munkámban *Elekes Lajos* levéltáros kollégám messzemenő önzetlenséggel támogatott. *Oltvai Ferenc* levéltárigazgató — úgy is mint egyik lektorom — saját adatgyűjtéséből is segítette munkámat. *Vinczi Károlyné* levéltáros Szegeden, *Molnár László* fióklevéltár-vezető Szentesen támogatta a feltáró tevékenységet. A tanulmány véglegesítéséhez alapvető lektori segítséget kaptam *dr. Dömötör Jánostól*, a vásárhelyi Tornyai János Múzeum igazgatójától. Igen értékes megjegyzéseit e helyen is köszönöm.

FÜGGELÉK

Az 1949-ben készült tanyaközpont-létesítési tervek Vásárhelykutasra és Kardoskútra vonatkozó főbb adatai

E terveket a Tanyai Tanács készíttette el, sokoldalú felmérés és szakértők bevonása útján. E részletes leírások a községgé szervezést közvetlenül megelőző állapotot tükrözik. Bár a két község az itt szereplőknél nagyobb területen és nagyobb lakosszámmal alakult meg, a községszervezés lényegében e tervezetek segítségével történt. A két terv lelőhelye: CSML Szentes. Csongrád megyei Földhivatal ir. 70. tétel, 16.082/1949. alapsz. (Vásárhelykutas). BML Békés m. Tanács V. B. Igazgatási Osztálya ir. 5203—3/1951. rendszám. (Kardoskút)

Az egyenként 20 sűrű oldalra terjedő tervekből csak a legfontosabb, legjellemzőbb adatokat közöljük.

A tervezett tanyaközségek lélekszáma és területe

	Hódmezővhely összesen	Az alakuló új községek	
		Vhelykutas	Kardoskút
összlakosság	59 339	4 094	2 706
ebből: belterületi	34 728	845	250
külterületi	24 661	3 249	2 456
házak száma összesen	15 250	971	709
ebből: belterületi	8 700	165	40
külterületi	6 550	806	669
terület (kat. hold)		18 350	14 944

Terv a közigazgatási beosztás megoldására

Vásárhelykutas esetében két alternatíva: 1. városkörnyéki nagyközség Hódmezővásárhely mellett, 2. átcsatolás Békés megye orosházi járásába.

Kardoskút átcsatolandó Békés megyéhez, az orosházi járásba.

Foglalkozási megoszlás	Vásárhelykutas	Kardoskút
iparos (ebből belterületen)	56 (38)	8 (3)
kereskedő (ebből belterületen)	17 (7)	4 (2)
értelmiségi (ebből belterületen)	31 (21)	25 (10)
mindenki más mezőgazdasági foglalkozású		

Közintézmények, középületek, szervezetek

Vásárhelykutason: MDP, DÉFOSZ, EPOSZ, MHSZ, közig. kirendeltség, 2 templom, 1 óvoda, 1 Zöldkereszt, földművesszövetkezet, 1 malom, 6 daráló, mozi, 2 posta, vasútállomás, 3 vasúti megálló, gyógyszertár, gyógyintézet (Kakasszék), gyógyfürdő. 2 orvos, 2 állatorvos, 1 bába. 7 kül- és 2 belterületi iskola.

Kardoskúton: közig. kirendeltségek, templom, óvoda, napközi otthon, volt csendőrlaktanya, 3 kül- 1 belterületi iskola. Orvos nincs, bába van. Melléktelep: Pusztaközpont. MDP, DÉFOSZ, MNDSZ. Földművesszövetkezet, vasútállomás, postahivatal, malom, darálók.

Házhelykérdés

Vásárhelykutason: 1926-ban 29, 1928-ban 39 (Tóth-falu), 1939-ben 250 (ONCSA-telep), 1943-ban 98 házhelyet osztottak. Ezekből összesen 140 épült be. 1945-ben házhelyosztás nem volt. Szükségesnek tartották egyelőre 274 házhely kiosztását, a betelepítésekre számítva, a közérdekű telkeken kívül.

Kardoskúton: 1943-ban 26 házhelyet osztottak. 1945-ben házhelyosztás nem volt. 213 házhelyet biztosítottak a betelepedők számára.

Birtokmegoszlás	Vásárhelykutas	Kardoskút
0—5 kat. holdas	886 család	511 család
5—10 kat. holdas	193 család	264 család
10—15 kat. holdas	235 család	136 család
15—25 kat. holdas	211 család	146 család
25—50 kat. holdas	149 család	57 család
50—100 kat. holdas	40 család	17 család
100 kh-n felüli	17 család	6 család

Táblás gazdálkodás (1949 szeptember)

Vásárhelykutason két III. típusú táblás csoport működik: 1. „Petőfi": 75 taggal, 875 kat. holdon, 2. „Schönherz" 18 taggal, 213 kat. holdon. Kardoskúton 1950 tavaszára várható 25 taggal 250 holdon, egy csoport alakulása.

Állatlétszám a helyiek becslése szerint	Vásárhelykutas	Kardoskút
Ló	650	700
Szarvasmarha	1200	900
Sertés	2500	2000
Juh	300	150
Baromfi	12000	12000
Kutya	500	450

Vetésterületi megoszlás az 1948/49. gazdasági évben	Vásárhelykutas (18 350 kat. h.)	Kardoskút (14 944 kat. h.)
búza	4450	4500
őszi árpa	140	210
tavaszi árpa	1824	1392
rozs	69	50
zab	420	318
köles	11	7
burgonya	130	122
takarmányrépa	256	184
borsó	234	110
kender	45	38
len	110	86
napraforgó	1400	1000
zabos bükköny	15	4
lucerna	570	480
cukorrépa	?	210
tengeri	5060	2919
egyéb	160	150

Mezőgazdasági gépállomány

Vásárhelykutason: 9 traktor, 9 cséplőgép. Kardoskúton: 10 traktor, 2 cséplőgép.

Kutak

Vásárhelykutason: 45 pozitív, 72 negatív ártézi kút. Kardoskúton: 1 pozitív, 16 negatív ártézi kút.

A VÁSÁRHELYI-PUSZTA HELYNEVEI

HAJDÚ MIHÁLY

I. Történeti áttekintés

A földrajzi nevek éppen úgy kapcsolatot teremtenek az ember és a táj között, mint a természeti viszonyok, az állat- és növényvilág ismerete. A tudatban meglevő ismereteken kívül azonban nyelvi kifejezői is ennek a kapcsolatnak, s ezzel közvetlenebbe teszik az ember és a táj viszonyát. Ismerősnek ugyanis azt a vidéket tekintjük, amelynek a földrajzi neveit tudjuk, tisztában vagyunk a tereptárgyak, épületek megnevezésével. A földrajzi nevek kutatása, föltárása és vizsgálata azonban több más okból is nagyon fontos. Ilyen a helytörténeti kutatások elősegítése, a nyelvjárástörténeti sajátságok vizsgálata, népességmozgalmi, gazdaságtörténeti kérdésekre való válasz keresése stb.

A Vásárhelyi-pusztán különösen érvényes az a megállapítás, hogy a régi dűlőnevek, határrésznevek igen gyorsan eltűnnek a szövetkezeti gazdálkodás, a táblásítások, az egyes földterületeknek számokkal való megnevezése következtében. Továbbá nagymértékben kihalnak a régi népi földrajzi nevek a lakosság kicserélődése miatt is, s ez a régi Vásárhelyi-puszta mai viszonyait tekintve különösen jelentős. Ugyanis nem csupán a lakosság kicserélődésével kell számolnunk, hanem a fiatalok zömének a tanyákról való elköltözésével, az idősek kihalásával, a Puszta rohamos elnéptelenedésével is. A régi pusztai iskolák, amelyekbe valaha 80—100 tanuló járt, ma egymás után csukják be kapuikat. A kövesúttól, vasúttól távolabb eső tanyák közül már csak minden nyolcadik-tizedikben laknak emberek. A többi vagy üresen áll, vagy már le is bontották, „rom alatt van", ahogy a pusztaiak mondják. Nyilván új módon, más technikai és társadalmi viszonyok között fog majd itt folyni a termelés, és a régi élet emlékei, velük a régi földrajzi nevek eltűnnek.

A hagyományok megmentése, a nép és a nyelv múltjának kutatása országszerte folyik, és nagyon jelentős eredményeket érnek el sokfelé. Nem marad el ezen a téren a Vásárhelyi-puszta sem, s ha ezt a kötetet, és Nagy Gyula előző két könyvét[1] tekintjük, nyugodtan mondhatjuk, hogy méltók a szép előzményekhez: Borovszky, Szeremlei, Zsilinszky, Bodnár stb. munkásságához, a jelenkor kutatóinak tevékenysége következtében élen jár ez a vidék. A földrajzi nevek összegyűjtése és megjelentetése azonban még nem történt meg. A Magyar Nyelvtudományi Társaság hódmezővásárhelyi vándorgyűlésén (1972. november havában) megtudhattuk, hogy Bodnár Béla évtizedes munkával egybegyűjtötte Hódmezővásárhely földrajzi neveit, de ennek közreadása különböző okok miatt késik. A környékről csupán Inczefi Géza jelentetett meg részletesen földolgozott jelentős földrajzinév-anyagot előbb Szeged, majd Makó, Földeák és Maroslele helyneveit vizsgálva[2].

[1] *Nagy Gyula:* Hagyományos földművelés a Vásárhelyi-pusztán. Bp., 1963. *Nagy Gyula:* Paraszti állattartás a Vásárhelyi-pusztán. Bp., 1968.

[2] *Inczefi Géza:* Földrajzi nevek névtudományi vizsgálata. Bp.

Jelen munkámnak elsősorban a mai nevek összegyűjtése és vizsgálata a célja, hiszen a levéltári és a publikált anyag bárki számára később is hozzáférhető, nem kell tartanunk a pusztulásától, kihalásától. A munka folyamán azonban megnéztem a régi térképeket, és a bennük talált helyneveket föl is jegyeztem. A Puszta történetére vonatkozó kutatások során a nyomtatásban megjelent múlt századi munkák adatait is kicéduláztam, és a lehetőségek szerint értékesítettem. A teljes anyag így már bizonyos mértékben történetinek tekinthető, jóllehet az alaposabb levéltári kutatások számtalan, eddig még föl nem derített anyagot hozhatnak a felszínre, de ezek értékesítése a későbbi munkák föladata. Az általam összegyűjtött földrajzi neveket bizonyos szempontból meg is vizsgálom, és a vizsgálat eredményéből megpróbálok néhány törvényszerűséget megállapítani.

A Puszta kiosztása előtti időkből elsősorban a régi falvak helyére utaló neveket lehet megtalálni. Csánki már a XV. századból idézi *Fecskés, Kutas* és *Szőllős* nevét. (A pontos névalakokat és lelőhelyet az adattár tartalmazza.) Vályi András 1796-ban csak *Fecskés* nevét tartja megemlítésre méltónak, s Lipszky Repertoriuma is csak *Szőllős* nevét vette föl ezen kívül. Fényes Elek 1851-ben *Fecskés* önálló címszóban szerepeltetése mellett fölsorolja Hódmezővásárhely pusztáit, amelyek közül az általunk vizsgált területre esik *Kutas* és *Szőllős*. A múlt századi térképek legtöbbje föltünteti még a fentieken kívül a *Szőllősi-sáncok*at, amely most *Tatársánc* néven ismeretes, valamint a tótkomlósi határnál levő *Nagyhajlás*t, amelyet az adatközlők vagy nem ismertek, vagy a Pusztán kívülre helyeztek. A víznevek közül a *Fehér-tó* és a *Sós-tó* szerepel a térképeken általában, s ezeknél sokkal több nevet az általam eddig megvizsgált levéltári iratokban sem találtam.

Pesty Frigyes 1864-ben kelt gyűjtése és különösen Szeremlei Samu Hódmezővásárhely története című ötkötetes munkája már jóval több földrajzi nevet tartalmaz. Ezeknek egy része ma is megvan. Szeremlei könyvében azonban szerepelnek olyan helymeghatározások, amelyeknek a nyomai már eltűntek, hiszen igen régiek lehettek, a szilaj-pásztorkodás emlékeit őrizték. „A puszta egyes részeit... leggyakrabban pedig azon törzsökös gazdákról nevezték el, kiknek barma vagy kútja azon vidékre esett. Barom alatt pedig azt a szarvasjószágból álló gulyát értették, melyet az év nagyobb részében éjente is folytonosan a legelőn tartottak, melyet valamelyik öreg gazda nevéről ismertek, a ki t. i. a gulyásnak s a jószágoknak is felügyelője volt. Így jöttek létre az efféle elnevezések: *Bánfi barom kútja, Zsarkó barom kútja,* vagy rövidebben *Bánfi barma* vagy *Bánfi kútja, Zsarkó barma* vagy *Zsarkó kútja.* E barmok és kutak jelölték a pusztai tájakat...[3]

A történeti nevek áttekintésekor föltétlenül meg kell állnunk a Puszta kiosztása idején történt hivatalos dűlőnévadásoknál. Ezek vizsgálata nélkül ugyanis nem érthetjük meg a mai népi nevek egy részét. A hagyomány szerint Lengyei mérnök végezte a földmérési munkákat, az ő érdeme, hogy a pusztai dűlőutak egyenesek, csupán az Orosháza—Tótkomlós közötti kövesútnál törnek meg mintegy 25°-nyi szöggel, de továbbra is egyenesek és párhuzamosak. Számunkra azonban sokkal jelentősebb ennél Lengyei névadó tevékenysége, amivel megalkotta a Puszta hivatalos névrendszerét. Az általa adott nevek egy része népi névvé vált, más része megzavarta az addig használt természetes névrendszert. Ez azzal kezdődött, hogy a pusztai lakosok általában az utakat, dűlőutakat nevezik el, Lengyei azonban az utak melletti földcsíkoknak adott nevet, még pedig más nevet az út egyik oldalán levő tanyasornak, s megint mást a másik oldalon levőnek, s ő ezeket nevezte dűlőknek. Tovább bonyolította a dolgot, hogy az elnevezések egy része a népi nevekre alapult. Tudatosan vagy tudat alatt két módon használta föl az addig is élő névanyagot.

1. Egy meglevő név fogalmi körét, vagyis az elnevezett terület határát kiterjesztette.

a) Ilyen alapon egy-egy dombról kapta a nevét egy teljes tanyasor. (*Pusztai-feketehalom-dűlő, Pósa-halom-dűlő, Kanász-halom-dűlő, Aranyad-halom-dűlő* stb.)

[3] *Szeremlei Samu:* Hód-mező-vásárhely története. Hómezővásárhely, 1900. I. 24—25.

b) A tanyasorban található víznév vált az egész földterület nevévé. (*Kútvölgyszék-érdűlő, Sós-tó-dűlő, Sásos-Bogárzó-dűlő, Cinkus-dűlő, Aranyad-dűlő* stb.)

c) A földterületen levő és nevet viselő emberi építmény nevét kapta meg a tanyasor. (*Kápolna-dűlő* — a benne levő templomromról, *Kardoskút-dűlő* — valószínűleg a *Kardos barma kútja* névből, *Nagytatársánc-dűlő* — az itt található régi földvárról stb.)

2. A másik elnevezési mód a hajdan nagyobb területre vonatkozó név területi határainak leszűkítése volt.

a) Adatolható faluneveknek egy tanyasornyi föld megnevezésére való leszűkítése. (*Fecskés-dűlő, Szőllős-dűlő.*)

b) Írásos forrásokban nem szereplő, csupán a népi névkincsben fönnmaradt, valószínűleg elpusztult falvakra utaló nevek fölhasználása. (*Lacitelek-dűlő, Csárpatelek-dűlő* stb.)

Meg kell jegyezni, hogy a 2. pontba tartozó nevek által jelölt régi területek csak észak—déli irányban voltak jóval szélesebbek, kelet—nyugati irányban nem. Ebben a tekintetben az újonnan jelölt terület jóval nagyobb lett a réginél, hiszen 8—12 km hosszúságú tanyasorok megnevezésére szolgált már.

A szomszédos helység mint a névadás indítéka, a hivatalos névrendszerben csak egyetlen adattal szerepel. (*Mágocs-oldal-dűlő.*) Kétszer pedig a természetes növénytakaró szolgált megnevezési alapul. (*Barackos-dűlő, Pecércéshát-dűlő.*) Ezeknek azonban minden bizonnyal volt népi névelőzménye, s akkor a 2. pontba tartoznak.

Két régi területnevet (*Kutas* és *Csajág*) meg egy víznevet (*Fehér-tó*) hiába keresünk a hivatalos nevek között. Ennek az lehet a magyarázata, hogy az első elnevezési módot szívesebben alkalmazta Lengyel mérnök, s ezek helyett a nagy kiterjedésű helyeket jelölő népi nevek helyett kisebb területet jelölőket is talált.

Ezt a furcsa hivatalosnév-rendszert a pusztai lakosság nem fogadta el teljes egészében. Az olvasott és a hivatalos eljárásokat jól ismerő emberek tudtak róla, saját tanyasoruknak és a szomszédos két-három tanyasornak ismerték a hivatalos nevét, de egymás között szívesebben használták az eredeti népi neveket, s a távolabbi területeket csak népi nevükön ismerték. A használt népi nevek alakja — a nyelvjárási sajátságok figyelembevételével — megegyezett a hivatalos nevekével, csak az általuk jelölt területek határa tért el attól a fönt kifejtettek szerint. Tehát a ma élő népi nevek nagyjából a hivatalos névadás előtti jelentésükkel élnek többnyire, de nem minden esetben. A *Kardos-kút* (1391. sz.) név eredetileg egy kutat, esetleg a környékét jelölte. A hivatalos név szerint a *Kardoskút-dűlő*, illetőleg tanyasor végighúzódott a Ficsér-lénia és a Templom-dűlőút északi oldalán a Pusztaszéli-úttól a pusztaföldvári határig, összesen mintegy 15—16 km hosszan. A mai népi névtudatban azonban *Kardoskút* egyrészt jelenti az így nevezett község belterületét, másrészt a hozzá tartozó külterületet is tágabb használatban, vagyis a Sós-tói csatornától az Aradi útig, illetőleg az orosházi határtól a tótkomlósi határig terjedő 15 000 holdnyi területet. Az 1864-es hivatalos névadás szerint lett egy *Aranyad-dűlő*, amely az Aranyad-érről kapta a nevét, s volt egy *Aranyadhalom-dűlő* az előbbitől délre ötödikként párhuzamosan húzódva, mely az Aranyad-ér partján levő dombról kapta a nevét. A mai népi névtudat csak az utóbbinak az Aradi úttól a Makói útig tartó szakaszát tartja *Aranyad-dűlő*nek, *Aranyadhalom-dűlő*nek vagy csak egyszerűen *Aranyadhalom*nak. Ugyanis itt van valóban a névadó domb. Lehetne a példákat sorolni. *Cinkus, Bogárzó, Tatársánc* stb. hasonlóképpen különböző határokkal él a népi névtudatban és a hivatalos névanyagban. Igen jellemző példa még erre a *Cinkus* név átvitele. A *Cinkus-ér* a Makói úttól nyugatra volt a Fehér-tó és a Sós-tó közötti területen. A róla elnevezett *Cinkus-dűlő* azonban kelet—nyugati irányban végigvonult az egész Pusztán, a Pusztaszéli úttól kezdődve keresztezte a Makói utat, Komlósi utat, Aradi utat, s a pusztaföldvári határig tartott. Itt, a keleti részen, az Aradi út mellett épült egy iskola amely a dűlő nevéről a *Cinkusi iskola* nevet kapta. Közben az eredeti névadó, a *Cinkus-ér*, kiszáradt, fölszántották, neve teljesen eltűnt a közhasználatból, alig emlékeznek már rá

az e vidéken lakók. A *Cinkus* helynév pedig most már nemcsak az iskolára, hanem annak környékére is vonatkozik, mintegy két-három kilométernyi körzetben. Ugyanez következett be a *Bogárzó-tó*ról elnevezett tanyasor esetében, a keleti részében épült vasúti megállóhely: *Bogárzó* nevének hatására.

A hivatalos ügyekben kevésbé tájékozott emberek számára az a természetes, hogy az utaknak adjanak nevet, s az út két oldalán elterülő földeket ezekről az útnevekről nevezzék el. Ennek következtében igen gyakran előfordul, hogy az út két oldalán található földek hivatalos nevei közül egyiket megkapja az út, majd annak mindkét felén a föld is. Gyakori, hogy az út egyik végén az északi, másik végén a déli oldalán levő tanyasor hivatalos neve vált az út és a mellette levő földek általános nevévé, de arra is van példa, hogy ugyanazon adatközlő mindkét nevén emlegette az utat: „Híják így is, mög úgy is", — mondotta. Mint később látjuk, különösen az orosháziak által megszállt területen gyakran nem is ismerik a hivatalos nevet, attól teljesen független a népi név.

Az eddig elmondottak nagyrészt a történeti és a hivatalos nevekre vonatkoznak. A következőkben a Puszta mai népi földrajzi neveiről, azok sajátságairól, jellegzetességeiről, törvényszerűségeiről szeretnék szólni. JANKÓ JÁNOS kutatásai óta[4] általánosnak mondható az a vélemény, hogy az alföldi sík vidéken jóval kevesebb földrajzi nevet használnak a lakosok, mint a tagoltabb felszínű Dunántúlon vagy Felvidéken. Kétségtelen, hogy az eddigi alföldi névgyűjtések kevesebb adatot tartalmaznak, mint a dunántúliak. A Zala megye neveit tartalmazó kötetben[5] ezer katasztrális holdra 50-60 külterületi név jut. A készülő Somogy megyei kötet szerint 30-40. Makó környékén pedig csak 4-5, pedig hosszú időn keresztül végzett lelkiismeretes kutatómunka eredménye ez is[6].

Elképzelhetetlen, hogy a sík vidéken lakóknak nincs szükségük a helyek, események pontos lokalizálására. Erre szükség van, s meg is teszik ezt a domborzati viszonyok nevein kívül az emberi létesítmények: utak, kutak, tanyák és egyéb épületek neveinek fölhasználásával. Az azonos területre jutó földrajzi nevek számának nagy különbségei elsősorban tehát a földrajzi nevek meghatározásának eltérő szemléletéből adódnak. Jól mutatja ezt az alábbi néhány mondat H. FEKETE PÉTER könyvének[7] bevezetőjéből: „A dűlő- és tanyanevek közül csak azokat vettem fel, amelyeknek állandó és az általános használat által rögzített neve van... Mellőztem azokat a neveket, amelyek minden jelentőség nélkül viselik a birtokos nevét, mert nem is viselhetnek mást." Ennek ellenére, elsősorban a mégis fölvett tanyanevekkel és dűlőnevekkel, a hajdúböszörényi határban ezer holdanként 15-16 földrajzi nevet tartalmaz a munka.

A Zala megyei gyűjtést előkészítő tájékoztató és útmutató a földrajzi nevek meghatározásában BÁRCZI GÉZA elveit vallotta, és szóról szóra átvette A magyar szókincs eredete című könyvének 2. kiadásában (Bp., 1958.) között definíciót: „Földrajzi neveknek nevezzük a földfelszín egyes pontjának vagy kisebb-nagyobb lakott vagy lakatlan területének, hegy- és vízrajzi alakulatainak elnevezéseit, tehát dűlők, erdők, mezők, hegységek, hegyek, völgyek, határrészek, egyes épületek, tanyák, utak, utcák, faluk, városok, folyók, tavak, mocsarak, vidékek közigazgatási egységek (pl. megyék), tartományok, gyarmatok, országok, világrészek stb. stb. tulajdonneveit." (145.) Kiemelem ebből a felsorolásból az egyes épületek, tanyák, utak tulajdonneveit, amelyek akkor sem jellegtelenek és lényegtelenek, ha tulajdonosuk nevét viselik, és gyakran változnak. A földrajzi nevek célja az identifikáción (azonosításon) kívül elsősorban a tájékozódás azon a területen, ahol az ember él, vagyis a lokalizáció. Ennek lehetősége helytől és időtől függően változik. A Dunántúlon, ahol egyébként sincs tanyarendszer, megfelelően tagolt a felszín, elegendő a földrajzi alakulatok

[4] *Jankó János:* A Balaton-melléki lakosság néprajza. Bp., 1902.
[5] Zala megye földrajzi nevei. Szerk.: *Végh József.* Bp., 1964.
[6] *Inczefi Géza:* i. m.
[7] *H. Fekete Péter:* Hajdúböszörmény helyneveinek adattára. Bp., 1959.

megnevezése. Az Alföldön a honfoglalás után egy ideig a birtokló, tehát állatállományát ott őrző, vagy őriztető személy neve volt a tájékozódási alap. Később a sűrűn épült falvak nevei, majd az elpusztult falvak helyei vették át ezt a szerepet. Az elmúlt századokban — mint SZEREMLEI adataiból láttuk — elsősorban a pusztai barmok tulajdonosainak nevei, s főleg azok a kutak, amelyekből itattak, a csárdák, amelyek a Pusztán épültek, segítették a lokalizációt. A Puszta kiosztása után pedig a gyorsan fölépült tanyák lettek a legjobb tájékozódási pontok, s a tanyaneveket akkor is földrajzi neveknek kell tekintenünk, ha azok valóban a tulajdonosaikról kapták a nevüket. Elismerve azt, hogy a tulajdonos nevével megjelölt tanyanevek (*Rostás-tanya, Horváth-tanya* stb.) közel sem olyan értékesek a helytörténeti és nyelvtörténeti kutatások számára, mint az egyelemű határrésznevek (*Fecskés, Kutas* stb.), a névélettan számára ezek sem jellegtelenek. S ha ezeket kihagynánk a földrajzi nevek közül, ki kellene hagynunk a *Pósa-halom* típusúakat is, hiszen azok is a tulajdonosaikról neveztettek el valamikor. Annak eldöntése, hogy a jelenkori tanyanevek közül a jövőben melyik lesz értékes, melyik nem, az nem a mostani helynévgyűjtő feladata.

Az eddigiekből világosan kitűnik, hogy földrajzi neveknek tekintem a tanyaneveket is, s mind földolgozásomban, mind adattáramban szerepeltetem ezeket. Sok kísérletet tettem ugyanis annak megállapítására, hogyan lokalizálnak egy-egy helyet a pusztaiak. Amikor jelentősebb épület vagy földrajzi alakulat nem volt a környéken (de még sok esetben akkor is), mindig a legközelebbi tanyához kapcsolták a helyet, az égtájakkal határozták meg az attól való irányt és általában lépésekben a távolságot. Ilyenképpen meglepő pontossággal. 20—100 méternyi eltérésekkel tudtak lokalizálni minden pontot. Tájékozódásuk és helymegjelölésük tehát semmivel sem marad alatta az ország más részén, tagoltabb felszínű vidéken lakókénál, s ebben legnagyobb szerepet a tanyanevek játszanak.

A jelenkori, külterületen levő névadatok száma 1634 (egy adatnak számítva a több nevű helyeket is), és ez ezer katasztrális holdanként 45—50 nevet jelent. Az összegyűlt névanyagnak nagyobbik fele tanyanév, amely, néhány kivételt nem számítva, a tulajdonos vagy a használó személynevéből és a *tanya* szó összetételéből alakult. Névtani, névélettani szempontból azonban meg kell vizsgálnunk, hogy pontosan milyen változatai vannak a tanyaneveknek, mert a rendszerezésen kívül értékes következtetéseket vonhatunk le ebből.

1. Leggyakoribb a családnév+tanya összetétel. (*Dajkó-tanya Kerekes-tanya, Benkő-tanya, Lukács-tanya, Török-tanya, Zsedényi-tanya* stb.)

2. A családnév+keresztnév+tanya általában két okból fordul elő.

a) Igen ismert személy a névadó, a tanya mostani vagy volt tulajdonosa. (*Gërëgus-*, vagy *Grëgus Máté-tanya, Mosolygó Ferenc-tanya, Paplukács Lukács-tanya* stb.)

b) Több hasonló családnevű tanyatulajdonos van a környéken, s ezek között a keresztnév különbözteti meg a szóban forgó tanyák. (*Dimák András-tanya, Dimák István-tanya, Dimák Mihály-tanya*; *Oláh András-tanya, Oláh Imre-tanya*; *Pusztai Bálint-tanya, Pusztai István-tanya, Pusztai József-tanya, Pusztai Pál-tanya* stb.)

3. Ragadványnév+családnév+tanya összekapcsolása szintén két okból szokásos.

a) A ragadványnév teljesen összeforrt a családnévvel. (*Juhász Nagy-tanya, Győri Dani-tanya, Szendi Horváth-tanya, C. Nagy-tanya, H. Mucsi-tanya* stb.)

b) Azonos családnevű tulajdonosok tanyái közül így jelölik ki a megfelelőt. (*Rizses Rostás-tanya, Tűs Rostás-tanya, Topa-Rostás-tanya*; *Bodri Horváth-tanya, Kertész Horváth-tanya, Szendi Horváth-tanya* stb.)

4. Ragadványnév+családnév+keresztnév+tanya ritkán fordul elő.

a) Használhatják az azonos családnévvel összetapadt azonos ragadványnevűek tanyáinak megkülönböztetésére. (*Gy. Kovács Bálint tanyája, Gy. Kovács Sándor tanyája*; *Juhász Nagy Sándor tanyája, Juhász Nagy Vilmos tanyája* stb.)

b) Használhatják azonos család- és keresztnevűek tanyájának megkülönböztetésére is.

(*C. Molnár Imre-tanya, Süket Molnár Imre-tanya*; *Kis Benkő István tanyája, Nagy Benkő István tanyája* stb.)

5. Ragadványnév + keresztnév + tanya szintén ritkán használatos helymegjelölő funkcióban, (*Kuka Jóska-tanya, Disznó Palkó-tanya* stb.) Ezekben az esetekben az elnevezés okát inkább a névadó személy egyéniségében, illetőleg az adatközlő és a névadó közötti viszonyban kell keresnünk.

6. Ragadványnév önmagában alig, inkább csak mint variáns áll a tanya utótag előtt. (*B. Kovács-tanya* : *Bögi-féle tanya, Bandirkó-tanya* stb.) Csak egyetlenegyszer találtam kettős ragadványnevet tanyanévben. *(Cigány Bögi-tanya.)*

A tanya köznévi utótag a -ja vagy -juk birtokjelet az eddig fölsorolt esetek mindegyikében megkaphatja. A legegyszerűbb és leggyakoribb családnév+tanya összetételben nagyon ritka a birtokviszony jelölése, de ha a családnévhez -ék képző járul, akkor mindig jelölt a birtokviszony. (*Juhászék tanyájuk, Kasztáék tanyája* stb.) Nagyon gyakori a birtokjel kitétele, ha a személynévi előtag keresztnevet is tartalmaz, vagy valamilyen közszó ékelődik a családnév és tanya földrajzi köznévi utótag közé. (*Baranyi János tanyája, Pataki János tanyája, Szilvás István tanyája*; *Petyován állatorvos tanyája, Bakos bádogos tanyája* stb.)

Névutós szerkezetekben és határozóragok előtt a tanya utótag teljesen elmaradhat, de nem bármikor.

1. Leggyakrabban olyan esetben, amikor az önmagában álló vagy ragadványnévvel kiegészült családnév fölveszi az -ék képzőt. (*Gojdárék előtt, Kótiék mögött, Bába Buziék iránt, Tóth Benedekéktől nem messze* stb.)

2. Eléggé gyakori, ha csak a családnév és keresztnév szerepel a tanyanévben (*Szűcs János mellett, Fejes János után, Mónus Józseffel egy vonalban* stb.)

3. Ugyancsak gyakori, amikor ragadványnév és családnév kapcsolata az előtag. (*Rezes Molnárral szemközt, a Kuka Olasz mögött* stb.)

4. Valamivel ritkábban fordul elő a ragadványnév, családnév és keresztnév összetétel esetében. (*Tatár Kis Ernő után a harmadik tanya, Fejes Pista Jánostól nem messzire* stb.)

5. Csak szórványosan találni ragadványnév+keresztnév összetételt tanya közszói utótag nélkül még névutós szerkezetekben is. *(Kuka Jóska mellett.)* Az utóbbi két pontba tartozó esetekben az előfordulás ritkaságát eredményezheti az alapalakok ritkább használata is.

A személynévi előtag és a tanya utótag közé szinte minden esetben beékelődhet a -féle melléknévképző. Ennek több funkciója lehet.

1. Utalhat arra, hogy a szóban forgó tanya már nem annak a tulajdonában van, akinek a nevét viseli. Ilyenkor rendszerint egymás mellett két név is használatos ugyanazon hely megnevezésére. (*Vági-féle tanya* : *Kossuth-központ, Godács-féle tanya* : *Lencse-tanya, Rostás Mátyás-féle tanya* : *Új Élet Tsz központja* stb.)

2. Jelentheti azt, hogy az épület már nincs meg, lebontották, összedőlt, esetleg már a helyét is fölszántották, vagy megvan ugyan, de lakatlan, lakhatatlan állapotban. (*Vizi-féle tanya, Bezi-féle tanya, Herczeg Ernő-féle tanya* stb.)

3. Használják olyankor is — főleg családnév és tanya utótag között — amikor még igen hosszú ideje ugyanaz a család lakja a tanyát, amelyről elnevezték. Legtöbbször ugyanaz a család is építette. (*Rostás-féle tanya, Olasz-féle tanya, Pál Pál-féle tanya* stb.)

A -féle melléknévképző nélkül is használhatják a tanyaneveket az itt fölsorolt esetekben, amikor azonban ezt a képzőt megtaláljuk a tanyanévben, akkor általában a fönti okok valamelyike váltja ki azt.

A családnév+tanya összetételű nevet megelőzheti egy számnévi jelző abban az esetben, ha több azonos családnevű tulajdonos tanyája van közvetlenül egymás mellett. (*Két Fejes-tanya, Két Angyal-tanya, Három Kiss-tanya, Három Madarász-tanya* stb.) Sokszor

azonban csak az utótag többes száma (tanyák) utal arra, hogy több azonos családnevű tanyája van egymás mellett. (*Fekete-tanyák, Madarász-tanyák, Szabó-tanyák* stb.)

Amikor ugyanazon családnak több tanyája is van egymás közelében, akkor az alábbiak szerint tesznek közöttük különbséget.

1. A családnév és a tanya utótag közé a kis melléknevet ékelik be. (*Szula kis-tanya, Kocsis kis-tanya, Bodrogi-féle kis-tanya, Karasz Péter kis-tanya, Fehér Sándor kis-tanyája* stb.) Ilyenkor a név természetesen az azonos tulajdonban levő kisebbik tanyára vonatkozik.

2. A nagyobbik tanyát leggyakrabban a nagy melléknév közbeszúrásával különböztetik meg a kisebbiktől. (*Karasz Péter nagy-tanya* stb.) Ez azonban sokkal ritkább használatú, vagyis nincs minden *kis-tanyá*nak megfelelő *nagy-tanyá*ja. Legtöbbször ugyanis a nagyobbik nem kap megkülönböztető melléknevet, csak anélkül használatos. (*Makó Pál-tanya~Makó Pál kis-tanyája, Bodrogi-tanya~Bodrogi-féle kis-tanya* stb.)

3. A nagyobb tanya megkaphatja az öreg jelzőt is, de ez jelentheti azt is, hogy ebben a tanyában az apa lakik, míg a *kis-tanyá*ban a felnőtt, önállóan gazdálkodó fia. (*Öreg Rostás-tanya, Öreg Posztós-tanya, Öreg Rózsa-tanya* stb.)

4. Amikor a családnév és a tanya utótag közé ékelődik be az öreg melléknév, akkor mindig a régebben épült és rendszerint nagyobb tanyára vonatkozik. (*Gombkötő öreg-tanya, Tompai öreg-tanya, Rostás-féle öreg-tanya* stb.) Ennek ellentétéül egyszer találtam meg a fiatal melléknév közbeékelődését (*Tompai fiatal-tanya*), egyébként a *kis-tanya* a gyakori ellenpárja.

5. Ha ugyanannak a tulajdonosnak közvetlenül egymás mellett vannak a tanyái, lokalizáció szempontjából nem tesznek közöttük különbséget, csak közbeékelt számnév jelzi, hogy több tanyáról van szó. (*Kokovai két tanyája.*)

Az egyéb elkülönítő szavak (özvegy, ifjú, idős stb.) inkább a személyekre vonatkoznak, azoknak a közelebbi meghatározására hivatottak, így most itt ezekkel nem foglalkozom.

A személynév és a tanya (illetőleg szinte kivétel nélkül birtokosjellel: tanyája) utótag közé beékelődhet a személynévhez tartozó bácsi, néni közszó, de ennek használata egy-két jellemző kivételtől eltekintve az adatközlő és a névadó viszonyának függvénye. Annyira tiszteli az adatközlő a tanya névadóját (rendszerint tulajdonosát), hogy nem hagyja el ilyenkor sem a megszólításkor használatos bácsi, néni címszerű közszót. (*Fehér Antal bácsi tanyája, Herczeg Matyi bácsi tanyája, Szemenyei Lajos bácis tanyája, Bakos Pista bácsi tanyája* stb.) Itt jegyzem meg, hogy a tanyanevekben nagyon ritka a női név használata. Mindig arra törekednek, hogy a tulajdonos legyen a névadó személy, de ha ez nő, akkor női személynév is bekerülhet a tanyanévbe. (*Özvegy Pap Mihályné tanyája, Gabnainé-tanya, Elek Zsuzsa néni tanyája, Bőjthy Margit tanyája* stb.)

A beékelődő közszó igen sokszor foglalkozásnév. (*Tar doktor-tanya, Bakó tanár tanyája, Brósz tanító tanyája, Bakos bádogos tanyája, Baranyi kocsmáros tanyája, Petyován állatorvos tanyája* stb.) A tanyanévből a földrajzi köznévi utótag teljesen elmaradhat, ha helyben űzött foglalkozást (kovács, bognár stb.) jelent. Ilyenkor nem a tanya, hanem a műhely szó marad el tapadásos jelentésátvitel révén. (*Csizmadia bognár, Deli kovács, Imre kovács, Hanyec kovács, Kaszai kovács* stb.) Kivételnek látszik ez alól a szabály alól a *Kétszer Kovács-tanya,* de itt a *Kovács* szó családnév, amely ragadványnévvel szerepel. Ezt azért kapta az illető személy, mert a mestersége is *kovács* volt.

Nagyon ritka a nem személynévi előtagú tanyanév. (*Pincés-tanya,* mert nagy pince volt az udvarán.) Amikor azonban nem egyetlen személy, hanem intézmény, testület volt a tulajdonos, akkor annak a neve szerepel előtagként. (*Egyház-tanya, Pap-tanya,* mert a lelkész használatában volt, *Kántor-tanya,* mert az egyház adta a mindenkori kántornak illetményként, *Gazdasági Egyesület volt tanyája* stb.)

A nagyobb tanya jellegű épületek, épületcsoportok megnevezésére használatos a kastély (*Czakó-kastély, Kardos-kastély, Kokovai-kastély, Újhelyi-kastély* stb.), major

(*Czakó-major, Tatársánci-major, Szabadság-major, Petőfi-féle major* stb.) és újabban a központ földrajzi köznév utótag is (*Tsz-központ, Kossuth-központ* stb.).

Az egyéb épületek megnevezésére sok közszó állhat utótagként a tanyai helynevekben, s mindegyik annak funkciójára utal. Ilyenek: iskola (*Mágocs-oldali iskola, Feketehalmi iskola, Kispusztai iskola, Vörösborcsa-iskola* stb.), kör ~ olvasókör (*Csajági-kör, Sóstóparti-kör, Barackosi-kör, Molnár Sándor-féle kör, Feketehalmi olvasókör* stb.), malom ~ szélmalom (*Farsang-malom, Hadobás-malom, Greguss-malom, Szabó-szélmalom, Pósahalmi szélmalom, Sóstóparti szélmalom* stb.), csárda ~ kocsma (*Kutasi-csárda, Lebukicsárda, Bivalyfarok kocsma* stb.), bolt (*Mágori-bolt, Pósai-bolt, Tóth Eta-bolt* stb.), téglagyár (*Szász-féle téglagyár*) stb. Néhány esetben gazdasági melléképület neve is szerepelhet az itteni helynevekben földrajzi névi utótagként, ha az önmagában áll. Pl. istálló (*Tsz-, istálló, Községi bikaistálló* stb.),hodály (*Birka-hodály, Tsz-hodály* stb.), sopa: 'nádtetős, alacsony falú épület jószágok számára' (*Birkasopa*), szállás: 'rendszerint oldalfal nélküli, vagy nem egészen körülvett jószágállás' (*Szabad-szállás*), pecó: 'kicsiny, ideiglenes, rendszerint deszkából épített kunyhószerű építmény' (*Juhász-pecó, Gulyás-pecó*) stb.

Tájékozódás szempontjából a Pusztán nagyon jelentős az utak elhelyezkedésének és nevének ismerete. Az út utótag főként köves vagy betonozott, de legalább kiépített (magasított, melléárkolt), fontosabb jelentőségű közutak esetében használatos. Az előtag ilyenkor rendszerint az útirányt jelzi. (*Aradi-út, Komlósi-út, Makói-út, Sámsoni-út, Vásárhelyi-út* stb.) Előfordul azonban kisebb jelentőségű utaknál másféle előtag is. Helyjelölés (*Pusztaszéli-út*), a mellette álló fákról (*Diófás-út, Nyárfás-út* stb.), funkció- vagy helyzetjelölés (*Kereszt-út, Határ-út, Bekötő-út* stb.), építtetőjének, tulajdonosának megnevezése (*Tsz-út, Kossuth Tsz átkötő útja, Olajosok útja* stb.). A kisebb jelentőségű földút (dűlőút) is lehet néha, különösen a vásárhelyiek között út utótagú (*Pósahalmi-út, Hármashatár-út, Tornyai-út* stb.), gyakrabban azonban ők is, az orosháziak pedig szinte kivétel nélkül a dűlő utótagot használják ilyenkor. Tulajdonképpen tapadásos névátvitel történt ebben az esetben is. A *dűlőút* összetételéből elmaradt az *út* utótag, s a *dűlő* jelentése már önmagában 'út'. A *dűlő* előtagja gyakran utal annak méretére, alakjára, formájára, funkciójára. (*Kis-dűlő, Kereszt-dűlő, Far-dűlő,* mert a földek összetalálkozásánál, a tanyák mögött húzódik, *Tört-dűlő, Határ-dűlő, Bekötő-dűlő, Vak-dűlő,* mert nem két utat köt össze, hanem vége szakad egy bizonyos távolság után stb.) Sokszor az út mellett levő jelentősebb épület az előtag. (*Iskola-dűlő, Malom-dűlő* stb.) Természetesen kiegészülhet ez a köznévi előtag jelzőjével, ami rendszerint tulajdonnév (*Farsang-malom-dűlő, Vörösborcsa-iskola-dűlő* stb.). Tulajdonképpen ugyanez az elnevezési indíték alkotta a következő névtípust, amely szerint egyik jellegzetes tanyáról kapta a nevét az út. Ilyenkor azonban a tanya ~ tanyája közszó mindig elmarad a névből, s csupán a személynév + dűlő alkotja a nevet. (*Füvesi-dűlő, Elek-dűlő, Kokovai-dűlő, Ilovszky-dűlő, Zalai-dűlő* stb.) Ez a névalkotási mód az orosháziak nyelvében gyakoribb, a vásárhelyiek többször adják a dűlőút melletti egyik tanyasor nevét az útnak. (*Fecskés dűlő, Csárpatelek-dűlő, Aranyadhalmi-dűlő* stb.)

Előfordul még a névanyagban néhány 'út', 'dűlőút' jelentésű földrajzi köznévi utótag. Ilyen a határ, amely mellől vagy szintén elmaradt az út a határút alakulatból, vagy pedig a községeket elválasztó szerepét fontosabbnak érezték, s ez került előtérbe a név keletkezésekor, tehát eleve sem szerepelt. (*Békés megyei határ, Földvári határ, Gyulamezei határ* stb.) Valamennyi név utat jelöl, de elválasztó határ is egyben. A bejáró valamelyik épülethez vezető földút, s a legtöbb tanyának van bejárója, de csak a hosszabbak, jelentősebbek kaptak nevet. (*Tsz-bejáró, Horváth-bejáró* stb.) Egyetlenegyszer fordul elő a lénia 'út' jelentésben (*Ficsér-lénia*). A csapás 'gyalogút' vagy 'ösvény' jelentésű, de ez a fajta út itt elég ritka. (*Kispusztai-csapás, Salak-csapás* stb.)

A helynevek további jelentős része földterületre vonatkozó földrajzi köznévi utótagú név. A domborzati viszonyokra utal a halom, amely legföljebb néhány méter, sokszor még

az egy métert sem elérő természetes vagy mesterséges kiemelkedés. Egy 1753-ban följegyzett tanúvallomásban ezt a leírást olvashatjuk a Tótkomlós és a Vásárhelyi-puszta közötti *Határ-halom*ról, amelynek ekkor *Szeglet határ* alakban jegyezték föl a nevét: „...a kereksége egy jó lépésnyi a magassága mintegy térdig való volt..."[8] A halmok neveinek előtagja egy esetben személynév *(Pósa-halom)*. Ez valószínűleg még az Árpádok idejében élt Bor-Kalán nembeli Pósáról kapta a nevét, akinek a fia, Nána 1266-ban ezen a vidéken nagyobb birtokrészt hagyományozott a margitszigeti apácákra (GYŐRFFY: 886). SZEREMLEI a Szeri-Pósa nemzetség valamelyik tagját tartja névadónak, s Pósafi Istvánra hivatkozik, aki 1471-ben halt meg[9].

Valószínűleg a talaj színéről kapta a nevét a *Fekete-halom, Szőke-halom, Veres-halom,* de elképzelhető, hogy jóval későbbi személynévi, családnévi eredetűek. A *Veres-halom*mal kapcsolatban egy naiv népetimológia leírását olvashatjuk SZEREMLEInél[10], amely szerint az igazi neve Véres-halom lenne, mert ide temették el a tatárjáráskor elpusztult régi Orosháza lakosait. Ugyancsak a nevét egykori tulajdonosa családnevéről kaphatta a *Juhász-halom* és *Kanász-halom,* de sokkal valószínűbb a gazdasági viszonyokra utaló magyarázat: a hajdani legelőhasználat, legelőfölosztás emlékeit őrzik ezek a nevek. Alakjáról, nagyságáról kapta a nevét az *Apró-halom* és *Kis-halom,* a mellette levő földrajzi alakulatról az *Aranyad-halom, Sóstóparti-halom, Kakasszék-halom.* Eseménynév a *Búcsú-halom,* és funkciójelölő a *Határhalom,* amelyből több is van.

A halom földrajzi köznév jelentése homályosodóban van e vidéken, s ma már csak tulajdonnevekben fordul elő. Erre jellemző, hogy az eredetileg kéttagú neveket a domb földrajzi köznévvel háromtagúra egészítik ki fokozatosan, mert a halom 'kiemelkedés' jelentését nem érzik. (*Fekete-halom-domb, Pósahalmi-domb, Kanászhalmi-domb* stb.) Önállóan is szerepel azonban a domb utótag *(Hármashatár-domb)*.

A part hosszabban húzódó földkiemelkedést jelent, s nem föltételezi mindenképpen valamilyen víznek a párhuzamos jelenlétét, de nem is zárja ki azt. A *Fecskés-part* mellett van ugyan lapos, de elég távol, s nem párhuzamosan vele. A *Sóstó-part, Fehértó-part* viszont a vizek mellékét jelenti.

A lapos legtöbbször kiszáradt hajdani folyómeder, mélyebben fekvő, hosszan elhúzódó, többnyire vizenyős terület neve. Ma általában a benne fekvő valamelyik földdarab tulajdonosáról kapja a nevét (*Dajka-lapos, Meszlényi-lapos, Pinkó-lapos, Szemenyei-lapos* stb.), de lehet a névadás indítéka a mellette levő földrajzi név is (*Aranyad laposa, Sóstó laposa* stb.). A hajlat, hajlás azonos jelentésű a lapos földrajzi köznévvel, de jóval ritkább használatú tulajdonnevekben. Egyetlen példát találtam rá: *Aranyad-hajlat.*

A földterület funkciójára, művelési ágára vonatkozik a föld 'szántóföld' (*Engeltallérföld, Dénes-föld* stb.), gyöp 'kisebb rét, legelő' (*Czuczi-gyöp, Hős-gyöp, Lázár-gyöp, Papgyöp* stb.), legelő (*Koncz-legelő, Borosszéki-legelő, Tanyaszéli-legelő* stb.). A járás 'nagyobb kiterjedésű legelő' előtagja többnyire a volt tulajdonosra utaló személynév (*Borotvás-járás, Csáki-járás, Elek-járás, Meszlényi-járás* stb.), de lehet az oda kihajtott jószágok közneve is (*Csikó-járás, Liba-járás* stb.). Valószínűleg családnévi eredetű a történeti előfordulású *Tűhegyi-járás,* de ezt a jelenkori adatközlők már nem ismerték.

A víznevekben a tó, szék, ér, kanális, csatorna és kút köznevek szerepelnek. A tavakat általában tulajdonságaikról nevezik el. *(Fehér-tó, Sós-tó, Kis-sós-tó.)* A szék általában 'időszakos vízállás', tehát a tónak olyan változata, amely esőtlen nyarakban kiszárad. Mutatja ezt az is, hogy a *Kis-sós-tó* népi neve gyakrabban *Görbe-szék.* Ide tartozik még a *Boros-szék, Kakas-szék* név is. Az ér a természetes vízfolyás neve, amelyekből azon-

[8] Csongrád megyei Levéltár Hódmezővásárhelyi Egysége Régi városi iratok. 2. csomó 77. sz.
[9] *Szeremlei Samu:* i. m. I, 140.
[10] Uo. I, 145.

ban szárazabb időben szintén kiapadhat a víz. (*Aranyad-ér, Kakasszék-ér, Cinkus-ér* stb.) Egyes régi térképek szerint a *Száraz-ér* is érintette a Pusztát, s ha elfogadjuk, hogy ezek a vízfolyások gyakran megváltoztatták a medrüket, ez lehetséges. Valószínűbb azonban, hogy a Puszta területének időnkénti változása eredményezte a múlt század végén, a kiosztás és betelepülés körüli időkben a Száraz-érnek Sámsonhoz való tartozását. Az árvízmentesítések idején a vadvizek levezetésére csatornákat ástak, s ezek sokszor átvették az eredeti ér nevét *(Sóstó-ere)*. Legtöbb azonban a kanális (itteni ejtéssel *kalányis*) vagy csatorna önmagában lett tulajdonnév, hiszen a következő ásott árok olyan messzire esett, hogy nem volt a megkülönböztető névre szükség. Ha mégis megkülönböztették valamilyen előtaggal, akkor azt valamelyik más közeli földrajzi névvel tették. (*Nagy-körösztúti-kanális, Aranyad-csatorna* stb.) A kút, kutas szerepel a következő helynevekben: *Kardoskút*; *Kutas, Szék-kutas, Vásárhelykutas, Vereskutas.* Ezekben a kút szónak köznyelvi jelentése teljesen elhomályosult, helyesírásuk is jelzi független földrajzi névvé válásukat. A *Régi-gulya-kút, Bolla-gulya-kút, Putrisi-kút* stb. típusú nevek azonban még vagy most is meglevő kutakra, vagy pedig azoknak a helyére vonatkoznak.

Vitatható, hogy vízrajzi köznévnek tekintsük-e a bogárzó szót, amely eredetileg 'sekély vizű, csak időnként vízállásos, fűvel benőtt szikes legelő' jelentésű volt, de ma már inkább a sömlyék szót használják erre. Helynevekben azonban a bogárzó megtalálható (*Kis-bogárzó, Nagy-bogárzó, Sásos-bogárzó* stb.), míg a sömlyék egyetlen előfordulása inkább alkalmi földrajzi név *(Kis-sömlyék)*.

A belterületi nevekkel itt nem foglalkozom. Sajnos, a Pusztán alakult két község belterületén ugyanazokkal az elnevezési problémákkal találkozunk, mint a kisebb-nagyobb városokban, s ezt már többen szóvá tették[11]. Minden helységben van ugyanis *Kossuth utca, Petőfi utca, Béke utca* stb., s az esetleg valaha élt természetes utcaneveket (*Vasút ucta, Iskola utca* stb.) megváltoztatják.

A különböző névtípusok bemutatása után meg kell állnunk egy nagyon fontos dolognál, s ez a pusztai emberek névismerete. Hasonló kérdésekkel foglalkozott a Magyar Nyelvőr hasábjain Zsolnai József (XCI, 191—208). Jóllehet oly aprólékos és részletekbe menő kutatást nem végeztem, mint ő, annyit sikerült megállapítanom, hogy nagy különbség van a dunántúli és a vásárhelypusztai emberek névhasználata és névismerete között. Míg a dunántúli két-háromezer holdas területű határt egy-egy ember teljes egészében ismeri, ismerheti, ez elképzelhetetlen a negyvenezer holdnyi Puszta kétezer nevével kapcsolatban, nem is beszélve a másfélszázezer holdnyi hódmezővásárhelyi határról!

Általában a saját lakhelyük, tanyájuk körüli tanyaneveket és földrajzi alakulatok neveit ismerik a lakosok. Az utóbbiaknak azonban nagyon sokszor nincs nevük, csak *Lapos, Part, Kalányis, Dűlő* a megnevezésük, mivel a következő messzire esik, ha szóba kerül is nem tévesztik össze őket. Ismerik az emberek azonban annak az útnak a mellékén levő földrajzi neveket, amelyen a városba (Hódmezővásárhelyre vagy Orosházára) járnak rendszeresen. A távolabb eső területről legföljebb a fontos, nagyobb egységet jelölő neveket ismerik, de nagyon sokszor még azokat sem tudják lokalizálni.

Adatközlők: Borsi Ferenc 68, Czuczi Sándor 58, Czuczi Sándorné 49, Deák György 55, Farkas István 61, Farkas Istvánné 59, Fejes Imre 72, Fejes Zoltán 72, Fekete Sándor 81, Gajdán Imre 78, Gajdán János 57, Gajdán Jánosné 50, Gémes Balázs 58, Gulyás Jenő 80, Hegedűs József 69, Héjja Antal 72, Horváth Imréné 69, Imre Imre 71, Imre Imréné 67, Kenéz Mihály, Mónus József 71, H. Mucsi Albert, Cz. Nagy János 64, id. Olasz Ernő 80, Olasz Ernőné 57, Pap József 75, Pap Lukács Lukácsné 58, Posztós János 68, Rostás János 55, Rostás Pálné Borsodi Julianna 57, Rostás Pálné Petrács Erzsébet 49, Samu Sándor 76, Szabó Ferenc 65, Szombathi Sándorné 48, Tolnai Ernő, Tompa József 72, Varsányi Imre 65, Verók Lajos 49 éves.

[11] *Mező András:* A belterületi hivatalos névadás néhány sajátossága. M. Ny. LXV, 198—204

II. Adattár

Az adattár összeállításakor, mint ahogyan az anyaggyűjtéskor is, a lehető legnagyobb teljességre törekedtem. A történeti adatokat azonban csak az 1900-as évek előtti időktől vettem föl, a későbbieket főleg a népnyelvből merítettem, s csak olyankor hivatkoztam XX. századi írásos forrásokra (elsősorban BODNÁR munkájára), amikor az ott említett nevet az adatközlők nem ismerték.

A mai tanyanevek közül csak a legjellegzetesebbeket, lehetőleg a legrégebbieket jegyeztem föl, amelyen emlegetik a tanyát az őslakosok. Természetesen minden egyes tanyának a neve szerepel, de az utóbbi évek nagy lakosságmozgalma következtében sok tanya többször is gazdát, vagy legalábbis lakót cserélt, s mindegyikről kaphatott alkalmi nevet a tanya. Az öregebb emberek azonban rendszerint csak az eredeti tulajdonosáról ismerik a tanyát, így tehát csak olyankor jegyztem föl az időszakos, újabb neveket, amikor az is használatossá vált, vagy a régi tanyanév már feledésbe merült.

Az egyes, névvel bíró földrajzi pontok külön-külön számot kaptak, amelyek a térképen a megfelelő helyen találhatók, s ez a szám áll a névcikk élén. Technikai okokból kénytelen voltam 32 sorszámnál két, kettőnél pedig három különböző nevet fölvenni, s ezeknél törtszámokat alkalmaztam. Az azonos sorszámok alatt szereplő *a), b),* illetőleg *c)* jelű nevek tehát teljesen egyenlő értékűek a puszta számjegy után állókkal, csupán kényszerű jelölési megoldás következtében kerültek azonos sorszám alá.

A sorszámozást a földrajzi nevek közzétételénél hagyományos adatközlés szerint a belterületekkel kezdem. Először Székkutas (1—86), majd Kardoskút (87—119) nevei találhatók, utánuk következnek a külterületi nevek (120—1735). Minden esetben északnyugaton kezdem a sorszámozást a térképen, s kelet felé haladva végigmegyek a határ keleti széléig, majd újból nyugaton kezdve egy sorral délebbre ismét végigmegyek a keleti határszélig. Az első anyaggyűjtéskor történt téves lokalizáció miatt néhány sorszám (506—509.) nem illeszkedik be a maga sorába. Mivel már a térkép elkészülte után került helyére ez a néhány név, nem tudtam a teljes anyag átszámozását elvégezni. Számítok az olvasók megértésére, és kérem szíves elnézésüket.

A névcikkek a sorszámok után a népi névvel, illetve nevekkel kezdődnek, amelyeket fonetikai átírással jegyeztem föl, s kurziválva adok közre. Amikor a betű szerinti névalak nehezen ismerhető föl a fonetikus átírásban, szögletes zárójelben megadom a gyakorlati helyesírás szerinti nevet is, de ezt nem kurziváltatom, hiszen az igazi földrajzi név az ejtett, a használt forma. (Pl. *Hèrcök-t.* [Herczeg-t.]) Amikor azonban csak egyetlen hangzóváltozás vagy szótagzáró *-l* kiesés következik be, akkor nem ismétlem meg a nevet a gyakorlati helyesírás szerint is. (Pl. *-föd, Zsódos-t., Oláj Pétör tanyája, Pusztaji-t.* stb.) Ahol a telepesek zöme hódmezővásárhelyi, ott az adatközlők is vásárhelyiek voltak, ahol pedig zömmel orosháziak laknak, ott orosházi származású adatközlőket kerestem. Ez az oka a különböző nyelvjárási jelenségek mutatkozásának ugyanazokban a nevekben. (*Körösztút~Kërëszt-ut, Némett.~Német-t., Szömönyeji-t.~Szëmënyeji-t.* stb.) A Ficsérig nagyjából a Makói-út, onnantól pedig hozzávetőleg a Komlósi-út tekinthető elválasztó határvonalnak a két típusú nyelvjárás között. Természetesen ezek csak hozzávetőleges határok, de az adatközlők megválasztásakor ezeket vettem figyelembe.

Ha több népi név vonatkozik egy pontra, előbb mindig a föltehetően régebbi áll (különösen a tanyaneveknél), utána az újabb illetőleg újabbak. Meg nem állapítható, vagy azonos korú nevek esetében mindig előre vettem a vásárhelyi adatközlőktől hallott nevet, s ezt követi az orosházi adat. (Pl. *-vasút~vasut, Kardoskút~Kardoskut* stb.)

A népi neveket szögletes zárójelben követik az előfordulási évszám megadásával, annak időrendjében a történeti adatok, ha vannak ilyenek. Amennyiben történeti adattal kezdődik egy névcikk, ez annak a jele, hogy a ma élő névkincsben nem találtam népi nevet rá.

Ilyenkor a lokalizációt óvatosan kell kezelni, sokszor csak esetleges. Amikor egy adat megegyezik az előtte álló kurzivált névvel, helykímélés céljából nem írtam le még egyszer hanem ~ (tilde) helyettesíti. Tehát a ~ mindig az előtte álló névadatra vonatkozik, s nem a névcikk élén álló népi névre! A történeti adatok forrásjelzetei kerek zárójelben rövidítve találhatók, feloldásukat a rövidítésjegyzék tartalmazza. A Hiv. (hivatalos név) rövidítés után az a névforma áll, amelyet hivatalos helyeken (városházán, községházán, tanácsházán, adóhivatalban, telekkönyvnél stb.) használtak illetve használnak máig is. Ilyen típusú neveket tartalmaznak a közigazgatási térképek, s adataim nagy része az 1935-ben készült, s általánosan használt Hódmezővásárhely város 75 000-es külterületi térképéről valók.

A névcikkek következő eleme a név által jelölt földrajzi fogalom meghatározására, funkciójára vonatkozik, vagyis annak jelölése, hogy mit föd a név (tanyasor, határrész, szántó, út, épület, utca stb.). Ezt rendszerint rövidítem, s föloldása szintén a rövidítésjegyzékben található. Végül — amikor szükséges — néhány szavas magyarázat következik a név eredetéről vagy a földrajzi fogalom mibenlétéről, változásairól, esetleg a hozzá fűződő népi hiedelmeket, mondákat írom le.

Sok adatközlővel dolgoztam, köszönetet mondok valamennyiüknek a hasznos és szíves segítségért. Köszönetet mondok végül feleségemnek, aki az anyaggyűjtés, lejegyzés és földolgozás munkájában egyaránt lelkes segítségem volt, s akinek a munkatársi közreműködése nélkül aligha készült volna el a munkám.

Rövidítésjegyzék: A szokásos és hagyományos rövidítéseken kívül (térk., vö., i. m. stb.) az alábbiak szerepelnek a földolgozó részben vagy az adattárban.

É. épület
Fr. falurész
Hiv. hivatalos név
Hr. határrész
t. tanya
ta. tanyája
U. utca
\+ Már nincs meg az épület, lebontották, vagy romos, lakatlan, használhatatlan.

A forrásjelzetek föloldása

BODNÁR=BODNÁR BÉLA, Hódmezővásárhely régi vízrajza. Szeged, 1927.

CSÁNKI=CSÁNKI DEZSŐ, Magyarország történelmi földrajza a Hunyadiak korában. Bp., 1890.

FÉNYES=FÉNYES ELEK, Magyarország geográphiai szótára. Pest, 1851.

GÖRÖG=GÖRÖG. Magyar atlasz. Pesten, 1848. (térk.)

GYŐRFFY=GYŐRFFY GYÖRGY, Az Árpád-kori Magyarország történeti földrajza. I. Bp., 1963.

HÁTSEK=HÁTSEK IGNÁC, A magyar szent korona országainak megyei térképei. Bp., 1880. (térk.)

LIPSZKY=JOANNES LIPSZKY, Repertorium locorum objectumque. Budae, 1808.

PESTY=PESTY FRIGYES, Magyarország helységnévtára. Kézirat az Országos Széchenyi Könyvtár kézirattárában. 1114. sz.

SCHEDIUS—BLASCHNEK=SCHEDIUS LAJOS és BLASCHNEK SÁMUEL, Magyar ország,... földképe. Pest, 1847. (térk.)

SZEREMLEI=SZEREMLEI SAMU, Hód-mező-vásárhely története. I—V. Hódmezővásárhely, 1900.

VÁLYI=VÁLYI ANDRÁS, Magyar Országnak leírása. Budán, 1796.

ZSILINSZKY=ZSILINSZKY MIHÁLY, Csongrádvármegye története. Bp., 1897.

VÁSÁRHELYI PUSZTA

0 1km

SZÉKKUTAS
belterület

0 300 m

KARDOSKÚT
belterület

0 300 m

506-509

útút
vasút
távvezeték
csatorna, patak
a régi pusztai határ
mai községhatár
a belterületek határa

1. Belterületek

1. *Új porták* Fr. Még beépítetlen terület. | 2. *Marksz ücca [Marx Károly u.]* U. | 3. *Pusztaszéli út* : *Mágocsi út [Mágocsi út]* U. | 4. *Adi Endre ücca* [~],U. | 5. *Mórics Zsigmond ücca [Móricz Zs. u.]* U. | 6. *Új település* Fr. Most van beépülőben. Ebben: 1—8. | 7. *Kőlcseji ücca [Kölcsey F. u.]* U. | 8. *Tanácsház uccája* : *Béke ücca [Béke u.]* U. | 9. *Rostás-féle föd* Fr. Volt tulajdonosáról. | 10. *Sóstófarog dűllő [Kun Béla u.]* U. Régen a Sóstófarok dűlőnek nevezett út itt ment. | 11. *Dózsa György ücca* [~] U. | 12. *Öncsa* : *Öncsa telep* Fr. Az Országos Nép- és Családvédelmi Alap építtetett itt házakat az 1930-as években. | 13. *Bacsó Béla ücca* [~] U. | 14. *Tótfalu uccája* : *Tótfalu ücca* : *Kosút ücca [Kossuth L. u.]* U. Tóth családnevű emberről, aki itt telkeket osztott, és aki legelőször itt építkezett. | 15. *Sütő iskola* : *Sárga iskola* É. Sütő Péter kocsmája volt az épület, s most sárgára van festve. | 16. *József Atilla ücca* [~] U. | 17. *Villanszerelő* É. A Dél-alföldi Áramszolgáltató Vállalat kirendeltsége. | 18. *Fehér iskola* É. Fehérre van meszelve. | 19. *Ovoda uccája* : *Vorosilóv ücca [Vorosilov u.]* U. | 20. *Tótfalu* Fr. Tóth Bálint tulajdona volt a terület. Vö. 14. Ebben: 10—16. | 21. *Jókai ücca* [~] U. | 22. *Rostás-kert* Fr. Beépítetlen belterület. Régi tulajdonosáról. | 23. *Társasházak* : *Galambdúcok* : *Lordok háza* É. Az utóbbiak tréfás elnevezések. | 24. *Szógállati lakás* É. Pedagógusok lakásai. | 25. *Vöröshàlmi dűllő* : *Kövesút* : *Bëtonút* : *Nemzetközi út* : *Lenin ücca [Lenin út]* U. Első nevét régi dűlőút voltáról kapta. | 26. *Takarék* É. Takarékszövetkezet. | 27. *Kultúrház* É. Művelődési ház. | 28. *Pàrk* Tér. Most épül ide a Földművesszövetkezet üzletháza. 29. *Kössékháza* : *Tanácsháza* É. Községi Tanács. | 30. *Gázlërakat* É. Gázcseretelep. | 31. *Hámán Kató ücca* [~] U. | 32. *Katolikus telep* : *Katolikus pórta* Fr. Ebben: 31—34 A r. k. egyház osztotta ki házhelynek 1926—27-ben. | 33. *Kúm bót* : *Kizs bót* É. Kun nevű volt tulajdonosáról, kisebb méretéről. | 34. *Ifjúság melletti járda* Kibetonozott ösvény. | 35. *Ifjúsági ház* [~] É. | 36. *Spórtpája* : *Fodbalpája [Községi Sporttelep]* Tér. | 37. *Grëgus-féle ház* É. Volt tulajdonosa családnevéről. Most tanácsi istálló. | 38. *Grëguspórta* : *Bendzinkút* : *Áfort [Áfor-telep]* É. | 39. *Sámsom* : *Álomás* [1880: *Sámsony állomás.* HÁTSEK; Hiv.: *Székkutas vasútállomás*] É. Régen Sámsoni-megálló volt a hivatalos neve. csak az 1930-as években változtatták meg. | 40. *Vasút* : *Vasúti tőttés* Vasútvonal. | 41, *Kútasi út* : *Köves út* : *Kútasi kövesút* : *Régi kövesút* : *Vöröshadsereg ücca [Vöröshadsereg u.]* U. | 42. *Hentëzsbót* É. Hentesüzlet. | 43. *Patika* É. Gyógyszertár. | 44. *Baranyi vendéglő* É. Szövetkezeti étterem. Régi tulajdonosáról. | 45. *Grëgus malom* : *Kauda malom* É. Volt tulajdonosairól. | 46. *Nagy bót* É. Földművesszövetkezeti áruház. Méretéről. | 47. *Tűzép telep* É. Tüzifa és épületanyag árusító hely. | 48. *Hërbárija* : *Szárittó telep* É. A Herbária Vállalat gyógynövényszárító telepe. | 49. *Nagy vendéglő* É. Szövetkezeti étterem. | 50. *Népház* : *Ruházsbót* É. Régen kultúrház volt, most a Földművesszövetkezet textilüzlete. 51. *Tejház* : *Mételep* É. Régen tejgyűjtő állomás, most a Melléktermék és Hulladékfelvásárló Vállalat (MÉH) telephelye. | 52. *Gépálomás* É. Régebben gépkölcsönző, most gépjavító telep. | 53. *Vásárhejkútasi olvasókőr* : *Szabómalmi olvasókőr* É |.54. *Sztahanov ücca* [~] U. | 55. *Taníttók uccája* : *Pëdagógusok uccája* : *Arany János ücca [Arany J. u.]* Több pedagógus lakik benne. | 56. *Kizs-bót uccája* : *Petőfi ücca [Petőfi S. u.]* U. Benne van a Kis bolt (33. sz). | 57. *Katòlikus templom* É | 58. *Isvám bót* : *Kis iskola* É. István nevű tulajdonosáról. Most iskola. | 59. *Mágocsi út* : *Szántó János Kovács ücca* : *Szántó Kovács ücca [Szántó Kovács J. u.]* U. | 60. *Nagy iskola* : *Köszponti iskola* É. Itt van az igazgatóság. | 61. Fölszabadullás ücca [~] U. | 62. *Szabaccság ücca* [~] U. | 63. *Új temető* | 64. *Ëtyhászföd* Fr. A római katolikus egyház tulajdona volt. | 65. *Termémfòrgalom* É. A Terményforgalmi Vállalat telephelye. | 66. *Vásárheji út [Vöröshadsereg u.]* U. | 67. *Kútasi csárda* : *Doktórlak* : *Órvosi rendöllő* [1897: *Kutasi csárda* (ZSILINSZKY: I, térk.)] É. Régen csárda volt, sok betyártörténet fűződik hozzá. Ma körzetorvosi rendelő. | 68. *Új tèjház* É. Tejipari Vállalat telephelye. | 69. *Csendőrlaktanya* : *Rendőrlaktanya* É. Rendőrörs. | 70. *Pijac tér*

Tér. | 71. *Régi temető* : *Liget* Tér. | 72. *Hősök szobra* 1914—18-as emlékmű. | 73. *Új Élet iroda* É. Az Új Élet Termelőszövetkezet irodája. | 74. *Lófër kocsma* : *Darálló malom* : *Téjesz malom* É. Első nevét volt tulajdonosa (Laufer) családnevéről kapta. Most termelőszövetkezeti tulajdonban levő darálómalom. | 75. *Hásztartási bót.* É. | 76. *Temetközési bót* É. Temetkezési Vállalat üzelethelyisége. | 77. *Református templom* É | 78. *Petőfi iroda* É. A Petőfi Termelőszövetkezet irodája. | 79. *Pósta* É | 80. *Alkotmány úcca* [~] U | 81. *Topa Rostás-főd* Fr. Volt tulajdonosáról. | 82. *Kászom Pali bácsihoz vivő járda* : *Salak út.* Út. | 83. *Vörös Csillag úcca* [~] U. | 84. *Baktërház* É. Vasúti őrház. | 85. *Grëgus malom* É. Volt tulajdonosáról. | 86. *Vasút* : *Vasúti tőttés* : *Vasut* | 87. *Álomás* : *Kardoskuti-mëgáló [Kardoskút vasútállomás]* É. | 88. *Régi kössékháza* É. | 89. *Fudbalpája [Sportpálya]* | 90. *[Liget-sor]* U. | 91. *[Ady-sor]* U. | 92. *Kulturház [Művelődési otthon]* É. | 93. *Tanácsház* É. | 94. *Uj pósta* É. | 95. *Tanácshász-tér [Lenin tér]* Tér. | 96. *Arany János ucca* [~] U. | 97. *Mikszát Kálmán ucca* [~] U. | 98. *Bikádi-főd.* Még beépítetlen terület. | 99. *Régi kocsma* : *Prëssző* Földművesszövetkezeti cukrászda É. | 100. *Uj bót* Földművesszövetkezeti vegyesbolt É. | 101. *Petőfi ucca* [~] U. | 102. *Kőr* : *Olvasókőr* : *Régi mozi* É. | 103. *Futura* : *Maktár* : *Termémforgalmi* É. A Terményforgalmi Vállalat magtára. | 104. *Oncsa-sor [Béke u.]* U. | 105. *Méntelep* : *Ovoda* É. Mielőtt óvodának átalakították, községi méntelepi istálló volt. | 106. *Kosút ucca [Kossuth L. u.]* U. | 107. *Ujj iskola* É. | 108. *Rákóci-sor* [~] U. | 109. *Egéssékház* É. Községi orvosi rendelő. | 110. *József Atilla ucca* [~] U. | 111. *Mőrics Zsigmond ucca* [~] U. | 112. *Ujtelep* Fr. 1945 után kezdett beépülni. | 113. *Kövesut* : *Vasut ucca [Orosháza—tótkomlósi kövesút* : *Árpád sor]* U. | 114. *Régi pósta* É. Most lakóház. | 115. *Táncsics ucca* [~] U. | 116. *Olajos-telep* Fr. Az Olajipari Vállalat telepe több épülettel. | 117. *Munkácsi ucca* [~] U. | 118. *Kardoskúti-templom* : *Ëvangélikus-templom* : *Templom* É. | 119. *Plavëc-iskola* : *Régi iskola* É. Valamikori tanítója családnevéről.

2. Külterületek

120. *Kovács Lajos-t.* É. | 121. *Balog Iván-t.* É. | 122. *Macëlka-t.* É. | 123. *Pataki-t.* É. | 124. *Balog József-t.* É. | 125. *Balok-t.* [Balogh-t.] É. | 126. *Balog János-t.* É. | 127. *Kizs Dani-féle szélmalom* : *Kizs Dánijël-t.* [Kiss Dániel-t.] É. A szálmalmot már régen lebontották. | 128. *Kocsis Károj-t.* É. | 129. *Héjja-t.* É. | 130. *Pataki-t.* É. | 131. *Kocsis-t.* : *Héjja-t.* É. | 132. *Tóbijás Sándor-t.* É. | 133. *Macëlka Pista ta.* É. | 134. *Macëlka János ta.* É. | 135. *Macëlka József ta.* É. | 136. *Poják-t.* É. | 137. *Rostás-t.* É. | 138. *Mágocs-ódal* [1882: *Mágocsi oldal* (SZEREMLEI: I, 24; térk.); Hiv.: *Mágocsi oldal*] Tanyasor, ebben: 120—156. | 139. *Kardos-tanya küvezsbejárója* Út. | 140. *Kardos-t.* : *Kardos-kastéi* : *Viharsaroki-major* É. Viharsarok Tsz. üzemegysége. | 141. *Mágocsi-határ* : *Árpáthàlmi-határ* Községhatár. | 142. *Kovács Imre ta.* É. | 143. *Kokovaji Sándor ta.* É. | 144. *Móric Lajos-t.* É. | 145. *Héjja Pál-t.* É. | 146. *Takács-dűllő* Út. | 147. *Vári Sándor-t.* É. | 148. *Török József ta.* É. | 149. *Török Imre ta.* É. | 150. *Árpáthàlmi határ* Kh. | 151/a. *Szűcs János ta.* É. | 151/b. [1900: *Bánfi-barom-kútja* (SZEREMLEI: I, 142.)] | 152. *Martony Isvány-t.* | 153. *Siromi-sarok* [1900: *Újvárosi-halmok, Három-halom* (SZEREMLEI: I, 142.)] Szántó. | 154. *Kovádzs Bálin ta.* [Kovács Bálint ta.] É. | 155. *Àlbërt János-féle t.* É. | 156. *Török Máté-t.* É. | 157. *Macëlka János-t.* É. | 158. *Hëgyi Mártony-t.* É. | 159. *Bodrogi-t.* É. | 160. *Téjesz-út* : *Téjesz csináta út* : *Nemzetközi út* Út. Az utolsó neve gúnyos. | 161. *Súri István-t.* É. | 162. *Kruzsic Mihój-t.* [Kruzslicz M.] É. | 163. *Szűcs János ta.* É. | 164. *Bodrogi-t.* É. | 165. *Mágocsi-út* : *Szentësi-küvesút* [1897: *Posta út* (ZSILINSZKY: I. térk.)] | 166. *Zádori István-t.* É. | 167. *Felek Pista-t.* É. | 168. *Gál Áron-t.* É. | 169. *Bartok Imre-t.* É. | 170. *Rëstás Jóska-t.* É. | 171. *Bakos Pál-t.* É. | 172. *Balog Jóska-t.* É. | 173. *Füvesi Pál ta.* É. | 174. *Makó Pál-t.* É. | 175. *Bé Kovács-t.* : *Bandirkó-t.* É. Második a tulajdonos ragadványneve. | 176. *Makó Pál kis-ta.* É. | 177.

Szabó-féle t. É. | 178. [1882: *Pusztai vörös halom* SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 157—196. | 179. *Vöröshàlmi-dűllő* Út. | 180. *Jankó Miháj-t.* É. | 181. *Héjja Mátyás ta.* É. | 182. *Héjja István ta.* É. | 183. *Vöröshàlmi domb* [1900: *Veres-halom,* a pusztai veres-halmi dűlő északi részében. Lichner szerint az orosháza—mágocsi út mentén levő hét domb a tatárok által leölt orosháziak csontjait takarná, s ezért helyesebben *Véres-halom*nak lenne nevezendő. Olyan, mint egy határ domb. (SZEREMLEI: I, 145.)] Ma már alig látszik a domb. Azt tartják, hogy itt 200 esztendővel ezelőtt falu volt. | 184. *Gál Ferenc-t.* É. | 185/a. *Ádáz György-t.* [Ádász György-t.] É. | 185/b. [1900: *Forgó-halom,* a Pusztán közel esik a Héthalomhoz, ettől északra. Népies, jobban mondva tudákos eredetű hagyomány szerint mikor a hét magyar vezér a Hét-halmon sátorozott, a fővezér a Forgó-halmon ütötte fel sátrát, minthogy ez nagyobb a többi halmoknál. (SZEREMLEI: I, 132)] Az adatközlők nem ismerték. 186. *Olasz Imre-t.* É. | 187.*Szombati Sándor ta.* É. | 188. *Török Ernő-t.* É. | 189. *Gál Sándor-t.* É. | 190. *Ravasz Pál ta.* É. | 191. *Ravasz József ta.* É. | 192. *Juhász István ta.* É. | 193. *Juhász János ta.* É. | 194. *Baranyi Lajos-t.* É. | 195. *Samu Pál ta.* É. | 196. *Baranyi Ferenc ta.* É. | 197. *Határ-út : Békés-megyeji-határ* : *Határ* Út | 198. *Pusztaszéli-út* : *Kútasi-út* [1882: *Pusztaszéli út* (SZEREMLEI: I, 24. térk.); 1900: A pusztai összes dülőket a tanyaiaktól a *pusztaszéli út* vágja el, mely a múlt században még nem volt meg. E helyett azonban a pusztát több hosszú egyenes út szeldelte, melyek Derekegyháza és Sámson, Derekegyháza és Orosháza, Derekegyháza és Vásárhely, Sámson és K. Pereg, Sámson és Komlós, Sámson és Vásárhely, Vásárhely és Újváros, Vásárhely és Orosháza között tarták fen az összeköttetést, melyek egy része ma már nem létezik. (SZEREMLEI: I, 28—9.)] | 199. *Bekötő-út* : *Téiesz-út* Út | 200/*a Fehér Pál ta.* É. | 200/*b Két-halom,* a pusztán, az Apróhalmi-dűlőnek a mégocsi oldal felőli határán, közepén. Két kisebb halom. (SZEREMLEI: I, 136.)] Az adatközlők nem ismerték. 201. *Nagy Ernëc-t.* [Nagy Ernő-t.] É. | 202. *Kokovaji János ta.* É. | 203. *Kuka Olasz-t.* É. + | 204. *Vári-t.* É. + | 205. *Rëstás József-t.* É. | 206. *Tóbijás Ernëc-t.* [Tóbiás Ernő-t.] É. | 207. *Füvösi János ta.* É. | 208. *Mágocs-ódali iskola* É. + | 209. *Süle Imre ta.* É. | 210. *Csizmadija-t.* : *Pál János ta.* É. | 211. *Pál Flóri ta.* [Pál Flórián ta.] É. | 212. *Apróhalom* [1864: *Héthalom,* az egymás közelében félkör alakjában emelkedő szám szerint is épen hét halomról. Egykor a 7 magyar vezérnek táborhelye. (PESTY: XIV, 34v.); 1900: *Apró-halom,* az újvárosi pusztán, a róla nevezett dűlő északi szélénél kelet felé hét kis halomból áll, melyek természetes képződések, s ezért *Hét-halom* nevet is viselnek. Lichner ezek nevét igazítja ki *Véreshalom*ra. (SZEREMLEI: I, 130.)] Kisebb dombok egymástól 4—500 méterre. | 213. [1864: *Apróhalom* (Pesty: XIV, 33 r.); 1882: ~ (Szeremlei: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 198—222. | 214. *Gujás János ta.* É. | 215. *Héija Antal ta.* É | 216. *Gál Isvám-féle t.* É. | 217. *Apróhalmi-dűllő* Út | 218. *Szabó Lajos ta.* É. | 219. *Bámfi Bálin ta.* [Bánfi Bálint ta.] É. | 220. *Makó Ferenc ta.* É. | 221. *Szabó Miháj ta.* É. | 222. *Ádász Ferenc ta.* É. | 223. *Baranyi János ta.* É. | 224. *Szilvás Rëstás-féle t.* É. | 225. *Fehér Isván ta.* É. | 226. *Miklózs Balás ta.* [Miklós Balázs ta.] É. | 227. *Banga Imre-t.* É. | 228. *Ér : Gombosék-ere* [1900: *Boros-szék-ér,* a Puszta északnyugoti részében kanyargott. Az Apróhalmi-dülő keleti végéről kiindulva, ti. nyugoti és déli irányban. többfelé elágazott s azt az egész tájat Mágócsig és Kakas-székig többé-kevésbbé behálózta. (SZEREMLEI: I, 54.)] Ma már inkább ásott csatorna jellege van. | 229. *Gombos-t.* É. | 230. *Gombos Jóska ta.* É. | 231. *Juhász Isvány ta.* : *Palókás Juhász-t.* É. | 232. *Kokovaji Pál ta.* É. | 233. *Borosszéki-lapos* Sokszor vízállásos, mélyebb rész. | 234. *Mágocsi-határ* : *Kútasi-határ* Községhatár. | 235. [1864: *Borosszék* (PESTY: XIV, 33v.); 1900: ~ (SZEREMLEI: I, 27.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 223—262. | 236. *Stüflër-t.* [Schtiffler-t.] É. | 237. *Gàjjas-t* É. | 238. *Sülë-féle t.* É. | 239. *Körösztút* Út | 240. *Kruzslic-t.* [Kruzslicz-t.] É. | 241. *Kovács József ta.* É. | 242. *Mágocs-ódali-kőr.* É. | 243. *Héjja Miháj ta.* É. | 244. *Juhász János ta.* É. | 245. *Kóti-t.* : *Sélleji-t.* É. | 246. *Laki Sándor ta.* É. | 247. *Szél-t.* É. | 248. *Héjja János ta.* É. | 249. *Hódi mérnök-t.* É. | 250. *Héjja Jenő ta.* É. | 251. *Pataki János ta.* É. | 252. *Kristó Sándor ta.* É. | 253. *Bíró*

kovács É. | 254. *Fisẽ Rudóf-t.* [Fischer Rudolf-t.]: *Héjja -malom* : *Mucsi-malom* É. | 255. *Orovẽc-kovács* : *Magony-t.* É. | 256. *Kristó-féle t.* É. | 257. *Szilvás Iván-t.* É. | 258. *Katona Miháj ta.* É. | 259. *Dimák Isvány ta.* É. | 260. *Dimák András ta.* É. | 261. *Dimák Miháj ta.* É. | 262. *Guba-féle t.* É. | 263. *Kis-t.* É. | 264. *Lapos* : *Rëstás-lapos* | 265. *Borosszéki-dűlő* : *Lëbuki-dűllő* Út | 266. *Rëstás József-t.* É. + | 267. *Baranyi János ta.* É. | 268. *Balog Ernő-t* : *Kis Varga József ta.* É. | 269. *Tárką Szűcs-t.* É. | 270. *Há Nagy Ernëc ta.* É. | 271. *Kokovaji János ta.* É. | 272. *Vári-t.* É. | 273. *Borosszéki-legelő* Rét | 274. *Vërók-t.* É. | 275. *Móric-t.* É. | 276. *Dezső-féle t.* É. | 277. *Köröszt-út* Út | 278. *Slak-csapás* Gyalogút, amely salakkal van föltöltve. | 279. *Anygyal-t.* É. | 280. *Séllej Imre ta.* [Séllei Imre ta.] É. | 281. *Láda Imre ta.* É. | 282. [1864: *Lebuki,* egy hasonló nevű Csárdáról (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: *Lebuki puszta*] Tanyasor, ebben: 263—294. | 283. *Szilvás Isvány ta.* É. | 284. *Dezső Sándor ta.* É. | 285. *Varnyú János ta.* É. | 286. *Horvát Isvány ta.* É. | 287. *Hèrcëk Pál ta.* É. | 288. *Lëbuki-csárda* [1900: ~ (SZEREMLEI: I, 118.)] É. Régen lebontották. | 289. *Dëli-kovács* : *Kocsma* : *Lëbuki-csárda* É. Amióta az eredeti csárdaépületet lebontották, ezt hívják annak. | 290. *Köröz-dűllő* Út | 291. *Fàrkas Miháj ta.* É. | 292. *Vékom Bálim-féle t.* [Vékony Bálint-féle t.] É. | 293. *Madarász István ta.* É. | 294. *Szabó Sándor-t.* : *Répás-t.* : *Disznóhízlaló* É. Az Orosházi Állami Gazdaság sertéstelepe. | 295. *Rizsës Rëstás-t.* É. | 296. *Rëstás Pál ta.* É. + | 297. *Tatár Kis Ernő ta.* É. | 298. *Hëgyi János-féle t.* É. | 299. *Balok Sándor ta.* É. | 300. *Rostás Pál ta.* É. | 301. *Konkoj Miháj-féle t.* É. | 302. *Özvety Konkoj Lajosné ta.* É. | 303. *Özvety Tatárné-t.* É. | 304. *Kokovaji Sándorné ta.* É. | É. 305. *Fehér Pista ta.* É. | 306. *Vági-féle t.* É. | 307. *Fejős Isvány ta.* É. | 308. *Téjesz-istáló* É. | 309. *Rëstás Pál ta.* É. | 310. *Lakos-t.* É. | 311. *Pádi-t.* É. + | 312. *Kristó-t.* É. | 313. *Láda Imre ta.* É. | 314. *Pető István-t.* É. | 315. *Szél Imre ta.* É. | 316. [1864: *Hármashatár,* a Szentes és Vásárhely közötti hármas csúcsú határhalomról (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMTEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 295—324. | 317. *Kun Sándor ta.* É. | 318. *Kovács Endre ta.* É. | 319. *Csikós Miháj ta.* É. | 320. *Gujás Isvány ta.* É. | 321. *Kis Sándor ta.* É. | 322. *Bámfi Pál ta.* É. | 323. *Tóbijás-t.* É. | 324. *Vékọ János ta.* É. | 325. *Rëstás-t.* : *Nagy József ta.* É. | 326. *Gàjjas-t.* É. | 327. *Hös-legelő* : *Hözs-gyöp* Rét | 328. *Hös-t.* : *Tatár-t.* É. | 329. *Móric-tanyák* É. | 330. *Patócs-t.* É. | 331/*a. Fekete-halom* [1900: ~, a pusztán, a róla elnevezett dűlőben, a Lebuki-dűlőhöz közel. Természet szülte. 90 m. (SZEREMLEI: I, 133.)] Alig észrevehető domb. | 331/*b.* [1864: *pusztai Feketehalom* (PESTY: XIV, 33r.); 1900: ~ (SZEREMLEI: I, 27.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 325—347. | 332. *Feketehàlmi-dűllő* Út | 333. *Fődesi-t.* É. | 334. *Feketehàlmi-iskola* É. | 335. *Feketehàlmi-òlvasókőr* É. | 336. *Kovács Endre ta.* É. | 337. *Gál Laci ta.* É. | 338. *Bozsér-t.* É. | 339. *Bámfi Èrnëc ta.* [Bánfi Ernő ta.] É. | 340. *Három Kis-t.* É. Mindegyik Kiss családnevűé. | 341. *Kertész Imre ta.* É. | 342. *Móric Lajos ta.* É. | 343. *Szappanos-t.* É. | 344. *Hármas-halom* : *Hármashatár-domb* Egyesek szerint három község határa találkozott itt, mások szerint három dombocska csupán. | 345. *Hármashatár-dűllő* Út | 346. *Hódi-t.* : *Bugyi-t.* É. | 347. *Szënti Pál ta.* É. | 348. *Konc-legelő* : *Pab-gyöp* Rét. | 349. *Pap-t.* É. | 350. *Nagy János ta.* | 351. *Goidár-t.* : *Naty-t.* : *Vík-t.* [Nagy-t. : Vígh-t.] É. | 352. *Gojdár-t.* : *Mantmart-t.* É. | 353. *Tót-t.* : *Horvëc-t.* É. | 354. *Lantos-t.* É. | 355. *Tatár-t.* É. | 356. *Kis Tatár-t.* É. | 357. *Kerekes-t.* É. | 358. *Rëstás Sándor ta.* : *Tűs-t.* É. Az utóbbi ragadványnévből alakult. | 359. [1864: *Laczitelek* (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 348—367. | 360. *Laciteleg-dűllő* Út | 361. *Kristóf-t.* É. | 362. *Tárkám Pál-t.* É. | 363. *Směla-t.* É. | 364. *Fejös Márton ta.* É. | 365. *Fejös István ta.* É. | 366. *Mónus József ta.* É. | 367. *Mónus Imre ta.* É. | 368. *Rëstás-t.* É. | 369. *Asztalos-t.* : *Asztalos Gyula ta.* É. | 370. *Asztalos-t.* : *Asztalos András ta.* É. | 371. *Kosút-út* Út. A Kossuth Tsz-be vezet. | 372. *Héjja-t* É. + | 373. *Kispál Flóri ta.* É. + | 374. *Bódaji-t.* É. | 375. *Török-t.* É. | 376. *Bacsa-t.* É. | 377. *Szűcs Máté ta.* É. | 378. *Pap-t.* É. + | 379. *Erdős-t.* É. | 380. *Pap Imre ta.* É. | 381. *Vàrga Isvány ta.* É. | 382. *Tòlnaji Károj ta.* É. | 383. *Két Kőrősi-t.* É. | 384. *Tóbijás-t.* É. | 385. *Tárkán-t.* É. |

386. *Két Ambrúzs-t.* É. | 387. *Tárkán-t.* É. | 388. *Tárká Sándor ta.* É. | 389. *Dëják Pál ta.* É. | 390. *Kishàlmi-dűllő* Út | 391/*a.* [1864: *Kishalom* (PESTY: XIV, 33r.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 368—392. | 391/*b. Kis-halom* [1900: ~, a Pusztán a róla nevezett dűlő északi végében, 91 méter magasságban. (SZEREMLEI: I, 136.)] | 392. *Régi-határ-út* : *Hármashatár-út* Út | 393. *Lëbuki-lapos* [1900:~ (SZEREMLEI: I. 60.); Hiv.: *Kakasszéki tó* (1935-.s térk.)] Vízállás. | 394. *Horvát Isván ta.* É. | 395. *Bàrta Imre ta.* É. | 396. *Miháj-kovács* É. | 397. *Szabó-t.* : *Bivajfarok-kocsma* É. | 398. *Csicsatéri-rész* Hr. Ebben: 394-397. | 399. *Csicsatéri-dűllő* Út | 400. *Nagy József ta.* É. | 401. *Főtházi-t.* [Földházi-t.] É. + | 402. *Gazdasági ëggyesület vót ta.* É. | 403. *Tót Máté ta.* É. | 404. *Boros Lajos ta.* É. | 405. *Tót Sándor ta.* É. | 406/*a.* [1900: *Kakasszék-halom,* a pusztán, a róla nevezett dűlőben. (SZEREMLEI: I. 135.)] Az adatközlők nem ismerik, valószínűleg a 445. sz. mellett keletre húzódó dombvonulat. | 406/*b.* [1864: *Kakasszékhalom* (PESTY: XIV, 33r.); 1882: *Kakasszék-halom* (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 394—417. | 407. *Citus-t.* : *Gàjjas-t.* É. | 408. *Naty-körösztút* Út | 409. *Szűcs Miháj ta.* É. | 410. *Dëják-t.* É. | 411. *Bekötő-út* : *Téjesz-út* Út | 412. *Olasz-t.* É. | 413. *Muzsik-féle kis-t.* É. | 414. *Lázár-t.* É. | 415. *Bàrna-t.* É. | 416. *Tòlnaji Ernëc ta.* É. | 417. *Halom* : *Kis-halom* Dombocska. | 418. *Szénási Balás ta.* É. | 419. *Héjja Imre-t.* É. | 420. *Miháj János ta.* É. + | 421. *Orovëc Sándor ta.* É. | 422. *Bodrogi Imre ta.* É. | 423. *Mérges Lajos ta.* É. | 424. *Bodrogi Juci-t.* É. | 425. *Bodrogi Sándor ta.* É. | 426. *Bodrogi-féle kis-tanya* É. | 427. *Dëják Imre ta.* É. | 428. *Juhász Jóska ta.* É. | 429. *Juhász Pétör ta.* É. | 430. *Juhász-t.* É. | 431. *Zsódos-t.* É. | 432. *Gërëgus-körösztút* Út. | 433. *Homogbánya* Gödör. | 434. *Szëmënyeji Pál-féle t.* É. | 435. *Borza-féle t.* É. | 436. *Fejős-t.* É. | 437. *Mónár-t.* É. | 438. *Kovács Lőrinc ta.* É. | 439. *Tápaji-t.* É. | 440. *Fejös József ta.* É. | 441. *Tárká-féle t.* É. | 442. *Mëtykó-t.* É. | 443. *Csányi-féle t.* É. | 444. *Rózsa-lapos* [1864: *Kútvölgy Székér,* hasonnevű kiszáradt szikes talajú érről. (PESTY: XIV, 33v.); Hiv.: ~] Népi nevét volt tulajdonosáról kapta. | 445. *Rózsa János ta.* É. | 446. *Urasági határ-út* Út. Ki akarták építeni, de nem készült el. | 447. *Pósahalmi-út* Út | 448. *Szepesi Isvány ta.* É. | 449. *Szabó Pál ta.* É. | 450. *Kispál András ta.* : *Temesvári kis-ta.* É. | 451. *Rëstás János ta.* É. | 452. *Banga Isvtánné ta.* : *Hosszú Banka-t.* É. | 453. *Póka-t.* É. | 454. *Banga-t.* É. | 455. *Orovëc Istvánné ta.* É. | 456. *Kosút-téjesz átkötő-úttya* Út | 457. *Vági-féle t.* : *Kosút köszpont* É. A Kossuth Termelőszövetkezet központi üzemegysége. | 458. *Pap Sándor-féle ta.* : *Pap Imre ta.* É. Most Pap Imre lakik benne. | 459. *Líbor-féle t.* É. | 460. *Zsódos Isvány ta.* É. | 461. *Méraji Isvány ta.* É. | 462. *Rëstás Fóri ta.* É. | 463. *Bodrogi-t.* É. | 464. *Ká Szabó Lídija ta.* É. | 465. *Csöngöri-t.* É. | 466. *Citus Miháj ta.* É. | 467. *Mészáros-t.* É. | 468. *Pósaji-körösztút* Út | 469. *Fejös János ta.* É. | 470. *Lázár Isvány ta.* É. | 471. *Lantos Máté ta.* É. | 472. *Lantos János ta.* É. | 473. *Fejös Isvány ta.* É. | 474. *Disznóhízlalda* : *Sertéskombinált* É. Az utóbbi tudálékos szóhasználatból eredő név. | 475. *Fejös József ta.* É. | 476. *Lénár-t.* [Lénárt-t.] É. | 477. *Olasz Mártony ta.* É. | 478. *Pósahalom* [1864: ~, monda szerint egy régi híres pásztor nevéről. (PESTY: XIV, 34v.); 1900: ~, Peres-kutason, egyike a határ legszebb és legmagasabb pontjainak. Terjedelmes homokdombok közül az e tájon elágazó és kiszélesedő Kakasszék-ér partján, 98 méter magasságban emelkedik ki. Nevét a Szeri Pósa nemzetség valamelyik tagjától vette, mely Kutast és e vidéken egyéb helyeket is már az Árpádok kora óta bírta, s melynek utolsó tagja Pósafi István 1471-ben halt meg... Maga a halom hordott föld... (SZEREMLEI: I, 140.)] Domborulat, tart a 463-tól. Vö.: 508. sz. | 479. [1864: *Pósahalom* (PESTY: XIV, 33r.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 447—487. | 480. *Pósahàlmi-dűllő* : *Temesvári-dűllő* Út | 481. *Pósahàlmi-ér* : *Kakasszéki-ér* [1900: *Kakas-szék, Kakas-szék-ér.* Nagysága az ősidőben mindjárt a Tisza után következhetett. Határunkbeli neveit a XIV. és XV. században élt birtokos Gyáli Kakas nemzetség valamelyik tagjától nyerhette... Gerendásról Csorvásnak tart, s ott Hajdú-völgynek neveztetik... Az északnyugoti ág Újvárosnak és

Mágocsnak tart s Mágocs-ér nevet vévén fel, a Fábián-pusztai vizekkel szaporodva, ennek délkeleti határán a Kórógyba ömlik. A déli ág pedig a szabad-szent-tornyai és orosházi erek vizeivel gazdagova, Batta-szenttornya északnyugoti szélén a Lebuki laposba, s az ennek folytatását képező *Kakas-szék*be megy át. A *Kakas-szék* 9—10 km hosszú, 100—600 m széles, s helyenként igen mély folyammeder, melynek szélességét imitt-amott még a hozzátartozó laposak és rétségek is növelik... Déli részét a Pósa-halomról fogva Kakas-szék-érnek híják. A Kápolna-dűlő végénél a folyó elveszítvén medrének nagyobb mélységét és élesebb kiképzettségét, a Peres-Kutas dűlő északi végénél Kútvölgy nevet vesz fel. (SZEREMLEI: I, 60—1.)] | 482. *Balog János ta.* É. | 483. *Cé Mónár Imre ta.* É. | 484. *Kakas-széki-tó* Tó. Két holdnyi állandó vízállás. | 485. *Kakasszék-fürdő* : *Kakasszéki-gyógyintézet* : *Júlija-fürdő* : *Szanatórijum* É. | 486. *Lázár Mózes ta.* É. | 487. *Lázár Imre ta.* : *Lázár-t.* : *Lefle-t.* É. | 488/*a. Makó Lajos ta.* É. | 488/*b.* [1774: *Kóti barma kútja,* Veres-Kutason, a Pósahalomtól nyugotra, a Kakas-szék nyugoti partján, a Kápolnadűlő nyugoti végében. (SZEREMLEI: I, 27.)] | 489. *Két Rostás-t.* É. | 490. *Szűcs János ta.* É. | 491. *Fejös-t.* : *Fejös Mátyás ta.* É. | 492. *Kakasszéki-csatorna* : *Kápolnaji-csatorna* : *Kakasszéki-ér* Csatorna a kiszáradt folyómeder fenekén. | 493. *Lévaji-t.* É. | 494. *Rëstás Márton ta.* : *Petőfi kanászata* É. A Petőfi Tsz sertéstelepe. | 495. *Puszta-kápólna* [1900: *Kápolna-halom,* a róla envezett dűlőben. (SZEREMLEI: I, 135.)] Régi épületromok nyomai. | 496. [1864: *Kápolna,* hajdan ott létezett Kápolnáról (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 488—544. | 497. *Puszta-kápólna-dűllő* Út | 498. *Konc Sándor ta.* É. | 499. *Márton János-féle ta.* É. | 500. *Márton Pál-féle t.* : *Márton Józsi ta.* É. | 501. *Tót Imre ta.* É. | 502. *Fejös-tanyák* É. Három Fejes-t. egymáshoz közel. | 503. *Szöllőtelep* : *Csutkatű-ucca* | *Gërëgus-telepíttés* Egy utcányi település, amelyet Greguss Máté osztott ki mezőgazdasági munkásoknak, akik főként „csutkatű"-vel tüzeltek. | 504. *Rezes Mónár-féle t.* : *Er Mónár Imre ta.* É. | 505. *Móric-féle ta.* : *Márjás-féle t.* É. | 506. *Gërëgus-t.* : *Gërëgus-féle t.* : *Grëgus Máté-t.* É. | 507. *Pósaji-bót* É. | 508. *Pósahàlmi-domb* | 509. *Pósahàlmi-szélmalom* : *Hadobás-féle malom* : *Kovács szélmalom* É. + | 510. *Grëgus-kert* Gyümölcsös | 511. *Cé Naty-t.* É. | 512. *Gójás Szabó-t.* É- Gólyafészek volt a kéményén. | 513. *Ká Szabó-t.* É. | 514. *Fàrdűllő: Vagdűllő* Út. A földek végénél volt, s egyik vége zárt. | 515. *Gajdán János ta.* É. | 516. *Petőfi-téjesz bekötő-úttya* Út. | 517. *Petőfi-féle major* É. | 518. *Téjez-bejáró* Út. | 519. *Feiös-t.* É. + | 520. *Elek Imre ta.* É. + | 521. *Nagy György János ta.* : *Rác Sándor ta.* É. | 522. *Radics-t.* : *Radics-féle t.* É. | 523. *Olasz Pétör ta.* É. | 524. *Móric-t.* É. | 525. *Nagy Zsarkó János ta.* É. | 526. *Juhász-t.* É. | 527. *Bodrogi-t.* : *Héjja-t.* : *Mocsári József ta.* É. | 528. *Juhász-t.* : *Ambrúzs János ta.* É. | 529. *Balok-t.* É. | 530. *Szanatórijum úttya* : *Új fürdő-út* Út. | 531. *Régi fürdő-út* Út. | 532. *Radics-t.* : *Szakállas Radics ta.* É. | 533. *Rákos-t.* É. | 534. *Szőkehàlmi-állomás* : *Kakasszéki-állomás* É. 1937-ben változott meg a neve. | 535. *Vásárheji-vasút* | 536. *Gàjjas-t.* É. | 537. *Vàrró-t.* É. | 538. *Ludányi-t.* É. | 539. *Hegedűs-t.* É. | 540. *Bálin-t.* [Bálint-t.] É. | 541. *Kútasi-út* : *Vásárheji-út* Út | 542. *Öreg Orovëc-t.* É. | 543. *Kakasszéki-állomás* : *Pósahàlmi-állomás* É. 1937-ben változott meg a neve. | 544. *Fijatàl Orovëc-t.* É. | 545. *Macëlka-kastéj* É. | 546. *Gójdár-dűllő* Út | 547. *Új pusztaszéli-út* Út. | 548/*a. Dóda-féle t.* É. | 548/*b.* [1774: *Banga barma kútja* (SZEREMLEI: I, 26.)] | 549. *Mónár János ta.* É. | 550. *Kosút körösztúttya: Dijófás-út* Út. | 551. *Téjesz-határ* A Kossuth és a Petőfi termelőszövetkezetek határa. | 552. *Mónár Károj ta.* É. | 553. *Tót József ta.* É. | 554. *Fejös Imre ta.* É. | 555. *Nyárfás-út* Út. | 556. *Csé Hódi Sándor-t.* É. | 557. *Fejös Pista János-t.* É. | 558. *Tót Sándor-féle t.* É. | 559. *Móldován-t.* É. | 560. *Tápai Imre-féle t.* É. + | 561. *Pincés-tanya* : *Vàrga Dezső ta.* É. Első nevét nagy pincéjéről kapta. | 562. *Pósaji körösztút* : *Grëgus-körösztút* Út | 563. *Lénárt János-t.* É. | 564. *Tót Mátyás kis-ta.* É. | 565. *Gójás Szabó-t.* É. Gólyafészek volt rajta. | 566. *Imre-kovács* É. Imre Imre nevű kovácsmester lakott itt. | 567. *Szőkehàlmi-iskola* É. | 568. *Vata-féle t.* É. | 569. *Szőkehàlmi-puszta* Hr., ebben kb. 500—530, 555—580, 597—611, 631—646. | 570. *Szőkehàlmi-őrház* É. |

571. *Canik-t.* É. | 572. *Slavór-féle t.* É. + | 573. *Labádi Imre ta.* É. | 574. *Kerekes-t.* É. | 575. *Fazëkas József ta.* É. | 576. *Lázár-t.* É. | 577. *Csonka-t.* É. | 578. *Bánfiné ta.* É. | 579. *Olvasókőr* : *Kakasszéki-olvasókőr* : *Kakasszéki-iskola* É. 1947-től iskola, azelőtt olvasókör. 580. *Kakasszéki-körösztút* : *Körösztút* Út | 581. *Szendi-t.* É. Most Rostás Flóriának laknak benne. | 582/*a. Öreg Bálin-t.* É. | 582/*b.* [1900: *Domján-halom,* a vásárhely—orosházi út nyugoti oldalán. Az új templomtól mintegy 7—800 m-nyi távolságban. (SZEREMLEI: I, 132.)] Az adatközlők nem ismerték. | 583. *Fülöp-t.* É. | 584. *Cövek Sándor-t.* É. | 585. *Gòjdár-t.* É. | 586/*a.* [1900: *Szőkehalom,* a Pusztán, a róla nevezett dűlőben. (SZEREMLEI: I, 142.)] Az adatközlők nem ismerték. | 586/*b.* [1864: *Szőkehalom* (PESTY: XIV, 33r.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 545—590. | 587. *Szőkehàlmi-dűllő* Út. | 588. *Kokovaji-legelő* Rét. | 589. *Kokovaji János-t.* É. + | 590. *Kokovaji Mátyás-t.* É. + | 591. *Régi orosházi-határ* Községhatár volt. | 592. *Régi pusztaszéli-út* Megszűnt. | 593. *Özvegy Nagy Bálinné ta.* É. | 594. *Csúcs Miháj-féle t.* É. | 595.*Hegedűs-féle t.* É. | 596. *Dëjàk-féle t.* É. | 597. *Gombos Imre ta.* É. | 598. *Gombos Sándor ta.* : *Takács Ferenc ta.* É. | 599. *Varsányi-féle t.* É. | 600. *Szuromi-féle t.* É. | 601. *Lénárt Imre-féle t.* : *Paplukács Lukács ta.* É. | 602. *Dopsa Sándor-féle t.* É. | 603. *Olasz Ernő-féle t.* É. | 604. *Cé Nagy Isvám-féle t.* É. | 605. *Cé Nagy János-féle t.* É. | 606. *Vót Kenész-t.* : *Fári János-t.* : *Törög Balázs ta.* : *Pál Pál ta.* : *Pál János ta.* É. | 607. *Fejös-féle kis-t.* É. | 608. *Kotormám-féle t.* É. | 609. *Kotormán Lajos ta.* É. | 610/*a. Olasz Tamás-féle t.* É. | 610/*b.* [1900: *Apácza-halom,* a Sóstón belől egy vizes lapos közepén. (SZEREMLEI: I, 130.)] Az adatközlők nem ismerték. | 611. *Csáki Mihájféle-t.* É. | 612. *Godács Imre ta.* É. | 613. *Godács-féle t.* : *Lencse-t.* É. | 614. *Fülöp Miháj-féle t.* É. „Juhász Nagy Ësványé most." | 615. *Elek Elemér-féle t.* É. | 616. *Sóstó-farok* Tó része. | 617. [1882. *Sóstófarok* (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: *Sóstófark*] Tanyasor, ebben: 592—619. | 618. *Dajkó kis-ta.* É. | 619. *Szendi-t.* : *Repülőtéri-lakás* É. | 620. *Kútas* : *Kútas-tanyaköszpont* : *Vásárhejkútas* : *Székkútas* : *Hetedik-kerűlet* [1446: *Kwthws* (MTörtTár. VI, 28.); 1472: *Kwthus* (D1. 17 282.) Mindkét adatot CSÁNKI közli (699.); 1847: *Veres-kútas* (SCHEDIUS—BLASCHNEK térk.); 1848: *P. Vereskútas* (GÖRÖG térk.); 1864: *Veres-* másként *Peres-Kútas* (PESTY: XIV, 32v.); 1880: *P. Tót-kutas* (HÁTSEK térk.); 1897: *Vereskútas* (ZSILINSZKY: I, térk.); 1900: *Veres-kutas,* helyesebben *Peres-Kutas* vagy csak egyszerűen *Kutas.* Hajdan tekintélyes község, mely északra Újvárossal, Szent-Tornyával és Orosházával határos. Itt emelkedik a Pósa-halma, a Kakas-székér mellett, melynek partjain a község termékeny földje elterült. Nevezetes arról is, hogy a XVI. és XVII. századbeli hazai térképeken, melyeken Vásárhelyt hasztalan keressük, rendszerint föl van téve. (SZEREMLEI: I, 10.)] HÁTSEK térképe minden bizonnyal tévesen lokalizálja ide Tótkutast, ez a község, majd később puszta ugyanis jóval délebbre, Tótkomlós mellett, a mai Békéssámson község területén volt. (Vö.: SZEREMLEI: I, 10—1., valamint SCHEDIUS—BLASCHNEK és ZSILINSZKY térképeit.) Ma önálló község belterülete, neveit külön térkép és fölsorolás tartalmazza 1—83. Hivatalos neve: *Székkutas.* | 621. *Topa Rostás-t.* É. | 622. *Dëjàk-t.* : *Bikaistáló* É. | 623. *Bámfi Lajos ta.* É. | 624. *Kettős-őrház* É. | 625. *Kizs-baktërház* É. Kisebb vasúti őrház. | 626. *Csonka-malom* : *Szabó-malom* É. Tulajdonosairól. | 627. *Malomi-rampa* Vasúti átjáró. | 628. *Kovács Vendöl-féle t.* : *Kéccör Kovács-t.* É. A mestersége is kovács volt. | 629. *Orosházi-út* [1897: ~ (ZSILINSZKY: I, térk.); 1900: *Vásárhely-orosházi út* (SZEREMLEI: I, 132.) Út. | 630. *Orosházi-vasút* | 631. *Gombos-t.* É. + | 632. *Bodrogi-t.* É. | 633. *Miháj Pëtör-féle t.* : *Legeltetési Bizottság ta.* É. | 634. *Naty-körösztút* : *Sámsoni-körösztút* Út. | 635. *Kocsis-t.* É. | 636. *Rostás-t.* É. | 637. *Udvari-féle t.* É. | 638. *Posztós-t.* : *Kún-t.* É. | 639. *Tót Mátyás ta.* É. | 640. *Karasz Bálim-féle t.* É. | 641. *Juhász Naty Sándor ta.* É. | 642. *Lévaji János ta.* É. | 643. *Kanászhàlmi-domb* Régen ekörül tartották a közös kondát. | 644. [1864: *Kanászhalom* (PESTY: XIV, 33r.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.) Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 621—666. | 645. *Kanászhàlmi-dűllő* Út | 646. *Földes közjeddző-féle t.* : *Olasz Mártony ta.* É. | 647. *Rostás Mátyás-féle t.* : *Új Élet-köszpont* É. Az Orosházi Új Élet Tsz. üzemegysége. |

648. *Elek Sándor-t.* É. + | 649. *Orovëc-t.* É. + | 650. *Naty Sándor ta.* [Nagy Sándor ta.] É. | 651. *Dé Kizs Bálin ta.* É. | 652. *Kabódi-t.* É. | 653. *Görbe-szék : Kis-Sós-tó* [1900: *Görbeszék,* mély medrével a Sóstó-parti dűlőt és a kanászhalmit is 2/3 szélességben átmetszette, a szőkehalmi, fecskés és csárpateleki nagy laposokból táplálkozott. *Kis Sóstó*nak is hítták. (SZEREMLEI: I, 92.)] Vízállás. | 654. *Csizmagyia Imre ta.* É. + | 655. *Bánki-t.* É. + | 656. *Fülöp-t.* É. + | 657. *Hódi-t.* É. | 658. *Görbeszéki-kalányis : Kanális* Csatorna. | 659. *Kanászhàlmi-dűlő : Sárgafődes-dűlő* Út. A mellette levő csatornából az agyagot az útra dobálták ki. | 660. *Lenygyel Miháj ta.* É. + | 661. *Orovëc Sándor ta.* É. | 662. *Süle Lajos ta.* É. + | 663. *Gyé Kovács Sándor ta. : Balok-t.* É. + | 664. *Legelő* Ebben: 654—666. | 665. *Gyé Kovádzs Bálin ta.* [Gy. Kovács Bálint ta.] É. + | 666. *Samu-féle t.* É. + | 667. *Hegedűs-t. : Gombosné-t.* É. | 668. *Sóstófàrki-fődek* Hr., ebben: 667—670. | 669. *Vörös-t.* É. | 670. *Vöröshàlmi-dűllő* Út. | 671. *Gazdasági-erdősáv : Faluszéli-erdő* Új telepítésű erdő. | 672. *Új-út : Bëtonút* Út. | 673. *Csé Hódi-féle t. : Gazdasági bikaistáló* É. | 674. *Kérdő Bálim-féle t. : Méntelep* É. | 675. *Bába Buzi ta. : Disznó Palkó ta.* É. A felesége bábaasszony, ő maga pedig disznóátvevő volt. | 676. *Mózezs-dűllő* Út. | 677. *Olasz-t.* É. | 678. *Csikós-t.* É. | 679. *Labostyán-t.* É. | 680. *Kis-körösztút* Út. | 681. *Pásztor-t. : Bé Lázár Sándor ta.* É. | 682. *Kanászhalmi-dűllő : Álomázs-dűllő* Út | 683. *Szabó Sándor ta.* É. | 684. *Dombi Kis-t.* É. | 685. *Zsódos-t.* É. | 686. *Szombati-t. : Szántó-t.* É. | 687. *Lázár-gyöpi-csatorna* Csatorna. | 688. *Lázár-gyöp* Rét. | 689. *Lázár-t.* É. | 690. *Naty-kalányis* Csatorna. A Nagy-kereszt-út mellett húzódik. | 691. *Natykörösztúti-legelő* Rét. | 692. *Makó tanár-féle t.* É. | 693. *Rosz-puszta* Hr., ebben: 690—698, 766—774. Rossz termőföld, szikes, legelőnek sem jó. | 694. *Rostás-féle t. : Dallos Kovács-t.* É. | 695. *Kovács-tőttés* Gát. | 696. *Citus Imre-féle t.* É. | 697. *Citus-legelő* Rét. | 698. *Sóstóji-körösztút* Út. | 699. *Rostás-féle örek-t.* É. + | 700. *Rostás-féle t.* É. | 701. *Kis-sömjék* Vizállásos, kákás, nádas rész. | 702. *Vékon Károj-féle t.* É. | 703. *Sós-tó* [1847: ~ (SCHEDIUS—BLASCHNEK térk.); 1848: ~ (GÖRÖG térk.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.)] Tó | 704. *Sóstóji-csatórna* [(1900: *Sóstó ere* (SZEREMLEI: I, 90.)]Valamikor vízfolyás, ma ásott csatorna. | 705. *Orovëc-t.* É. | 706. *Szabó-t.* É. | 707. *Tejfölös Nagy János ta.* É. | 708. *Jankó József-t.* É. | 709. *Jankó Ferenc-t.* É. | 710. *Szabó János-t.* É. | 711/*a. Gàjjas-féle t. : Lëndvaji-t.* É. | 711/*b. Bánszki József ta.* É. | 712. *Süle József ta.* É. | 713. *Pusztaji József ta.* É. + | 714. *Csizmadija Isvány ta.* É. | 715. *Csizmadija Miháj ta.* É. | 716. [1864: *Sóstóparti halom* (PESTY: XIV, 33r.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~]Tanyasor, ebben: 675—717. | 717. *Vízi-t.* É. + | 718. *Kátaji-t.* É. | 719. *Vakrampa* Régi vasúti átjáró, nyomai még megvannak. | 720. *Mán Tódor-t. : Szabó-t.* É. | 721. *Régi kövesút* Út | 772. *Báló-malom : Szűcs-malom : Rostás-t.* É. | 723. *Görög-ëtyhász-t. : Kántor-t.* É. A görökgatolikus egyház tulajdonában volt, s a mindenkori kántor használta. | 724. *Ëtyhász-fődek* Hr. | 725. *Görök-pap-t.* É. A g.kat. pap használatában volt. | 726. *Levente-tér : Spórt-telep* Sportpálya | 727. *Kispusztaji-iskola : Régi iskola* É. | 728. *Iskoladűllő : Bogárzó-dűllő* Út | 729. *Tótkomlósi János ta.* É. | 730. *Szabó János ta.* É. | 731. *Némöt Sámuël ta.* É. | 732. *Kajtár Lajos ta.* É. | 733. *Kis-puszta* Hr., ebben: 720—755, 801—814. | 734. *Nagy Lajos-t.* É. | 735. *Vitéz Juhász-t. : Szërfás-istáló* É. | 736. *Kum Balás-t.* [Kun Balázs-t.] É. | 737. *Kosztolányi Sándor ta.* É. | 738. *Nagy Lajos-t.* É. | 739. *Kapus Miháj-féle t.* É. | 740. *Szűcs János ta.* É. | 741. *Kispusztaji-csapás* Gyalogút. | 742. *Dóda-t.* É. | 743. *Mucsi-féle t.* É. | 744. *Labádi Imre ta.* É. | 745. *Dopsa Ferenc ta.* É. | 746. *Dopsa Pétör ta.* É. | 747. *Kaszázsgyöp* Rét. | 748. *Kaszás Imre ta.* É. | 749. *Kaszás Ernő ta.* É. | 750. *Bálind Isvány ta.* É. | 751. *Tompaji örek-t.* É. | 752. *Tompaji fijatal-t.* É. | 753. *Krizsán-t.* É. | 754. *Gajdán-t.* É. | 755. *Juhász Máté-t.* É. | 756. *Súgár Szabó-t.* É. | 757. *Baricsa-t.* É. | 758. *Kizs Bálin-t.* É. | 759. *Mónár-t.* É. | 760. *Simon-t.* É. | 761. *Bujáki-féle t.* É. | 762. *Lencse-t. : Bán-t.* É. | 763. *Hegedűs-t. : Örek Posztós János ta. : Pásztor Ferenc ta.* É. | 764. *Csërták-t. : Ambrúzs-t.* É. | 765. *Szabó György-t.* É. | 766. *Zsódos-féle t. : Posztós-t. : Nagy György Lajos ta.* É. | 767. *Banga-t.* É. + | 768. *Juhász Naty Sámuël ta.* É. | 769. *Kotormány Imre-féle t.* É. | 770.

Szabó Györty-féle t. É. | 771. *Sóstópàrti-dűllő* : *Fecskési-dűllő* Út. | 772. *Kovács Sándor ta.* É. | 773. *Hèrcëg Èrnő-féle t.* É. + | 774. *Mónár-t.* : *Balog Bálint-t.* É. | 775/*a. Sóstóparti-domb* [1900: *Sóstóegyháza,* középkori falu. (SZEREMLEI: I, 7. térk.); *Sóstóparti-halom,* a pusztán, a róla nevezett dűlőben. (SZEREMLEI: I, 142.)] | 775/*b. Sóstóparti-szélmalom* É. + | 776. *Rabatin-t.* É. | 777. *Sóstópàrti-iskola* : *Sóstópàrti-kőr* É. | 778. *Orovëc-t.* É. | 779. *Szabó-t.* É. | 780. *Juhász Nagy Balás-t.* É. | 781. *Macëlka-lapos* | 782. *Muzsik-t.* : *Macëlka-t.* [1900: Sóstó-part, *Muzsik-tanya* (SZEREMLEI:, I, 119.)] É. + | 783. *Fejös-t.* É. + |784. *Fejös-t.* É. | 785. *Héjja-t.* É. + | 786. *Héjja-t.* É. | 787. *Kincsës-t.* É. | 788. *Héjja Iván-t.* É. | 789. *Horvát Pál ta.* É. | 790. *Pé Naty-t.* [P. Nagy-t.] É. | 791. *Bàrna-t.* É. | 792. *Szömönyeji-t.* É. | 793/*a. Dàjkó-t.* É. | 793/*b.* [1774: *Deák barma kútja* Fecskés közepe táján (SZEREMLEI: I, 26.)] | 794. *Fecskés* [1456: *Feczkes et Monyarosfeczkes* (Müncheni áll. 11t. Ung. Doc. XI. 51.) 1466: *Monyorosfechkes* (D1. 16 298.) 1478: ~ (M.-szig. lyc. gyűjtem.) 1498: ~ (D1. 19 509.) Ma csak *Fecskés pusztát* ismerek Tót-Komlós m. dk. (CSÁNKI: 696.); ?1796: *Fecskes.* Szabad puszta Csanád Vármegyében fekszik Palotának szomszédságában. (VÁLYI: J, 639.); 1808: *Fecskés* h. Praedium C. Csongrádiensis (LIPSZKY: 172.); 1847: ~ (SCHEDIUS—BLASCHNEK térk.); 1848. *P. Fetskés* (GÖRÖG térk.; ?1851: *Fecskés,* puszta, Csanád vmegyében. Termékeny rónaság. (FÉNYES: II, 7.); 1851: ~ (FÉNYES: IV, 278.); 1864: A' most említett Kútastól délre van *Fecskés.* Nagy kiterjedésű telke, 's az azt környező csalános bokrok a' feldúlt helység fekvését, 's létezését igazolják. Hasonlóan szántóföld, és az egyes lakosok tulajdona. (PESTY: XIV, 32v.); 1882: *Fecskés* (SZEREMLEI: I, 24. térk.); 1897: *Fetskés* (ZSILINSZKY: térk.); 1897: *Fecskés.* V. László király 1456. évben új adomány címén Hunyadi Jánosnak adta a Csanád vármegyébe sorozott *Fecskés* helységet, mely Petőfia Tamás magtalan halálával a koronára szállott. (Békésmegyei Tört. Társ. Évkönyve VII, 73. Idézi ZSILINSZKY: I, 97.); 1900: *Fecskés,* régen *Monyorós-Fecskés* falu, észak felől Orosházával határos, egyik csúcsa a Fejértóra túg, melynél Sámson, Tót-Kutas és Peres-Kutas határai is összetalálkoznak. (SZEREMLEI: I, 8—9.)] Hr. ebben kb.: 586—591, 617—619, 650—666, 707—717, 780—800, 835—860, 895—920, 958—896, 1022—1032, 1082—1095. | 795. *Fecskési-dűllő* Út. „Fecskésinek monygyák, de hivatalossan Sóstóji-dűllő." | 796. *Dajkó-t.* É. + | 797. *Kovács-t.* : *Fàrkas-t.* É. | 798. *Domoki-t.* É. | 799/*a. Szabó-t.* É. | 799/*b.* [1745: Fecskés... határába esett a *Makra temetése* nevű föld, közel az orosházi határhoz. (Az uraság levele 1745. ápr. 2-ből, Városi ltár régi vegyes iratok. 1. cs. 99. sz. Idézi SZEREMLEI: I, 9.] Az adatközlők nem ismerték. 800. *Új-út* Út | 801. *Godács-féle t.* É. | 802. *Macëlka János ta.* É. | 803. *Déli-magosfeszülcség* : *Déli-távvezeték* : *Távvezeték* Magasfeszültségű távvezeték oszlopsora. | 804. *Juhász-t.* É. | 805. *Miháj Ferenc ta.* É. | 806. *Miháj-t.* : *Rozi néni ta.* É. | 807. *Kosztolányi-t.* É. | 808. *Kàrdos-t.* : *Lízi néni ta.* É. | 809. *Ká Vàrga Lajos ta.* É. | 810. *Francijáné ta.* É. + | 811. *Erdős János ta.* É. | 812. *Tót Pál-féle t.* É. + | 813. *Àlbërt-t* : *Kakuk Kovács-t.* É. | 814. *Tòrnyaii József ta.* É. | 815. *Kőrtőttís* Régi földhányás nyomai. | 816. *Füvesi József ta.* É. | 817. *Vàrnyú Gyula ta.* É. | 818. *Udvari-féle t.* : *Nagy Imre ta.* É. | 819. *Meszli-féle t.* : *Mohos Piros-t.* É. | 820. *Mónár János-t.* É. | 821. *Meszli-t.* : *Meszlényi-t.* : *Pásztor József ta.* É. | 822. *Meszlényi-járás* Rét. | 823. *Natykörösztút* : *Meszlényi-körösztút* Út | 824. *Udvari-t.* É. | 825. *Szaszkó András t.* É. | 826. *Hídi-t.* É. | 827. *Détár Jóska ta.* É. + | 828. *Détár Fèrkó ta.* É. + | 829. *Bámfi-t.* É. | 830. *Szàrka-t.* É. + | 831. *Vitész Hèrcek-t.* [Vitéz Herczeg-t.] É. | 832. *Kajszanyakú Lukács-t.* É. | 833. *Lukács-t.* É. | 834. [1882: *Sóstó* (SZEREMLEI: I, 24. térk.) :Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 802—860. | 835. *Bozó-t.* É. | 836. *Csákiné-t.* É. | 837. *Makszi János ta.* É. | 838. *Csáki-t.* É. + | 839. *Benkő-t.* É. | 840. *Cé Naty-t.* É. | 841. *Gujás-t.* É. | 842. *Csërnaji-t.* É. | 843. *Szokolaji-t.* É. | 844. *Fejös-t.* É. | 845. *Vàrga-t.* É. + | 846. *Zsòlda-t.* É. | 847. *Lénárt-t.* É. | 848. *Mëggyaszaii-t.* É. | 849. *Mëggyaszaji-t.* É. | 850. *Samu-t.* É. | 851/*a. Fecskés-pàrt* [1864: *Fecskés-halom.* A' hajdani Fecskés helységéről. (PESTY: XIV, 34v.); 1900: *Fecskés-orom,* a fecskésdülői sáncz egy része. (SZEREMLEI: I, 132.)] Kisebb

dombvonulat.| 851/*b*. *Fecskéspàrti-iskola* : *Fecskési-iskola* É. | 852. *Kincsös-t.* É. | 853. *Virasztó-t.* É. | 854. *Dàjkó-lapos* [1900: *Fecskés*, a Fecskés-dűlő déli végében, közel a sámsoni vasúti állomáshoz. (SZEREMLEI: I, 91. a vízállások között.)] | 855. *Révész-t.* É. | 856. *Sárközi-t.* É. + | 857. *Sárközi Bálint ta.* É. | 858. *Szász-t.* É. + | 859. *Csizmadija András ta.* É. | 860. *Határ-út* Út | 861. *Juhászék ta.* É. | 862. *Juhász-főd* Szántó | 863. *Kizs-dűllő* : *Tòrnyaji-féle-kizsdűllő* : *Tòrnyaji-út* Út | 864. *Vitéz Juhászné-t.* : *Héjja Mátyás-t.* É. | 865. *Hegedűs-t.* É. | 866. [Hiv.: *Sásosbogárzó*] Hr. ebben: 801—814, 861—882, 933—937. | 867. *Két Anygyal-t.* É. | 868. *Kovács-t.* É. + | 869. *Karácsonyi-t.* É. | 870. *Kerekesné-t.* : *Gyömrő-t.* É. | 871. *Gyömrő-gyöp* Rét | 872. *Labozár Pál ta.* É. + | 873. *Baranyi kocsmáros ta.* É. | 874. *Tód Bálim-féle t.* [Tóth Bálint-féle t.] É. | 875. *Idős Kaszás-t.* É. | 876. *Labádi-t.* É. + | 877. *Tejes Pál ta.* É. | 878. *Imre Sándor ta.* É. | 879. *Csajági-dűllő: Csajági-iskola-dűlleje* Út | 880. *Kaszás-t.* É. | 881. *Füvösi-t.* É. | 882. *Füvösi-dűllő* : *Füvösi Pista bácsi dűlleje* Út | 883. [1864 :*Csárpatelek* (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.) Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 883—932. | 884. *Meszli-gyöp* : *Meszlényi-járás* Rét. | 885. *Pál Pál-féle t.* É | 886. *Sávaji-t.* É. | 887. *Csajági-kőr* É. + | 888. *Dëják-t.* É. + | 889. *Karasz Pétör kis-tanya* É. + | 890. *Karasz Pétör naty-tanya* É. + | 891. *Karasz Jakab* É. | 892. *Sóstó lapossa* Rét, gyakran vízállás | 893. *Karasz-t.* É. | 894. *Dàjkó János ta.* É. | 895. *Bakos-t.* É. | 896. *Kun-t.* É. + | 897. *Bőjti Màrgit ta.* É. | 898. *Pál Flóriján ta.* É. | 899. *Szepesi-t.* É. | 900. *Gujás-t.* É. | 901. *Szepesi-t.* É. | 902. *Gujás Jenő ta.* É. | 903. *Iványi-t.* : *Hódi-t.* É. | 904. *Pál János-t.* É. | 905. *Pinkó-lapos* Rét. Volt tulajdonosa ragadványnevéről. | 906. *Möggyaszaji Sándor ta.* É. | 907. *Naty-t.* É. | 908. *Tápaji-t.* É. | 909. *Balok-t.* É. | 910. *Balog János ta.* É. | 911. *Lénárt Sándor ta.* É. | 912. *Fàrsang-malom* É. | 913. *Malom dűlleje* : *Csajági-dűllő* Út | 914. *Hòrvát Vince ta.* É. | 915. *Héjja-t.* É. + | 916. *Fecskési-kőr* É. | 917. *Hopka-t.* É. | 918. *Bencsik-t.* É. | 919. *Mënëzdòrf-t.* É. | 920. *Bàrna Imre ta.* : *Szokolaji-t.* É. | 921. *Csárpateleg-dűllő* : *Csajági-dűllő* Út | 922. *Süle-tanyák* É. Két t. | 923. *Vári Szabó-t.* É. | 924. *Dénös János ta.* É. | 925. *Szendi-t.* É. | 926. *Csizmadija Lukács ta.* É. + | 927. *Gompkötő-t.* | 928. *Dénës-főd* Szántó | 929. *Határ-dűllő* Út | 930. *Dénës-t.* É. | 931. *Páli-t.* É. | 932. *Szász-féle téglagyár* É. + | 933. *Bogárzó* : *Sásozsbogárzó* [1864: *Sásos-bogárzó*. Sást termő hely, 's a' marhák bogárzóhelye. (PESTY: XIV, 33v.); 1900: *Bogárzó*. A Puszta közepét csaknem egész szélességében különösen a tót-kutasi pusztán vízzel telt laposak borították, melyek közül egynéhánynak *Bogárzó* neve volt. Ezek közül említendő a *Nagy-Bogárzó*, a pusztaszéli út mentén a Nagy-Bogárzó es Csárpatelek dűlők végében, a többinél nagyobb mederrel. Ettől észak-nyugotra a *Sásos-Bogárzó*... (SZEREMLEI: I, 88.)] | 934. *Mónár Gyula ta.* É. | 935. *Esz Naty-t.* É. | 936. *Vágó-féle t.* : *Vàrnyú Gyula ta.* É. | 937. *Bakó tanár-t.* É. | 938. *Hèrcök Károj ta.* [Herczeg Károly ta.] É. | 939. *Miklózs Balázs ta.* É. | 940. *Vàrga-t.* É. | 941. *Füvösi-t.* É. | 942. *Vas Juszti-t.* É. | 943. *Naty-körösztút* : *Nagy-bogárzóji-körösztút* Út | 944. *Naty-körösztúti-csatòrna* : *Bogárzóji-kalányis* Csatorna | 945. *Nagy-Bogárzó* [1900: ~ (SZEREMLEI: I, 88. Lásd: 933. sz.)] | 946. [1864: *Nagy Bogárzó*... hasonló nevű kis tócsákról, melyekben a marhák, bogárzottak. (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.)] Hiv.: ~] Tanyasor ebben: 938—1002. | 947. *Csajági-iskola* É. | 948. *Csajági-dűllő* Út | 949. *Doktor Palóc-t.* É. + | 950/*a*. *Rózsa-t.* É. | 950/*b*. *Csajág* Hr., ebben kb.: 815—834, 883—891, 938—953, 1010—1018. | 951. *Miklós-t.* É. | 952. *Líbor Máté ta.* É. | 953. *Rostás-t.* É. | 954. *Sóstóji-kalányis* Csatorna. | 955. *Bakos Pista bácsi ta.* É. | 956. *Bakos János -t.* É. | 957. *Szabó Sándor ta.* É. | 958. *Héjja-t.* É. | 959. *Kecskeméti-t.* É. | 960. *Juhász Ferenc ta.* É. | 961. *Hòrvát-t.* É. + | 962. *Lázár Lajos ta.* É. | 963/*a*. *Bánki-t.* É. | 963/*b*. *Bakos-t.* É. | 964. *Majòr-t.* : *Major-bót* : *Hòrvát-t.* É. | 965. *Bencsik-t.* É. | 966. *Màrtony-t.* É. | 967. *Pál-t.* : *Szekeres-t.* É. | 968. *Orovëc-t.* É. | 969. *Vári Szabó-féle t.* : *Gabnajiné-t.* É. | 970. *Vári Szabó-t.* É. | 971. *Fejős-t.* : *Fazëkas Sándor-féle t.* É. | 972. *Csizmadija Kálmán ta.* É. | 973. *Tompa-féle t.* É. | 974. *Kërësztës-féle t.* : *Zsedényi-t.* É. | 975. *Törkő-t.* É. | 976. *Gabnaji-féle t.* É. |

977. *Iványi-t.* : *Iványi Isvány ta.* É. | 978. [1774: *Juhász István göböl kútja,* Szőllős nyugoti szélén, az orosházi határhoz közel. (SZEREMLEI: I, 27.)] | 979. *Orosházi-vasut* [Orosháza—Mezőhegyes vasútvonal] | 980. *Orosházi-kövesut* [Orosháza—Tótkomlós műút] Út | 981. *Hajdu Pál ta.* É. | 982. *Jakó-t.* É. | 983. *Aranyat-hàjlat* Szántó. | 984. *Aranyacs-csatòrna* [1900: *Aranyad-ér.* Békésmegyében ered s Orosházáról a Csárpatelek északi határán lép földünkre, az orosháza—tótkomlósi országút mentén az egész pusztát keresztülhasítja. (SZEREMLEI: I, 52.)] | 985. *Szalaji-t.* É. | 986. *Dénës-t.* É. | 987. *Dénës-főd* Szántó. | 988. *Vági-t.* É. | 989. *Csucska Szendi düllő* Út | 990. *Aranyad-lapossa* Szántó. | 991. *Héjjas János ta.* É. | 992. *Vásárheji-határ mëgáló* Régen kisvasúti, most autóbusz megállóhely. | 993. *Kisvasut* 1925-ben épült, 1969-ben megszűnt gazdasági vasút. | 994. *Orosházi-határ* : *Tatársánci-határ* Községhatár. | 995. *Vági-t.* É. + | 996. *Pëtyován álatorvos ta.* : *Német-t.* É. | 997. *Brósz tanittó ta.* É. | 998. *Pusztaji István-t.* É. | 999. *Szabaccság-út* Út. A Szabadság Tsz építtette. | 1000. *Pusztaji József-t.* É. | 1001. *Pusztaji Pál-t.* É. | 1002. *Pusztaji Bálint-t.* É. + | 1003. *Pusztaszéli-út* : *Sámsomi-út* Út. | 1004. *Elek Sándor-féle t.* : *Csikónevelő* É. | 1005. *Csikó-járás.* Legelő. | 1006. *Sásozs-bogárzó-düllő* : *Eleg-düllő* Út. | 1007. *Tòrnyaji Ferenc-t.* É. | 1008. *Szántó-féle t.* : *Szabó-t.* É. | 1009. *Èrdős József ta.* É. | 1010. *Elek-t.* É. | 1011. *Elek-járás* Rét. | 1012. *Özvety Pap Mihájné ta.* É. | 1013. *Őrház* É. A Vízügyi Igazgatóság csatornafelügyelője lakik itt. | 1014. *Pap Sándor ta.* É. | 1015. [1900: *Sárfejők-part.* Lófogó-ér vagy lapos, a Fejér-tóból kiindulva, a *Sárfejők-part*nál a Nagy-Bogárzóba vezetett. (SZEREMLEI: I, 70.)] Valószínűleg ezen a tájon lehetett, de semmiféle nyoma nem található. Az adatközlők nem ismerték. | 1016. *Miháj Pista ta.* É. + | 1017. *Juhász János ta.* É. | 1018. *Kocsis János-t.* É. | 1019. *Szömző Miklós kis-tanyája* É. | 1020. *Bòrsi Gábor ta.* É. | 1021. *Rabatin Imre ta.* É. | 1022. *Csajági-körösztút* Út | 1023. *Guba Pál ta.* É. | 1024. *Térön-t.* É. | 1025. *Juhász Jóska ta.* É. | 1026. *Nagy Benkő Isvány ta.* É. | 1027. *Kizs Benkő Isvány ta.* É. | 1028. *Kokovaji-kastéj* : *Kokovaji-t.* : *Szénási Gyurka ta.* É. | 1029. *Bánki-t.* É. | 1030. *Csajági-köröszt* Feszület | 1031. *Krëcsmájër-t.* [Kersmajer-t.] É. | 1032. [1864: *Kis Bogárzó,* hasonló nevű kis tócsákról, melyekben a marhák bogárzottak. (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1010—1056. | 1033. *Kokovaji-düllő* Út. | 1034. *Bikisán-féle t.* É. | 1035. [1900: *Kis-Bogárzó* az orosháza—sámsoni és az orosháza—tótkomlósi utak közt, s ez utóbbitól nyugotra a kis-bogárzói, mózeshalmi és czinkusi dűlőkön terült el. Csupán *Bogárzó* néven a puszta egyéb részében is voltak vízzel telt laposak. (SZEREMLEI: I, 88.)] Jóllehet ezt a lokalizációt átvette BODNÁR is (16), térképén mégis az Orosháza—Békéssámson közötti úttól nyugatra helyezi. | 1036. *Madarász-tanyák* : *Három Madarász-t.* É. | 1037. *Kunos Anti-féle t.* : *Kunos Miháj ta.* É. | 1038. *Putrisi-kut* Kút + Régen még a pásztorok használták. | 1039. *Tompa-féle t.* É. | 1040. *Ëngëltallér-főd* Szántó. | 1041. *Bërta-féle t.* : *Naty Sándorné ta.* É. | 1042. *Varga-féle t.* É. | 1043. *Szula-t.* : *Spingël-t.* [Springer-t.] : *Bakos Józsi ta.* É. | 1044. *Szabó Imre ta.* É. | 1045. *Szabó-düllő* : *Iskola-düllő* Út. | 1046. *Csizmadija Kálmán ta.* É. | 1047. *Györgyi Isvány ta.* É. | 1048. *Györgyi János ta.* É. | 1049. *Mózës-halom* : *Mocsári-domb* Dombocska, háromszögelési pont. Valószínűleg nem ez volt az eredeti Mózes-halom, csak a szomszédos tanyasorról kapta a nevét. | 1050. *Szabó-t.* É. | 1051. *Ilócki-t.* [Ilovszky-t.] É. | 1052. *Hegedüs-t.* É. | 1053. *Baki-t.* É. | 1054. *Kizsbogárzó-düllő* Tanyasor. Csak ritkán használatos, inkább hivatalos helyen. | 1055. *Hegedüs-t.* É. | 1056. *Csiszár-t.* É. | 1057. *Bajmóci-t.* É. | 1058. *Tòrnyaji Sándor ta.* É. | 1059. *Dopsa kis-t.* É. | 1060. *Lázár-féle t.* : *Dopsa-t.* É. | 1061. *Szakács Isvány ta.* É. | 1062. *Égető Sándor-féle t.* : *Téjesz-hodáj* É. | 1063. *Naty Sándor-t.* É. | 1064. *Tatár Pál-féle t.* É. | 1065. *Kérdő Kálmány ta.* É. | 1066. *Kérdő Kálmám-féle düllő* : *Pèrgel-düllő* Út. | 1067. *Pál Pista ta.* É. | 1068. *Pál néni ta.* : *Süket Pálné ta.* É. | 1069. *Mëszes Vince-t.* É. | 1070. *Pál Ernëc-t.* É. | 1071. *Borotvás-járás* Legelő | 1072. *Borotvás-t.* É. | 1073. *Bòrsi-t.* É. | 1074. *Öreg Rózsa-t.* É. + | 1075. *Rózsa-düllő* Út | 1076. *Rózsa-t.*: *Rózsa János ta.* É. | 1077. *Juhász Nagy János ta.* É. | 1078. *Miklós Pál ta.* É. | 1079. *Dóda-t.*

: *Rózsa-t.* É. | 1080. *Udvari Pál ta.* É. | 1081. *Szömző-t.* É. | 1082. *Tót Imre ta.* É. | 1083. *Gompkötő-t.* : *Süle-t.* É. + | 1084. *Kàrdos-t.* É. | 1085. *Szűcs-t.* É. | 1086. *Kis Ferkó ta.* É. | 1087. *Meszlényi-lapos* Rét. | 1088. *Meszlényi-t.* É. | 1089. *Kokovaji két ta.* É. Mindkettőnek a tulajdonosa Kokovai családnevű volt. | 1090. *Sámsomi-út* : *Makaji-ut* Út Az első nevét inkább a vásárhelyik, a másodikat az orosháziak használják. | 1091. *Szëmënyeji-t.* É. | 1092. *Bëdënëk-t.* [Benedek-t.] É. | 1093. *Ágoston-t.* É. | 1094. *Fejér Antal bácsi ta.* É. | 1095. *Fekete-tanyák* É. Több Fekete családnevű ember tanyája egymás mellett. „Az ëggyiket mos Mijalëc [Mihalecz] laktya." | 1096. *Hódi-t.* É. |. 1097. *Gompkötő Misájék ta.* : *Jakó-t.* É. | 1098. *Szász-t.* É. Híres volt a bővizű kútjáról, amely még pásztorkút volt valaha. | 1099. *Kunos Antal-t.* É. | 1100. *Csizmadija Lajos ta.* É. | 1101. *Fejër-t.* É. | 1102. *Fehér Pétër ta.* : *Módvaji-t.* É. | 1103. *Kardoskuti-iskola* : *Vörözsborcsa-iskola* : *Vadászkastéj.* É. Középső nevét egy volt tanítójáról kapta, most már a vadásztársaság tulajdona. | 1104. *Aranyad-domb* Domborulat. | 1105. *Sonka Dénës Sándor-t.* É. | 1106. *Szula-t.* É. | 1107. *Szendi Sándor-t.* É. | 1108. *Fekete Isván ta.* É. | 1109. *Pál János ta.* É. | 1110. *Vitéz Vági-t.* É. | 1111. *Pacsmak Csizmadija-t.* É. | 1112. *Ilócki kis-t.* É. | 1113. *Aradi-ut* [1897: *Nagy Aradi út* (ZSILINSZKY: I, térk.)] Út. | 1114. *Hegedüs-t.* É. | 1115. *Dominkó-t.* : *Dëják-t.* É. | 1116. *Hegedüs-t.* É. | 1117. *Hegedüs-düllő* Út. | 1118. *Némett-t.* É. | 1119. *Szëmënyeji-t.* É. | 1120. [1864: *Mózeshalom* (PESTY: XIV, 33t.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1067—1126. | 1121. *Hegedüs-t.* É. + | 1122. *Tód Bëdënëk-féle t.* [Tóth Benedek-féle t.] É. + | 1123. *Göndös-t.* É. | 1124. *Szőke-t.* É. + | 1125. *Csizmadija-lapos* Szántó | 1126. *Némett-t.* É. | 1127. *Kruzsic-féle t.* É. | 1128. *Kruzsic-Fóriján-féle t.* [Kruzslicz Flórián-féle t.]: *Miháj Sándor ta.* É. + | 1129. *Nagy Antal ta.* É. | 1130. *Labozár -t.* É. | 1131. *Pál-t.* É. | 1132. *Bűti* [Böjthy] *Ferenc ta.* É. | 1133. *Bagi-féle t.* É. | 1134. *Kis-átjárás* Út. 1135. *Hèrceg János ta.* É. | 1136/*a.* [1900: *Czinkus.* Terjedelmes víz a pusztán, mely a Kardoskút és peczérczésháti dűlők derekát borította s elágazásaival több irányban messzire elnyult. A Fejértótól magasabb gerincz választja el, melyeken ma tanyák feküsznek. Ennek északi mellékén érré keskenyül, mely a Draskóczy földjén a Sóstó erével egyesül, a peczérczés-háti dűlőn a Fejér-tó laposába átcsap s az erek együtt abban a nagy lapályban enyésznek el, mely a csomorkányi puszta-templomhoz, másik elágazásában pedig a Czirják-laposához vezet, mely Sámson ide sarkaló részét is borítja, s felszaporodó vizével a Czirják-eret táplálja. Néhol ér alakja volt. Neve a régieknél koczkát (Würfel) jelentett, a székelyeknél pedig mesgyekarót vagy jegyet, melyet a föld elosztásakor használnak, egyszersmind az elosztott földet. (SZEREMLEI: I, 90.)] Ma már többnyire nem erre a részre használják a *Cinkus* megnevezést. | 1136/*b.* [1864: *Czinkus,* hasonló nevű eréről. (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1128—1192. | 1137. *Kis-körösztút* : *Cinkusi-körösztút* Út. | 1138. *Pap János-féle t.* É. | 1139. *Vòlfòrt-t.* É. | 1140. *El Tót Miháj-t.* É. | 1141. *Márjás Imre ta.* É. | 1142. *Örek Csikós-t.* É. + | 1143. *Bòrsi Fèrkó-féle t.* É. | 1144. *Mórahàlmi-dűllő* Út. | 1145. *Kenész-t.* 1146. *Gali Bálint-t.* É. | 1147. *Cinkuzs-dűllő* Út. | 1148. *Égető-t.* É. + | 1149. *Égető-körösztút* Út. | 1150. *Oláj Pétör-t.* É. | 1151. *Gujás-t.* É. | 1152. *Olá Lajos-t.* É. | 1153. *Kis Àlbër-dűllő* Út. | 1154. *Iványi Antal ta.* É' | 1155. *Kis Àlbërt-t.* : *Mëticsák-t.* É. | 1156. *Sàjtos Sándor-t.* : *Élink-t.* É. | 1157. *Hëgëdüs-féle t.* É. | 1158. *Malom-düllő* Út. | 1159. *Pap-t.* : *Ètyhász-t.* É. Az egyház tulajdonában volt, s a mindenkori plébános használta. | 1160. *Muzsik-féle t.* É. | + 1161. *Jójárt Kis Sándor ta.* : *Líbor-t.* É. Ragadványnevét azért kapta első tulajdonosa, mert székkutasi földjéért a római katolikus egyház háromszor annyit adott itt. | 1162. *Gompkötő-t.* É. | 1163. *Sós Mihájék ta.* É. | 1164. *Pézëzs Dénës-t.* É. Ragadványnevüket onnan kapták, hogy sok pénzt találtak valamikor. | 1165. *Aranyadi-áteresz* | 1166. *Sin Lajos-t.* É. | 1167. *Grëgus-malom* : *Iványi-malom* É. | 1168. *Rajki-t.* É. | 1169. *Dénës Pál-féle t.* É. | 1170. *Malom-düllő* Út | 1171. *Gyömreji-t.* É. | 1172. *Guja-kut* Kút. 1896-ban találtak rá. Egy nagy esőzés után egy „hajlatnak bekerekëdett a feneke", kiásták, s deszkázott falú, igen bővizű kutat találtak. | 1173.

Szabó János ta. É. | 1174. *Mënyhárt-t.* É. | 1175. *Kovács-t.* É. + | 1176. *Boros Imre-t.* É. | 1177. *Zalaji-t.* É. | 1178. *Kardos-féle t.* : *Gujás Sándor ta.* É. + | 1179. *Mónár-t.* É. | 1180. *Kardos Tamás ta.* É. | 1181. *Bodri Horvát-t.* É. Az elődeinek bodor haja volt ,de „ű miniszterileg letürűtette a Bodri nevet." | 1182. *Orgonázs Gompkötő-t.* É. Sok orgonabokor volt a tanya körül. | 1183. *Birkás-t.* É. | 1184. *Zsedényi-t.* É. | 1185. *Pusztaji-t.* É. | 1186. *Hetestankálomás* : *Hetes-kut* Kőolajipari Vállalat telepe | 1187. *Olajos-út* : *Olajosok-uttya* Út | 1188. *Ravasz-t.* É. | 1189. *Dimák-t.* É. + | 1190. *Aklan-t.* É. + | 1191. *Sin-t.* É. | 1192. *Szücs-t.* É. | 1193. *Em Szabó Ferenc ta.* É. | 1194. *Fazëkazs Gáspár-t.* É. | 1195. *Kezös Pétör ta.* É. | 1196. *Vàrga Sándor-féle t.* É. | 1197. *Vince-t.* É. | 1198. *Frúzsa-t.* É. | 1199. [1864: Vannak még több kissebb erek is, mint a... *Czinkus-ér*: de ezek is, valamint a' fentebb említettek mind ki vannak száradva, 's rólok semmi nevezeteset nem tudhatni. (PESTY: XIV, 34v.); 1900: ~ (SZEREMLEI: I, 56.)] BODNÁR (31. és térk.) ide lokalizálja, de a nép nem ismeri. | 1200. *Kanális* : *Csatònra* Csatorna. | 1201. *Szabó-t.* É. | 1202. *Kàrdozs Dezső-t.* É. | 1203. *Oláj Pétör-t.* É. | 1204. *Há Mucsi-t.* É. | 1205. [1864: *Aranyad,* hasonló nevű eréről (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1193—1246. | 1206. *Gyömreji hentös ta.* É. | 1207. *Jávòrcsik-t.* É. | 1208. *Kérdő Èrnő-t.* É. | 1209. *Pinkóci-t.* É. | 1210. *Vé Tót-t.* É. | 1211. *Vërók-t.* É. | 1212. *Karácsony-t.* É. | 1213. *Simon János ta.* É. | 1214. *Mosojgó Ferenc-t.* É. | 1215. *Zsarkó-t.* É. | 1216. *Szatmári-féle t.* É. Most Móga nevű család lakja. | 1217. *Vërasztó Pista ta.* É. | 1218. *Héja-t.* É. | 1219. *Héja-féle t.* É. | 1220. *Kokovaji-t.* É. + | 1221. *Szatmári-t.* | 1222. *Tót Pál-féle t.* : *Csongrádi-t.* É. Most a Rákóczi Tsz üzemegysége van benne. | 1223/*a. Örek Pézëzs Dénës ta.* É. Most Rostás János bácsi lakja. | 1223/*b.* [1900: Kardoskút, *Samu Ferencz szélmalma.* (SZEREMLEI: I, 120.)] | 1224. *Kardoskút* : *Kardoskut* Ma a község belterülete, régen tanyaközpont és vasútállomás volt csak. | 1225. *Bikádi-féle t.* É. | 1226. *Fekete Sándor ta.* É. | 1227. *Tar Jani ta.* É. | 1228. *Hajdu Antal ta.* É. | 1229. *Hajdu Jóska ta.* É. | 1230. *Birkás-t.* : *Szöllősi-t.* É. + | 1231. *Horvát-féle t.* : *Bakos bádogos ta.* É. | 1232. *Hajtatóház* : *Üvekház* É. Szabadság Tsz hajtatóháza. | 1233. *Szabaccsák-hássor* A Szabadság Tsz. osztotta telkekre most épülő házsor. | 1234. *Baki-t.* É. | 1235. *Téjez-bekötő-ut* Út. Azért „bekötő", mert köves. | 1236. *Téjeszközpont* : *Szabaccság-major* É. A Szabadság Tsz. központi épületei. | 1237. *Jankó-t.* É. | 1238. *Kovács-t.* É. | 1239. *Csiszár-t.* É. | 1240. *Német-t.* É. | 1241. *Gabnaji-t.* É. | 1242. *Ravasz-t.* É. + | 1243. *Vërasztó-t.* É. | 1244. *Cseprëgi-t.* É. + | 1245. *Pusztaji-t.* É. | 1246. *Téjesz-istáló* É. | 1247. *Kezös Sándor ta.* É. | 1248. *Tót Jakap-t.* É. | 1249. *Héjja-t.* : *Nyiri-t* É. | 1250. *Tót Imre ta.* É. | 1251. *Földesi-t.* É. | 1252. *Ficsér-lénija* : *Ficsér* : *Ficséri-út* : *Ficséri köves-út* Út | 1253. *Szőke Sándor ta.* É. Most az Állami Gazdaság üzemegységének központja. | 1254. *Kecskeméti-t.* É | 1255. *Gójász Szabó-t.* : *Gójás-t.* É. | 1256. [1864: *Kardoskut,* Kardos nevű gazda ember kutjáról (PESTY: XIV, 33v.); 1882: *Kardoskút* (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1247—1320.| 1257. *Bandula-t.* É. | 1258. *Kenész-t.* : *Csáki Èrnő ta.* É. + | 1259. *Gyömreji-t.* É. | 1260. *Oláj Pétör-t.* É. | 1261. *Kokovaji-t.* É. | 1262. *Mucsi Lajos ta.* É. | 1263. *Török-t.* É. + | 1264. *Liba-járás* Legelő. | 1265. *Kotormány Mihój-féle ta.* É. | 1266. *Szabó Isvány ta.* É. | 1267. *Buzi Ferencné ta.* É. | 1268. *Mohozs Bálint ta.* É. | 1269. *Hódi mérnök-féle t.* É. | 1270. *Rostás-t.* É. | 1271. *Tót Imre ta.* É. | 1272. *Gojdár-t.* É. | 1273. *Mágori-bót.* É. | 1274. *Kàrdos-malom* : *Hèrcëg-malom* É. Valamikor szélmalom volt. | 1275. *Bába-lak* É. Régen a bábaasszony lakása. | 1276. *Csöndérlaktanya* É. Most olvasókör. | 1277. *Orvosi-lakás* É. Most gabonaraktár. | 1278. *Központ* : *Pusztaközpont* Tanyaközpont. Régen közigazgatási kirendeltséggel külterületi lakott helynek számított, ma központ jellete egyre inkább sorvad. | 1279. *Kirendèltség* : *Emeletösiskola* : *Központi-iskola* : *Pusztaközponti-iskola* É. | 1280. *Oncsa* : *Oncsa-sor* Házsor. | 1281. *Kotormány-t.* : *Csökmeji-t.* É. | 1282. *Kàrdos Ferenc-féle t.* É. | 1283. *Krizsán-t.* : *Kotormány-t.* É. | 1284. *Központi-dűllő* Út. | 1285. *Miszlaji-t.* É. | 1286. *Héjja-féle t.* É. | 1287. *Szabó-tanyák* É. | 1288. *Mónár-t.* : *Öreg Mónár Imre-féle ta.* É. | 1289. *Héjja István*

köszponti ta. É. | 1290. *Szakács Pál-t.* É. | 1291. *Szakács-t.* É. | 1292. *Fehér-t.* É. | 1293. *Gépálomás* : *Téjez-géppark* É. | 1294. *Héjja Istvám-féle t.* É. | 1295. *Gompkötő József ta.* É. | 1296. *Özvegy Gompkötőné ta.* É. | 1297. *Györgyi Bálint ta.* É. | 1298. *Gompkötő Miháj ta.* É. | 1299. *Vági Miháj ta.* É. | 1300. *Fehér Sándor ta.* É. | 1301. *Szendi-t.* É. | 1302. *Dénës József ta.* É. | 1303. *Tót Antal-féle t.* É. + | 1304. *Cseprëgi Jóska ta.* É. | 1305. *Cseprëgi Jani ta.* É. | 1306. *Cseprëgi Pali ta.* : *Baromfitelep* É. A tsz baromfinevelője is volt egy időben itt. | 1307. *Dani-t.* É. | 1308. *Cinkusi-iskola* É. | 1309/*a. Kum Miháj-t.* É. | 1309/*b. Csizmadija-t.* É. | 1310. *Malom-düllő* : *Cinkusi-düllő* Út. | 1311. *Boros-t.* É. | 1312. *Téglaégető* A tsz égetett itt szénporos téglát. | 1313. *Sinkó-t.* É. | 1314. *Boros-t.* É. | 1315. *Berke-t.* É. | 1316. *Györgyi-t.* É. | 1317. *Német-tanyák* É. Két tanya. | 1318. *Német-t.* É. | 1319. *Varga-t.* É. | 1320. *Szücs-t.* É. | 1321. *Török-t.* É. | 1322. *Vàrga-t.* É. | 1323. *Bé Kovács-t.* : *Bögi-féle t.* É. Bögi ragadványnevű Kovács-családé volt. | 1324. *Fàr-dűllő* Út. Felszántották. | 1325. *Bé Kovács-t.* : *Cigám Bögi-t.* É. | 1326. *Hegedűs-t.* : *Pásztor Satka ta.* É. Pásztor Sándor lakja. | 1327. *Szűcs Miháj-féle t.* É. | 1328. *Kecskeméti Bálint ta.* É. | 1329. *Tót Jancsi ta.* É. | 1330. *Tót Jancsi-féle t.* : *Tót Ëta-bót* É. | 1331. *Hatablaki-kőr* É. | 1332. *Kis Sándor ta.* É. | 1333. *Kecskeméti-t.* É. | 1334. *Tót Imre ta.* É. | 1335. *Pöcörcés* [1864: *Peczérczéshát* (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.) 1900: ~ nevét az itt bővebben termő perczérczés fűtől vette (I. m. I. 28.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1321—1425., de a népi név inkább az 1321—1336, 1426—2442. számok területére vonatkozik. | 1336. *Kerekes-t.* É. | 1337. *Pál-t.* É. | 1338. *Pészcsináló Hàjnal-féle t.* É. Egyik őse hamis pénzt vert. | 1339. *Buzi-féle t.* : *Màrtony-t.* É. | 1340. *Tó-csücsök* A Fehér-tó része. | 1341. *Csáki-féle ta.* É. | 1342. [1900: *Fejér-tó laposa* (SZEREMLEI: I, 90.)] BODNÁR a déli partra lokalizálja (térk.), s végeredményben mindkét parton lehetett. | 1343. *Földnyèlv* A tóba benyúló kicsiny félsziget. | 1344. *Sziget* | 1345. *Hatablaki-kápòlna* Romok nyomai. | 1346. *Kis-halom* Dombocska. Település nyomai. | 1347. *Kún-t.* É. | 1348. *Lapos-cinkus* : *Cinkus* [1900: *Lófogó-ér* vagy *lapos*, a Fejér-tóból kiindulva, a Sárfejők-partnál a Nagy-Bogárzóba vezetett. Nevét onnan vette, hogy ragadós, mély sarával igen tartóztatta haladásában a lovat. (SZEREMLEI: I, 70.)] A népi név valószínűleg téves lokalizálás eredménye. | 1349. *Csáki-járás* Rét. | 1350. 1350. *Csáki-járási-t.* É. | 1351. *Csáki-guja-kút* Kút. | 1352. *Csáki-karám* Jószágállás körülkerítve. | 1353. *Karám-melletti-t.* É. | 1354. *Guja-járás* Legelő. | 1355. *Tekintetös-féle t.* É. Valamikor egy tekintetes úré (gazdatiszté) volt. | 1356. *Falu-hèj* Szántó. Régen falu lehetett itt. | 1357. *Szëkhàlmi-t.* [Szeghalmi-t.] É. | 1358. *Kűvágó-t.* É. | 1359. *Gyömreji-t.* É. | 1360. *Mucsi-járó* Út | 1361. *Há Mucsi-féle t.* É. | 1362. *Olasz-féle t.* É. | 1363. *Vörös-féle t.* É. | 1364. *Fejér-féle t.* | 1365. *Székej Isvány-t.* : *Verók Lajos ta.* É. | 1366. *Vörös-féle kocsma* É. | 1367. *Szőke Imre ta.* É. | 1368. *Hanyëc-kovács* É. | 1369. *Barackosi-temető* Temető. | 1370. *Bölöni bóttya* É. | 1371. *Állatorvos-lakás* É. | 1372. *Vörös-kovács* É. | 1373. *Vári-féle malom* É. | 1374. *Krizsán-t.* : *Vàrga Anti ta.* É. | 1375. *Némett-t.* : *Török-t.* : *Kokovaji-t.* É. | 1376. *Szalók-féle t.* É. | 1377. *Szűcs Èrnő ta.* É. | 1378. *Szűcs Bálint-féle t.* É. | 1379. *Kotormány-t.* É. | 1380. *Szabó-t.* É. | 1381. *Gòjdár-t.* É. | 1382. *Gòjdár kis-t.* É. | 1383. *Héjja István-t.* É. | 1384. *Bálind Isvám-féle t.* É. | 1385. *Bálin-t.* É. | 1386. *Göllön-t.* É. | 1387. *Nyárfás-út* Út | 1388. *Fehér Sándor kis-ta.* É. | 1389. *Öreg Mónár Ferenc-féle t.* É. | 1390. *Mónár Imre ta.* É. | 1391. *Kàrdos-kút* Kút. A hagyomány szerint erről kapta Kardoskút a nevét, mert ezt még a kiosztás előtt ásták Kardos barma számára. SZEREMLEI (I, 26) azonban máshova lokalizálja. | 1392. *Gompkötő Bálin-t.* É. | 1393. *Gompkötő Isván-t.* É. | 1394. *Kardoskuti-temető* Temető. | 1395. *Gompkötő-t.* É. | 1396. *Üzemi-út* : *Olajosokuttya* Út | 1397. *Gász-telep* : *Olajosok köszponytya* É. A Kőolajipari Vállalat telepe. | 1398. *Autós Némett-t.* É. A háború előtt autót vett a tulajdonosa. | 1399. *Némett Isván-t.* É. | 1400. *Templom-düllő* Út. | 1401. *Naty Ferenc-féle t.* É. | 1402. *Csizmadija Béla ta.* É. | 1403. *Olajos-út* : *Uj bëton-ut* Út. Kőolajipari Vállalat bekötő útja. | 1404. *Jankó Sándor ta.* : *Disznó-major* É. A tsz sertéstelepe. | 1405. *Tót András-féle t.* : *Hercek Sándor ta.* É. | 1406.

Tót Anti ta. É. | 1407.*Győri Pali-t.* : *Kis Albërt ta.* É. | 1408. *Vërasztó Ferenc ta.* É. | 1409. *Kunos-t.* : *Ádász-t.* É. | 1410. *Szëmënyeji Sándor ta.* É. | 1411/*a. Pöcörcés-halom* Dombocska. | 1411/*b. Tót Sándor-t.* É. | 1412. *Hajdu-malom* : *Csizmadija-malom* É. | 1413. *Cinkusi-kőr* : *Téjesz-iroda* É. Szabadság Tsz irodája. | 1414. *Cinkusi-düllő* Út. | 1415. *Fekete-t.* É. | 1416. *Német-t.* É. | 1417. *Bula-t.* É. | 1418. *Boros-t.* É. | 1419. *Német-t.* É. | 1420. *Ádász-t.* É. | 1421. *Tyuk-ól* : *Baromfi-nevelő* É. A Szabadság Tsz baromfi-telepe. | 1422. *Meszlényi-t.* É. | 1423. *Régi-guja-kut* Kat | 1424. *Boros-t.* É. | 1425. *Kun-t.* É. | 1426. [1900: Egy részét képezte a dűlőnek (Barackos) Hatablakon innét a *Tűhegyi járás* (SZEREMLEI: I, 28.)] Az adatközlők nem ismerték. | 1427. *Naty-féle t.* É. + | 1428. *Hegedős Èrnő ta.* É. | 1429. *Bé Kovács Ferenc ta.* É. | 1430. *Nagy Lajos ta.* É. | 1431. *Csáki Jakap ta.* É. | 1432. *Krizsám-féle t.* É. | 1433. *Csáki Jakap-féle t.* É. | 1434. *Szűcs Èrnëc-t.* É. | 1435. *Hatablaki-iskola* : *Ficséri-iskola* : *Pöcörcési-iskola* É. | 1436. *Tóbijás Èrnëc ta.* É. | 1437. [1864: *Hatablaki kápolna,* egy hatablakkal épült kápolnáról. (PESTY: XIV, 33v.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1426—1523. | 1438. *Égető Èrnő ügyvét-féle t.* É. | 1439. *Bandirkó Imre-féle t.* : *Bé Kovács Imre ta.* É. | 1440/*a. Bandirkó-t.* É. + | 1440/*b.* [1900: Hatablaki kápolna, *Németh Pál-féle tanya* (SZEREMLEI: I, 120.)] | 1441. *Tót Jóska-féle t.* É. | 1442. *Öreg Buzi-féle t.* É. | 1443. *Kàrdoskúti-düllő* : *Zsàrkóji-düllő* Út. | 1444. *Mónár Mártony ta.* É. | 1445. *Cuci-gyöp* Rét. | 1446. *Cuci-féle t.* É. | 1447. *Hatablaki-düllő* : *Hatablaki-kápòlnaji-düllő* Út. | 1448. *Fehér-tó* : *Kàrdoskúti-Fehér-tó* [1848: *Fehér Tó* (GÖRÖG); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); 1900: *Fejér-tó,* így nevezik a széksóról, mely partján fejéren kivirágzik. A puszta legnagyobb állandó tava, melynek hossza mintegy 3000, szélessége déli végénél mintegy 1200 méter, a sámson—orosházi úttól nyugotra a Peczérczés-hát, Hatablaki kápolna és Baraczkos dülőkön nyulik végig. (SZEREMLEI: I, 91.)] Tó, természetvédelmi terület. | 1449. *Déli-òldalon-lëvő-sziget* Szigetecske a Fehértóban. | 1450. *Csatak* Vizenyős, sásos terület. | 1451. *Mónus-féle t.* É. | 1452. *Báló-féle t.* É. | 1453. *Fàrkas-t.* É. | 1454/*a. Fàrkasék-kúttya* [1900: Fejértón egy *forrás kút* volt, melyet a város a múlt század végén fölkészíttetett. (SZEREMLEI: I, 91.) Utalással a városi törvénykezési jegyzőkönyvek 1794-beli följegyzéseire.] A hagyomány szerint igen régi, bővízű kút, ma is megvan. | 1454/*b. Bëzi-t.* : *Csányi-t.* É. | 1455. *Krajcsovics-féle t.* É. + | 1456. *Bëzi-féle t.* É. + | 1457. *Dóda-kanyàr* A tópart kanyarulata. | 1458. *Dóda-t.* É. | 1459. *Döme-kanyar* A tópart kanyarulata. | 1460. *Döme-féle t.* É. | 1461. *Fórások* A tó fenekén levő gödrök. | 1462. *Barackosi-kőr* É. | 1463. *Barackosi-iskola* : *Fehértóparti-iskola* É. + | 1464. *Barackosi-paplak* : *Pap-lakás* É. | 1465. *Barackosi-templom* : *Kápòlna* É. Református templom. | 1466. *Kecskeméti-t.* É. + | 1467. *Fejértóji-körösztút* : *Körösztút* Út. | 1468. *Hàjdú Èrnő ta.* É. | 1469. *Göndös-t.* É. + | 1470. *Kecskeméti Imre ta.* É. | 1471. *Vërasztó-t.* É. | 1472. *Roszkos-t.* É. + | 1473. *Jankó-t.* É. | 1474. *Kis Imre-t.* É. | 1475. *Olasz Èrnő-t.* É. + | 1476. *Vörös Imre ta.* É. | 1477. *Fári András-t.* É. + | 1478. *Tàr-t.* É. | 1479. *Körösztút* Út. | 1480. *Vërasztó Bálin-t.* É. | 1481. *Fejös Márton-t.* É. | 1482. *Juház Zòlti ta.* É. | 1483. *Szula k's-t.* É. | 1484. *Kërsmájër-t.* É. | 1485. *Szula Antàl ta.* É. | 1486. *Kuraji-t.* É. | 1487. *Hàjdú-t.* É. | 1488. *Ágoston-t.* É. | 1489. *Kërsamájër kis-t.* É. | 1490. *Szula-t.* É. | 1491. *Holëcska-t.* É. | 1492. *Szénási Báin-t.* É. | 1493. *Krëcsmájër-t.* É. | 1494. *Bubik-t.* É. | 1495. *Fekete-t.* É. | 1496. *Ujheli-kastéj* É. + | 1497. *Barackosi-düllő* Út | 1498. *Bubik-t.* É. + | 1499. *Gompkötő Lajos ta.* É. | 1500. *Jankó Béla féle t.* É. | 1501. *Baranyaji-t.* É. + | 1502. *Vërasztó-t.* : *Horvát-t.* É. | 1503. *Hercëk-t.* É. | 1504. *Hercëg Matyi bácsi ta.* É. | 1505. *Pataki-t.* É. | 1506. *Láda Berci ta.* É. | 1507. *Olasz-t.* É. | 1508. *Hajdu Pali ta.* É. | 1509. *Ilócki-t.* É. | 1510. *Győri-t.* É. | 1511. *Győri József ta.* É. | 1512. *Dénës Ferenc ta.* É. | 1513. *Gász-kut* Az első olajfúrás ezen a vidéken. | 1514. *Há Mucsi-t.* É. | 1515. *Kovács-t.* É. | 1516. *Szëmënyeji-t.* É. | 1517. *Tót Miháj-t.* É. | 1518. *Aranyat-hajlat* Szántó. | 1519. *Göndös-t.* É. | 1520. *Szënte-t.* É. | 1521. *Bërtók-t.* É. | 1522. *Valackaji-t.* É. | 1523. *Miszlaji Sándor-féle t.* É. | 1524. *Kapus Miháj ta.* : *Mózës István-t.* É. | 1525. *Mocsári-féle-t.* É. | 1526. *Török Sándor*

ta. É. | 1527. *Gyulaji-t.* É. | 1528. *Kis Imre ta.* É. | 1529. *Baricsa-t.* É. | 1530. *Naty-köröszt-út* : *Barackosi-köröszt-út* Út. | 1531. *Tunyogi-féle t.* É. + | 1532. *Búza-t.* É. + | 1533/*a. Rákos Lajos ta.* É. | 1533/*b. Csorba-t.* É. | 1534. *Bírka-supa* É. | 1535. *Juhász-pëcó* É. | 1536. *Gujás pëcó* É. | 1537. *Tehénjárási-kút* Kút. | 1538. *Bolondos Égető ta.* É | 1539. *Égető-gyöp* Rét. | 1540/*a. Újheji-t.* : *Újheji-kastéj* : *Újheji-major* É. | 1540/*b. Barackos* Hr., ebben kb.: 1351—1373, 1451—1470, 1540—1543. | 1540/*c.* [1864: *Baraczkos,* a' rajta bőven tenyészett törpe, itt hanga-barackfa néven ösméretes fákról. (PESTY: XIV, 33v.); 1900: ~ Így neveztetett a vadon nőtt apró baraczkfáktól (vagy tán a hangabaraczk), melyek e tájon nagy mennyiségben fordultak elő. (SZEREMLEI: I, 28.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1524—1608. | 1541. *Dijószögi Isvány ta.* É. | 1542. *Mucsi Imre ta.* É. | 1543. *Bánfi-t.* É. | 1544. *Kokovaji Imre-t* É. | 1545. *Pergöl-t.* É. + | 1546. *Hódi-t.* É. | 1547. *Möggyaszali-t.* É. | 1548. *Strinc-féle t.* É. | 1549. *Dán-t.* : *Malmos Pipis-t.* : *Gémös-t.* É. | 1550. *Fekete-t.* É. | 1551. *Mónár-féle t.* É. | 1552. *Kis-t.* É. | 1553. *Dám Pétör ta.* É. | 1554. *Sinkó-lapos* Szántó. | 1555. *Sinkó-t.* É. | 1556/*a. Sin István ta.* É. | 1556/*b.* [1900: *Juhász-domb,* a Baraczkos-dűlőben, az Aranyad-ér partján. Régen az itteni kútnál itattak a juhászok. (SZEREMLEI: I, 145.)] | 1557. *Kercsmájër-t.* É. | 1558. *Kocsis-t.* É. | 1559. *Aranyat* : *Aranyad-ér* Csatorna. Vö.: 984. | 1560. *Szömönyeji Lajozs bácsi ta.* É. | 1561. *Szömönyeji-lapos* Szántó. | 1562. *Kocsis kis-t.* É. + | 1563. *Fehér Sándor-féle t.* : *Szömönyei Lajos ta.* É. | 1564. *Csizmadija-t.* É. | 1565. *Barackosi-dűllő* Út. | 1566. *Karasz Tëra néni ta.* É. | 1567. *Karasz Pali bácsi ta.* É. | 1568. *Kaszta-t.* É. | 1569. *Novák-t.* É. | 1570. *Ágoston-t.* : *Dani-t.* É. + | 1571. *Csizmadija bognár* É. | 1572. *Kaszaji kovács* É | 1573. *Aranyathalmi-iskola* É. | 1574. *Héjjas Sándor ta.* É. | 1575. *Héjjas-t.* É. | 1576. *Horvát-t.* É. | 1577. *Horvád-bejáró* Út. | 1578. *Szula-t.* É. | 1579. *Gompkötő Lajos ta.* É. | 1580. *Gompkötő József ta.* É. | 1581. *Gompkötő Pál ta.* É. | 1582. *Kiráj-t.* É. | 1583. *Rác-t.* É. | 1584. *Láda-t.* É. | 1585. *Pusztaji-t.* É. | 1586. *Gyarmati-t.* É. | 1587. *Vizi-t.* É. + | 1588. *Vizi-düllő* Út | 1589. *Pataki-t.* É. | 1590. *Szëmënyeji-t.* É. | 1591. *Bula-t.* É. | 1592. *Vizimëgáló* Régen kisvasúti, most autóbusz megállóhely. | 1593. *Tatársánci-kőr* : *Tatársánci-olvasókőr* É. | 1594. *Vizi-település* Házsor. | 1595. *Vërasztó-malom* É. | 1596. *Két Szöllősi-t.* É. | 1597. *Csizmadija-t.* É. | 1598. *Rajki-t.* É. | 1599. *Szëmënyeji-t.* É. | 1600. *Zalaji-tanyák* É. Négy zalai családnevű tanyája egymás mellett. | 1601. *Zalaji-köröz-düllő* Út. | 1602. *Szente-t.* 1603. *Dékány-t.* É. | 1604. *Kertész-t.* É. | 1605. *Szëmënyeji-t.* : *Tompa-t.* É. | 1606. *Pusztaji Pál-féle t.* É. + | 1607. *Német-t.* É. | 1608. *Fődvári-határ-ut* Út. | 1609. *Nagy-legelő* : *Tanyaszéli-legelő* Legelő. | 1610. *Lázár Jóska ta.* É. | 1611. *Kapus-féle t.* : *Mózes-t.* É. | 1612. *Balás-t.* É. | 1613. *Gál Jóska ta.* É. | 1614. *Mózes Pista dűlleje* Út. | 1615. *Csanki-féle t.* É. | 1616. *Kovács-féle t.* : *Kis József ta.* É. | 1617. *Tót Imre-féle t.* É. | 1618. *Csányi-t.* É. | 1619. *Pintér-féle t.* É. | 1620. *Hèrcök Tóni ta.* É. | 1621. *Baricsa-féle t.* É. | 1622. *Vig Imre ta.* É. | 1623. *Lázár-t.* : *Szilágyi-t.* É. | 1624. *Tót-t.* É. | 1625. *Gójás Tót ta.* É. Gólyafészek volt rajta. | 1626. *Határ-dűllő* : *Határ* Út. | 1627. *Fejös-t.* É. | 1628. *Búcsú-halom* [1900: ~ (SZEREMLEI: I, 120.)] Domb, amelyen a búcsújárók megpihentek. | 1629. *Sámsomi-út* : *Makaji-ut* Út | 1630. *Mucsi-t.* É. + | 1631. *Pásztor-t.* É. + | 1632. *Bálin-t.* É. | 1633. *Vëtró-t.* É. | 1634/*a. Tót Samu Pétör ta.* É. | 1634/*b. Kovács József ta.* É. | 1635. *Kerekes-t.* : *Cseszkó-t.* É. | 1636/*a. Mónus Sándor ta.* É. | 1636/*b. Mónus Tamás ta.* É. | 1637. *Tót Vëron ta.* É. | 1638. *Cikora Sándor ta.* É. | 1639. *Gyönygyösi-féle szélmalom* É. + | 1640. *Gyönygyösi Miháj ta.* É. | 1641. *Kovács Isvány ta.* É. | 1642. *Varga Sándor ta.* É. | 1643. *Kabódi Isvány ta.* É. | 1644. *Kèrtész Lajos ta.* É. | 1645. *Győri Dani József ta.* É. | 1646. *Nagy Antal ta.* É. | 1647. *Nagy József ta.* É. | 1648. *Vërasztó-t.* É. | 1649. *Mezőhëgyësi-vasut* Vasút. | 1650. *Tót-féle-t.* : *Györgyi Ádám t.* É. | 1651. *Aranyathalmi-düllő* Út. | 1652. *Szabó Dumó-t.* : *Dumó Szabó-t.* É. Szabó családnevű, Dumó ragadványnevű családé volt. | 1653/*a. Aranyadi-domb* [1900: *Aranyad-halom,* a pusztán a róla nevezett dűlő keleti részében. (SZEREMLEI: I, 130.)] BODNÁR nem ide lokalizálja. | 1653/*b.* [1864: *Aranyad-halom* (PESTY: XIV, 331.); 1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1609—1672. | 1654. *Olá-t.*

É. | 1655. *Szöllős* : *Szöllős-puszta* : *Puszta-Szöllős* [1359: *Zeuleus* (D1. 4865; D1. 8016. Vö. 1456: Müncheni áll. llt. Ung. Doc. XI, 51. Békésm. r. t. Évk. X, 37) a Tót-Komlós m, fekvő mai szőllősi pusztán feküdt. (Idézi CSÁNKI: I, 704.); 1808: *Szöllös* j. Preadium C. Csongrádiensis (LIPSZKY: 656.); 1847: *Szőllős* (SCHAEDIUS—BLASCHNEK); 1848: *P. Szöllös* (GÖRÖG); 1851: ...*Szőlős*ön pedig rémítő erővel készült sáncok láthatók. (FÉNYES: IV, 278.); 1864: *Szöllős*: Sámson, Orosháza és Tót-Komlós szomszédságában. Mind szántóföld, részben a' Vásárhelyi lakosság, legtöbbnyire pedig Gr. Károlyi György és István tulajdonok. Itt láthatók máig is a' „nagy- és kis tatár" nevezetű sánczok, a' tatárok ottan volt táborozásának, 's rombolásainak tanújelei. (PESTY: XIV; 32r.); 1897: *Szöllős* (ZSILINSZKY: I. térk.); Szőllős. 1231. évben Csák nembeli Miklós ispán, Ugrin kalocsai érsek testvére a Tisza és Maros közt fekvő Cupanch és *Sceuleus* nevű két pusztáját kisebbik fiára, Lőrincre hagyta. (Cod. Dipl. III/II. 229. Idézi ZSILINSZKY: I, 106.); 1900: *Szőllős* (SZEREMLEI: I, 24.)] Hr., ebben kb.: 1501—1523, 1584—1608, 1655—1672, 1703—1719, 1724—1734. | 1656. *Gazdasági-út* Út. | 1657. *Trinc-t.* É. | 1658/*a. Szëmënyeji-t.* : *Darida-t.* É. | 1658/*b.* [1774: *Csáki barom kútja*, Szőllősön a sáncz nyugoti végénél. (SZEREMLEI: I, 26.)] | 1659. *Tatársáncziiskola* É. | 1660. *Zalaji-düllő* Út. | 1661. *Bánki Horvát-t.* É. | 1662. *Horvát-t.* É. | 1663. *Tatársánc* : *Tatársánci-rész* Hr., ebben: 995—1002, 1052—1056, 1113—1126, 1183—1192, 1232—1246, 1309—1320, 1412—1425, 1510—1523, 1593—1608, 1658—1672, 1709—1719, 1727—1734. | 1664: *Tatársánc* [1847: *Szőllősi Sántzok* (SCHEDIUS—BLASCHNEK); 1848: *Szöllösi Sántz* (GÖRÖG); 1864: Itt láthatók máig is a' *„nagy-* és *kis tatár" nevezetű sánczok*, a' tatárok ottan volt táborozásának 's rombolásainak tanújelei. (PESTY: XIV, 32r.)] Avarkori erődítmények nyomai. | 1665. *Torda-t.* É. | 1666. *Zalaji-t.* É. | 1667. *Oláj Imre-t.* É. | 1668. *Oláj András-t.* É. | 1669. *Olá-féle t.* : *Paraj-t.* É. | 1670. *Baranyaji-t.* É. | 1671. [1774: *Szabó János göböly kútja*, Szőllős keleti részén, nem messze Földvártól. (SZEREMLEI: I, 27.)] | 1672. *Csizmadija-tanyák* É. Két tanya. | 1673. *Kóti Pál ta.* É. | 1674. *Balázs Jóska ta.* É. | 1675. *Tanyaszél* [1882: ~ (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1673—1680. | 1676. *Vag-dűllő* : *Kizs-dűllő* Út. Azért vak-dűlő, mert nincs folytatása. | 1677. *Eleg Zsuzsi néni ta.* [Elek Zs.] É. | 1678. *Krizsám-féle t.* É. | 1679. *Víg Imre ta.* É. | 1680. *Sámsomi-határdűllő* : *Határ-dűllő* Út. | 1681. *Tör-dűllő* Út. Azért tört-dűlő, mert megtörik, kanyarodik. | 1682. *Gabnaji-t.* É. + | 1683. *Vadász Tót ta.* É. | 1684. *Hòrvát-t.* É. + | 1685/*a. Pólik-t.* [Paulik-t.] É. | 1685/*b.* [1774: *Ökörcsorda kútja*, Szőllősön, az Aranyadér partján. (SZEREMLEI: I, 27.)] | 1686. *Köröz-dűllő* : *Sámsomi-körösztút* Út. | 1687. *Kizs Gábor ta.* É. | 1688. *Fűzes* Fűzfákkal beültetett lapos terület. | 1689. *Bé Szabó-t.* É. | 1690. *Hèrcek Sándor-t.* É. + | 1691/*a. Mónár Sándor-féle kőr* : *Aranyathàlmi-kőr* É. + 1691/*b.* [1750: ...közel a Száraz er mellett levő *Nagy Hailás* Nevő Zugon... (Hódmezővásárhely Áll. Lt. Régi városi iratok. 2. cs. 64. sz.); 1753: ...a' Száraz érnek *Nagy Hajlás*ában... (Uo. 44. sz.); 1788: ...azon *Hajlási Barom járó Puszt*ánknak... (Uo.); 1774: *Nagyhajlási csárda*, Tót-Kutason, a komlós—orosházi és a sámson—kisperegi utak keresztezésénél. (SZEREMLEI: I, 27.); 1847. *Nagy Hajlás* (SCHEDIUS—BLASCHNEK); 1848: ~ (GÖRÖG, ő ugyanide lokalizálja a csárdát is.); 1897: *Hajlás* (ZSILINSZKY: I, térk.); 1900: *Nagyhajlási csárda* (SZEREMLEI: I, 437.)] Valamennyi múlt századi térkép erre a vidékre lokalizálja, de a népnyelv nem ismeri, illetőleg egyesek a határút másik oldalára helyezik. | 1692. *Győri Dani-t.* É. | 1693. *Rosta-t.* É. | 1694. *Kèrtaji-t.* É. | 1695. *Juhász Vilmos-t.* É. | 1696. *Szőllősi-határ* : *Komlósi-határ* Út. | 1697. *Szabat-szállás* Az állami gazdaság jószágállása. | 1698. *Pipis-t.* É. + | 1699. *Komlósi-ut* : *Komlósi-köves-ut* [1897: *Posta út* (ZSILINSZKY: I, zérk.)] Út. | 1700. *Ridëk-t.* É. + | 1701. *Szëkács-t.* É. + | 1702. *Kis Antal-t.* É. + | 1703. [1882: *Nagytatár sánez* (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1682—1719. | 1704. *Baracsi-t.* É. | 1705. *Téglaégető* Laposabb terület, beomlott gödrök nyomai. | 1706. *Tar-t.* É. | 1707. *Templomrom* Mostani ásatások. | 1708. *Régi-kovács-műhej* Ásatások során felszínre került középkori kovácsműhely. | 1709. *Alë-t.* É. | 1710. *Török-t.* É. | 1711. *Törög-Bálin-t.* É. | 1712/*a.*

Csizmadija-t. : *Valackaji-t.* É. | 1712/*b.* [1774: *Zsarkó barom kútja* Szőllős közepén, a sánczтól délre. (SZEREMLEI: I, 27.)] | 1712/*c.* [1774: *Laponyag-halom* (SZEREMLEI: I, 27.); 1900: *Zöldlaponyag-halom,* Szöllősön, Komlós határán, 1750-ből említtetik. A földesúri nagy térkép szerint a Nagyhajlási-csárdától mintegy 500 ölnyi távolságban esett északkeletre, keresztút mentén. (I. m. I, 142.)],| 1713. *Tatársánci-major* É. Az állami gazdaság üzemegysége. | 1714. [1774: *Zsarkó ménes kútja,* Szőllős délkeleti részén, a Nádas-halom és Laponyag-halom közt, északnyugotra. (SZEREMLEI: I, 27.)] | 1715. *Mecséri-t.* É. + | 1716. *Vag-düllő* Út. Egyik fele föl van szántva. | 1717. *Bolla-t.* É. | 1718. *Bolla-guja-kut* Kút. | 1719. *Tar doktor-t.* É. | 1720. *Tar Dëzső-t.* É. | 1721. *Gyulamezeji-düllő* Út. Gyulamező mellett halad el. | 1722. *Lukács-t.* É. | 1723. [1882: *Szöllős* (SZEREMLEI: I, 24. térk.); Hiv.: ~] Tanyasor, ebben: 1720—1735. | 1724. *Tar Anti-t.* É. | + 1725. *Szente-t.* É. | 1726. *Cakó-t.* : *Cakó-kastéj* : *Cakó-major* : *Gazdasági-köszpont* É. Állami gazdaság üzemegysége, valamikor a Szöllősi Állami Gazdaság központja volt. | 1727. *Cse-t.* [Cseh-t.] É. | 1728. *Kertész Horvát-féle t.* : *Ká Horvát-t.* É. | 1729. *Határ-düllő* Út. | 1730. *Jankó-t.* É. | 1731. *Bekötő-düllő* Út. | 1732. *Fülöp-t.* É. + | 1733. *Kiráj-t.* É. | 1734. *Bor-t.* É. | 1735. [1774: *Nádas-halom* (SZEREMLEI: I, 27.) 1900: *Nádas-halom,* Szőllős legkeletibb csúcsa, melyet Komlós és Kaszapereg határvonalainak egybetalálkozása alkot. 1723. térk. OL. (I. m. I, 139.)] Az adatközlők nem ismerték.

III. Helynévmutató

Az alábbi mutató tartalmazza az adattári rész minden egyes nevét és névelemét, tehát a névben szereplő közneveket is. (Például a Pósahalmi-szélmalom névből külön található halmi, szélmalom és malom címszó is.) A neveket általában a mai köznyelvi és helyesírási formában találja meg az olvasó, kivételt csak az úgynevezett történeti, a csupán írott forrásokban szereplő nevek képeznek, amelyeknek föllelt írásváltozatai betűhíven szerepelnek itt is, de előttük + jelet alkalmazunk. (Pl. + Kwthus, + P. Tót-kutas, + Véres halom stb.) Egy részüket az élő népnyelvben nem sikerült megtalálni, vagy más formában élnek, esetleg máshová lokalizálták őket.

A tanyanevekben előforduló ragadványneveket és becézett keresztneveket is a köznyelvi helyesírási formában közöljük a mutatóban. Itt is megjegyezzük, hogy ezek használata néha az adatközlő és a névadó viszonyának függvénye, ezért ezekről külön címszavakat nem is adunk.

A betűrendbe való soroláskor a teljes nevet, a rendszerint több szóból álló névtestet tekintettük egységnek, s a kötőjelektől, szóhatároktól függetlenül, az írott alak betűi alapján kerültek a nevek a megfelelő helyre.

A név utáni szám illetve számok az adattár és a térképlap számaira egyaránt vonatkoznak.

Ádász Ferenc tanyája 222
Ádász György-tanya 185/a
Ádász-tanya 1409, 1420
Ady Endre utca 4
Ady Endre sor 91
Áfor 38
Áfor-telep 38
Ágoston-tanya 1093, 1488, 1570
Aklan-tanya 1190
Albert János-féle tanya 155
Albert-tanya 813
Ale-tanya 1709
Alkotmány utca 80
állatorvos 996
Állatorvosi-lakás 1371
Állomás 39, 87
állomás 39, 52, 87, 534, 543, 1186, 1293
Állomás-dűlő 682
Ambrus János tanyája 528
Ambrus-tanya 764
Angyal-tanya 279
+ Apácza-halom 610/b
Apróhalmi-dűlő 217
Apró-halom 212, 213

Aradi-út 1113
Aranyad 1205, 1559
Aranyad-csatorna 984
Aranyad-domb 1104
Aranyad-ér 984, 1559
Aranyad-hajlat 983, 1518
Aranyadhalmi-dűlő 1651
Aranyadhalmi-iskola 1573
Aranyadhalmi-kör 1691/a
+ Aranyad-halom 1653/a, 1653/b
Aranyadi-áteresz 1165
Aranyadi-domb 1653/a
Aranyad laposa 990
Arany János utca 55, 96
Árpádhalmi-határ 141, 150
Árpádsor 113
Asztalos András tanyája 370
Asztalos Gyula tanyája 369
Asztalos-tanya 369, 370
áteresz 1165
átjárás 1134
átkötő 456
Autós Németh-tanya 1398

Bába Buzi tanyája 675
Bába-lak 1275
Bacsa-tanya 376
bácsi 882, 955, 1094, 1504, 1560, 1567
Bacsó Béla utca 13
bádogos 1231
Bagi-féle tanya 1133
Bajmóczy-tanya 1057
Baki-tanya 1053, 1234
Bakó tanár-tanya 937
Bakos bádogos tanyája 1231
Bakos János-tanya 956
Bakos Józsi tanyája 1043
Bakos Pál-tanya 171
Bakos Pista bácsi tanyája 955
Bakos-tanya 895, 963/b
Bakterház 84
bakterház 625
Balázs Jóska tanyája 1674
Balázs-tanya 1612
Bálint István-féle tanya 1384
Bálint István tanyája 750
Bálint-tanya 540, 1385, 1632
Báló-féle tanya 1452
Báló-malom 722
Balogh Bálint-tanya 774
Balogh Ernő-tanya 268
Balogh István-tanya 121
Balogh János-tanya 126
Balogh János tanyája 482, 910
Balogh Jóska-tanya 172
Balogh József-tanya 124
Balogh Sándor tanyája 299
Balogh-tanya 125, 529, 663, 909
Bandirkó Imre-féle tanya 1439
Bandirkó-tanya 175, 1440/a
Bandula-tanya 1257
Bánfi Bálint tanyája 219
+ Bánfi barom kútja 151/b
Bánfi Ernő tanyája 339
Bánfi Lajos tanyája 623
Bánfiné tanyája 578
Bánfi Pál tanyája 322
Bánfi-tanya 829, 1543
+ Banga barma kútja 548/b
Banga Imre-tanya 227
Banga Istvánné tanyája 452
Banga-tanya 454, 767
Bánki Horváth-tanya 1661
Bánki-tanya 655, 963/a, 1029
Bánszki József tanyája 711/b
Bán-tanya 762
bánya 433
Barackos 1540/b
Barackosi-dűlő 1497, 1565
Barackosi-iskola 1463
Barackosi-keresztút 1530
Barackosi-kör 1462
Barackosi-paplak 1464
Barackosi-temető 1369
Barackosi-templom 1465
+ Baraczkos 1540/c
Baracsi-tanya 1704
Baranyai-tanya 1501, 1670
Baranyi Ferenc tanyája 196
Baranyi János tanyája 223, 267
Baranyi kocsmáros tanyája 873
Baranyi Lajos-tanya 194
Baranyi-vendéglő 44
Baricsa-féle tanya 1621
Baricsa-tanya 757, 1529
Barna Imre tanyája 920
Barna-tanya 415, 791
barma 488/b, 548/b, 793/b
barom 151/b, 1658/b, 1691/b, 1712/b
Baromfi-nevelő 1421
Baromfi-telep 1306
baromjáró 1691/b
Barta Imre tanyája 395
Bartók Imre-tanya 169
bejáró 518, 1577
bejárója 139
Békés megyei határ 197
Béke utca 8, 104
bekötő 516
Bekötő-dűlő 1731
Bekötő-út 199, 411
Bencsik-tanya 918, 965
Benedek-tanya 1092
Benkő-tanya 839
Benzinkút 38
Berke-tanya 1315
Berta-féle tanya 1041
Bertók-tanya 1521
Betonút 25, 672
betonút 1403
Bezi-féle tanya 1456
Bezi-tanya 1454/b
Bikádi-féle tanya 1225
Bikádi-föld 98
Bikaistálló 622
bikaistálló 673

Bikisán-féle tanya 1034
Birkás-tanya 1183, 1230
Birka-sopa 1534
Bíró kovács 253
Bivalyfarok-kocsma 397
B. Kovács Ferenc tanyája 1429
B. Kovács Imre tanyája 1439
B. Kovács-tanya 175, 1323, 1325
B. Lázár Sándor tanyája 681
Bodai-tanya 374
Bodri Horváth-tanya 1181
Bodrogi-féle kis tanya 426
Bodrogi Imre tanyája 422
Bodrogi Juci-tanya 424
Bodrogi Sándor tanyája 425
Bodrogi-tanya 159, 164, 463, 527, 632
Bogárzó 933, 945, 946, 1032, 1035
bogárzó 866, 933, 1006, 1054
Bogárzó-dűlő 728
bogárzói 943
Bogárzói-kanális 944
bognár 1571
Bolla-gulya-kút 1718
Bolla-tanya 1717
Bolondos Égető tanyája 1538
bolt 33, 42, 46, 50, 56, 58, 75, 76, 100, 507, 1273, 1330
boltja 1370
Bor-tanya 1734
Boros Imre-tanya 1176
Boros Lajos tanyája 404
Boros-tanya 1311, 1314, 1418, 1424
+ Borosszék 235
Borosszéki-dűlő 265
+ Boros szék ér 228
Borosszéki-lapos 233
Borosszéki-legelő 273
Borsi Ferkó-féle tanya 1143
Borsi Gábor tanyája 1020
Borsi-tanya 1073
Borotvás-járás 1071
Borotvás-tanya 1072
Borza-féle tanya 435
Bozó-tanya 835
Bozsér-tanya 338
Bögi-féle tanya 1323
Böjthi Ferenc tanyája 1132
Böjthi Margit tanyája 897
Bölöni boltja 1370
Brósz tanító tanyája 997
B. Szabó-tanya 1689
Bubik-tanya 1494, 1498
Búcsú-halom 1628
Bugyi-tanya 346
Bujáki-féle tanya 761
Bulla-tanya 1417, 1591
Búza-tanya 1532
Buzi-féle tanya 1339
Buzi Ferencné tanyája 1267

Cigány Bögi-tanya 1325
Cinkus 1348
Cinkus-dűlő 1147
Cinkusi-dűlő 1310, 1414
Cinkusi-iskola 1308
Cinkusi-keresztút 1137
Cinkusi-kör 1413
Citus Imre-féle tanya 696
Citus-legelő 697
Citus Mihály tanyája 466
Citus-tanya 407
C. Molnár Imre tanyája 483
Czakó-kastély 1726
Czakó-major 1726
Czakó-tanya 1726
Czanik-tanya 571
Czikora Sándor tanyája 1638
+ Czinkus 1136/a, 1136/b
+ Czinkus-ér 1199
Cz. Nagy István-féle tanya 604
Cz. Nagy János-féle tanya 605
Cz. Nagy-tanya 511, 840
Czövek Sándor-tanya 584
Czuczi-féle tanya 1446
Czuczi-gyöp 1445

Csaják 950/b
Csajági-dűlő 879, 913, 921, 948
Csajági-iskola 947
Csajági-iskola dűlője 879
Csajági-kereszt 1030
Csajági-keresztút 1022
Csajági-kör 887
+ Csáki barom kútja 1658/b
Csáki Ernő tanyája 1258
Csáki-féle tanya 1341
Csáki-gulya-kút 1351
Csáki Jakab-féle tanya 1433
Csáki Jakab tanyája 1431
Csáki-járás 1349
Csáki-járási-tanya 1350
Csáki-karám 1352
Csáki Mihály-féle tanya 611
Csákiné-tanya 836
Csáki-tanya 838
Csanki-féle tanya 1615
Csányi-féle tanya 443
Csányi-tanya 1618
csapás 278, 741
csárda 67, 288, 289, 1691/b
+ Csárpatelek 883
Csárpatelek-dűlő 921
Csatak 1450
Csatorna 1200
csatorna 492, 687, 704, 944, 984
Cseh-tanya 1727
Csendőr-laktanya 69, 1276
Csengeri-tanya 465
Csepregi Jani tanyája 1305
Csepregi Jóska tanyája 1306
Csepregi Pali tanyája 1306
Csepregi-tanya 1244
Csernai-tanya 842
Cserták-tanya 764
Cseszkó-tanya 1635
Cs. Hódi-féle tanya 673

Cs. Hódi Sándor-tanya 556
Csicsatéri-dűlő 399
Csicsatéri-rész 398
Csikó-járás 1005
Csikó-nevelő 1004
Csikós Mihály tanyája 319
Csikós-tanya 678
csinálta 160
Csiszár-tanya 1056, 1239
Csizmadia András tanyája 859
Csizmadia Béla tanyája 1402
Csizmadia bognár 1571
Csizmadia Imre tanyája 654
Csizmadia István tanyája 714
Csizmadia Kálmán tanyája 972, 1046
Csizmadia Lajos tanyája 1100
Csizmadia-lapos 1125
Csizmadia Lukács tanyája 926
Csizmadia-malom 1412
Csizmadia Mihály tanyája 715
Csizmadia-tanya 210, 1309/b, 1564, 1597,1712/a
Csizmadia-tanyák 1672
Csongrádi-tanya 1222
Csonka-malom 626
Csonka-tanya 577
Csorba-tanya 1533/b
csorda 1685/b
Csökmei-tanya 1281
Csucska Szendi-dűlő 989
Csúcs Mihály-féle tanya 594
Csutkató utca 503
csücsök 1340

Dajkó János tanyája 894
Dajkó kis tanya 618
Dajkó-lapos 854
Dajkó-tanya 793/a, 796
Dalos Kovács-tanya 694
Dani-tanya 1307, 1570
Dán Péter tanyája 1553
Dán-tanya 1549
Daráló-malom 74
Darida-tanya 1658/a
+ Deák barma kútja 793/b
Deák-féle tanya 596
Deák Imre tanyája 427
Deák Pál tanyája 389
Deák-tanya 410, 622, 888, 1115
Dejtár Ferkó tanyája 828
Dejtár Jóska tanyája 827
Dékány-tanya 1603
Deli kovács 289
Déli-oldalon-levő-sziget 1449
Déli-magasfeszültség 803
Déli-távvezeték 803
Dénes Ferenc tanyája 1512
Dénes-föld 928, 987
Dénes János tanyája 924
Dénes József tanyája 1302
Dénes Pál-féle tanya 1169
Dénes-tanya 930, 986
Dezső-féle tanya 276
Dezső Sándor tanyája 284
Dimák András tanyája 260
Dimák István tanyája 259
Dimák Mihály tanyája 261
Dimák-tanya 1189
Diófás-út 550
Diószegi István tanyája 1541
Disznóhízlalda 474
Disznóhízlaló 294
Disznó-major 1404
Disznó Palkó tanyája 657
D. Kiss Bálint tanyája 651
Dobsa Ferenc tanyája 745
Dobsa kis tanya 1059
Dobsa Péter tanyája 746
Dobsa Sándor-féle tanya 602
Dobsa-tanya 1060
Dóda-féle tanya 548/a
Dóda-kanyar 1457
Dóda-tanya 742, 1079, 1458
doktor 1719
Doktor-lak 67
Doktor Palóc-tanya 949
domb 183, 344, 508, 643, 775/a, 1049, 1104, 1556/b, 1653/a
Dombi Kiss-tanya 684
Dominkó-tanya 1115
+ Domján-halom 582/b
Domoki-tanya 798
Dózsa György utca 11
Döme-féle tanya 1460
Döme-kanyar 1459
dúcok 23
Dumó Szabó-tanya 1652
dűlő 10, 25, 146, 179, 217, 265, 273, 290, 332, 345, 360, 390, 399, 479, 480, 497, 514, 546, 587, 659, 670, 676, 682, 728, 771, 795, 863, 879, 882, 913, 921, 929, 948, 989, 1006, 1033, 1045, 1054, 1066, 1075, 1117, 1144, 1153, 1158, 1170, 1284, 1310, 1324, 1400, 1414, 1443, 1447, 1497, 1565, 1588, 1601, 1626, 1651, 1660, 1676, 1680, 1681, 1686, 1729, 1731
dűlője 879, 882, 913, 1614

Egészségház 109
égető 1311, 1705
Égető Ernő ügyvéd-féle tanya 1438
Égető-gyöp 1539
Égető-keresztút 1149
Égető Sándor-féle tanya 1062
Égető-tanya 1148
egyház 723
egyháza 775/a
Egyház-föld 64
Egyház-földek 724
Egyház-tanya 1159
Éhling-tanya 1156
Elek-dűlő 1006
Elek Elemér-féle tanya 615
Elek Imre tanyája 520
Elek-járás 1011
Elek Sándor-féle tanya 1004
Elek Sándor-tanya 648
Elek-tanya 1010

Elek Zsuzsi néni tanyája 1677
Emeletes-iskola 1279
Engeltallér-föld 1040
Ér 228
ér 228, 444, 481, 492, 984, 1199, 1348, 1559
ere 228, 704
erdő 671
erdősáv 671
Erdős János tanyája 811
Erdős József tanyája 1009
Erdős-tanya 379
Evangélikus-templom 118

falu 14, 20
Falu-hely 1356
Faluszéli-erdő 671
Far-dűlő 514, 1324
Fári András-tanya 1477
Fári János-tanya 606
fark 617
Farkasék kútja 1454/a
Farkas Mihály tanyája 291
Farkas-tanya 797, 1453
farki 668
farok 10, 616, 617
Farsang-malom 912
fás 550, 555
Fazekas Gáspár-tanya 1194
Fazekas József tanyája 575
Fazekas Sándor-féle tanya 971
+ Feczkes et Monyarosfeczkes 794
Fecskés 794, 854
+ Fecskés-halom 851/a
Fecskési-dűlő 771, 795
Fecskési-iskola 851/b
Fecskési-kör 916
+ Fecskés-orom 851/a
Fecskés-part 851/a
Fecskésparti-iskola 851/b
+ Fecskés puszta 794
Fehér Antal bácsi tanyája 1094
Fehér-féle tanya 1364
Fehér-iskola 18
Fehér István tanyája 225
Fehér Pál tanyája 200/a
Fehér Péter tanyája 1102
Fehér Pista tanyája 305
Fehér Sándor-féle tanya 1563
Fehér Sándor kis tanya 1388
Fehér Sándor tanyája 1300
Fehér-tanya 1101, 1292
Fehér-tó 1448
Fehértói-keresztút 1467
Fehértó- parti-iskola 1463
+ Fejér-tó 1448
+ Fejér-tó laposa 1342
Fejes-féle kis tanya 607
Fejes Imre tanyája 554
Fejes István tanyája 307, 365, 473
Fejes János tanyája 469
Fejes József tanyája 440, 475
Fejes Márton-tanya 1481
Fejes Márton tanyája 364
Fejes Mátyás tanyája 491
Fejes Pista János-tanya 557
Fejes-tanya 436, 491, 519, 783, 784, 844, 971, 1627
Fejes-tanyák 502
Fekete István tanyája 1108
Fekete Sándor tanyája 1226
Fekete-tanya 1415, 1495, 1550
Fekete-tanyák 1095
Feketehalmi-dűlő 332
Feketehalmi-iskola 334
Feketehalmi-olvasókör 335
Fekete-halom 331/a, 331/b
-féle 9, 37, 127, 155, 177, 216, 224, 238, 262, 276, 292, 298, 301, 306, 413, 426, 434, 435, 441, 443, 458, 459, 499, 500, 504, 505, 506, 517, 522, 558, 560, 568, 572, 594, 595, 596, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 607, 608, 610/a, 611, 613, 614, 615, 628, 633, 637, 640, 646, 647, 666, 673, 674, 692, 694, 696, 699, 700, 702, 711/a, 739, 743, 761, 766, 769, 770, 773, 801, 812, 818, 819, 863, 874, 885, 932, 936, 969, 971, 973, 974, 976, 1004, 1008, 1034, 1037, 1039, 1041, 1042, 1060, 1062, 1064, 1066, 1122, 1127, 1128, 1133, 1138, 1143, 1157, 1160, 1169, 1178, 1216, 1219, 1222, 1225, 1231, 1265, 1269, 1282, 1286, 1288, 1294, 1303, 1323, 1327, 1330, 1338, 1339, 1341, 1355, 1361, 1362, 1363, 1364, 1366, 1373, 1376, 1378, 1384, 1389, 1401, 1405, 1427, 1432, 1433, 1438, 1439, 1440/b, 1441, 1442, 1446, 1451, 1452, 1455, 1456, 1460, 1500, 1523, 1525, 1531, 1548, 1551, 1563, 1606, 1611, 1615, 1616, 1617, 1619, 1621, 1639, 1650, 1669, 1678, 1691/a, 1728
Felek Pista-tanya 167
Felszabadulás utca 61
fiatal 752
Fiatal Orovecz-tanya 544
Ficsér 1252
Ficséri-iskola 1435
Ficséri-kövesút 1252
Ficsér-lénia 1252
Ficséri-út 1252
Fischer Rudolf-tanya 254
+ Forgó halom 185/b
+ forrás kút 1454/a
Források 1461
föld 9, 64, 81, 98, 862, 928, 987, 1040
földek 668, 724
földes 659
Földesi-tanya 333, 1251
Földes közjegyző-féle tanya 646
Földházi-tanya 401
Földnyelv 1343
Földvári-határút 1608
Francziáné tanyája 810
Frúzsa-tanya 1198
Futballpálya 36, 89
Futura 103
Fülöp Mihály-féle tanya 614
Fülöp-tanya 583, 656, 1732
fürdő 485, 530, 531
Füvesi-dűlő 882

Füvesi János-tanya 207
Füvesi József tanyája 816
Füvesi Pál tanyája 173
Füvesi Pista bácsi dűlője 882
Füvesi-tanya 881, 941
Fűzes 1688

Gabnai-féle tanya 976
Gabnainé-tanya 969
Gabnai-tanya 1241, 1682
Gajdán János tanyája 515
Gajdán-tanya 754
Galambdúcok 23
Gál Áron-tanya 168
Gál Ferenc-tanya 184
Gali Bálint-tanya 1146
Gál István-féle tanya 216
Gál Jóska tanyája 1613
Gál Laci tanyája 337
Gál Sándor-tanya 189
Gallyas-féle tanya 711/a
Gallyas-tanya 237, 326, 407, 536
Gazgasági-bikaistálló 673
Gazdasági Egyesület volt tanyája 402
Gazdasági-erdősáv 671
Gazdasági-központ 1726
Gazdasági-út 1656
Gáz-kút 1513
Gáz-lerakat 30
Gáz-telep 1397
Gémes-tanya 1549
Gépállomás 52, 1293
géppark 1293
Godács-féle tanya 613, 801
Godács Imre tanyája 612
Gojdár-dűlő 546
Gojdár kis tanya 1382
Gojdár-tanya 351, 352, 585, 1272, 1381
Gólyás Szabó-tanya 512, 565, 1255
Gólyás-tanya 1255
Gólyás Tóth tanyája 1625
Gombkötő Bálint-tanya 1392
Gombkötő István-tanya 1393
Gombkötő József tanyája 1295, 1580
Gombkötő Lajos tanyája 1499, 1579
Gombkötő Mihály tanyája 1298
Gombkötő Misáék tanyája 1097
Gombkötő Pál tanyája 1581
Gombkötő-tanya 927, 1083, 1162, 1395
Gombosék ere 228
Gombos Imre tanyája 597
Gombos Jóska tanyája 230
Gombosné-tanya 667
Gombos Sándor tanyája 598
Gombos-tanya 229, 631
göböly 978, 1671
Göllönt-tanya 1386
Göndös-tanya 1123, 1469, 1519
Görbe-szék 653
Görbeszéki-kanális 658
Görög-egyház-tanya 723
Görög-pap-tanya 725
Gregus-féle ház 37
Gregus-féle tanya 506
Gregus-keresztút 432, 562
Gregus-kert 510
Gregus-malom 45, 85, 1167
Gregus Máté-tanya 506
Gregus-porta 38
Gregus-tanya 506
Gregus-telepítés 503
Guba-féle tanya 262
Guba Pál tanyája 1023
gulya 1351, 1423, 1718
Gulya-járás 1354
Gulya-kút 1172
Gulyás István tanyája 320
Gulyás János tanyája 214
Gulyás Jenő tanyája 902
Gulyás-pecó 1536
Gulyás Sándor tanyája 1178
Gulyás-tanya 841, 900, 1151

gyár 932
Gyarmati-tanya 1586
Gy. Kovács Bálint tanyája 665
Gy. Kovács Sándor tanyája 663
gyógyintézet 485
Gyömrei hentes tanyája 1206
Gyömrei-tanya 1171, 1259, 1359
Gyömrő-gyöp 871
Gyömrő-tanya 870
Gyöngyösi-féle szélmalom 1639
Gyöngyösi Mihály tanyája 1640
gyöp 327, 348, 688, 747, 871, 884, 1446, 1539
gyöpi 687
Györgyi Ádám-tanya 1650
Györgyi Bálint tanyája 1297
Györgyi István tanyája 1047
Györgyi János tanyája 1048
Györgyi-tanya 1316
Győri Dani József tanyája 1645
Győri Dani-tanya 1692
Győri József tanyája 1511
Győri Pali-tanya 1407
Győri-tanya 1510
Gyulai-tanya 1527
Gyulamezei-dűlő 1721

Hadobás-féle malom 509
Hajdú Antal tanyája 1228
Hajdú Ernő tanyája 1468
Hajdú Jóska tanyája 1229
Hajdú-malom 1412
Hajdú Pali tanyája 1508
Hajdú Pál tanyája 981
Hajdú-tanya 1487
+ Hajlás 1691/b
hajlás 1691/b
+ hajlási 1691/b
+ Hajlási Barom járó Puszta 1691/b
hajlat 983, 1518
Hajtatóház 1232
halmi 25, 179, 183, 217, 332, 334, 335, 390, 447, 479, 481, 508, 509, 534, 543, 567, 569, 570, 587, 643, 645, 659, 670, 682, 1144, 1147, 1573, 1651, 1691/a

halmok 153
Halom 417
halom 153, 178, 183, 185/b, 200/b, 212, 213, 331/a, 331/b, 344, 391/a, 391/b, 406/a, 406/b, 417, 478, 495, 582/b, 586/a, 586/b, 610/b, 644, 716, 775/a, 851/a, 1049, 1345, 1411/a, 1628, 1653/a, 1712/c, 1735
Hámán Kató utca 31
Hanyecz kovács 1368
Hármas-halom 344
+ Hármashatár 316
Hármashatár-domb 344
Hármashatár-dűlő 345
Hármashatár-út 392
Három-halom 153
Három Kiss-tanya 340
Három Madarász-tanya 1036
Hatablaki-dűlő 1447
Hatablaki-iskola 1435
Hatablaki-kápolna 1345, 1437
Hatablaki-kápolnai-dűlő 1447
Hatablaki-kör 1331
Határ 197, 1626
határ 141, 150, 197, 234, 316, 344, 345, 392, 446, 551, 591, 992, 994, 1608, 1680, 1696
Határ-dűlő 929, 1626, 1680, 1729
Határ-út 197, 860
ház 27, 35, 37, 50, 51, 68, 84, 92, 93, 95, 109, 570, 624, 625, 1013, 1232
háza 23, 29, 88
házak 23
házsor 1233
Háztartási-bolt 75
Hegedűs-dűlő 1117
Hegedűs Ernő tanyája 1428
Hegedűs-féle tanya 595, 1157
Hegedűs-tanya 539, 667, 763, 865, 1052, 1055, 1114, 1116, 1121, 1326
Hegyi János-féle tanya 298
Hegyi Márton-tanya 158
Héjja Antal tanyája 215
Héjja-féle tanya 1219, 1286
Héjja Imre-tanya 419
Héjja István-féle tanya 1294
Héjja István központi tanyája 1289
Héjja István-tanya 788
Héjja István tanyája 182, 1383
Héjja János tanyája 248
Héjja Jenő tanyája 250
Héjja-malom 254
Héjja Mátyás-tanya 864
Héjja Mátyás tanyája 181
Héjja Mihály tanyája 243
Héjja Pál-tanya 145
Héjjas János tanyája 991
Héjjas Sándor tanyája 1574
Héjjas-tanya 1575
Héjja-tanya 129, 131, 372, 527, 785, 786, 915, 958, 1218, 1249
hely 1356
hentes 1206
Hentes-bolt 42
Hetedik-kerület 620
Hetes-kút 1186
Hetes-tankállomás 1186
+ Héthalom 212
Herbária 48
Herczeg Ernő-féle tanya 773
Herczeg János tanyája 1135
Herczeg Károly tanyája 938
Herczeg-malom 1274
Herczeg Matyi bácsi tanyája 1504
Herczeg Pál tanyája 287
Herczeg Sándor-tanya 1690
Herczeg Sándor tanyája 1405
Herczeg-tanya 1503
Herczeg Tóni tanyája 1620
Hídi-tanya 826
hízlalda 474
hízlaló 294
H. Mucsi-féle tanya 1361
H. Mucsi-tanya 1204, 1514
H. Nagy Ernő tanyája 270
Hódi mérnök-féle tanya 1269
Hódi mérnök-tanya 249
Hódi-tanya 346, 657, 903, 1096, 1546
Holecska-tanya 1491
Homokbánya 433
Hopka-tanya 917
Horváth-bejáró 1577
Horváth-féle tanya 1231
Horváth István tanyája 286, 394
Horváth Pál tanyája 789
Horváth-tanya 961, 964, 1502, 1576, 1662, 1684
Horváth Vince tanyája 914
Horovecz-tanya 353
Hosszú Banka-tanya 452
Hős-gyöp 327
Hős-legelő 327
Hős-tanya 328
Hősök szobra 72

Idős Kaszás-tanya 875
Ifjúsági-ház 35
Ifjúság-melletti-járda 34
Ilovszki kis tanya 1112
Ilovszki-tanya 1051, 1509
Imre kovács 566
Imre Sándor tanyája 878
intézet 485
iroda 73, 78, 1413
iskola 15, 18, 58, 60, 107, 119, 208, 334, 567, 579, 727, 777, 851/b, 879, 947, 1103, 1279, 1308, 1435, 1463, 1573, 1659
Iskola-dűlő 728, 1045
istálló 308, 622, 673, 735, 1246
István-bolt 58
Iványi Antal tanyája 1154
Iványi István tanyája 977
Iványi-malom 1167
Iványi-tanya 903, 977

Jakó-tanya 982, 1097
Jankó Béla-féle tanya 1500
Jankó Ferenc-tanya 709
Jankó József-tanya 708

Jankó Mihály-tanya 180
Jankó Sándor tanyája 1404
Jankó-tanya 1237, 1473, 1730
járás 822, 884, 1005, 1011, 1071, 1264, 1349, 1354, 1426
járási 1350, 1537
járda 34, 82
járó 518, 1360, 1577
járója 139
Jávorcsik-tanya 1207
Jókai Mór utca 21
Jólját Kiss Sándor tanyája 1161
József Attila utca 16, 110
+ Juhász-domb 1556/b
Juhászék tanyája 861
Juhász Ferenc tanyája 960
Juhász-föld 862
+ Juhász István göböl kútja 978
Juhász István tanyája 192, 231
Juhász János tanyája 193, 244, 1017
Juhász Jóska tanyája 428, 1025
Juhász Máté-tanya 755
Juhász Nagy Balázs-tanya 780
Juhász Nagy János tanyája 1077
Juhász Nagy Sámuel tanyája 768
Juhász Nagy Sándor tanyája 641
Juhász-pecó 1535
Juhász Péter tanyája 429
Juhász-tanya 430, 526, 528, 804
Juhász Vilmos-tanya 1695
Juhász Zolti tanyája 1482
Júlia-fürdő 485

Kabódi István tanyája 1643
Kabódi-tanya 652
Kajtár Lajos tanyája 732
Kajszanyakú Lukács-tanya 832
Kakasszék 481, 485
+ Kakasszék-ér 481
Kakasszék-fürdő 485
+ Kakasszék-halom 406/a, 406/b
Kakasszéki-állomás 534, 543
Kakasszéki-csatorna 492
Kakasszéki-ér 481, 492
Kakasszéki-gyógyintézet 485
Kakasszéki-iskola 579
Kakasszéki-keresztút 580
Kakasszéki-olvasókör 579
Kakasszéki-tó 393, 484
Kakasszéki-út 580
Kakukk Kovács-tanya 813
Kanális 658, 1200
kanális 658, 690, 944, 954
kanászata 494
Kanászhalmi-domb 643
Kanászhalmi-dűlő 645, 659, 682
+ Kanászhalom 644
Kántor-tanya 723
kanyar 1457, 1459
Kápolna 496, 1465
kápolna 495, 497, 1345, 1437
+ Kápolna halom 495
kápolnai 1447
Kápolnai-csatorna 492
Kapus-féle tanya 1611
Kapus Mihály-féle tanya 739
Kapus Mihály tanyája 1524
Karácsonyi-tanya 869
Karácsony tanya 1212
karám 1352
Karám-melletti-tanya 1353
Karasz Bálint-féle tanya 640
Karasz Jakab 891
Karasz Pali bácsi tanyája 1567
Karasz Péter kis tanya 889
Karasz Péter nagy tanya 890
Karasz-tanya 893
Karasz Tera néni tanyája 1566
Kardos Dezső-tanya 1202
Kardos-féle tanya 1178
Kardos Ferenc-féle tanya 1282
Kardos-kastély 140
Kardoskút 1224, 1256
Kardos-kút 1391
Kardoskúti-dűlő 1443
Kardoskúti-Fehér-tó 1448
Kardoskúti-iskola 1103
Kardoskúti-megálló 87
Kardoskúti-temető 1394
Kardoskúti-templom 118
Kardoskút vasútállomás 87
Kardos-malom 1274
Kardos Tamás tanyája 1180
Kardos-tanya 140, 808, 1084
Kardos-tanya köves bejárója 139
kastély 140, 545, 1028, 1103, 1496, 1540/a, 1726
Kaszai kovács 1572
Kaszás Ernő tanyája 749
Kaszás-gyöp 747
Kaszás Imre tanyája 748
Kaszás-tanya 880
Kászon Pali bácsihoz vivő járda 82
Kaszta-tanya 1568
Kátai-tanya 718
Katona Mihály tanyája 258
Katolikus-porta 32
Katolikus-telep 32
Katolikus-templom 57
Kauda-malom 45
Kecskeméti Bálint tanyája 1328
Kecskeméti Imre tanyája 1470
Kecskeméti-tanya 959, 1254, 1333, 1466
Kenéz-tanya 606, 1145, 1258
Kérdő Bálint-féle tanya 674
Kérdő Ernő-tanya 1208
Kérdő Kálmán-féle dűlő 1066
Kérdő Kálmán tanyája 1065
Kerekesné-tanya 870
Kerekes-tanya 357, 574, 1336, 1635
kereszt 1030
Keresztdűlő 290, 1686
keresztdűlő 1601
Keresztes-féle tanya 974
Keresztút 239, 277, 1467, 1479
keresztút 408, 432, 468, 550, 562, 580, 634, 680, 698, 823, 943, 1022, 1149, 1467, 1530, 1686

keresztúti 691, 944
keresztútja 550
Kersmajer kis tanya 1489
Kersmajer-tanya 1031, 1484, 1493, 1557
kert 22, 510
Kertai-tanya 1694
Kertész Horváth-féle tanya 1728
Kertész Imre tanyája 341
Kertész Lajos tanyája 1644
Kertész-tanya 1604
kerület 620
két 1089
Két Ambrus-tanya 386
Két Angyal-tanya 867
Két-halom 200/b
Két Körösi-tanya 383
Két Rostás-tanya 489
Kétszer Kovács-tanya 628
Két Szöllősi-tanya 1596
Kettős-őrház 624
Kezes Péter tanyája 1195
Kezes Sándor tanyája 1247
K. Horváth-tanya 1728
Kincses-tanya 787, 852
Király-tanya 1582, 1733
Kirendeltség 1279
kis 176, 413, 426, 450, 564, 607, 618, 863, 889, 1019, 1059, 1112, 1382, 1388, 1483, 1489, 1562
Kis-átjárás 1134
Kis-bakterház 625
Kis Benkő István tanyája 1027
Kis-Bogárzó 1032, 1035
Kisbogárzó-dűlő 1054
Kis-bolt 33
Kis-bolt utcája 56
Kis-dűlő 863, 1676
Kishalmi-dűlő 390
Kis-halom 391/a, 391/b, 417, 1346
Kis-iskola 58
Kis-keresztút 680, 1137
Kispál András tanyája 450
Kispál Flóri tanyája 373
Kis-puszta 733
Kispusztai-csapás 741
Kispusztai-iskola 727
Kiss Albert-dűlő 1153
Kiss Albert-tanya 1155
Kiss Albert tanyája 1407
Kiss Antal-tanya 1702
Kiss Bálint-tanya 758
Kiss Dániel-tanya 127
Kiss Dani-féle tanya 127
Kiss Ferkó tanyája 1086
Kiss Gábor tanyája 1687
Kiss Imre-tanya 1474
Kiss Imre tanyája 1528
Kiss József tanyája 1616
Kiss Sándor tanyája 321, 1332
Kis-Sós-tó 653
Kis-sömlyék 701
Kiss-tanya 263, 1552
+ Kis-tatár-sánc 1664
Kis Tatár-tanya 356
Kis Varga József tanyája
Kis-vasút 993
Kmeticsák-tanya 1155
Kmetykó-tanya 442
Kocsis János-tanya 1018
Kocsis Károly-tanya 128
Kocsis kis tanya 1562
Kocsis-tanya 131, 635, 1558
Kocsma 289
kocsma 74, 99, 397, 1366
kocsmáros 873
Kokovai-dűlő 1033
Kokovai Imre-tanya 1544
Kokovai János-tanya 589
Kokovai János tanyája 202, 271
Kokovai-kastély 1028
Kokovai két tanyája 1089
Kokovai-legelő 588
Kokovai Mátyás-tanya 590
Kokovai Pál tanyája 232
Kokovai Sándor tanyája 143
Kokovai Sándorné tanyája 304
Kokovai-tanya 1028, 1220, 1261, 1375
Komlósi-határ 1696
Komlósi-kövesút 1699
Komlósi-út 1699
Koncz-legelő 348
Koncz Sándor tanyája 498
Konkoly Mihály-féle tanya 301
Kossuth keresztútja 550
Kossuth-központ 457
Kossuth Lajos utca 14, 106
Kossuth Tsz. átkötő útja 456
Kossuth-út 371
Kosztolányi Sándor tanyája 737
Kosztolányi-tanya 807
+ Kóti barma kútja 488/b
Kóti Pál tanyája 1673
Kóti-tanya 245
Kotormán-féle tanya 608
Kotormán Imre-féle tanya 769
Kotormán Lajos tanyája 609
Kotormán Mihály-féle tanya 1265
Kotormán-tanya 1281, 1283, 1379
kovács 253, 255, 289, 396, 566, 1368, 1372, 1572, 1708
Kovács Bálint tanyája 154
Kovács Endre tanyája 318, 336
Kovács-féle tanya 1616
Kovács Imre tanyája 142
Kovács István tanyája 1641
Kovács József tanyája 241, 1634/b
Kovács Lajos-tanya 120
Kovács Lőrinc tanyája 438
Kovács Sándor tanyája 772
Kovács-szélmalom 509
Kovács-tanya 797, 868, 1175, 1238, 1515
Kovács-töltés 695
Kovács Vendel-féle tanya 628
Kölcsey Ferenc utca 7
Kör 102

kör 53, 242, 579, 777, 887, 916, 1331, 1413, 1462, 1593, 1691/a
Körtöltés 815
Kővágó-tanya 1358
köves 41, 113, 139, 165, 721, 980, 1252, 1699
Kövesút 25, 41, 113
közjegyző 646
Központ 1278
központ 457, 620, 647, 1236, 1726
központi 1289
Központi-dűlő 1284
Központi-iskola 60, 1279
központja 1397
Községháza 29
községháza 88
Községi Sporttelep 36
Krajcsovics-féle tanya 1455
Kristó Sándor tanyája 252
Kristó-tanya 312
Kristóf-féle tanya 256
Kristóf-tanya 361
Krizsán-féle tanya 1432, 1678
Krizsán-tanya 753, 1283, 1374
Kruzslic-féle tanya 1127
Kruzslic Flórián-féle tanya 1128
Kruzslic Mihály-tanya 162
Kruzslic-tanya 240
K. Szabó Lídia tanyája 464
K. Szabó-tanya 513
Kuka Olasz-tanya 203
Kultúrház 27, 92
Kun Balázs-tanya 736
Kun Béla utca 10
Kun-bolt 33
Kun Mihály-tanya 1309/a
Kunos Antal-tanya 1099
Kunos Anti-féle tanya 1037
Kunos Mihály tanyája 1037
Kunos-tanya 1409
Kun Sándor tanyája 317
Kun-tanya 638, 896, 1347, 1425
Kurai-tanya 1486
kút 38, 1038, 1172, 1186, 1224, 1351, 1391, 1423, 1454/a, 1513, 1537, 1718
Kutas 478, 620
Kutasi-csárda 67
Kutasi-határ 234
Kutasi-kövesút 41
Kutas- tanyaközpont 620
Kutasi-út 41, 198, 541
kútja 151/b, 488/b, 548/b, 793/b, 978, 1454/a, 1658/b, 1671, 1685/b, 1712/b, 1714
+ Kútvölgy Székér 444
K. Varga Lajos tanyája 809
+ Kwthus 620
+ Kwthws 620

Labádi Imre tanyája 573, 744
Labádi-tanya 876
Labostyán-tanya 679
Labozár Pál tanyája 872
Labozár-tanya 1130
Lacitelek-dűlő 360
+ Laczitelek 359
Láda Berci tanyája 1506
Láda Imre tanyája 281, 313
Láda-tanya 1584
lak 67, 1275, 1464
lakás 24, 619, 1277, 1371, 1464
Laki Sándor tanyája 246
Lakos-tanya 310
laktanya 69, 1276
Lantos János tanyája 472
Lantos Máté tanyája 471
Lantos-tanya 354
+ Laponyag-halom 1712/c
Lapos 264
lapos 233, 264, 393, 444, 781, 854, 905, 1087, 1125, 1348, 1554, 1561
laposa 892, 990, 1342
Lapos-Cinkus 1348
Laufer-kocsma 74
Lázár-féle tanya 1060
Lázár-gyöp 688
Lázár-gyöpi-csatorna 687
Lázár Imre tanyája 487
Lázár István tanyája 470
Lázár Jóska tanyája 1610
Lázár Lajos tanyája 962
Lázár Mózes tanyája 486
Lázár-tanya 414, 487, 576, 689, 1623
+ Lebuki 282
Lebuki-csárda 288, 289
Lebuki-dűlő 265
Lebuki-lapos 393
+ Lebuki-puszta 282
Lefle-tanya 487
Legelő 664
legelő 273, 327, 348, 588, 691, 697, 1609
Legeltetési Bizottság tanyája 633
Lénárt Imre-féle tanya 601
Lénárt János-tanya 563
Lénárt Sándor tanyája 911
Lénárt-tanya 476, 847
Lencse-tanya 613, 762
Lendvai-tanya 711/a
Lengyel Mihály tanyája 660
lénia 1252
Lenin út 25
Lenin utca 25
lerakat 30
Lévai János tanyája 642
Lévai-tanya 493
Levente-tér 726
levő 1449
Liba-járás 1264
Líbor-féle tanya 459
Líbor Máté tanyája 952
Líbor-tanya 1161
Liget 71
Liget sor 90
Lizi néni tanyája 808
+ Lófogó-ér 1384
+ Lófogó-lapos 1348
Lordok háza 23
L. Tóth Mihány-tanya 1140

Ludányi-tanya 538
Lukács-tanya 833, 1722

Maczelka János-tanya 134, 157
Maczelka János tanyája 802
Maczelka József-tanya 135
Maczelka-kastély 545
Maczelka-lapos 781
Maczelka Pista-tanya 133
Maczelka-tanya 122, 782
Madarász István tanyája 293
Madarász-tanyák 1036
magasfeszültség 803
Mágocsi-határ 141, 234
+ Mágocsi oldal 138
Mágocsi-út 3, 59, 165
Mágocs-oldal 138
Mágocsoldali-iskola 208
Mágocsoldali-kör 242
Magony-tanya 255
Mágori-bolt 1273
Magtár 103
major 140, 1236, 1404, 1540/a, 1713, 1726
Major-bolt 964
Major-tanya 964
Makói-út 1090, 1629
Makó Ferenc tanyája 220
Makó Lajos tanyája 488/a
Makó Pál kis tanyája 176
Makó Pál-tanya 174
Makó tanár-féle tanya 692
+ Makra temetése 799/b
Makszi János tanyája 837
malma 1223/b
Malmos Pipis-tanya 1549
malom 45, 74, 85, 127, 254, 509, 626, 722, 775/b, 912, 1167, 1274, 1373, 1412, 1595, 1639
Malom-dűlő 1158, 1170, 1310
Malom dűlője 913
Malomi-rampa 627
Mantmart-tanya 352
Mán Tódor-tanya 720
Máriás-féle tanya 505
Máriás Imre tanyája 1141
Marton István-tanya 152
Márton János-féle tanya 499
Márton Józsi tanyája 500
Márton Pál-féle tanya 500
Márton-tanya 966, 1339
Marx Károly utca 2
Mecséri-tanya 1715
megálló 87, 992, 1592
Megyaszai-tanya 848, 849, 906, 1547
MÉH-telep 51
ménes 1714
Menezdorf-tanya 919
Méntelep 105, 674
Menyhárt-tanya 1174
melletti 1353
Mérges Lajos tanyája 423
Mérei István tanyája 461
mérnök 1269
Mészáros-tanya 467
Meszes Vince-tanya 1069
Meszli-féle tanya 819
Meszli-gyöp 884
Meszli-tanya 821
Meszlényi-járás 822, 884
Meszlényi-keresztút 823
Meszlényi-lapos 1087
Meszlényi-tanya 821, 1088, 1422
mezei 1721
Mezőhegyesi-vasút 1649
Mihály Ferenc tanyája 805
Mihály János tanyája 420
Mihály kovács 396
Mihály Péter-féle tanya 633
Mihály Pista tanyája 1016
Mihály Sándor tanyája 1128
Mihály-tanya 806
Miklós Balázs tanyája 226, 939
Miklós Pál tanyája 1078
Miklós-tanya 951
Mikszáth Kálmán utca 97
Miszlai Sándor-féle tanya 1523
Miszlai-tanya 1285
Mocsári-domb 1049
Mocsári-féle tanya 1525
Mocsári József tanyája 527
Mohos Bálint tanyája 1268
Moldován-tanya 559
Moldvai-tanya 1102
Molnár-féle tanya 1551
Molnár Gyula tanyája 934
Molnár Imre tanyája 1390
Molnár János-tanya 820
Molnár János tanyája 549
Molnár Károly tanyája 552
Molnár Márton tanyája 1444
Molnár Sándor-féle kör 1691/a
Molnár-tanya 437, 759, 774, 1179, 1288
Mónus-féle tanya 1451
Mónus Imre tanyája 367
Mónus József tanyája 366
Mónus Sándor tanyája 1636/a
Mónus Tamás tanyája 1636/b
+ Monyarosfeczkes 794
+ Monyorosfechkes 794
+ Monyorós-Fecskés 794
Mórahalmi-dűlő 1144
Móricz-féle tanya 505
Móricz Lajos-tanya 144, 342
Móricz-tanya 275, 524
Móricz-tanyák 329
Móricz Zsigmond utca 5, 111
Mosolygó Ferenc-tanya 1214
Mózes-dűlő 676
Mózes-halom 1049, 1120
Mózes István-tanya 1524
Mózes Pista dűlője 1614
Mózes-tanya 1611
mozi 102
M. Szabó Ferenc tanyája 1193
Mucsi-féle tanya 743
Mucsi-járó 1360
Mucsi Imre tanyája 1542

Mucsi Lajos tanyája 1262
Mucsi-tanya 1630
Munkácsy Mihály utca 117
Muzsik-féle kis tanya 413
Muzsik-féle tanya 1160
Muzsik-tanya 782
műhely 1708
Művelődési Otthon 92

+ Nádas-halom 1735
nagy 890
Nagy Antal tanyája 1129, 1646
+ Nagy Aradi út 1113
Nagy Benkő István tanyája 1026
Nagy-Bogárzó 945
+ Nagy bogárzó 933
Nagybogárzói-keresztút 943
Nagy-bolt 46
Nagy Ernec-tanya 201
Nagy-féle tanya 1427
Nagy Ferenc-féle tanya 1401
Nagy György János tanyája 521
Nagy György Lajos tanyája 766
+ Nagy hajlás 1691/b
+ Nagy hajlási csárda 1691/b
Nagy Imre tanyája 818
Nagy-iskola 60
Nagy János tanyája 350
Nagy József tanyája 325, 400, 1647
Nagy-kanális 690
Nagy-keresztút 408, 634, 823, 943, 1530
Nagy-keresztúti-csatorna 944
Nagy-keresztúti-legelő 691
Nagy Lajos-tanya 734, 738
Nagy Lajos tanyája 1430
Nagy-legelő 1609
Nagy Sándorné tanyája 1041
Nagy Sándor-tanya 1063
Nagy Sándor tanyája 650
Nagy-tanya 351, 907
+ Nagy-tatár-sánc 1664, 1703
Nagy-vendéglő 49
Nagy Zsarkó János tanyája 525
Németh István-tanya 1399
+ Németh Pál-féle tanya 1440/b
Németh Sámuel tanyája 731
Németh-tanya 996, 1118, 1126, 1240, 1318, 1375, 1416, 1419, 1607
Németh-tanyák 1317
Nemzetközi-út 25, 160
néni 806, 808, 1068, 1566, 1677
Népház 50
nevelő 1004, 1421
Novák tanya 1569

Nyárfás-út 555, 1387
nyelv 1343
Nyíri tanya 1249

ól 1421
Oláh András-tanya 1668
Oláh-féle tanya 1669
Oláh Imre-tanya 1667
Oláh Lajos-tanya 1152
Oláh Péter-tanya 1150, 1203, 1260
Oláh-tanya 1654
Olajosok központja 1397
Olajos-telep 116
Olajosok útja 1187, 1396
Olajos-út 1187, 1403
Olasz Ernő-féle tanya 603
Olasz-Ernő-tanya 1475
Olasz-féle tanya 1362
Olasz Imre-tanya 186
Olasz Márton tanyája 477, 646
Olasz Péter tanyája 523
Olasz Tamás-féle tanya 610/a
Olasz-tanya 412, 677, 1507
oldal 138
oldali 208, 242
oldalon 1449
Olvasókör 102, 579
olvasókör 53, 335, 579, 1593
Oncsa 12, 1280
Oncsa sor 104, 1280
Oncsa-telep 12
Orgonás Gombkötő-tanya 1182
orom 851/a
Orosháza—tótkomlósi kövesút 113
orosházi 591
Orosházi-határ 994
Orosházi-kövesút 980
Orosházi-út 629
Orosházi-vasút 630, 979
Orovecz Istvánné tanyája 455
Orovecz kovács 255
Orovecz Sándor tanyája 421, 661
Orovecz-tanya 649, 705, 778, 968
Orvosi-lakás 1277
Orvosi-rendelő 67
Óvoda 105
Óvoda utcája 19

+ Ökörcsorda kútja 1685/b
öreg 699, 751
Öreg Bálint-tanya 582/a
Öreg Buzi-féle tanya 1442
Öreg Csikós-tanya 1142
Öreg Molnár Ferenc-féle tanya 1389
Öreg Molnár Imre-féle tanya 1288
Öreg Orovecz-tanya 542
Öreg Pénzes Dénes tanyája 1223/a
Öreg Posztós János tanyája 763
Öreg Rózsa-tanya 1074
Őrház 1013
őrház 570, 624
Özvegy Gombkötőné tanyája 1296
Özvegy Konkoly Lajosné tanyája 302
Özvegy Nagy Bálintné tanyája 593
Özvegy Papp Mihályné tanyája 1012
Özvegy Tatárné-tanya 303

Pacsmag Csizmadia-tanya 1111
Pádi-tanya 311
Pál Ernő-tanya 1070
Pál Flórián tanyája 898

Pál Flóri tanyája 211
Pál János-tanya 904
Pál János tanyája 210, 606, 1109
Pál néni tanyája 1068
Pál Pál-féle tanya 885
Pál Pál tanyája 606
Pál Pista tanyája 1067
Pál-tanya 967, 1131, 1337
Páli-tanya 931
Palókás Juhász-tanya 231
pálya 36, 89
pap 725
paplak 1464
Pap-lakás 1464
Pap Lukács Lukács tanyája 601
Papp-gyöp 348
Papp Imre tanyája 380
Papp János-féle tanya 1138
Papp Sándor-féle tanya 458
Papp Sándor tanyája 458, 1014
Papp-tanya 349, 378, 1159
Paraj-tanya 1669
Park 28
park 1293
part 851/a, 1015
parti 716, 771, 775/a, 775/b, 777, 851/b, 1463
Pásztor Ferenc tanyája 763
Pásztor József tanyája 821
Pásztor Sadka tanyája 1326
Pásztor-tanya 681, 1631
Pataki János tanyája 251
Pataki-tanya 123, 130, 1505, 1589
Patika 43
Patócs-tanya 330
Paulik-tanya 1685/a
pecó 1535, 1536
+ Peczérczéshát 1335
Pénzcsináló Hajnal-féle tanya 1338
Pénzes Dénes-tanya 1164
Peres-Kutas 478, 620
Pergel-dűlő 1066
Pergel-tanya 1545
Pető István-tanya 314
Petőfi-féle major 517
Petőfi-iroda 78
Petőfi kanászata 494
Petőfi Sándor utca 56, 101
Petőfi Tsz. bekötő útja 516
Petyován állatorvos tanyája 996
+ P. Fetskés 794
Piac tér 70
Pincés-tanya 561
Pinkóczi-tanya 1209
Pinkó-lapos 905
Pintér-féle tanya 1619
Pipis-tanya 1698
Plavecz-iskola 119
P. Nagy-tanya 790
Póka-tanya 453
Polyák-tanya 136
porta 32, 38
porták 1
Pósahalmi-állomás 543
Pósahalmi-domb 508
Pósahalmi-dűlő 480
Pósahalmi-ér 481
Pósahalmi-szélmalom 509
Pósahalmi-út 447
Pósahalom 478, 479
Pósai-bolt 507
Pósai-keresztút 468, 562
Posta 79
posta 94, 114
Posta-út 165, 1699
Posztós-tanya 638, 766
Pöcörcés 1335
Pöcörcés-halom 1411/a
Pöcörcési-iskola 1435
Presszó 99
+ P. Tót-kutas 620
puszta 282, 569, 693, 733, 1655, 1691/b
pusztai 727, 741
+ pusztai Feketehalom 331/b
+ Pusztai vörös halom 178
Pusztai Bálint-tanya 1002
Pusztai István-tanya 998
Pusztai József-tanya 1000
Pusztai József tanyája 713
Pusztai Pál-féle tanya 1606
Pusztai Pál-tanya 1001
Pusztai-tanya 1185, 1245, 1585
Puszta-kápolna 495
Puszta-kápolna-dűlő 497
Pusztaközpont 1278
Pusztaközponti-iskola 1279
pusztaszéli 547, 592
Pusztaszéli-út 3, 198, 1003
Puszta-Szöllős 1655
Putrisi-kút 1038

Rabatin Imre tanyája 1021
Rabatin-tanya 776
Rácz Sándor tanyája 521
Rácz-tanya 1583
Radics-féle tanya 522
Radics-tanya 522, 532
Rajki-tanya 1168, 1598
Rákóczi sor 108
Rákos Lajos tanyája 1533/a
Rákos-tanya 533
rampa 627, 719
Ravasz József tanyája 191
Ravasz Pál tanyája 190
Ravasz-tanya 1188, 1242
Református-templom 77
Régi-fürdő-út 531
Régi-gulya-kút 1423
Régi-iskola 119, 727
Régi-határút 392
Régi-kocsma 99
Régi kovács műhely 1708
Régi-kövesút 41, 721
Régi-községháza 88
Régi-mozi 102
Régi orosházi határ 591
Régi-posta 114

Régi-pusztaszéli-út 592
Régi-temető 71
rendelő 67
Répás-tanya 294
Repülőtéri-lakás 619
rész 398, 1663
Révész-tanya 855
Rezes Molnár-féle tanya 504
Rideg-tanya 1700
Rizses Rostás-tanya 295
R. Molnár Imre tanyája 504
rom 1707
Rosta-tanya 1693
Rostás-féle föld 9
Rostás-féle öreg tanya 699
Rostás-féle tanya 694, 700
Rostás Flóri tanyája 462
Rostás János tanyája 451
Rostás Jóska-tanya 170
Rostás József-tanya 205, 266
Rostás-kert 22
Rostás-lapos 264
Rostás Márton tanyája 494
Rostás Mátyás-féle tanya 647
Rostás Pál-tanya 296
Rostás Pál tanyája 300, 309
Rostás Sándor tanyája 358
Rostás-tanya 137, 325, 368, 636, 722, 953, 1270
Roszkos-tanya 1472
Rossz-puszta 693
Rozi néni tanyája 806
Rózsa-dűlő 1075
Rózsa János tanyája 445, 1076
Rózsa-lapos 444
Rózsa-tanya 950/a, 1076, 1079
Ruhás-bolt 50

Sajtos Sándor-tanya 1156
Salak-csapás 278
Salak-út 82
Sámson 39
Sámsoni-határ-dűlő 1680
Sámsoni-keresztút 634, 1686
Sámsoni-út 1003, 1090, 1629
+ Sámsony állomás 39
Samu-féle tanya 666
+ Samu Ferenc szélmalma 1223/b
Samu Pál tanyája 195
Samu-tanya 850
sánc 1663, 1664, 1703
sánci 1593, 1659, 1663, 1713
sáncok 1664
+ Sárfejők part 1015
Sárgaföldes-dűlő 659
Sárga-iskola 15
Sárközi Bálint tanyája 857
Sárközi-tanya 856
sarok 153
Sásos-bogárzó 866, 933
Sásos-bogárzó-dűlő 1006
sáv 671
Sávai-tanya 886
+ Sceuleus 1655
Schtiffler-tanya 236
Séllei Imre tanyája 280
Séllei-tanya 245
Sertéskombinát 474
Simon János tanyája 1213
Simon-tanya 760
Sin István tanyája 1556/a
Sin Lajos-tanya 1166
Sin-tanya 1191
Sinkó-lapos 1554
Sinkó-tanya 1313, 1555
Siromi-sarok 153
Slavór-féle tanya 572
Smela-tanya 363
Sonka Dénes Sándor-tanya 1105
sopa 1534
sor, 90, 91, 104, 108, 113, 1233, 1280
Sós Mihály tanyája 1163
Sós-tó 653, 703, 834
+ Sóstóegyháza 775/a
+ Sóstó ere 704
+ Sóstófark 617
Sóstófarki-földek 668
Sóstó-farok 616, 617
Sóstófarok-dűlő 10
Sóstói-csatorna 704
Sóstói-kanális 954
Sóstói-keresztút 698
Sóstó laposa 892
Sóstóparti-domb 775/a
Sóstóparti-dűlő 771
+ Sóstóparti-halom 716, 775/a
Sóstóparti-iskola 777
Sóstóparti-kör 777
Sóstóparti-szélmalom 775/b
sömlyék 701
Sportpálya 36, 89
Sport-telep 726
Springer-tanya 1043
Strincz-féle tanya 1548
Strincz-tanya 1657
Sugár Szabó-tanya 756
Súri István-tanya 161
Süket Pálné tanyája 1068
Süle-féle tanya 238
Süle Imre tanyája 209
Süle János tanyája 662
Süle József tanyája 712
Süle-tanya 1083
Süle-tanyák 922
Sütő-iskola 15

Szabadság-házsor 1233
Szabadság-major 1236
Szabadság-út 999
Szabadság utca 62
Szabad-szállás 1697
Szabó Dumó-tanya 1652
Szabó-dűlő 1045
Szabó-féle tanya 177
Szabó György-féle tanya 770
Szabó György-tanya 765
Szabó Imre tanyája 1044

Szabó István tanyája 1266
+ Szabó János göböly kútja 1671
Szabó János-tanya 710
Szabó János tanyája 730, 1173
Szabó Lajos tanyája 218
Szabó-malom 626
Szabó-malomi-olvasókör 53
Szabó Mihály tanyája 221
Szabó Pál tanyája 449
Szabó Sándor-tanya 294
Szabó Sándor tanyája 683, 957
Szabó-tanya 397, 706, 720, 779, 799/a, 1008, 1050, 1201, 1380
Szabó-tanyák 1287
Szakács István tanyája 1061
Szakács Pál-tanya 1290
Szakács-tanya 1291
Szakállas Radics tanyája 532
Szalai-tanya 985
szállás 858, 1697
Szalók-féle tanya 1376
Szanatórium 485
Szanatórium útja 530
Szántó Kovács János utca 59
Szántó-féle tanya 1008
Szántó-tanya 686
Szappanos-tanya 343
Szárító-telep 48
Szarka-tanya 830
Szaszkó András tanyája 825
Szász-féle téglagyár 932
Szász-tanya 858, 1098
Szatmári-féle tanya 1216
Szatmári-tanya 1221
Szeghalmi-tanya 1357
szék 228, 235, 406/a, 406/b, 481, 485, 653
Székács-tanya 1701
Székely István-tanya 1365
+ Székér 444
Szekeres-tanya 967
széki 233, 265, 273, 481, 484, 492, 534, 543, 579, 580, 658
Székkutas 620
+ Székkutas vasútállomás 39
szél 1675
széli 3, 198, 547, 592, 671, 1003, 1609
Szél Imre tanyája 315
szélmalma 1223/b
szélmalom 127, 509, 775/b, 1639
Szél-tanya 247
Szemenyei Lajos bácsi tanyája 1560
Szemenyei Lajos tanyája 1563
Szemenyei-lapos 1561
Szemenyei Pál-féle tanya 434
Szemenyei Sándor tanyája 1410
Szemenyei-tanya 792, 1091, 1119, 1516, 1590, 1599, 1605, 1658/a
Szemző Miklós kis tanyája 1019
Szemző-tanya 1081
Szénási Balázs tanyája 418
Szénási Bálint-tanya 1492
Szénási Gyurka tanyája 1028
Szendi Sándor-tanya 1107
Szendi-tanya 581, 619, 925, 1301
Szente-tanya 1520, 1602, 1725
Szentesi-kövesút 165
Szenti Pál tanyája 347
Szepesi István tanyája 448
Szepesi-tanya 899, 901
Szerfás-istálló 735
Sziget 1344
sziget 1449
Szilágyi-tanya 1623
Szilvás István-tanya 257
Szilvás István tanyája 283
Szilvás Rostás-féle tanya 224
Sz. Nagy-tanya 935
szobra 72
Szokolai-tanya 843, 920
Szolgálati-lakás 24
Szombati Sándor tanyája 187
Szombati-tanya 686
Szőkehalmi-állomás 534
Szőkehalmi-dűlő 587
Szőkehalmi-iskola 567
Szőkehalmi-őrház 570
Szőkehalmi-puszta 569
Szőkehalom 586/a, 586/b
Szőke Imre tanyája 1367
Szőke Sándor tanyája 1253
Szőke-tanya 1124
Szöllős 1655, 1723
Szöllősi-határ 1696
+ Szőllősi Sántzok 1664
Szöllősi-tanya 1230
Szöllős-puszta 1655
+ Szőlős 1655
Szőlőtelep 503
Sztahanov utca 54
Szula Antal tanyája 1485
Szula kis tanya 1483
Szula-tanya 1043, 1106, 1490, 1578
Szuromi-féle tanya 600
Szűcs Bálint-féle tanya 1378
Szűcs Ernec-tanya 1434
Szűcs Ernő tanyája 1377
Szűcs János tanyája 151/a, 163, 490, 740
Szűcs-malom 722
Szűcs Máté tanyája 377
Szűcs Mihály-féle tanya 1327
Szűcs Mihály tanyája 409
Szűcs-tanya 1085, 1192, 1320

Takács-dűlő 146
Takács Ferenc tanyája 598
Takarék 26
Tanácsház 93
Tanácsháza 29
Tanácsház tér 95
Tanácsház utcája 8
tanár 692, 937
Táncsics Mihály utca 115
tanító 997
Tanítók utcája 55
tankállomás 1186
tanya 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128,

129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 139, 140, 144, 145, 147, 152, 155, 156, 157, 158, 159, 161, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 174, 175, 177, 180, 184, 185/a, 186, 188, 189, 194, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 210, 216, 224, 227, 229, 231, 236, 237, 238, 240, 245, 247, 249, 254, 255, 256, 257, 262, 263, 266, 268, 269, 272, 274, 275, 276, 279, 292, 294, 295, 296, 298, 301, 303, 306, 310, 311, 312, 314, 323, 325, 326, 328, 330, 333, 338, 340, 342, 343, 346, 349, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 361, 362, 363, 368, 369, 370, 372, 374, 375, 376, 378, 379, 383, 384, 385, 386, 397, 401, 407, 410, 412, 413, 414, 415, 424, 426, 430, 431, 434, 435, 436, 437, 439, 441, 442, 443, 452, 453, 454, 457, 458, 459, 463, 465, 467, 476, 487, 489, 491, 493, 499, 500, 504, 505, 506, 511, 512, 513, 519, 522, 524, 526, 527, 528, 529, 532, 533, 536, 537, 538, 539, 540, 542, 548/a, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 563, 565, 568, 571, 572, 574, 576, 577, 581, 582/a, 583, 584, 585, 589, 590, 594, 595, 596, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 610/a, 611, 613, 614, 615, 618, 619, 620, 621, 622, 628, 631, 632, 633, 635, 636, 637, 638, 640, 646, 647, 648, 649, 652, 655, 656, 657, 664, 666, 667 669, 673, 674, 677, 678, 679, 681, 684, 685, 686, 689, 692, 694, 696, 699, 700, 702, 705, 706, 708, 709, 710, 711/a, 717, 718, 720, 722, 723, 725, 734, 735, 736, 738, 739, 742, 743, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 769, 770, 773, 774, 776, 778, 779, 780, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 790, 791, 792, 793/a, 796, 797, 798, 799/a, 801, 804, 806, 807, 808, 812, 813, 818, 819, 820, 821, 824, 826, 829, 830, 831, 832, 833, 835, 836, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 852, 853, 855, 856, 858, 864, 865, 867, 868, 869, 870, 874, 875, 876, 880, 881, 885, 886, 888, 889, 890, 893, 895, 896, 899, 900, 901, 903, 904, 907, 908, 909, 915, 917, 918, 919, 920, 923, 925, 927, 930, 931, 935, 936, 937, 940, 941, 942, 949, 950/a, 951, 953, 956, 958, 959, 961, 963/a, 963/b, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 973, 974, 975, 976, 977, 982, 985, 986, 988, 995, 996, 998, 1000, 1001, 1002, 1004, 1007, 1008, 1010, 1018, 1024, 1028, 1029, 1031, 1034, 1036, 1037, 1039, 1041, 1042, 1043, 1050, 1051, 1052, 1053, 1055, 1056, 1057, 1059, 1060, 1062, 1063, 1064, 1069, 1070, 1072, 1073, 1074, 1076, 1079, 1081, 1083, 1084, 1085, 1088, 1091, 1092, 1093, 1096, 1097, 1098, 1099, 1101, 1102, 1105, 1106, 1107, 1110, 1111, 1112, 1114, 1115, 1118, 1119, 1121, 1122, 1123, 1124, 1126, 1127, 1128, 1130, 1131, 1133, 1138, 1139, 1140, 1142, 1143, 1145, 1146, 1148, 1150, 1151, 1152, 1155, 1156, 1157, 1159, 1160, 1161, 1162, 1164, 1166, 1168, 1169, 1171, 1174, 1175, 1176, 1177, 1178, 1179, 1181, 1182, 1183, 1184, 1185, 1188, 1189, 1190, 1191, 1192, 1194, 1196, 1197, 1198, 1201, 1202, 1203, 1204, 1207, 1208, 1209, 1210, 1211, 1212, 1214, 1215, 1216, 1218, 1219, 1220, 1221, 1222, 1225, 1230, 1231, 1234, 1237, 1238, 1239, 1240, 1241, 1242, 1243, 1244, 1245, 1248, 1249, 1251, 1254, 1255, 1257, 1258, 1259, 1260, 1261, 1263, 1265, 1269, 1270, 1272, 1276, 1281, 1282, 1283, 1285, 1286, 1288, 1290, 1291, 1292, 1294, 1301, 1303, 1307, 1309/a, 1309/b, 1311, 1313, 1314, 1315, 1316, 1318, 1319, 1320, 1321, 1322, 1323, 1325, 1326, 1327, 1330, 1333, 1336, 1337, 1338, 1339, 1341, 1347, 1350, 1353, 1355, 1357, 1358, 1359, 1361, 1362, 1363, 1364, 1365, 1374, 1375, 1376, 1378, 1379, 1380, 1381, 1382, 1384, 1385, 1386, 1389, 1392, 1393, 1395, 1398, 1399, 1401, 1405, 1407, 1409, 1411/b, 1415, 1416, 1417, 1418, 1419, 1420, 1422, 1424, 1425, 1427, 1432, 1433, 1434, 1438, 1439, 1440/a, 1440/b, 1441, 1442, 1446, 1451, 1452, 1453, 1454/b, 1455, 1456, 1458, 1460, 1466, 1469, 1471, 1472, 1473, 1474, 1475, 1477, 1478, 1480, 1481, 1483, 1484, 1486, 1487, 1488, 1489, 1490, 1491, 1492, 1493, 1494, 1495, 1498, 1500, 1501, 1502, 1503, 1505, 1507, 1509, 1510, 1514, 1515, 1516, 1517, 1519, 1520, 1521, 1522, 1523, 1524, 1525, 1527, 1529, 1531, 1532, 1533/b, 1540/a, 1543, 1544, 1545, 1546, 1547, 1548, 1549, 1550, 1551, 1552, 1555, 1557, 1558, 1562, 1563, 1564, 1568, 1569, 1570, 1575, 1576, 1578, 1582, 1583, 1584, 1585, 1586, 1587, 1589, 1590, 1591, 1596, 1597, 1598, 1599, 1602, 1603, 1604, 1605, 1606, 1607, 1611, 1612, 1615, 1616, 1617, 1618, 1619, 1621, 1623, 1624, 1627, 1630, 1631, 1632, 1633, 1635, 1648, 1650, 1652, 1654, 1657, 1658/a, 1661, 1662, 1665, 1666, 1667, 1668, 1669, 1670, 1678, 1682, 1684, 1685/a, 1689, 1690, 1692, 1693, 1694, 1695, 1698, 1700, 1701, 1702, 1704, 1706, 1709, 1710, 1711, 1712/a, 1715, 1717, 1719, 1720, 1722, 1724, 1725, 1726, 1727, 1728, 1730, 1732, 1733, 1734

tanyája 142, 143, 148, 149, 151/a, 163, 173, 176, 181, 182, 187, 190, 191, 192, 193, 195 196 200, 202, 209, 210, 211, 214, 215, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 225, 226, 230, 231, 232, 241, 243, 244, 246, 248, 250, 251, 252, 258, 259, 260, 261, 267, 268, 270, 271, 280, 281, 283, 284, 285, 286, 287, 291, 293, 297, 299, 300, 302, 304, 305, 307, 309, 313, 315, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 324, 325, 336, 337, 339, 341, 347, 350, 358, 364, 365, 366, 367, 370, 373, 377, 380, 381, 382, 388, 389, 394, 395, 400, 402, 403, 404, 405, 409, 416, 418, 420, 421, 422, 423, 425, 427, 428, 429, 438, 440, 445, 448, 449, 450, 451, 452, 455, 458, 460, 461, 462, 464, 466, 469, 470, 471, 472, 473, 475, 477, 482, 483, 486, 487, 488/a, 490, 491, 494, 498, 500, 501, 504, 515, 520, 521, 523, 525, 527, 528, 532, 549, 552, 553, 554, 561, 564, 573, 575, 578, 593, 597, 598, 601, 606, 609, 612, 623, 633, 639, 641, 642, 646, 650, 651, 654, 660, 661, 662, 663, 665, 675, 681, 683, 707, 711/b, 712, 713, 714, 715, 729, 730, 731, 732, 737, 740, 744, 745, 746, 748, 749, 750, 763, 766, 768, 772, 789, 802, 805, 806, 808, 809, 810, 811, 814, 816, 817, 818, 821,

825, 827, 828, 837, 857, 859, 861, 872, 873, 877, 878, 894, 897, 898, 902, 906, 910, 911, 914, 920, 924, 926, 934, 936, 938, 939, 952, 955, 957, 960, 962, 972, 977, 981, 991, 996, 997, 1009, 1012, 1014, 1016, 1017, 1019, 1020, 1021, 1023, 1025, 1026, 1027, 1028, 1037, 1041, 1043, 1044, 1046, 1047, 1048, 1058, 1061, 1065, 1067, 1068, 1076, 1077, 1078, 1080, 1082, 1086, 1089, 1094, 1097, 1100, 1102, 1108, 1109, 1128, 1129, 1132, 1135, 1141, 1154, 1161, 1163, 1173, 1178, 1180, 1193, 1195, 1206, 1213, 1217, 1223/a, 1226, 1227, 1228, 1229, 1231, 1247, 1250, 1253, 1258, 1262, 1266, 1267, 1268, 1271, 1289, 1295, 1296, 1297, 1298, 1299, 1300, 1302, 1304, 1305, 1306, 1326, 1328, 1329, 1332, 1334, 1365, 1367, 1374, 1377, 1383, 1388, 1390, 1402, 1404, 1405, 1406, 1407, 1408, 1410, 1428, 1429, 1430, 1431, 1436, 1439, 1444, 1468, 1470, 1476, 1482, 1485, 1499, 1504, 1506, 1508, 1511, 1512, 1524, 1526, 1528, 1533/a, 1538, 1541, 1542, 1553, 1556/a, 1560, 1563, 1566, 1567, 1574, 1579, 1580, 1581, 1610, 1613, 1616, 1620, 1622, 1625, 1634/a, 1634/b, 1636/a, 1636/b, 1637, 1638, 1640, 1641, 1642, 1643, 1644, 1645, 1646, 1647, 1673, 1674, 1677, 1679, 1683, 1687
tanyák 329, 502, 922, 1036, 1095, 1287, 1317, 1600, 1672
Tanyaszél 1675
Tanyaszéli-legelő 1609
Tápai Imre-féle tanya 560
Tápai-tanya 439, 908
Tárkány-féle tanya 441
Tárkány Pál-tanya 362
Tárkány Sándor tanyája 388
Tárkány Szűcs-tanya 269
Tárkány-tanya 385, 387
Tarr Anti-tanya 1724
Tarr Dezső-tanya 1720
Tarr doktor-tanya 1719
Tarr Jani tanyája 1227
Tarr-tanya 1478, 1706
Társasházak 23
tatár 1703
Tatár Kiss Ernő tanyája 297
Tatár Pál-féle tanya 1064
Tatársánc 1663, 1664
Tatársánci-határ 994
Tatársánci-iskola 1659
Tatársánci-kör 1593
Tatársánci-major 1713
Tatársánci-olvasókör 1593
Tatársánci-rész 1663
Tatár-tanya 328, 355
Távvezeték 803
távvezeték 803
Téglaégető 1312, 1705
téglagyár 932
Tehénjárási-kút 1537
Tejes Pál tanyája 877
Tejfölös Nagy János tanyája 707
Tejház 51
Tekintetes-féle tanya 1355
telek 359, 360, 883, 921
telep 12, 32, 36, 38, 47, 48, 51, 105, 112, 116, 503, 674, 726, 1306, 1397
telepítés 503
település 6, 1594
Temesvári-dűlő 480
Temesvári kis tanyája 450
temetése 799/b
temető 63, 71, 1369, 1394
Temetkezési-bolt 76
Templom 118
templom 57, 77, 118, 1456
Templom-dűlő 1400
Templomrom 1707
tér 70,95, 726
Téren-tanya 1024
téri 398, 399, 619
Terményforgalmi 103
Terményforgalom 65
tó 393, 484, 616, 617, 653, 668, 703, 704, 716, 771, 775/a, 775/b, 777, 834, 892, 1342, 1448
Tóbiás Ernec tanyája 1436
Tóbiás Ernő-tanya 206
Tóbiás Sándor-tanya 132
Tóbiás-tanya 323, 384
Tó-csücsök 1340
tói 698, 704, 954, 1467
Tolnai Ernő tanyája 416
Tolnai Károly tanyája 382
Tompa-féle tanya 973, 1039
Tompa-tanya 1605
Tompai fiatal tanya 752
Tompai öreg tanya 751
Topa Rostás-föld 81
Topa Rostás-tanya 621
tóparti 1463
Torda-tanya 1665
Tornyai-féle kis dűlő 863
Tornyai Ferenc-tanya 1007
Tornyai József tanyája 814
Tornyai Sándor tanyája 1058
Tornyai-út 863
Tótfalu 20
Tótfalu utcája 14
Tóth András-féle tanya 1405
Tóth Antal-féle tanya 1303
Tóth Anti tanyája 1406
Tóth Bálint-féle tanya 874
Tóth Benedek-féle tanya 1122
Tóth Eta-bolt 1330
Tóth-féle tanya 1650
Tóth Imre-féle tanya 1617
Tóth Imre tanyája 501, 1082, 1250, 1271, 1334
Tóth Jakab-tanya 1248
Tóth Jancsi-féle tanya 1330
Tóth Jancsi tanyája 1329
Tóth Jóska-féle tanya 1441
Tóth József tanyája 553
Tóth Máté tanyája 403
Tóth Mátyás kis tanyája 564
Tóth Mátyás tanyája 639
Tóth Mihály-tanya 1517
Tóth Pál-féle tanya 812, 1222

Tóth Samu Péter tanyája 1634/a
Tóth Sándor-féle tanya 558
Tóth Sándor-tanya 1411/b
Tóth Sándor tanyája 405
Tóth-tanya 353, 1624
Tóth Veron tanyája 1637
Tótkomlósi János tanyája 729
+ Tót-kutas 620
töltés 40, 86, 695 815,
Törköly-tanya 975
Török Balázs tanyája 606
Török Bálint-tanya 1711
Török Ernő-tanya 188
Török Imre tanyája 149
Török József tanyája 148
Török Máté-tanya 156
Török Sándor tanyája 1526
Török-tanya 375, 1263, 1321, 1375, 1710
Tört-dűlő 1681
Tsz bejáró 518
Tsz bekötőút 1235
Tsz csinálta út 160
Tsz géppark 1293
Tsz határ 551
Tsz iroda 1413
Tsz istálló 308, 1246
Tsz központ 1236
Tsz malom 74
Tsz út 160, 199, 411
Tunyogi-féle tanya 1531
+ Tűhegyi-járás 1426
Tűs-tanya 358
Tüzép-telep 47

Tyúk-ól 1421

Udvari-féle tanya 637, 818
Udvari Pál tanyája 1080
Udvari-tanya 824
Új betonút 1403
Új-bolt 100
Új Élet-iroda 73
Új Élet-központ 647
Új fürdő-út 530
Új-iskola 107
Újhelyi-kastély 1496, 1540/a
Újhelyi-major 1540/a
Újhelyi-tanya 1540/a
Új porták 1
Új posta 94
Új pusztaszéli-út 547
Új-tejház 68
Új telep 112
Új település 6
Új-temető 63
Új-út 672, 800
+ Újvárosi halmok 153
Urasági-határút 446
út 3, 25, 41, 59, 66, 82, 113, 160, 165, 197, 198, 199, 239, 277, 371, 392, 408, 411, 432, 446, 447, 468, 530, 531, 541, 547, 550, 555, 562, 580, 592, 629, 634, 672, 680, 698, 721, 800, 823, 860, 863, 943, 980, 999, 1003, 1090, 1113, 1137, 1149, 1187, 1235, 1252, 1387, 1396, 1403, 1467, 1479, 1530, 1608, 1629, 1656, 1699, 1716, 1721
utca 2, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 16,19, 21, 25, 31, 41, 54, 56, 59, 61, 62, 66, 80, 83, 96, 97, 101, 104, 106, 110, 111, 113, 115, 117, 503
utcája 8, 14, 19, 55, 56
úti 691, 944
útja 456, 516, 530, 550, 1187, 1396

ügyvéd 1438
üvegház 1232
Üzemi-út 1396

Vadászkastély 1103
Vadász Tóth-tanya 1683
Vági-féle tanya 306, 457
Vági Mihály tanyája 1299
Vági-tanya 988, 995
Vágó-féle tanya 936
Vak-dűlő 514, 1676, 1716
Vak-rampa 719
Valaczkai-tanya 1522, 1712/a
Varga Anti tanyája 1374
Varga Dezső tanyája 561
Varga-féle tanya 1042
Varga István tanyája 381
Varga Sándor-féle tanya 1196
Varga Sándor tanyája 1642
Varga-tanya 845, 940, 1319, 1322
Vári-féle malom 1373
Vári Sándor-tanya 147
Vári Szabó-féle tanya 969
Vári Szabó-tanya 923, 970
Vári-tanya 204, 272
Varjú Gyula tanyája 817, 936
Varjú János tanyája 285
Varró-tanya 537
Varsányi-féle tanya 599
Vásárhelyi-határ megálló 992
Vásárhelyi-út 66, 541
Vásárhelyi-vasút 535
Vásárhelykutas 620
Vásárhelykutasi-olvasókör 53
+ Vásárhely-orosházi út 629
Vas Juszti-tanya 942
Vasút 40, 86
vasút 535, 630, 979, 993, 1649
vasútállomás 39, 87
Vasúti-töltés 40, 86
Vasút utca 113
Vata-féle tanya 568
Vékony Bálint-féle tanya 292
Vékony János tanyája 324
Vékony Károly-féle tanya 702
vendéglő 44, 49
Verasztó Bálint-tanya 1480
Verasztó Ferenc tanyája 1408
Verasztó-malom 1595
Verasztó Pista tanyája 1217
Verasztó-tanya 1243, 1471, 1502, 1648
+ Veres halom 183
+ Véres halom 183, 212

Veres-Kutas 620
Verók Lajos tanyája 1365
Verók-tanya 274, 1211
Vetró-tanya 1633
Vígh Imre tanyája 1622, 1679
Vígh-tanya 351
Viharsaroki-major 140
Villanyszerelő 17
Vince-tanya 1197
Virrasztó-tanya 853
Vitéz Herczeg-tanya 831
Vitéz Juhászné-tanya 864
Vitéz Juhász-tanya 735
Vitéz Vági-tanya 1110
vivő 82
Vízi-dűlő 1588
Vízi-megálló 1592
Vízi-tanya 717, 1587
Vízi-település 1594
Volt Kenéz-tanya 606
Vorosilov utca 19
Vörös-Borcsa-iskola 1103
Vörös Csillag utca 83
Vörös-féle kocsma 1366
Vörös-féle tanya 1363
Vörös Imre tanyája 1476
Vörös kovács 1372
Vörös-tanya 669
Vöröshadsereg utca 41, 66
Vöröshalmi-domb 183
Vöröshalmi-dűlő 25, 179, 670
V. Tóth-tanya 1210

Wolfort-tanya 1139

Zádori István-tanya 166
Zalai-dűlő 1660
Zalai-keresztdűlő 1601
Zalai-tanya 1177, 1666
Zalai-tanyák 1600
+ Zeuleus 1655
+ Zöldlaponyag-halom 1712/c

Zsedényi-tanya 974, 1184
+ Zsarkó barom kútja 1712/b
Zsarkói-dűlő 1443
+ Zsarkó ménes kútja 1714
Zsarkó-tanya 1215
Zsolda-tanya 846
Zsoldos-féle tanya 766
Zsoldos István tanyája 460
Zsoldos-tanya 431, 685

ÍRÓK A PUSZTÁRÓL

A Puszta az irodalomban
Móricz Zsigmond: Bolondkocsi, pávafarkú traktor stb.
Móricz Zsigmond: Takaros Macelka
Illyés Gyula: Írók a nép között
Féja Géza: Látogatás a kacagó embernél
Féja Géza: Vásárhelykutas
Nagy Lajos: Találkozás a hódmezővásárhelyi tanyavilággal

A PUSZTA AZ IRODALOMBAN

GREZSA FERENC—SIPKA SÁNDOR

A Vásárhelyi-puszta elsősorban a festők vásznán vonult be a művészetek panteonjába. A Puszta képét azonban irodalmi alkotások is őrzik. Móricz Zsigmond országjáró útjai során Vásárhelyen is megfordult, és a Pusztát is felkereste. Talán nem véletlen, hogy ott szerzett tapasztalatairól nagyobb elismeréssel nyilatkozott, mint a városiakról. „Bolond kocsi, pávafarkú traktor stb." c. riportjában a pusztai emberek találékonyságát, ötletességét és újító hajlamát mutatja be nagy elismeréssel. Helyi megfigyelése országos szempontból is megfontolandó javaslattal végződik. „Takaros Macelka" című riportjában pedig az emberi teljesítőképesség határát súroló paraszti munkát csodálja meg.[1]

A Pusztán 1935 augusztusában 30 író, újságíró és publicista jelent meg időszerű társadalmi, politikai és kulturális kérdések megvitatására. Az írótalálkozót Simándi Béla (1899—1969) aranyadhalmi tanító szervezte azzal a céllal, hogy a meghívottak személyesen találkozhassanak a pusztai parasztokkal, és kölcsönösen megismerjék véleményüket a korszak megoldást sürgető problémáiról. Az írók közül néhányan azután különféle folyóiratokban számoltak be tapasztalataikról.[2]

Illyés Gyula „Írók a nép között" c. írásában a Vásárhelyi-puszta emberének azt a törekvését emeli ki nagy elismeréssel, hogy áldozatok árán is törekszik a kultúrával és embertársaival való kapcsolatkeresésre. A pusztai olvasókörök munkáját a dunántúliakéval összevetve erősen az előbbiek javára billen a mérleg nyelve. Kitűnik azonban a beszámolóból az is, hogy

[1] Móricz Zsigmond több írásában is foglalkozott a vásárhelyi mezőgazdaság problémáival. A tanyavilághoz két novellája is kapcsolódik: Az esőleső társaság (Nyugat, 1929. II. 575—588.) és a Takaros Macelka (Pesti Napló, 1933. 184. sz.) Legterjedelmesebb és legsokoldalúbb riportja a Hódmezővásárhelyi jegyzetek (Kelet Népe 1940. febr. 15. sz.) Riportok 1936—1942. 268—291. A Népfőiskola hallgatóihoz küldött üzenete a Puszták Népe 1946. évi 1. számában jelent meg.

[2] A vásárhelykutasi írótalálkozóról *Simándi Béla* a Szabad Föld 1969. ápr. 27-i számában írta meg emlékeit. Vö.: még *Paku Imre:* Vásárhelyi találkozások. Látóhatár 1969. jan.—febr. 171—178. (A résztvevők névsora: *Bakó József, Balázs Árpád, Berczeli-Anzelm Károly, Buday György, Dékány András, Féja Géza, Gesztelyi Nagy László, Illyés Gyula, Kárász József, Katona Jenő, Kertész Dániel Kiss Károly, Kornfeld Móric, Kovács Imre, Kun Béla, Matolcsy Mátyás, Nagy Lajos, Nevelős Gyula, Nyisztor Zoltán, Oláh György, Ortutay Gyula, Pákozdy Ferenc, Paku Imre, Rovzányi Vilmos, Sértő Kálmán, Simándi Béla, Sinka István, Szabó Pál, Számadó Ernő, Takács Ferenc, Tolnai Gábor, Tomori Vilmos.*) A találkozó programja: Aug. 25.: érkezés a kutasi állomásra, Gregus Máté üdvözlő beszéde, reggeli a tejszövetkezetben, elszállásolás, vacsora a Hangya szövetkezetben. Aug. 26.: Kakasszékfürdőn látogatás, az olvasókör, a Hangya, Gregus Máté, Mérai Sándor és Mónus Imre tanyáinak megtekintése, értekezlet a kutasi Népházban. Az írók a polgármester és a képviselő megnyitó beszédei után — ezen előadásokat hallgatták meg: *Hollósy Antal:* A tanya szociális problémái; *Karasz Péter:* A tanya gazdasági helyzete; *Simándi Béla:* A tanya kulturális viszonyai; *Tóth Jakab:* A tanyai közigazgatás helyzete; *Győri Sándor:* Ifjúság a tanyán. Hozzászóltak: *Féja Géza, Hódy András, Katona Jenő, Nyisztor Zoltán, Oláh György, Pákozdy Ferenc, Rozványi Vilmos, Sértő Kálmán, Takács Ferenc.* Aug. 27.: Hódmezővásárhelyen, a Kokron-gyár, a kaptafaüzem, a múzeum, a majolikagyár, az erdei óvoda, a mezőgazdasági szakiskola és a Serház-téri ínséglakások meglátogatása, irodalmi est.

az adó, az aszály és a gazdasági válság ellen hasztalan minden szorgalom és élelmesség. Különösen aggasztó a föld nélküli tanyaiak helyzete. A kutasi tanyaközpontban tartott gyűlésen kiderült, milyen sokféle elgondolás alapján próbálták akkor a különböző világnézetű és politikai beállítottságú csoportok a magyar parasztság társadalmi problémáit megoldani. Néhány kisipari műhely és gyártelep megnézése alapján a munkások nyomoráról is meggyőződtek az írók. Legmaradandóbb benyomásként Illyés Gyula azt vitte magával a Vásárhelyi-pusztáról, hogy az ott élő magyarok bíznak a szellem erejében. Ez erősítette meg abban a meggyőződésében, hogy érdemes írni oly dolgokat is, amelyekért közönségesen csak gúny, rágalom és éhkopp a fizetség Európa-szerte. Egyik nemrég megjelent művében azt vallja, hogy mint olvasó, „felfedezést" vár az irodalomtól, mégpedig a valóság fölfedezését várja „minél egyenesebb úton — minél merészebb evezőfordítással és lóugratással az akadályok és szakadékok felett".[3] E pusztai írása is bizonyíték róla, hogy íróként is ezt a „felfedezést" akarja nyújtani olvasóinak.

Féja Géza pusztai látogatásának a hatására Gregus Máté vásárhelykutasi mintaszerű gyümölcskertészetéről és ifjú Gregus Máté baromfiszövetkezeti tervéről, illetve a család szociális érzéséről ír elismeréssel, összevetve az ott dolgozók kereseti lehetőségét a nagybirtok munkauzsorájával, a napi 60—80 filléres napszámmal. A mezőgazdasági kultúra megteremtése mellett hiányolja viszont azt a szellemi kultúrát, amelyet a föld verítékéből élő középosztálynak kellene közvetítenie. Az író szemében gazdag tartaléknak tűnik ez a tiszántúli kisbirtokos réteg az egyre néptelenedő Dunántúl és Ormánság demográfiai problémájának a megoldásához. A szikes pusztai föld megtörése, termővé válása szép példája e táj emberének alkotó és életet teremtő erejéről.

1937-ben megjelent „Viharsarok" c. könyvében Vásárhelykutasról szólva Féja ismét a Gregus-féle mintagazdaságot mutatja be országosan is követendő példaként. E tanya nevelő munkáját felbecsülhetetlennek tartja.

Nagy Lajos „Találkozás a hódmezővásárhelyi tanyavilággal" c. írása is az említett alkalomhoz kapcsolódik. Itt egy 150 holdas pusztai gazda (Kruzslicz Flórián) helyzetéből tűnik ki, miként nyomorítja meg a banktőke a kiszolgáltatott helyzetben élő, jobb sorsra érdemes, szorgalmas magyar gazdákat; milyen kétségbeejtően siralmas annak a népes napszámos- és törpebirtokos-rétegnek a helyzete, amelynek dolgozói „egy havi munkával három, három és fél mázsa gabonát kerestek, pénzben kifejezve negyvenöt-ötven pengőt. Ebből kell majd a jövő aratásáig megélniök." Végül rámutat a riport a hivatalos hatalom népbutító szólamainak és nacionalista frázisainak erejére is, amely a magyar társadalom különböző rétegeinek nagy részét hatása alatt tartotta, s alkalmas volt arra, hogy a megoldást sürgető alapvető társadalmi és politikai kérdésekről elterelje a figyelmet.[4]

A különböző szemüvegen át megvilágított pusztai képek végeredményben arról az igazságról vallanak, amit Féja említett könyvében így fogalmazott meg: „A tájat mégis valami tunya nyugalom lepi be, ennek okait azonban nem magában a tájban, s nem is népében kell keresnünk. Nem eredendő bűnökről van szó, hanem történelmi és társadalmi bűnökről. Elhibázott, eltorzított társadalmi szervezet, merev kasztokba való tagozódás, teljes gazdasági szervezetlenség, a lüktető élettel össze nem kapcsolt közületek, rossz közlekedés, rossz közigazgatás, a nép szociális és kulturális elhanyagoltsága: ezek az igazi okok. Maga a táj ígéretes, népe, ahol levegőhöz jutott, egészen rendkívüli eredményeket teremtett, amerre azonban csak a felépítmények súlyát érzi s nem bírja megragadni a lüktető élet kezét, ott ijesztő eltorzulásokba ferdül, egyre inkább és egyre reménytelenebbül."[5]

[3] *Illyés Gyula:* Kora tavasz, 11.

[4] *Nagy Lajos:* Hódmezővásárhelyről terjedelmes szociográfiai tanulmányt is készített. A A Három magyar város c. kötetben — Alföldi város címén — 1933-ban jelent meg Budapesten. Vásárhelyi élményeiről vall önéletrajzi kötetében. (A menekülő ember Bp. 1956. 427—430.)

[5] *Féja Géza:* Viharsarok, Bp. é. n. 13.

MÓRICZ ZSIGMOND

BOLONDKOCSI, PÁVAFARKÚ TRAKTOR STB.

A magyar földműves remekül tudja egyszerűsíteni a munkáját. Jóformán minden lépésénél van valami ötlete, amivel rövidíteni, egyszerűsíteni és eredményesebbé lehet tenni a keserves kézi munkát.

Három kitűnő találmánnyal találkoztam a héten Hódmezővásárhelyen.

Aratásnál az az általános szokás, hogy a búzát levágják, kévébe kötik, s a kévéket keresztbe rakják. Ez a legjobb módszer, ha a búzát nem lehet rögtön behordani, így védik legjobban a veszedelemtől, esőtől, időtől.

A vásárhelyi pusztai tanyákon azonban van egy másik módszer: a vontató. Ez egy egyszerű boglyarakás. A búzát, árpát, zabot nem kötik össze kévébe, hanem úgy rakják össze, mint a szénát. Petrencékbe.

Ezt aztán nem rendes szekerekkel hordják be, mert azzal nagyon törne, sőt kicsépelődne a száraz kalász, hanem már az ősapák konstruáltak erre egy különös alkotmányt: a bolondkocsit.

A„bolondkocsi", ahogy ejtik, két kerék-készülékből áll; két tengely s rajta a két kerék. A két részt két hosszú, vastag rúddal kötik össze, amelyeket háromszög alakban fektetnek a tengelyekre.

A petrencét úgy szállítják el, hogy először két vékonyabb rudat dugnak alá párhuzamosan. Akkor keresztbe dugják a két vastag rudat, előbb egyiket, aztán a másikat, s mikor alatta van egyik, méternyi emelőoszlopokkal felemelik a kocsi oldalrúdját a tengelyekre. Így négy rúd képezi a szállító kocsi alapját. Elébe fogják a lovakat, s beszállítják a sértetlen boglyát a géphez.

Ennek a hódmezővásárhelyi találmánynak most bizonyos konkurrenciája támadt a német mezőgazdaságban, ahol pontosan ugyanezt a szerkezetet racionalizálás címen vezetik be.

A „bolondkocsi" mintaképe annak, hogy lehet tökéletesen és parasztésszel megoldani egy feladatot, hogy semmi fölösleges ne legyen benne.

Egy Nagy Pál nevű kisgazda az idén érdekes találmánnyal lépett a vásárhelyi pusztán a világ elé.

A cséplőgépet mostanában főleg traktorokkal vontatják, és cséplés közben azzal hajtják.

Nagy Pál gazda sokallotta a szállításra vesztegetett időt, ezért azt csinálta, hogy a traktort síneken hozzáépítette a cséplőgép elejéhez.

Két kereket elvett a traktorból, kettőt elvett a cséplőből, s most négy kerék tartja a közös épületet, amely úgy néz ki, mintha a traktornak óriási pávafarka nőtt volna.

Működés közben a gép kitűnően dolgozik. Éppen úgy megcsinálja a 130 mázsát na-

ponta, mint a hasonló, traktorral hajtott cséplők, de sokkal egyszerűbb, már munka közben is, a kezelése.

Az igazi előny akkor látszik meg, amikor a gép befejezi a cséplést és új helyre kell vinni.

Tíz perc alatt leszerelték az egész gépet, s már robogott is a szomszéd tanya felé, ahol egy pillanat alatt odaállt a kazal alá.

Egy tanyán feltűnt nekem egy miniatűr szélmalom. Az egész akkora, mint egy sifon. Deszkából van az egész.

— Csekélység e mind — mondta szerénykedve a gazda, aki csinálta.

Kinyitotta a malmocska ajtaját, s bent van egy darálókő, 15 collos, kézidarálónak a köve. Hátul kétszárnyú szélmalomkerék; ha a szél iránya változik, játszva s fél kézzel lehet egy tengelyen körbeforgatni s a széllel szemben beállítani. A szélkerekeken jó vászon volt, de már elnyűtt, s a malom így is őr.

— Tizenkilencben csináltam, már nagyon meg van pusztulva. Rögtön darál. Egy óra alatt hét-nyolc kilót lead. Nem kell ezzel sokat babrálni, csak néha megnézzük, van-e még a garatban, nem jár-e üresen. Osztán megyek szántani.

Hogy annyira érdekli a társaságot, megmagyarázza:

— Úgy is lehetne csinálni, hogy a teteje forogjon, de avval több ficemónia van, akkor fent majorpántot kell csinálni. Érdekesebb ennél ez a viziduda, mer ezt az idén csináltam.

A kút mellett felvesz egy tülökformára szabott nyárfacsövet, körülbelül százhúsz centiméter hosszú. Két darabból van s úgy van kivájva, símán kiégetve, aztán „összenádolva", ahogy a csónakot szokták, sással az eresztékeken.

Felveszi, fújja. Oly takarosan kifújja rajta a takarodót, hogy a gépnél a legények be akarják szüntetni a cséplést.

A sofőrünk vásárhelyi parasztfiú, megnézi, megszagolja, azzal kipróbálja és még szebben kezd fúdogálni rajta.

Alig van szerszám a tanyán, amelyen valami javító változtatást ne tenne a kisgazda. Milyen kár, hogy nem gyűjtik a szakemberek.

Magyarországon körülbelül háromszor annyi zenetanár van, mint amennyi gazdasági szaktanító. Pedig mintha az emberek Magyarországon inkább a mezőgazdaságból élnének.

Igaz, az a kevés intézet is alig telik meg, amennyi van a gazdasági oktatás részére.

— De hogy lehet azt kívánni — mondja egy tanyai gazda —, hogy az ember a fiát elküldje gazdasági iskolába, amikor már munkaerő. És annyit fizessen érte, amit semmiképpen nem bír előteremteni. Nem lehetne megcsinálni, hogy szaktanár jöjjön ki ide hozzánk? Ahogy egy kisjánykához eljár a zongoratanár. Vagy az orvos. Osztán itt tanítson mög bennünket, hogy mit cselekeggyünk.

Gondolkozva néz maga elé:

— De hát ahhoz az kéne, hogy ű is tuggyon valamit a gazdasághoz.[6]

[6] Vásárhelyi Újság, 1933. augusztus 20. 1—2.
Nagy Gyula megjegyzése:
A Vásárhelyi-pusztán is a múlt században a gabona aratása megegyezett a szénabetakarítással, vagyis: a gabonát a tarlóra *levágták* s a levágott rendekből *vontatókat* raktak, majd az Alföld-szerte elterjedt *vontatókocsival*, az ún. *bolondkocsival* (amely nem vásárhelyi találmány) a *szérűbe* vontatták, majd ott lóval, később *kocsival elnyomtatták*. A századforduló után pedig a cséplőgép mellé húzatták, s ott mint a kaparékot favillával a cséplőgépre feladogatták. (*Nagy Gyula:* Hagyományos földművelés a Vásárhelyi-pusztán. Néprajzi Közlemények VII. 2. Bp., 1963. 26—92.) A csélplőgép elterjedésével módosult az aratás rendje is: a gabonát a talpon álló gabonára *rávágták*, a rendből *kukával* vagy sarlóval kéve nagyságú markot szedtek s a tarlóra fektetett kötélbe helyezték. A kévéket *keresztekbe* rakták, majd lőcsös kocsival behordták a tanya alá, ahol *asztagba* került és géppel *elcsépelték*. (Orosháza néprajza. Szerk.: *Nagy Gyula*. Orosháza, 1965. *Nagy Gyula:* Földművelés. 137—165.)

MÓRICZ ZSIGMOND

TAKAROS MACELKA

Takaros Macelka hódmezővásárhelyi tanyai gazda. Barátaim napokon át ígérgették, hogy elmegyünk hozzá, mert ez egy olyan kisgazda, amilyen nincs több egész Magyarországon sem. A hódmezővásárhelyi tanyákon sok kiváló modern parasztgazda van, sokan vannak, akik díjat nyertek a mezőgazdasági kiállításon, nagyszerű tenyésztők és kiváló termelők. De takaros Macelka csak egy van.

Már kétszáznál több kilométert futott be az autónk, amikor váratlanul megszólal a társaság egyik tagja:

— Ez a Takaros Macelka tarlója.

Odanéztünk s valamennyien elkezdtünk nevetni.

Az alföldi tarlónak az a természete, hogy ha a búzát letakarítják róla, azonnal megjelenik a gyom. Ezen nem is ütközött meg senki. Még jónak is tartják, ha egy kicsit kizöldül, mert a libának, pulykának van mit csipegetni. De a Takaros Macelka tarlója olyan volt, mint valami betonlap, amelybe hosszú egyenes vonalakkal mintát nyomtak bele. Olyan volt, mint egy bolti redőny vízszintesen, hullámvölgyek és dombok oly sűrűn, mint a redőnyön. Valami kitűnő géppel boronálta végig, amely le is nyomtatta a széttört rögöket. És fű egyetlen szál sem volt az egész területen.

Árpaboglyák voltak a tarlón. Szép gömbölyű boglyák. Oly tökéletesek, hogy még ilyen gondosan és művészien megkonstruált boglyákat nem láttam. A boglya töve gereblyével fél méter magasan kivölgyezve, hogy a baromfi ha alá kerül, ne húzhasson belőle. Ezeket a boglyákat ott „vontatónak" nevezik. A keresztrakást s kévekötést takarítják meg, ha a tanya közelében van a szántóföld. Már ezek is csodálatosak voltak, mert általában a vontatókat csak úgy összehányják, hisz úgyis egy-kettőre elszállítják a cséplőgépekhez.

De a következő földön búzaboglyák, illetve vontatók állottak, s azok még százszorta csodálatosabbak voltak. Úgy néztek ki, mint a chianti bor palackja Itáliában. Hasas palackoknak látszottak, a hegyük rájuk húzott kévével befödve s ez a kéve többszörösen lekötve, párhuzamosan vonalakkal, ilyen vontatórakás az egész határba senkinél sincs.

Ahogy a kocsi be akart fordulni a bejáró úton, keskeny volt az út s ráment a kerék a felgereblyélt tarló sarkára.

— Az Istenért, vigyázzon Szilágyi úr — kiálltott az elnök. Mert a mezőgazdasági bizottsággal jártam a vásárhelyi tanyákat. — Itt büntetést fizetünk, ha letiporja az abrosz sarkát.

A sofőr csakugyan curukkolt, és újra nekiment a keskeny útnak, hogy kikerülje. Szőlődarab mellett mentünk el, mire újra nevetni keztünk. A szőlő úgy volt kötve, metszve, mintha kiállításra készült volna. Egyetlen levele meg nem volt sértve a kötöző muharral, és úgy látszott, egyetlen levéllel nem volt több egy tőkén sem, mint amennyit a leltár, vagy levéltár engedélyezett. Minden levél abszolút ép és friss. A barázdákon egyetlenegy szál fű sem volt; pedig látszott, hogy a kapálás már régebbi s megülepedett. Utána egy darab dinnye következett. Olyan egyenletes volt ez is, levele, indája, egy folt ki nem maradt,

egy folt túl nem volt zsúfolva. Olyan volt, mint valami különleges szőnyeg, amely a legnagyobb gonddal készült.

Ezek után kíváncsian vártam a gazdát.

Ahogy az autó beér az udvarra, kis szikár öregember jön felénk, önérzetes, de mint valami öregbéres vagy számadó juhász. A fején százesztendős kalap, bőrré zsírosodott öreg hegyestetejű csapinya, s a csúcsa csupa lyuk. De az öregnek igen jó arca van, kemény, deres bajsza törökösen lóg, s barna, cserzett bőre sovány, de friss. Legkülönösebb, hogy apró, fekete szemei olyan vidámak, hogy csak úgy röpködnek, mint a madárkák.

Borzasztó szívélyesen fogadja a társaságot.

Az udvar nem mutat első pillanatra semmi különöset, Tisztább, mint ezek a tanyai udvarok. Elhullott trágya, szalma, csutka vagy ág, sehol. De hát a baromfi itt kóricál, néhány bárány is csavarog, kutyák; szelídebbek szabadon, ha harapósak, láncon. A kút ártézi kút, felemelt víztartállyal, amelyből a vízfelesleg egy kis tóba folyik. A tó körül van szegve fűzfákkal, idősebb és fiatalabb fácskák, ez már olyan, mint valami hálókötés. Ebben rendszer van.

— Száznyolcvan méter mély a kút — magyarázza —, és úgy van megépítve, hogy ezen a pénzen hét hold földet vehettem volna akkor.

Az ól mögött nyomtatnak. Négy gyönyörű ló és három szívós, vidám, fiatal ember, az öreg fiai.

Már láttam valahol a határban nyomtatást, akinek kevés van, nem géppel csépel. De ilyet nem láttam. A lovak éppen ki voltak fogva az „ágyásból", s a három ember azzal foglalkozott, hogy fésülte az árpaágyat. Favillával fésülték. Ami lejött róla, mint kaparék, azt külön dobták, s a símán ott fekvő tömegre újra rávezették a lovakat.

A fiatalok nagyon hasonlítottak az apjukra. Ugyanolyan vagy még kisebb nevető emberek. Csak úgy kacagott róluk a jókedv. Éreztem, hogy annyira benne vannak a munkába, hogy nem akarnak egy percet sem állani, mintha a lélek kergette volna őket. Csak gyorsan elvégezhető munkát tud az ember ilyen vidáman végezni.

Mindjárt a tarló mellett egy olyan látvány lepett meg, hogy azon megint nevetni kellett. Napraforgó-ültetvény.

Három méter magas napraforgótábla, egy sem magasabb és egy sem alacsonyabb. kemény, haragoszöldek, világért nincs rajtuk egy sápadt levél. Benézek a barázdájukba, hát látom, hogy úgy van ültetve, mint a bolgár kertészertben az uborka, hosszú, egymástól tizennyolc colra levő dombokba. Bakhátra. És itt megint az a különös, hogy egyetlen szál fű nincs az egész ültetvény alatt. A föld porhanyós, kapalappal oly simára leveregetve, mint tészta a konyhában.

— Szőlőkarónak — magyarázza Takaros Macelka — Két évig eltart, minden évben csinálok egy ilyen táblácskát.

Akkor a búzamezőre mentünk. Megvizsgáltatta velünk közelről a búzavontatókat.

— A nyakamat hagyom elvágni — mondta —, hogyha ezek egész tavaszig itt maradnak és egy csepp víz belemegy! Ezt senki a világon nem tudja megcsinálni. Száz pengőt fizetek akárkinek, akármilyen parasztnak, ha egy ilyen vontatót felrak nekem, ilyen tisztán és tökéletesen. Minden egyes boglya olyan volt, mint egy nádkunyhó. Semmi kétség, hogy abba csakugyan nem megy bele egy esőcseppnyi víz sem.

— De mire ezt ennyire elkészíteni, mikor úgyis rögtön beszállitják.

— Nem rögtön, csak amikor sor kerül rá. Mi nem géppel rontjuk a búzát, hanem nyomtatjuk és jöhet zivatar, jöhet hosszú esőzés, itt egy szömnek se szabad kárbamenni.

Tessék megnézni ezeket a boglyákat, a nyakamat hagyom elvágni, ha tizennyolc vontatóból egy mázsát ki lehet szedni olyan kalászt, ami kifele van fejjel. Valóban a búzaszálak úgy voltak rakva, párhuzamosan és pontosan leveregetve, mint a virágcsokor szára, befelé kalásszal, csak a szár tüskéje kifelé.

A búzatábla mellett kukoricaültetvény van. Végig lehet menni a sorok között, egyetlen szál fű nincs sehol. A sorok a legpontosabban kapálva és kapaháttal leveregetve.

— Csakhogy nálam senki se kapál meg egy félholdat egy nap!... Ha negyed holdat végez, beleszakadhat. Itt minden szem kapával van ültetve, zsinór után. Csakugyan a búzaboglyák is úgy vannak rakva, a legtökéletesebb egyenes vonalban.

Ahogy a tanya felé visszafordulunk, egy végtelenül csodálatos terület tűnik fel. Mintha ezer kis tűzhányó kúpocska volna, oldalán lehajlanak az elszáradt indák. Krumpliföld. Úgy van ültetve, mint a kertészetben a szegfűágy. Abszolút pontosan zsinórban. „Így is léniában, meg úgy is." Pontosan egyszerre értek és haltak el. Már ki lehet szedni, csak nincs rá idő. Egy különleges sakktábla. A sakktábla fehér és fekete kockái nem szabályszerűbbek.

Bemegyünk az udvarba a kazlak közt. Kukoricaszár tökéletes boglyái. A kukoricasuska, a csöveket borító háncs, pásztorkunyhó formán rakva, a felső réteg símított levéllel letakarva és tökindával sűrűn, mint hálóval beszőve és lefödve.

— A nyakamat hagyom elvágni, ha ez beázik tíz esztendő alatt. Nem létezik. Nem szabad. Hódmezővásárhelyen lakik vagy nyolcvanezer ember, de a nyolcvanezer nem csinálja meg együtt se.

De most valami olyan csodálatosat látok, amitől elkezdek kacagni, s egyik boglyától a másikba szédülök. A kukoricaszár töve kiszedve a földből, megtisztogatva, kirázogatva s az a borzas, fura bugája kifelé fordítva s egyenként olyan kompakt és kemény tömegben építve fel és oly roppant szabályos kazlakban, házmagasan, hogy aki látta, nem felejti el. Ebből a rettenetes és böcstelen anyagból ilyen angyali figurát építeni.

— Kétévenként kerül használatba — magyarázta Macelka bácsi —, ezt nem tudja akárki felszedni se a földről, mert annak megvan a maga módja, és ez nem billiárdozás, és nem kártya, itt dolgozni kell, de a mai paraszt már nem dolgozik. A nyakamat hagyom elvágni, ha nekem ezt Magyarország minden parasztja együttvéve megcsinálja.

Most sorra nézzük a padlásokat. Unikum mindegyik. Páratlan. Az első padláson a kukorica csutkája van felhalmozva, ahogy lemorzsolták róla a szemet. Négyszögű, egyenes lap minden oldala. A csutkának van egy száracskája, ami a szárhoz köti, a csoma; ezt a csomát minden csutkából késsel kivágják és csak magát a tiszta szűz csutkacsövet rakják össze, mint valami drága kincset. Mire jó? Tüzelni év múlva kerül rá a sor.

— De hát ez csak egeret tenyészt! — mondom.

Az öreg rámnéz:

— Nem létezik! Le hagyom a nyakamat vágni, ha az összes padlásomon egy egeret, vagy bár egy egérlyukat talál valaki nagyítóval. A másik padlás valóságos láda. A ház cseréptetős. De ő a tetőt belülről náddal kötötte be, hogy szigetelve legyen s a meleget és a hideget kizárja. Erre a padlásra nem mókus, nem macska, de valóban még egy egér sem tud bejutni, mert ez a leggondosabb asztalosmunkával van elzárva. S s földje úgy kitapasztva, mint a szobaföld, nem is úgy: mint a betonkemence.

— Ezt harminchat éve tapasztottam. Azóta hozzá sem kellett nyúlni, csak éppen minden hat-hét évben vizesruhával lesimítjuk. De ezt sem tudja megcsinálni századik asszony sem. Csak a lányom.

Szalonnaoldalak lógnak a kakasülőről. Ez még váratlanabb. Pontosan be van osztva, hogy a kéménytől a tűzfalig nyolc akasztó lehet, minden akasztó lóg, ha üres is. Vastag, erős zsinór, a végén esztergályozott pálca, mint a ruhatartó. Hogy az egér a felfüggesztett szalonnához, sonkához semmiképpen hozzá ne férhessen, mindenik zsinóron a ráakasztott szalonna felett egy cseréptányér van lefelé fordítva. A feneke kifúrva, így húzza bele a zsinórt. Mint egy lámpakalap fedi a féltett kincset.

— Volt-e tavaly sertésvész? — kérdem azzal a gondolattal, hogy hát azt ki tudja-e zárni, mint az egeret?

— Nekem nem volt tavaly sertésem. Én csak minden két évben ölök. Ezek a tábla sza-

lonnák kétévesek. Most már télen vágok disznót, tehát az idén vettem is. De tavaly kikerültem a nagy vészt. Akkora két szalonnatábla lóg, mint egy-egy ajtó.

Még két padlás van hátra. Egyiken csöveskukorica van leterítve; az aranykukorica, amelynek országos hírneve van. Mauthner tőle vette; a levelezés és táviratcsomag az asztalra kerül. A másik padláson morzsolt kukorica, összesen száz mázsa.

No, de már aztán meg kell kóstolni a „diravalle" (Delaware) borát. Ülünk a hűvös eresz alatt.

— Hát bátyám, most azt mondja meg, ha még egyszer el lehetne kezdeni az életét, vállalná?

— Nagyon szívesen.

— És úgy csinálná, ahogy csinálta?

— Éppen úgy.

— De hát gondolja meg; mennyi őrült sok munkát fektet bele ebbe a gazdálkodásba? Hát arra való az élet, hogy mint igás barom, csak húzza a jármot?

Az öreg rámnevet.

— A munka nem nehéz. A munka élvezet.

— Hány órát alszik?

— Kettőt.

Megdöbbenve nézünk rá. Nekem ez nem újság, mert édesapám azt mondta, hogy aki „három óra alatt ki nem alussza magát, ha dolog van — az soha". De két óra mégis kevés.

Már itt van velünk az öreg gazda lánya, éppen olyan, mint az egész család, kicsi, sovány és vidám. Úgy nevet rajtunk, mint az erős ember, aki kineveti azt, aki csodálkozik az ő erőkifejtésén.

— Én minden éccaka éjfél után kettőig, háromig dolgozok. Ha más nincs, fótozok — szól bele nevetve.

— És mennyit alszik?

— Két—három órát.

A bizottság elnöke felcsattan:

— Ez mégse emberi dolog. Marha élet a, Miska bátyám. Hogy bírja ezt?

Takaros Macelka nevet; csillog a szeme, mint az egéré.

— Ha a lónak elég abrakot adok, elnyúzhatatlan. Akármennyit tud dolgozni. Az ember is. Csak enni kell. Mi az ételt soha sem vonjuk meg magunktól. A bort is szeretem. Én részeg nem voltam soha életemben, de mindig bort iszom víz helyett. A fiaim is, a lányaim is, hát miért ne bírnánk dolgozni?

— Mennyi földje van?

— Huszonnyolc hold. Ebből tizenhárom hold szemes, tizenegy kukorica, egy hold répa, egy hold kert, két hold gyöp. Ebből tizenhét holdat örököltem, a többit vettem, még a háború előtt. Az őseim, öregapám juhászok voltak. Palovicsnél (Pallavicini). Itt, uram, vígan élünk. Nincs olyan nap, hogy vendég ne legyen. Az éccaka is egy csongorádi asszony hált itt.

A nevetésre vidáman magyarázza:

— Mióta a feleségem meghalt, ebbe a házba se asszony, se lány be nem léphet, csak idegenek. Én se vótam ki. Én nem vótam annyiszor a piacon, ahány éves vagyok. Se templom, se rádió. Se billiárd. A mai parasztot mindennap büntetni kéne reggeltől estig, mer annak csak a billiárd meg a rádió, meg a lustálkodás köll. Jöjjön ide! Le hagyom a nyakamat vágni, ha egy hétig kibírja a munkát velünk. És úgy kacag, mint aki mindennap megnyeri a nagy csatát.

Ahogy kikísér, még száz dolgot tudna megmutatni, hogy ő azt hogy csinálja. Még a a vályogmagtárba benyit; Wertheimszekrénynek van kiképezve belőlről.

— Most üres — azt mondja —, mert adót fizettem.[7]

[7] *Móricz Zsigmond:* Elbeszélések. 1930—1933. Bp. 1955. 501—508.

ILLYÉS GYULA

ÍRÓK A NÉP KÖZÖTT

A hódmezővásárhelyi tanyák ifjúsági szervezetei vendégül hívtak mintegy harminc írót és újságírót. Céljuk az volt, hogy megismertessék velük a tanyavilág életét, föltárják annak bajait. Bizonyára gondoltak arra is, hogy az írók majd továbbadják az ő panaszaikat, s így hamarabb kapnak azokra orvoslást. Bár csak ez lett volna a gondjuk, akkor sokkal üdvösebb, ha helyi képviselőket hívnak meg, vagy díszpolgárokat választanak. Azzal, hogy írókat hívtak meg, nyílván nagyobb igényről tettek tanúságot. Az írók talán egyszer regényt vagy verset írnak a látottakról, vagy csak egy sort fogalmaznak másként, mint ahogy a kirándulás nélkül fogalmazták volna. Az ő támogatásuk — írásaik hatása, ha egyáltalán írnak — legjobb esetben is húsz-harminc év múlva jelentkezhet. A rengeteg munka és költség tehát, amelyet a fogadás, elhelyezés, szervezés igényelt akkora területen, önzetlen volt, hasonlított a diófát ültető öreg fáradságához, akit nem érdekel, hogy élvezni fogja-e ő is a fa gyümölcsét; bennem mély tiszteletet keltett. Vannak hát mégis, a költőkön kívül, akik bíznak az irodalom erejében? És feladatában? A meghívottaknak körülbelül a fele jelent meg. Mondanom sem kell, hogy a szerényebbje. Olyan, akit a tanyai parasztok is írónak ismernek, azt hiszem egy sem volt köztük. Nagyrészt fiatalok voltunk.

Kitörő örömmel fogadtak bennünket. Mikor hajnalban, egy éjszakán át tartó utazás után kikászolódtunk a vagonokból, az újságírók az első, mi írók a harmadik osztályúakból, a tanyai állomáson küldöttség s díszebéd várt ránk. Jóllakattak bennünket, majd megmutatták a nehány házból s két templomból álló tanyai központot. Újabb s újabb vendéglátást élvezve megnéztük egy-két mintagazda házatáját. Aztán szétoszoltunk. Mint valami különös vásár végén, az összegyűlt tanyások mindegyike a kocsiban egy-egy írót vitt mutatóul vagy vásárfia gyanánt haza. Én egy rokonszenves, művelt, korombeli gazda nyakába jutottam, Győri Sándoréba. Próbáltam elképzelni, mit gondolhat furcsa szerzeményéről, akit látatlanban sóztak rá, s mit gondolnék én az ő helyében egy íróról, úgy általában, minden előző ismeretség nélkül? Feszélyezve éreztem magam, mint mindenkor, midőn valami szerepre kényszerülök, ha csak egy mesterségére is.

Szerencsére rövidesen emberré váltunk, mondhatnám a nép egyszerű gyermekeivé. Hódmezővásárhelyre majdnem közvetlenül szűkebb pátriámból érkeztem, tele voltam hazai benyomással. „Nálunk ez így van..." — a beszélgetés a két vidék másféleségéről folyt, az melegített össze bennünket, ami elválaszt. Elcsodálkoztam a különbségen. Úgy is értelmezve a szót, amennyivel itt minden különb, mint a Dunántúl. Egyelőre csak az emberfajtáról beszélek.

Tíz-húsz kilométer itt nem távolság. Hódmezővásárhely határa 134 ezer hold, nagyrészt középbirtok. A tanyai gazdák el vannak zárva a világtól. Elmaradottaknak érzik magukat. És épp az elmaradottságnak ez a tudata ösztökéli őket, hogy kapcsolatot keressenek a világgal, a kultúrával és egymással. A szétszórt tanyák között elég sűrűn olvasókörök és gazdakörök vannak, és ami csodálatos, működnek is. A tanyai gazda az egész napi egyedüllét után

nem sajnál tíz kilométernyi gyaloglást vagy kocsizást, hogy este valami hírhez, vagy könyvhöz jusson. Abban a dunántúli faluban, ahonnan én érkeztem, közel hatezer ember él egymás mellett. Van egy „48-as és függetlenségi olvasókör", amely évente egyszer gyűl össze, amikor a tisztikart választják. Könyvtára két nyomorúságos szekrény, tele a háborúrelőtti napilapok ajándék-fércműveivel, még szerencse, hogy a kutya sem keresi őket. A gazdák semmit sem olvasnak, semmit sem beszélnek meg; kerülik egymást, ép azért, mert összezsúfoltan élnek. Hogy valaha, nem harminc, hanem csak egy fél íróra kíváncsiak lennének? A „magyart" én nem ilyennel tanultam meg azonosítani. Ha a találkozás célja az volt, hogy az egyik fél elmondja panaszait a másiknak és segítséget várjon tőle — hát majdnem én voltam a panaszkodó és a segélyt váró.

Anyagilag persze a helyzet itt is kétségbeejtő. Az aszály, az Alföld kiszáradása, a rossz utak, az agrárolló, az adósság és az adó, az adó; csak a városi különadó 140 százalék. Ezek ellen hasztalan minden szorgalom és élelmesség. És aztán a földnélküli tanyasiak helyzete, akiknek ütött-kopott, sárból vert kalyibáik úgy állnak a szikesedő sivatag közepén, bekerítetlenül, elhagyottan, akár a kirgiz jurták a sztyeppén. Azzal a különbséggel, hogy közöttük egyetlen háziállat sincs. Pár rongyos, beteg gyermek ül a porban s néz az aggastyánok közönyével a kérdezőre. Most tanulják, saját sorsukon, milyen a földosztás, a kegyként kapott; az 1920-as.

A tanyai ebéd után, melyet két bájos fiatal lány készített s szolgált fel, frissen, sürögve és élettől duzzadóan, mint némely jóétvágyú olasz festő képén a szakácsnő-angyalok, ellátogattunk két gazdakörbe. A „pesti író" hírére (bárki lehetett volna az) mindkettő zsúfolásig megtelt. Válthattam ismét a csodálkozást az életrevalóságon, értelmességen és a súlyos anyagi elnyomottságon.

A feszélyezettséget, melyet az ilyen „néppel való érintkezés" a népben is és a vendégben is kelt, hamar legyőztük. Két-három perc múlva már úgy beszélgettünk, mintha nem vendégségbe, hanem haza jöttem volna. Megdöbbentett forró, már-már kirobbanó elkeseredettségük.

Akikkel itt beszéltem, nagyobbrészt módos gazdák voltak. S ilyeneket mondtak: csúnya világ lesz, ha mi elproletárizálódunk. Egy kedves, félszemére hunyorgó bácsi az asztalt verte: igen, a telepítés elkezdődött, minket már telepítenek kifelé. — Az adóvégrehajtó mindennapos a határban. — Jobb volt a jobbágyvilág — mondták, — akkor természetben lehetett fizetni, amit az uraknak fizetni kellett. — Kossuth — kezdte valaki, de egy hang félbeszakította: — bár ne szabadított volna fel bennünket! —; a hivatalnokok, az y-osok ellen beszéltek, akiknek fizetése nincs arányban a parasztság jövedelmével és adózóképességével. — Uram, — kiáltotta más, — én egész évben nem veszek be 600 pengőt. Ennek meg ennek az úrnak meg csak a titkárja 800-at keres. — Arra voltam kíváncsi, hogy képzelnék el a bajok megszüntetését, a kivezető utat. — Sztrájkkal, — felelte nagy meglepetésemre egy széles állkapcájú férfi, — szervezkedünk kellene, mint az ipari munkásságnak és megállni egyszer a munkában, ha már úgy sem bírjuk tovább. Akkor majd meglátná a világ a parasztság bajait, de erejét is. Mert így ki tud rólunk? Hány fülön és nyelven tompul a mi panaszunk, míg odaér, ahol segíthetnének is rajtunk? — És az egész gyülekezet újra a valóban aránytalanul nagy és bonyolult adminisztráció ellen tüzelt. — Csak egyszer beszélhetnénk azzal a Gömbössel! — (Aki kezdetben tetszett nekik, mert katona volt, tán „rendet" csinál.) Ide jöjjön egyszer Gömbös, ebbe az ivóba, ha meg akarja tudni, mi van az országgal. Itt adom át az invitációt.

A másik gazdakörben ugyanez volt a hangulat. A tanyákon, melyeket a következő nap meglátogattam, ugyancsak. Szárazság, aszály, nyomor. Meglátogattam a szomszédos Weiss Manfréd-uradalom hatalmas öntöző-műveit is. Lám, az aszályon is lehet segíteni. A kopár, fülledt pusztából szellős, friss paradicsomba jutottam; az öntözés még a levegőt is megváltoztatja.

Másnap este a tanyai központban a gazdák és írók közös gyűlést tartottak. A műsor szerint a gazdáknak kellett volna ismertetniök a helyzetet egymásután következő hat felszólalásban. Az írók és újságírók azonban az első előadás után szót kértek, s mire mind elmondták, mit gondolnak a népről, a honról s általában az életről, addigra eltelt az idő. A parasztok bajai a tarisznyában maradtak. Gregus Máté magvas előadást csak azok hallották, akik közvetlenül mellé telepedtek. A teremben felbomlott a rend, kis csoportokban folyt a vita és ismerkedés. A sötét udvar is hangzott az eszmecserétől. Így is volt tán jó; a merev, hivatalos referátumok helyett véletlenül összeállt kis csoportok tüzeltek egy-egy gondolat körül, mint megannyi pásztortűz körül. Az ember válogathatott köztük. Csoportról csoportra jártam; mennyi változatosság s ellentét ebben a népies eszmekörben, melyet a kívülállók oly egységesnek gondolnak. Itt vannak a katolikusok, akik a hitre esküsznek, a fajvédők, akik a német példára, a szegedi felszabadulásra, Takács Ferenc, aki a szocializmusra, Matolcsy, aki a politikára. S hányan, akik csak a jelszóra, a kedvezőnek ígérkező szélre!

A következő nap estéjén a vásárhelyi városházán tartott előadást is a megváltó ötletek e szabadversenye jellemezte. A beszédek közül nekem azok tetszettek, melyek köntörfalazás nélkül őszinték voltak, nem tömjénezték, hanem ostorozták a vidék életét. A közönség lelkesen tapsolt annak is, aki támadta.

A gazdák nem tartottak beszédeket, a munkások sem. Megmutatták, hogyan öltözködnek, mit esznek, milyen a lakásuk. Az írók megnézhették, amit írónak látni érdemes s ami bizonyára minden előadásnál s adathalmaznál mélyebb benyomást tesz. Takács Ferenc szíves vezetésével megnéztük a gazdag határú város nyomortanyáit is, a vergődő gerencsérek apró műhelyeit s egy-két gyártelepet, melyek fülledt, egészségtelen termeiben a munkáslányok 8—10 fillért, a munkások 15—20 fillért keresnek óránként.

Írói kongresszustól, mint általában bármilyfajta kongresszustól nem sokat várhat az ember. A hódmezővásárhelyi kirándulásnak — Simándi Béla ötletének s munkájának — annyi értelme volt, amennyire abból minden résztvevő tanulmányutat tudott alakítani. Azok az írók is, akik a népből származtak, új világot ismerhettek itt meg. Az „őserdő és tősgyökér" s a paraszt mítosz romantikus rajongói (ha egyáltalában még vannak ilyenek) ízlelhettek egy kortynyi keserű valóságot, s a pesszimistak, mint magam is, egy csipetnyi reményt. Hogy a tanyaiak mit nyertek, azt nekik kellene elmondaniok. Vállakozásuk, bizalmuk a szellem erejében — megindító, ismét csak ezt mondhatom. A kultiválatlanságáról, elmaradottságáról hírhedt vidéket én előttem egyszeriben magas polcra emelték. Mert vajon milyen más szakmának vagy városnak jutna eszébe hasonló ötlet? S melyik tudná ennyi szeretettel, áldozatkészséggel s hittel megvalósítani? Hódmezővásárhelyen, három napig újra azt éreztem, hogy érdemes írni. Érdemes írni oly dolgokat is, melyekért közönségesen csak gúny, rágalom és éhkopp a fizetség Európa-szerte. — E cikk nyomása közben értesültem, hogy a kongresszust széles közbiztonsági rendőri nyomozás követte, majd a kongresszus szerzőjét hivatali állásából áthelyezték.[8]

[8] Nyugat, 1935. október. 222—225.

FÉJA GÉZA

LÁTOGATÁS A KACAGÓ EMBERNÉL

Sóshalom, augusztus hava

A hajnali vonatból gyűrött arcok szálldogálnak lefelé, mikor Vásárhelykutason megpihen a vicinális. Szabó Pál barázdás arca mellett feltűnik Illyés Gyula. A gazdák valami ösztönös érzéssel mingyárt magukhoz ölelik, „somogyi gyereknek" hívják becézgetve. Írók, fiatal szociológusok érkeztek, hogy a tanyákat járják, mint a gazdák vendégei.

Az állomás előtt a könnyű alföldi homokfutók s pihent, fényesszőrű karcsú lovak. Egyelőre nagy a tanyajáró írók becsülete, egy öreg gazda megható lelkességgel kéri Karasz Pétert, a feketebajszú pusztai tőrzsfőnököt:

— Mán csak nekem is jusson belőlük. Itt szorgoskodik az egész újszerű, irodalmi kirándulás másik főrendezője is, Simándy Béla tanyai tanító, s mint milyen páratlan a maga nemében, vajon miért helyettes tanító még ma is? Viszont helyettes tanítói garasaiból még „Tanyai újságot" is ad ki a nép számára.

„Bévül lakozó„ gerlék

Az első út a Gregus Máték tanyájához vezet. Sokat hallottam már róluk, nagyhírű emberek itt: Tiszántúl. Három nemzedék áll egymás mellett: a nagyapa, az apa s a gyerek, mögöttük pedig a negyvenholdas gyümölcsfa-birodalom. Csak őszibarackfája négyezer darab van, jó évben négy-öt vagon barackot exportál. Kilenc holdon eperfák borulnak egymásba, drótsövény körülöttük, mert ez a lábasjószág birodalma. Tökéletesebben s bölcsebben lehetetlen kihasználni a földet. Az őszibarack-erdőben a fasorok közt szőlőlugasok húzódnak s a csemeték ezrei, összesen nyolcvanezren.

Már csak azért is érdemes ide elzarándokolni, hogy az ember meghallgassa ifjabb Gregus Máté kacagását, mely olyan, mintha egy leszálló gerlesereg búgna. Az Isten, bizonyára jutalomképpen, ilyen bévül lakozó gerlékkel jelölte meg a fák barátját: a Gregus-dinasztiát.

S a negyvenholdas gyümölcsös meg a rajta fekvő szeszfőzde után évi ötezer pengő adót fizetnek. Az ezerholdas birtok nem fizet sokkal többet, élénk példájául annak, hogy a nagybirtokrendszer fenntartása „nemzeti érdek"...

A birtok peremén áll a Pósahalom, melyet Gregussék szerint még az ősmagyarok hordtak süveggel, hogy katonai megfigyelőhelyük legyen. Felmegyünk a tetejére, s előttünk a negyvenholdas kis Kánaán, a szélén csillog valami: a család saját strandja.

A szövetkező ember

Már én olyan szövetkező ember vagyok — mondja ifjabb Greguss Máté, s rámveti meleg barna szemét. Olyan a szeme, mint a humusz gyémántja. Az arca meg, mintha a magyar mókafa lombja lenne.

Úgy kerül szóba a dolog, hogy érdeklődöm a lábasjószág iránt, s kisül, hogy többezer hófehér parlagi csirkéje van. Nagy baromfiszövetkezetet akar csinálni, s már meg is kezdte a szervezkedést, lassanként ilyen hófehér tyúkok és kakasok fognak, kapargálni valamennyi udvarban. Mert a „szövetkező ember" húsz tojást ad ingyen bárkinek, csak három jércét kell cserébe visszadni. Jó volna remélni, hogy ebből majd igazi „szövetkezés" lesz, s nem pesti vezérigazgatókkal megosztott álszövetkezet...

Egészen meglepő dolog a tanyai gazdák szociális érzése. Greguss Máté havi 40—50 pengőt és ellátást ad a hónapszámosának, mikor a szomszéd birtokos három köteg cirokszárat adott a télen hajnaltól vakulásig tartó munkájáért a férfinapszámosnak. S a negyvenholdas kisbirtokon négy-öt munkást foglalkoztat állandóan.

A vásárhelyi határban egy pengő húsz fillér a napszám, s ellátás jár hozzá. A gazda beteg lenne a szégyentől, ha éhen maradna a munkás, vagy a saját kenyerét enné. A nagybirtok pedig 60—80 fillér napszámot fizet ma ellátás nélkül...

Házitanító és 64 olvasókör

A gyerekek után kérdezősködöm, ifjabb Greguss Máténak bizony már öt gyermeke van. Tiszántúl vagyunk! S házitanítót szokott nekik tartani, akár némelyik nagybirtokos a tanyán gyermekek számára. Hát ennek a magyar parasztságnak előretörésétől kell a kultúrát félteni? A vásárhelyi tanyavilágban hatvannégy olvasókört találunk könyvtárral, rádióval. A vásárhelyi piacon százszámra árulják az elnyűtt fővárosi ponyvafüzeteket. A parasztság dícsérete, hogy még a ponyvát is egy-kettőre elnyüvik, a mi szégyenünk pedig, hogy olcsó népkönyvekkel még mindig nem árasztjuk el a falut s a tanyát.

Mezőgazdasági kultúráját megcsinálta ez a nép, a nagybirtokot védő érvek itt halomra dőlnek. Ha betérünk egy-egy tanyára, elővezetik a büszkeséget: a toporzékoló fajmént, a tenyészbikát. A tanya felett szélmotor búg, a szemet termő földek mélyszántást kapnak. A konyhákban s a szobákban az ősi vásárhelyi cserepes-ipar remekei fogadnak. Az életük: puritán, derűs és meleg. Mindent megcsináltak, ami az izmaikból és ösztöneikből tellett. Csak az maradt el, aminek fölülről kellett volna jönnie: a szellemi kultúra. A nagyszámú, s a föld verítékéből élő középosztály alig tud valamit is visszafizetni a földnek s a népnek ...

A nagy tartalék

Ez a tanyarendszer a magyarság nagy tartaléka. Vannak persze más tanyák is. A Körösszugban nagybirtokok ütközőpontjaiban s peremén megbútt nyomortanyák, ahol törpebirtokos Kukucska Jánosok lesik a filléres napszámot, s gyűjtik az arzént. De ez a tanyarendszer, ahol 500 hold a legnagyobb birtok, az egészség vára, az izmok és idegek áldott őrizője. Olyan szabadon és dúsan virágzik itt az ember, mint az élőfa. Betérünk egy negyvenholdas gazdához, ki tizennyolc gyermeket nevelt. A fiúk megházasodtak, a leányok férjhezmentek; de otthon vannak mind, számszerint hatvanhárman. Egész kis törzs ez, s bizony ebédre elfogyasztanak egy kisebb disznót. Nyolcszáz holdat bérel a törzs, s hódít magának belőle évről-évre.

Dunántúlnak s Ormánságnak itt az antipólusa. Egyik legnagyobb feladatunk Dunántúl s az Ormánság sorsa felett töprenkedni, a másik hasonló nagy feladat azonban: Tiszántúl. Tiszántúl bontatlan erejét megsokszorozni és szétsugározni!

S talán itt fog felragyogni a remény betlehemi csillaga is: a parasztszoliraditás. Úgy érzem, hogy ez a gazdaréteg meg fogja ragadni a magyar nincstelen kezét. És rá fog ébredni arra, hogy az agrárgondolat lendítőereje és legnagyobb fegyvere a hárommillió Földnélküli Jánossal kötött testvéri szövetség.

Jókora szikes terület volt ez. Kissé megtollasodott „tanyások" (így hívják itt a béreseket) vettek itt két-három hold földet. Öt-hat év után másoknak adták el, s jobbat vettek. A makacs sziknek meg kellett törnie ennyi emberi erőfeszítés láttára. Ma már kitűnő búzatermő föld. Kis Amerikának hívják, mert nagyon sűrűn váltakoztak az emberrajok rajta.

Itt megnyílt a magyar paraszt előtt a határ, s most szép, kenyérszagú szavakkal beszámol az írók előtt sáfárkodásáról. S megszegi számunkra a hófehér alföldi kenyeret. Az első éjszakát a városban töltöm, de itt is egy nagy malom búg. Mintha egy szép folyó búgása ringatná álomba az embert. S így is van ez: a kenyér folyama zúg itten, és siet tovább elfáradt milliók megvidámítására.[9]

[9] Magyarország, 1935. augusztus 28. 5.

FÉJA GÉZA

VÁSÁRHELYKUTAS

Hódmezővásárhely tanyavilágának Kutas a központja, az orosházi határ tőszomszédságában, Kutasnak a Greguss-birtok a csodája s legkülönb eredménye. Idősb Greguss Máté majdnem félszázaddal megelőzte korát, az alföldi homokon megalapította a gyümölcsös parasztbirtokot. Tizenhat hold kopasz, pusztai földet, legelőparcellát örökölt negyven esztendeje. Ballang, királydinnye, pitypang és búzavirág termett rajta. Egy malmot és három tanyát épített azóta, egyik itt fekszik az állomás közelében, s fia, az ifjabb Máté vezeti. 47 hold földje van a tanyának, tíz hold belőle dróttal kerített epreserdő, baromfit tenyésztenek benne. Az eper egész nyáron keresztül táplálja a nemesített parlagi fehér baromfit. A gazda arra is gondolt, hogy egységes baromfit tenyésszenek az egész környéken, s 20 tojást adott bárkinek, aki hajlandó volt ennek fejében három darab jércét visszaszolgáltatni. A terület többi része, 37 hold, végig gyümölcsös. Őszibarackerdő, almaerdő, gyönyörű jeruzsálemi szilvák, cseresznye, nemesített meggy. 60 000 darab facsemetéje van. 40 000 darab eladásra kész. Negyvenöt fajta rózsájuk is van, kétezer anyatővel. A gazdasági udvaron szeszfőzdét rendeztek be, a birtok és a szeszfőzde évente átlag háromezer pengő adójövedelmet ád az államnak s a községnek. Két munkáscsaládnak ad egész évi kenyeret, ezenkívül 18—20 napszámost foglakoztat ez a kisbirtok 100—100 napon keresztül.

Idősb Greguss Mátének négy gyermeke s tizenegy unokája van. A népes család szelleme, lelkivilága merőben különbözik a tanyai gazdáktól. Jártam érettségizett, sőt: egyetemről visszaszakadt gazdáknál, ám a csupán elemi iskolát végzett gyümölcskertészek lelkivilága mélyebb, tisztultabb, kulturájuk komolyabb, gyökeresebb, mert a magyar agrárlélek, agrárélet forma alakult át bennünk. Ezeket az embereket növények, virágok s gyümölcsfák nevelték. Szelídség, finomság és bizonyos átszellemültség honol házukban s a családi életnek egészen különös melegsége.

A Greguss-tanya nevelőmunkája fölbecsülhetetlen. Némelyik napon öt-hat szekér fordul be a tanyára tanulni vágyó parasztokkal.

Ez a kis gyümölcserdő minden iskolával felér. Kutas amúgy is éppen olyan tanyai kultúrvidék, mint Orosháza tanyavilága.[10]

[10] *Féja Géza:* i. m. 240—241.

NAGY LAJOS

TALÁLKOZÁS A HÓDMEZŐVÁSÁRHELYI TANYAVILÁGGAL

Az első bajt Hódmezővásárhellyel már a pesti kávéházban tapasztalja az ember, amikor menetrendben keresgéli, hogyan is juthat el ebbe a városba. Hódmezővásárhely nem vasúti fővonalon fekszik, s csak átszállással érhető el. Ez nemcsak a fővárossal való személyforgalmát nehezíti s végeredményben bizonyára csökkenti, hanem gazdasági tehertétel is.

A második bajról én, mint tájékozatlan, az úton — a Szeged és Békéscsaba közt közlekedő vasúton — értesültem: a vonatablakból láttam, hogy ezen a vidéken a kukorica még silányabb állapotban van, mint végig az Alföldön bárhol, akár Cegléd, akár Kiskunfélegyháza táján; s ámuló kérdésemre azt a feleletet kaptam, hogy az egész Maros—Tisza közön semmi eső nem volt a nyár folyamán, annyi sem, mint az ország más részein.

Írók, hírlapírók s politikusok egy kis csoportja látogatta meg Hódmezővásárhelyt és annak tanyavilágát augusztus huszonötödikén, hogy három napon át tanulmányozza az országnak ezt a részét, megismerje a tanyavilág különleges viszonyait, kutassa fel azt, ami szép és életet ígérő, de hallgassa meg a panaszokat is, melyek úgy látszik, nagyok, általánosak, s immár nem szűnők, az egész ország nyílvánossága elé kívánkoznak.

Hódmezővásárhely gazdái s a város hivatalos vezetői érdeklődéssel várták látogatásunkat, szíves vendégszeretettel fogadtak bennünket, s hamarosan kezdetét vette az erények és eredmények öntudatos, a bajok semmit sem leplező megmutogatása. A rendezőség a vendégeket egyenként beosztotta egy-egy tanyára, nézzünk szét, kérdezzük ki a gazdákat, tapasztalatainkat azután majd egy tanyaközponti találkozón összegezzük, ott egymásnak is, de meg a helybelieknek is elmondjuk, mit láttunk.

„Szégyenlem magam, hogy erre az ünnepi alkalomra nem öltöztem fel különben" — így kezdte az én gazdám, akiről már tudtam, hogy százötven hold tulajdonosa. „De hát így állunk, ez a ruhám." Én legyintettem. Így igyekeztem megnyugtatni a derék Kruzslicz Flóriánt: „Nem baj!" Ez a pár szó már megadta a másfél napon át folytatott beszélgetésünk alaptónusát. Panasz- és meggyőződéstelen vigasz, mint mikor az orvos gyógyíthatatlan beteggel áll szemben. Pedig Kruzslicz Flórián jó gazda, ezt közölték velem, s ami nagy szó, a birtokán nincs egy fillérnyi teher sem, nem kell kamatot fizetnie; neki csak az a gondja, hogy az adóját megfizesse, s ő maga családjával megéljen.

A százötven hold — pontosabban száznegyvenkilenc — kitűnő fekete termőföld, amilyen itt az egész határ. Kruzslicz is, mint a többi tanyás gazda, búzát, árpát, kukoricát termel és állatokat tenyészt. Megkapta ő is a májuseleji fagyot, a májusközepi jégesőt, s az egész nyári aszályt. A búzája holdanként négy mázsát adott. A kukoricája olyan, mint a többié, koravén, a száron egy-egy girhes cső, nemcsak a címere és a levele sárgult el, hanem a töve is, hiába jönne rá már az eső.

A holdankénti négy mázsa búzáról elmélkedik Krizslicz. Ára most van a búzának, de

kevés van belőle. Amikor még volt elég búza, két esztendővel ezelőtt, holdanként tizenkét-tizennégy mázsa, akkor nem volt ára. Tehát hasztalan a vigasztalás, hogy a helyzet talán csak az idén olyan sötét, a természeti csapások oly mérvű halmozódása miatt, amilyenre ötven esztendőben ha egyszer van példa. Hasztalan, mert mi lesz, ha mondjuk jövőre jó lesz a termés, s megint nem lesz ára a búzának, de az árpának meg a kukoricának sem. Ki, vagy mi alakítja azt az árat, honnan dirigálják? Valami kifürkészhetetlen hatalom, valami rejtelmes erő olyképpen irányítja az egész gazdasági életet, hogy a gazda akár így, akár úgy, mindig rosszul jár. Valahogy mintha kifosztanák. Nem lehet másképp, ő sejti, de azt hiszi, tudja is, hogy ez az erő a banktőke. Váltogatva használja ezt a két kifejezést: banktőke és finánckapitalizmus.

Szomorú tények tömkelegében itt mutatkozna valami, ami vigasztaló, ami szép: Kruzslicz Flórián beszél, fennhangon gondolkodik, leírja a tényállást és elemzi, közben kiderül róla, hogy igen értelmes, széleskörű érdeklődésre képes, pompásan beszélő, magát világosan s pontosan kifejezni tudó kitűnő magyar ember. A szóhasználatán látszik, hogy újságot is olvas, és minden cikk, mely a mezőgazdaság válságával foglalkozik, élénken megragadhatta a figyelmét. Érdeklődöm az olvasmányai iránt. Azok a gazdák számára készült külön partikuláris lapok, melyek különféle gazdasági rendszereket propagálnak, például a bellizmust.

Sajnos, aki a beszélgetésből megismerésre tesz szert, az kettőnk közül én vagyok. Pedig Kruzslicz nemcsak ismertetni akarja a helyzetet, már ahogy ő látja, hanem hallani akar tőlem valamit, valami felvilágosítót, reménykeltőt. Én volnék az író, én volnék a nagy egészben tájékozottabb, onnan jöttem, ahová az értesülés lehetőségének minden szála összefut, nyilván azok közé tartozom, akik azokat a könyveket, tanulmányokat s hírlapi cikkeket írják, melyek mindegyikéből a világhelyzet csalhatatlanul biztos ismerete árad, s melyek mindegyikéről a szerzője kétkedés nélkül tudja, mit hoz a jövő. Én volnék a nadrágos ember, aki felülről lefelé szokott a néphez, még a kruzsliczokhoz is beszélni, s akinek kijelentései mindenkor szuggesztíven határozottak. A nadrágos emberben való bizalom, de még talán a betűvetőben való is, mindjobban megingott az idők folyamán, de ez a nadrágos ember s ezek mind, akik barátsággal jöttek, talán csakugyan barátok is.

Ha baráti érzésemben nem is, de egyébként csalódott bennem Kruzslicz, az bizonyos. Semmi kedvderítővel nem tudtam szolgálni. Amit mondhattam, az csak az eddigi tájékozódásai megingatására lehetett alkalmas. A bellizmusról közöltem vele, hogy az nem olyan újkeletű elmélet, mint egyesek hiszik, s gyakorlati megvalósítására semmi kilátás nincs, mert a világgazdaság egyetlenegy szerves nagy egész, annak keretén belül egy kis ország nem teheti meg, hogy például — miképp a bellizmus tervezi — az aranyalapról letérve búzavalutát léptessen életbe. Arról a bizonyos banktőkéről, melyről olvasmányai alapján néha úgy beszél Kruzslicz, hogy „Weisz Fülöpék", annak a szerény véleményemnek adtam kifejezést, hogy amit közvetlenül a fejünk fölött látunk belőle, az csak egy része a világot átfogó nagy erőnek, s ez ellen a nagy erő ellen egy kis országon belül nem olyan könnyű megvívni a harcot, s ebben a harcban győzni. Szóval a dolog végtelenül bonyolult. „És Hitler? — Az ő harca, az ő módszere?" Nem hinném — mondtam —, hogy ezeket a kérdéseket, már mint hogy a kis- és középbirtokos életképesen gazdálkodhassék, Hitlernek sikerült volna megoldania.

De hát mégis mi lesz ennek a vége? A forradalomról kénytelen voltam közölni, hogy eddigi ismereteim szerint az semmi jót sem hoz a földbirtokos gazdák számára. Ők, Kruzslicz és társai, abba a kategóriába tartoznak, amelyet Oroszországban kuláknak neveznek, s a mezőgazdaság kollektivizálása Oroszországban úgy történt, hogy a kuláktól elvették a földjét, a termelőeszközeit, de őt magát a kollektívába nem fogadták be. — Sejtik ők ezt, mélyreható reformokat akarnak, de a forradalomtól félnek.

De mi van, mi lesz a földtelen paraszttal? A jövő bizonytalansága miatt érzett szorongás megtanította a gazdákat — ezt az állítólag menthetetlenül individualista típust — arra,

hogy ne csak az önmaguk, hanem az egész közösség sorsáról elmélkedjenek. A gazda segítőtársa szerintük a napszámos is. Íme az újság: a szociális belátás, a szociális felelősségérzés.

Mindjárt érdeklődöm is a földtelenek sorsáról. Hogyan élnek? Miből élnek? Megélnek-e egyáltalán? A felelet, többektől kapott felelet, nem megnyugtató. Éheznek. Napszámos van, ha nem is túlsok, mert a birtokmegoszlás a hódmezővásárhelyi százharminckétezer holdas határban viszonylagosan kedvező — nincs nagybirtok és a kisbirtok száma jelentékeny —, de nincs napszám. Lehetőleg mindent a gazda végez a cselédjével, már akinek van cselédje. A napszámot, így kalkulálja, nem tudná megfizetni, bármily alacsony is az. A földtelenek számára tehát alig áll más munkaalkalom, mint az aratás és a cséplés. Ez volt a helyzet az idén. A számok silányak: a napszámosok aratással és csépléssel — egyhavi munkával — három, három és fél mázsa gabonát kerestek, pénzben kifejezve negyvenöt-ötven pengőt. Ebből kell majd egy esztendeig, a jövő aratásig megélniök. A társadalmi szolidaritás nem működött valami kifogástalanul — más az elmélet és más a gyakorlat! — mert az aratók minden tizenharmadik keresztet kapták részül, holott ha a termés rossz, azaz a gabona rossz minősége változtatást tenne indokolttá a régi tízes részesedési arányszámon, akkor a változtatás igazság szerint semmi esetre sem történhetett volna a gazdák javára, — ez a szerény véleményem.

A földtelenek tengődésére nincs más mód, mint az ínségakció, amely heti egy pengő keresethez juttatja őket. A törpebirtokosok sorsa hasonló a földtelenékéhez. Egy-öt holdnyi földjük búza-, árpa- és kukoricatermesztéssel alig jövedelmez valamit: víz nincs, öntözés nem lehetséges, a várostól való nagy távolság is akadály — tehát az esetleges jövedelmezőbb kertgazdálkodásról szó sem lehet. Úgy mondtam, hogy esetleg lenne jövedelmezőbb a kertgazdálkodás, mert ha ilyent folytatnának pár ezer holdon, hol a felvevő piac?

A helyzet súlyos, néhány, a nagy komplexumból kiszakított adat talán jól jellemzi:

1. Egy tanyai kovácsmester, aki tíz kilométeres körzetben az egyetlen kovácsmester, két hónap óta semmi munkát nem kapott. A gazdának nemcsak új kocsira, ekére, szerszámra, eszközökre nincs pénze, hanem a meglevőt sem reperáltathatja, pedig az kopik, romlik, törik szüntelenül. (Akinek nincs artézi kútja, az most bánja, hogy nem fúratott az elmúlt jobb időkben, de most már nem fúrathat, egy kút öt ezer pengőbe kerülne.) 2. A csendőrök azt mondják, hogy lopási ügyekben nem győzik a nyomozást. Pedig még a nyárban tartunk, s más esztendőkben ilyenkor még nem fordult elő lopás. 3. Egy kis olvasóköri összejövetelen, ahol a gazdák szájából bőven ömlött a panaszáradat, egy szürke, sovány, kopott kis emberke, tízegynehány hold föld tulajdonosa, aki maga dolgozik látástól-vakulásig, s aki bizonyára hétszámra nem eszik mást, mint kenyeret, szalonnát s leveseket — gombóclevest, tarhonyalevest, krumplilevest — a felülről érkező nyomtatott betűnek komolyan bedőlt, s őszintén adott kifejezést ennek az aggálynak: „Talán csakugyan az a baj, hogy nagyok az igényeink." (Balkánt szívtak, azt is keveset, mert takarékoskodnak a dohánnyal.) 4. Gondosan vigyáznak a hivatalosak arra, hogy a gazda eszmél-e. Vigyáznak az olvasmányaira. Nemcsak a földtelen parasztéra, nehogy elérkezhessék hozzá valami métely, hanem a kétszázholdaséra is. A betű legyen minding „gutgesinnt", felülről szentesített. Egy gazda például valami közigazgatási ügyben a mágocsi jegyző előtt oly rendeletre hivatkozott, melyet a „Budapesti Közlönyben" olvasott. „Hogy jutnak maguk ilyen laphoz?" — hangzott a csodálkozó, egyben rosszalló kérdés.

Ezen az összejövetelen a helyzet az volt, hogy a gazdák beszéltek, és én tanultam, de viszontszolgálatul valami hasznosat nem nyújthattam. Megállapítottuk, — haszontalan játék! — hogy a régi jó világnak bizony voltak súlyos mulasztásai, mondjuk, nem építették meg az utakat a várostól a legszélső tanyákig, hogy a terményeket befuvarozása könnyebb legyen. Láttam, hogy a kollektív cselekvés lehetőségéből még az a csekélység is hiányzik, hogy ősszel ne egyénileg fuvarozzanak, hanem valamelyes összeműködés alapján. Maguk a gazdák elismerték, hogy egész létük, működésük ma még olyannyira individualisztikus,

hogy ha két testvér örököl egy birtokot, amely a felszerelésével egy szerves egész, hát inkább szétválnak és külön gazdálkodnak.

Kénytelen voltam ebben a kis gyülekezetben némi magyarázattal szolgálni arról, hogy én író vagyok, tehát sem újságíró, sem közgazdász, sem politikus, tőlem semmi olyant nem hallhatnak, ami közvetlen gyakorlati célkitűzésekhez támpontul szolgálhatna. Felhívtam azonban figyelmüket a tervezett kutasi ankétra. Ott lelkes fiatalemberek is beszámolnak majd tapasztalataikról, s ott bizonyára hallanak majd programot is, olyant, amely esetleg megnyeri a tetszésüket, s melynek megvalósításáért a maguk körében s a lehetséges eszközökkel harcolhatnak is.

Az ankét iránt teljes volt a gazdák érdeklődése. Különös ankét volt, melyen mintha egymással szöges ellentétben álló törekvések vívtak volna holmi kis próbacsatát. Igen kevert közönség előtt folyt le az ankét. Egy csöpp volt ez a közönség a magyar társadalom tengeréből, benne minden érdekellentét: helybeli urak, notabilitások, liberális-kapitalista vendég— kinek véleménye szerint a mezőgazdasági válság megoldását egyedül a gyáripar felvirágozása hozhatja meg, — miniszteri megbízott — szélsőséges vélemények, elgaloppozások hatásának diplomatikus letompítására, — reformátusok és katolikusok, református és katolikus pappal; úrinők és a középosztály szociológus szellemmel telített diákjai, nagygazdák és törpebirtokosok, s ha szereplőket is a közönséghez számítjuk, úgy írók és hírlapírók, a legkülönbfélébb társadalmi szemléletek területéről.

Mégis pozitívumként hangzott Féja Géza beszéde, amelyben néhány szóval vázolt célkitűzést is adott, — ez mindenesetre logikus célkitűzés a kivehető út megtalálására, jól átgondolt, régóta fejlesztett és kiépített, rokonszenves. Az már más kérdés, hogy reális-e. E kérdésben, minthogy éppen a realitás szempontjából kapcsolódik a program a világeseményekbe, nem tudnék dönteni, a magam részéről maradok annál, hogy a program rokonszenves, — intettem is Kruzslicz Flóriánnak: itt az ő embere, figyeljen a szavára.

Sajnos, ha a sikert a felhangzó tapsokban keressük, akkor igazi sikere annak az úriembernek volt, aki többek közt ezt mondta:

„Beszélnek itt egyesek munkásról és munkaadóról. Hát én, kedves barátaim, ilyen különbséget nem ismerek. Én nem ismerek munkást, én nem ismerek munkaadót, mert én kedves barátaim, csak magyarokat ismerek, magyarokat, magyarokat és magyarohokahat!" Szűnni nem akaró tapsot kapott a szónok, s kéjes hörgés formájában jelentkezett az „uhúgy van!"

Ez volt a baj. Mert az ankéten jelenlevőknek — azokat kivéve, akiknek a sorsáról volt szó — legjobban mégis csak a semmi tetszett. Hiszen az efféle kijelentések értékét nullára redukálhatjuk, ha meggondoljuk, hogy bármely más kérdésben is ugyanez a frázis, ugyanígy elmondható. Adva van egy magyar orvosi gyülekezet, melyen a rák elleni küzdelemről tanácskoznak. Valaki előadást tart a rákoperációról, egy más a rádium-besugárzásról, ismét más a röntgenezésről. Ekkor feláll egy úriember, és a következőket vágja ki: „Én nem ismerek rákosokat, nem ismerek ráktalanokat, mert ilyenek nálunk nincsenek, nálunk, kedves barátaim, csak magyarok vannak, magyarok és ma-hagyaha-rohok!"

Amennyi értelme egy ilyen kijelentésnek a rák elleni küzdelemben lenne, pontosan annyi volt az értelme az ankéton elhangzott szólamnak, hiszen az a dolog lényegére nem tartozik, a tények elől kitér, és a világ valóságából, ami szemmel látható, valamit letagad. De még csak el sem tűri a meglevő állapotok megváltoztatására irányuló szándékot, mert hiszen a szívélyes fogadtatás, a barátságos eszmecserék, az egy-egy groteszk túlzás nyomán felvillanó mosolyok után olyan bűntudat okozta akció indult meg, amely — csak azt ragadván meg, ami megragadható — az egész kirándulás és ankét szervezője, Simándi Béla hódmezővásárhelyi tanyai tanítón állt bosszút. Simándit büntetésből elhelyezték Lajosmizsére. „Működése Hódmezővásárhelyen nem kívánatos!" A hivatalos felfogás szerint bizonnyára az sem volt kívánatos, hogy a tanyavilágot megismertük.[11]

[11] Válasz, 1935. november. 662—667.

EMBER, MUNKA, TULAJDON

A pásztorélet emlékei
A kétféle népesség
A Vásárhelyi-puszta nyelve
A család munkája
Cséplés társaságban
Gazdasági cselédek, nyári pásztorok és tanyások
Földbérlet

A PÁSZTORÉLET EMLÉKEI

NAGY GYULA

I. Rideg pásztorkodás

A Vásárhelyi-pusztán a *rideg jószágtartás* olyan régen megszűnt, hogy a legidősebb emberek emlékezete sem éri már el. Ha azonban megtoldjuk apáik emlékezetével, akkor ma még a rideg jószágtartás emlékeinek maradványaiból vázlatos képet nyerhetünk azokról az időkről, amikor az állatállomány jelentős részét ridegen tartották. Azonban ehhez a különböző forrásmunkákat is segítségül kell hívnunk.

Győrffy István Nagykunsági krónikájában hű képet rajzol a rideg állattartásról s a rideg pásztorokról. „A szilaj, vagy másként rideg pásztorok azok voltak, akik esztendőn át künn éltek a gondjaikra bízott jószággal a rétségekben és a lápokon. A csordás, csürhés, juhász reggel kihajtott, este hazahajtott. A gulyás, szelídcsikós, kondás, nyáj-juhász tavasszal kiverte, ősszel szétverte a nyájat. De a szilaj-ménes, gulya, konda szüneS-szüntelen künn legelt, télire sem verték szét."[1]

Szeremlei Samu Hód-Mező-Vásárhely története című munkájában pedig a Vásárhelyi-puszta rideg jószágtartását ismerteti. „A város lakossága az egész korszakban hű maradt régi foglalkozásához, az állattenyésztéshez, melyre a talaj alkata, őseinek hagyománya, a nép egyszerűségi, szabadsági és tétlenségi hajlamai s a korszak viszontagságos története és állapota egyaránt utalták. Ez volt a fő jövedelem forrás, az általános életmód, melyhez képest minden egyebet mellékesnek takintett. Ez volt az egyetlen gazdasági cikk, melynek előállításához semmi további beruházás és kiadás sem kellett, mert a jószág télen-nyáron kinn legelt a mezőkön s belőle a nép mindig pénzelhetett. A régi neves nagygazdák: a Törökök, Hódiak, Zsarkók, Kincsesek, Szilágyiak stb. kiterjedt marhatenyésztést űztek azokon, hasonlóan a török dúlásban megmaradt falvak lakosaihoz, kik magtermeléssel csak annyiban foglalkoztak, hogy a család élelmezése által kívánt mérvben szántottak és vetettek. Maga a tanács később is elismeri és sokszor hangoztatja, hogy a város lakosainak minden jövedelmök, melyből adót és egyéb fizetéseket teljesíthetnek, csupán csak marháikból vagyon."[2]

Az állattartás szempontjából legnagyobb fontossága a legelőnek volt. A török uralom alatt a megnövekedett határ nagy része legelő volt. A törökvilág után kevesebb lett a legelő, mert az elpusztult községek újratelepítői jószágainak kellett a legelő, s ezért a vásárhelyiek legelőterülete a közigazgatási határok közé szorult. A határigazítás nem tervszerűen történt, hanem mindig csak ott rendezték, ahol vita merült fel. Először a Makó felöli bizonytalan határt rendezték, 1737—1738-ban rögzítették az akkori határokat. Az 1745—1747. években történt határrendezés jelölte ki Mágocs, Derekegyháza, Újváros, Vereskutas és Szöllős határait. Majd a földvári határt tűzték ki. 1752-ben egyezett meg a Károlyi család a csanádi

[1] *Győrffy István:* Nagykunsági krónika. Bp. 1955. 27.
Szeremlei Samu: Hód-Mező-Vásárhely története IV. Hódmezővásárhely, 1911. 233—234.

püspökkel a réti határon. Sok vita volt Rudnyánszky Józseffel, a tótkomlósi földesúrral: de végül is a két földesúr 1750 körül megegyezett Nagyhajlás, Tótkomlós és Szölős határaira.[3]

A Tolna megyei Zombáról 1744-ben idetelepedett orosháziak panaszkodtak, hogy: „Sok bajuk volt a szomszéd vásárhelyiekkel, kik ezt az egész határt megszokták a magukénak tekinteni; ki is jött az elöljáróság a helyszínen szerezni meggyőződést az új települők jogáról; Csizmadia Molnár Gergely (a mostani Csizmadia család őse) mutatta elő az uraságga l kötött szerződést, mit látva a vásárhelyiek, azon fenyegetéssel fordultak vissza: még a pásztorok is elvernek a pusztáról benneteket. Zaklatták is őket sokáig; a sebtiben ütött sátrakra rá riasztották a gulyát, ménest, éjnek idején a sátrak karóit szilaj lovaikra vetett szőrkötelekkel rángatták ki."[4]

Később még jobban megfogyott a legelő, mert annak egy részét a földesúr, a Károlyiak lefoglalták. „A város, míg az uraságnak taksát fizetett, szabadon használta a pusztai legelőket. Idővel azonban a törvény és az úrbéri rendeletek meggátolták abban. Földesúri jog szerint a legelők közös jelleget nyertek, s a földesúr az egész kihasználására a lakosság ellenmondásai mellett is, rendelkezőleg intézkedett.[5]

A lakosság jószágállománya két helyen legelt. A *Belső-legelőn,* a várost övező *nyomáson* az esténként hazajáró tehéncsordák, vonós marhák, kezes lovak, fejős juhok, bárányok, csürhék legeltek. Mindenfajta jószágnak külön *járása* volt. A *Külső-legelőn,* a *Pusztán* külön járása volt a göböly marháknak, s évszámra kint legelt a gulya és a nyáj.

A rideg állattartás idején a tanyaszélhez legközelebb a fejős juhok, távolabb a marhák és legtávolabb a lovak legeltek. A ménes a Szárazéren túl, a Nagyhajláson, s a körülötte lévő, jó legelőn legelt. Itt azonban csak a nemesebb fajta és drágább lovak legeltek. A gulya nem ment át a Szárazéren. A nyáj a Pusztaszéli úttól a Sámsoni útig, az ún. *Belső-pusztán* is legelt.

A kiterjedt marhatenyésztést űző parasztgazdaságokat *baromgazdaságoknak* hívták. A nagyfalkát, ménest *baromnak* mondták. Nevezetesebb barmok 1774-ben: Török-, Hódi-, Zsarkó-, Kincses-, Szilágyi-barmok.[6] 1816-ban Czigány-, Fári-, Lázár-, Mózes-, Mucsi- és Olasz-barmokról tudunk.[7] Gregus Máté pedig a Puszták Népében a fentieken kívül még az alábbi barmokat említi: Bánfi-, Csáki-, Deák-, Dezső-, Kardos-, Kaszap-, Kishód-, Kis Pál-, Kóti-, Nagy Pál- és Tűhegyi barom.[8] Minden baromgazdaságnak külön bélyegvasa volt. Járását általában a tanács határozta meg. A barmokat vagy a tulajdonosáról: *Olasz-barom, Kardos-barom,* vagy a telephelyéről: *Kishód-barom* nevezték el. A Mózes-barom a Mózes-halom árnyékában telelt. Mellette az Aranyad-ér kiszáradt medre húzódik. Annak idején a vize itatásra nagyon alkalmas volt.

A nagygazdák, akiknek egy *számosfalkájuk* volt, *számadót* s az pedig *bojtárokat* fogadott. A számadók rendszerint tekintélyes emberek voltak, sok marhájuk volt, hogy ki tudják belőle az esetleges kárt fogni. A számadó ugyanezen okból sok jószágú bojtárokat tartott. Mindenféle *gyüvő-mënő* embereket nem fogadtak. A pásztorok az életüket a Pusztán töltötték, nem mentek a városba. A tiszta ruhát is úgy hozták ki. Az inget, bőgatyát bekenték faggyúval, csak úgy csillogott rajta, a hosszú hajukat is faggyúzták, s a kalapjuk zsíros volt tőle. Ruházatukat a szűr és a suba egészítette ki. A szűrt a legnagyobb melegben is magukkal vitték, az ujjait bekötötték. Az egyikben a dohányzacskó és a másikban a csiholókészség; kova, tapló és acél lapult egy vászonzacskóban. Dohányzacskójuk kostökből ké-

[3] *Herczegh Mihály:* A vásárhelyi határ kialakulásának vázlatos története. Kézirat 18—20. Szántó Kovács Múzeum Adattára: 244.
[4] *Veres József:* Orosháza Történeti és Statisztikai adatok alapján. Orosháza, 1886. 17.
[5] *Szeremlei Samu:* i. m. 237.
[6] Uo. 234.
[7] Uo. 238.
[8] *Gregus Máté:* A régi puszta. Puszták Népe 1947. 38—42.

szült. Az oldalukon hordták a bicskatartót, a bicskával. Felszerelésükhöz tartozott a borotvakészlet, a nyolc-tíz személyes bográcsés a *csobojó,* amelyből birkalábszáron szívták ki a vizet. A sót szarvból készített *tülökben* tartották. Az egyik végét teljesen bedugták, a másikba kihúzható fadugót illesztettek.

Miután nagy területen legelt a marha vagy a ló, csak lóháton lehetett összetartani, összeterelni. A ló és a karikásostor nagyon fontos volt a pásztor kezén. Nagy fehér komondor kutyákat tartottak, amelyek messziről észrevették a farkasokat a szagukról, ilyenkor *nyüszítve* keringtek a nyáj körül. A kutyák nyakán széles bőröv volt, rövid szögekkel kiverve.

A pásztorok felszereléséhez tartozott a *kolomp* is. Szép volt, amikor a jószág egycsomóban legelt s 10—15 nehéz kolomp különböző hangon szólt. A lovon ritkán volt kolomp, legtöbbször csengőt tettek rá. Tolcsván készítettek jó kolompot. Pusztaközpont környékén sokan *harangnak* is hívták a kolompot. A legnagyobb a *dohogó,* amelyet a marhára kötöttek, s *bufogó* hangot adott. Valamivel kisebb a *delleng,* ezt pedig marhára, lóra csatolták. Nagyon szép, búgó hangon szólt, élvezet volt hallgatni a harmaton. A kisebb kolompot *csellengnek* hívták. Marhára övezték, hangja változatos volt. A legkisebb a *birkaharang,* amelyet birkára kötöttek. Olasz Ernő szerint ma már az idősebbek közül is csak kevesen tudják a különböző nagyságú kolompok neveit.

A juhászok a szép *gamóra* (kampós bot) büszkék voltak. Vasból és rézből készültek s a *kolomposok* árulták. A gamót legtöbbször használták, de *heverőben* is mindig tartották néhányat. Fontos volt a jó bot, s azért elmentek jó messzire. Leginkább somfa- és tölgyfabot járta, amelyet legtöbbször faragottan vettek. Vadmeggyfából is faragták, de azt nem tartották olyan jónak, azért a jó botot a *kanalastótoktól* vették. A bot végére egy széles karikát húztak, azzal ütöttek. A gamó nyelét a pásztor a keze fejére akasztotta. A jó hangú kolompot, csengőt, a szép gamót őrizték, mert ha lehetett ellopták vagy ellopatták egymástól.

„A pusztán csak három állandó épület volt: a kutasi, a sámsoni és a lebuki csárda. Csak a fejős juhászoknak volt nádból csinált karámjuk, ahol a juhot fejték, kunyhójuk, ahol a sajtot nyomták és az élelmüket, ruhájukat tartották. A gulyásoknak, csikósoknak nem volt kunyhójuk sem, mivel azok mindennap másutt legeltettek és más kútnál itattak. Ezeknek csak kétkerekű talyigájuk volt, amely gyékényponyvával volt lefedve; az alatt tartották a kenyerüket és ruhájukat. Ezt hurcolták a falka után más állásra, ahol megitattak és megfektettek.[9]

A pásztorkunyhó a kút közelében állt, a ruháik elhelyezésére és az éjjelezők nyughelyéül szolgált. A kunyhónál mindig otthagytak egy pásztort, aki az ebédet, vacsorát készítette. Tűzrevalóról is ő gondoskodott. Fából, *árvaganébul kantüzet* „csapott". (A jól égő, nagy tüzet hívták így.) A fejés is az ő dolga volt. Addig nem indult el a falka, míg meg nem fejték a fiasteheneket. A borjú elől elvették a tej egy részét. A tehénnek kötelet hurkoltak a szarvára és a kút közelében álló *akasztófához akasztották,* kötötték. Az egyik szarv tövére hurkot húzrak, a kötél másik végét a másik szarv alatt fölülről átvetették és a kötél alá húzták. A szabad végét pedig a karikába dugták és ott *kunkötéssel* megkötötték. A borjút *pöckös* kötéllel kötötték meg. A borjúnak a nyakába tették a kötelet, s az akasztófához kötötték, de úgy, hogy ne érjen az anyjáig. Az akasztófán négy karika volt: Ha perzekutor jött a kunyhóhoz, a számadó mondta: „szálljon lë, të mög akaszd mög!" Vagyis a bojtár a perzekutor lovát kösse az akasztófához. A kútnál állt a marhák *dörzsölőfája* is.

Az élelmet (kenyeret, tarhonyát, szalonnát) a városból hozták ki. Akik jószágot adtak ki a Pusztára, azok kenyeret is adtak a pásztoroknak. Az írott források ezeket „kenyeresgazdáknak" nevezték. A pásztorok főleg hússal táplálkoztak. Amikor a gulyások megunták a marhahúst, elmentek a városon túli Rétre a kanászokhoz malacért. A háromhónapos malacot nyárson sütötték, sokszor a gulyások marhahúst vittek a juhászokhoz. Ha nem kap-

[9] *Gregus Máté:* i. m. 38—42.

tak disznóhust, akkor loptak. Amikor a gulyások marhát vágtak, meghívták a csikósokat is. A megmaradt húsról a levet leöntötték, a húst kiterítették a napra. Kiszáradás után zsákba tették. Amikor tarhonyát főztek, a húst csak belevetették. A pásztorok tejen és húson éltek, életüket a Pusztán töltötték. Győrffy István a nagykunsági rideg legényekről így ír: „Sohasem nősültek meg. Ezért hívták őket rideg legényeknek. Családot nem alapítottak. A természet őserejű fiai voltak, kiknek deli termetét, férfiúi szépségét az ősemberi életmód adta. Az olthatatlan vágyú menyecskék és lányok a veszedelmes lápi úton is felkeresték őket, s köztük bizonyosan megnyugvást nyertek. A fehérnép bolondult a a ridegek után. De a legölelőbb kar és a legcsókosabb száj sem bírta a szilaj pásztort a rétből kihozni és a városba telepíteni.[10]

A városba ritkán mentek, sűrűbben jártak a környékbeli csárdákba: a Sámsoni-, a Kutasi- és a Lebuki csárdába. A Sámsoni-csárda a Szárazér északi partján volt, az uraság építtette. Amikor a Puszta *messzi szólt* (amikor nagy volt), a csárdába betérő vándor ingyenszállást és egy itce bort kapott, mert így nem lopták a szegénylegények az uraságot. A Puszta kiosztása után az ingyenszállás és az ingyenbor megszűnt. A csárdát az 1920-as években lebontották. A Kutasi-csárda épülete még most is áll, orvosi lakásként használják. Úgy mondják, pincéjében a befalazott alagút szája még látható.[11]

A jószágkihajtásról Gregus Máté így ír: „A pusztára a jószágkihajtás tavasszal mindig Szent György napján történt. Ilyenkor a pusztába vezető úton vége-hossza nem volt a jószághajtásnak, minden gazdának falkásan volt jószága. A gazdalegények lóháton hajtották a gulyabeli lovat és csikót a pusztára. Az öreggazdák pedig kocsin ballagtak a jószág után, a kocsiderékba jó szagos széna volt rakva, a csikóbőrös kulacsok borral, a butyellák pálinkával és a borjúbőr tarisznyák sonkával és egyéb jóval voltak tele. A pásztorok napokkal előbb kimentek, a gulya- és ménesitató kutaknál várták a gazdákat, s jószágaikat ott vették át tőlük. *Rovásfára rótták* fel bicskával. A rovásfa egy jó méter, vagy annál is hosszabb, négysarkosra faragott és szépen simára kicsiszolt fa volt, ennek a sarkaira rótták rá, hogy kinek mennyi jószága van a falkában.

Kihajtás után egy hónappal kimentek a gazdák megnézni a jószágot (a telelt jószág megjavult, az avas szőrt elhányta). A tulajdonos egy tekintetre nem ismert rá a jószágára, a számadó (a szeme előtt történt a jószágon a változás) mindenkinek sorra meg tudta mutatni a jószágát, sőt azt is tudta, hogy kinek-kinek a jószága melyik járásban legel, mert minden gazda jószága külön csoportban járt és legelt a falkában.

Az *olvasás* (a pásztorok ellenőrzése) a kihajtás után két vagy három hétre szokott megtörténni, amikor már csaknem minden gazda kihajtotta a jószágot; az olvasás ünnepszámba ment. A gazdák megrakodva mentek ki, de a pásztorok is *esett* marhára, vagy birkapaprikásra várták a gazdákat. De az olvasás nem ment könnyen, mert a sok szilaj jószág a már megolvasottal összeszaladt és elegyedett.

Kóti Pál öreggazda úgy ejtette meg az olvasást — mivel nagyon kövér ember volt —, kivitték a nagy és kényelmes karosszékét, azon ülve várta, hogy elhajtsák előtte a gulyát, vagy a ménest. „Helyébe várja, mint Kóti a barmot!" Igen nagy falkája volt, nem tudta, hogy hány darab, sohasem olvasta meg. Hogy megvan-e az egész, úgy győződött meg, hogy behajtotta falkát a városba a házához s ott telehajtott minden helyiséget, azután pedig a nagy udvart a nagykapu küszöbéig, ha az is megtelt, akkor megvolt minden juh, melyet átvett a juhász. Át is adta az új juhásznak, aki mindjárt útnak indította ki a Pusz-

[10] *Győrffy István*; i. m. 27—28.

[11] A csárdák alagutai mindig nagyon igaztták az emberek fantáziáját. — Orosházán úgy tudják, hogy a határában álló monori csárdát alagút köti össze a kondorosi csárdával. Ez nem felel meg a valóságnak, de való igaz, hogy a monori csárdának volt egy rövid alagútja, melynek a befalazott száját megtaláltuk. A rövid alagút egy bokros, fás területhez vezetett, ahová a betyárok a lovaikat kötötték. Amikor a pandúrok körülfogták a csárdát, az alagúton keresztül jutottak el lovaikhoz.

tára anélkül, hogy tudta volna, hogy hány juhot vett át. Ami azonban a nagykapu küszöbén kívül maradt, arra azt mondta: „Na ez a tied, elhajthatod!"

Abban az időben úgy volt, hogy a juhászoknak és minden más éves cselédnek *jószágteleltetés* is volt a bérükben. Csak teleltetni kellett a gazdának, mert tavasztól őszig a cselédek jószága a gazdák jószágával együtt a szabad pusztán élt. A gazdák meg sem fogadták az olyan juhászt, akinek 50—60 db birkája, s az olyan bérest, akinek 6—8—10 marhája nem volt.[12]

A jószág éjjel-nappal *mozgásba* volt, csak addig állt, míg ivott. Ha egy falka estéli szállása Gyulamezőn volt, hajnalban a Barackosi-dűlőtől az Aranyad-dűlőig *fekütt mëg,* a *flöstök* (reggeli) pedig a Ficsér-dűlő menti Molnár tanyánál találta. Különösen a lovakra, csikókra vigyáztak nagyon. Vihar előtt, ha megugrott a ménes, sokszor Gyula alatt fogták el. Ha egy csikó *kitőrt,* vitte az egészet, versenyt futottak a viharral. A csikósok káromkodtak, mint a záporeső! Az istennyila pedig lépten-nyomon csapkodott! Viharban mindnyájan talpon voltak. Viharban *fart vetött* a ménes. A marhák fejjel álltak szemben a viharnak. A betyárok a viharban *szakajtották* a ménest. Ha megdézsmálták a ménest, a csikós a harmadik határból is kipótolta, mert különben ő fizetett rá.

„A lovak legeltetése — a tolvajok, farkasok és nyári időben, Hugó-naptól kezdve, a roppant számú és veszedelmes bőgölyök miatt — nem kis feladat volt, mert a megriadt bogárzó jószág olykor őrült sebességgel vágtatásnak indult, a lóhátas pásztoroknak ugyancsak kellett nyargalniok s szorítaniok a „lakatos kutyát" (felkötős sarkantyú), hogy a nyájat megtéríthessék."[13]

„Ha szüksége volt a gazdának a jószágra, kiment a rétbe s szilaj pásztorok *kiszakították* számára teljesen elvadult jószágát, vagy *rovásra* vették és a többiekhez *hozzáverték* a hozott állatot.[14]

A városban lakó gazdák időnként tíz-tizenötöd magukkal kocsin mentek ki a Pusztára, a jószágot megnézni. Féltek a kivert bikától, amely volt bőven, s azért a jószágnézők ellátták magukat *ütlegëkkel.* A fiatalabb bikák az öregedő, legerősebb bikára támadtak s azt kiverték. A kivert bika egy másik falkához menekült, de ott meg a gulyások fogtak össze ellene. A kivert bika mindenkinek nekiment, volt eset, hogy lovastól felkoncolta, letiporta a jószágnézőket. Ha a hó leesett, a kivert bika a nádasokba húzódott s még a farkasoktól sem félt, de amikor legyöngült, a farkasok martaléka lett. Vásárhely nádasokkal volt körülvéve, egészen a Tiszáig és sok farkas tanyázott ezekben. A kivert bikától jobban féltek, mint a farkasoktól, mert nem volt menekvés előle.

Télen sok jószág esett martalékul a farkasoknak. A marhák körbe, farral fordultak össze és szarvukkal védekeztek, a ménes pedig fejjel fordult befele s a hátulsó lábukkal rúgták a farkast. A gyengébb marha, ló a kör belsejében talált menedéket. Ha a gyengébb jószág elmaradt a falkától, menthetetlenül áldozatul esett a farkasoknak.

„Ha a pusztai legelő a szárazság miatt elfogyott, a jószágot az uradalom külön engedelmével a rét hátasabb helyeire is elhajtották, melynek laposabb részein egyébként egész éven át télben is csupán a sertésnyájak legelhettek. Itt talált a jószág magának élelmet, ha mást nem: sást, gyékényt, nádat. A disznók a fenekeken csikot és böngyölét. Vízáradás után a fenekekben a halak kint rekedtek, ilyenkor az egész falka disznó meghízott tőle.

A rideg jószágnak a tolvajoknál, nádi farkasoknál is nagyobb ellensége volt a tél. Ilyenkor a rideg marha a rét avarfüvével (sás, gyékény, szittyó, csetkáka, aprónád) élt. A *kotus* helyeken (a lápkorhadástól átmelegedett helyen) a hó nem sokáig maradt meg. De ha a hó

[12] *Gregus Máté:* i. m. 38—42.
[13] *Szeremlei Samu:* i. m. 256.
[14] *Győrffy István:* i. m. 27.

a nádat eltemette s a nyáron kaszált gaz is elfogyott, *szétverték* a gulyát, mindenkinek kiadták a marháit a gulyából és a tanyán aklokban, istállókban takarmányozták.

A rideg jószágtartás utolsó évtizedeiben, „mikor a tél befogott, „elszaggatták" a marhákat, vagyis mindenkiét kiadták a gulyából, a puszta pedig télen újabb időben már üresen maradt. A jószágot a tanyai aklokba, istállókba, esztrengákba és színek alá gyűjtötték s ott élelmezték (a szénát és szalmát a földön szórva szét).[15]

A Puszta kiosztásával megszűnt a *nagypuszta,* vele együtt megszűnt a *nagybarom* s a ridegtartás is.

A nagyarányú vízszabályozási munkák mértek halálos csapást a ridegtartásra. „Mikor a hatvanas, hetvenes években a rétek vizeit kezdték leereszteni, megkondult a lélekharang a szilaj pásztorok és a szilaj nyájak felett. Az eke, a pásztorok örök ellensége a kiszáradhatatlannak hitt lápokhoz mind közelebb tolakodott, s azokon a fenekeken, hol a százados aszály nem tudott úrrá lenni, az indzsellér keze, esze diadalmaskodott. A rét feladta utolsó menedékét, az eke meg eltemette még az emlékét is. A szilaj pásztorok pedig mint csőszök, kerülők morzsolták le bitanggá vált életüket a rájuk nézve holtig idegen kultúrvilágban."[16]

A Puszta környékén néhány nagyobb gazdaságban az első világháborúig az istállózó állattartás mellett rideg jószágtartással is lehetett még találkozni, de ez már csak néhány elemében őrizte a régi állattartási módot. Egyes uradalmakban a magyar marhát mindvégig ridegen tartották. Így Szölősön, a Czakó-birtokon az első világháborúig ridegen tartották az anyakancákat és a növendék csikókat. E gazdaság átlagosan 60—70 marhát és 40—50 lovat tartott. Dani András közel lakott a Czakó-birtokhoz s 1896-tól 1944-ig oda járt a kancákat födöztetni, ezért ismerte a gazdaságban folyó életet. A három törzs-anyakanca közül az egyik állítólag 52 éves volt, de úgy nézett ki, mint a hároméves csikó. A szeme olyan volt, mint a tűz, csillogott. A béresgazda a nevén szóllította a kancát: az felugrott, elszaladt, *karéjozott ëgyet,* bemutatta magát — emlékezett vissza Dani András.

A három anyakanca fiai szabadon éltek, kötőfék sem volt a fejükön. A 9—10 különböző korú csikó nappal arra mehetett, amerre látott. A tanya körül gyöp volt, azért nem mentek messzire. *Bóklásztak,* a gazdaságba járó emberekkel barátkoztak. Körülszaglászták, néha még a kalapot is lelökték a fejükről. Az emberek símogatták, gyönyörködtek bennük. Legtöbbször a szénakazal körül *csellengtek.* A szabadban pedig úgy futottak, mint a nyúl. Amikor a többi jószág már beszorult, a csikók még egy darabig a tanya körül *bőcörögtek.* Minden éjjel, rossz időben és télen egész nap egy külön kis karámban voltak. Mikor *kölletlen* idő volt, bent maradtak, de a legnagyobb télben is kiengedték őket rövid időre. Amikor azonban goromba idő járt, nem eresztették ki. Ha olyan volt az idő, megjáratták, hogy el ne romoljon a lába, ugyanis a ló lába a sok állásban elromlik.

A csikószínt az istálló végéhez ragasztották. Tulajdonképpen egy *fészër* volt. Három oldala körül csak az északi és keleti volt zártabb, arról ugyanis az idő jobban érte. A harmadik oldalt csak ritkásan deszkázták be úgy, hogy a csikók a fejüket kidughatták. A fal mellett jászol s a falon rács állott. A csikókat nem kötötték a jászolhoz. Amíg kint jártak, nem etették, télen: szár, szalma, törek, répa és egy kevés zab járt nekik.

Addig maradtak itt a csikók, míg be nem fogták őket. Az igáslovak az istállóban éltek, azokat csak vetésre és kocsikázásra használták. Sok jó lovat felneveltek, sokat *remondának* (a katonaságnak) adtak el. A környékbeli gazdák ritkán jutottak Czakóéktól lóhoz, mert csikót nem szívesen adtak el, lovak közül is csak a kiöregedettet. A javát a pénzes kereskedők vették meg. A környék oda járt födöztetni.

A marhák késő ősztől a legelő megújulásáig éjjel-nappal a *karámba,* illetve az előtte lévő *akolba* voltak. A karám a többi gazdasági épület sorában helyezkedett el s az akollal

[15] *Szeremlei Samu:* i. m. 238.
[16] *Győrffy István:* i. m. 43.

együtt mintegy 300—400 négyszögölön feküdt. A karám 5—6 m széles és 18—20 m hosszú volt. Szárteteje akácoszlopokon nyugodott. A vaskos oszlopok tetején vendégoldal vastagságú gerendák feküdtek. ezekre vékonyabb fákat fektettek keresztbe. Erre rakták domborúra a leveles-szár kévéket. Csak az északi felét rakták be trágyával, s három oldala nyitott volt. Az akol kerítése akácoszlopokra erősített vízszintes rudakból állott. Elhúzható, széles kapuja akkora volt, hogy a szalmásszekér is befért. A kapu két oszlopára alul-fölül egy-egy félkör alakú vasat szereltek. Ezekbe dugták a kapu rúdját és egy függőleges vasrúddal zárták be.

Szalmát nemcsak a karámba, hanem az akolba is szórtak, mégpedig jó vastagon, mert ha olyan volt az idő, az akolba hajtották a marhákat. A hidegben összefeküdtek. Csak esőben, szélben húzódtak födél alá, ott lefeküdhettek, de legtöbbször álltak. Nappal sem járatták meg, mert az akolban megjáródott a jószág. A karámban történt az etetés. Kora reggel és estefelé etették a marhákat. Szárt, és ritkábban zabszalmát kaptak. Kocsival bevittek egy evésre való takarmányt, és a földre hányták. A szárízik bent maradt alomnak, s trágya lett belőle, amit tavasszal kihordtak. Etetés után a marhákat a közeli kúthoz eresztették. A beszorulás után egy hónapra jó hosszú szőr borította őket. A magyar marháknak télire megnőtt a szőrük. Mindenütt megnőtt, de nem egyforma hosszúra, a puhább testrészeket hosszabb szőr fedte, csak Szent György nap után kopott le. A közelellős teheneket kifogták a karámból és az istállóba kötötték. Fejni a borjazás után kezték, az elválasztás után s addig fejték amíg érdemes volt. Három-négy hónapig fejték. Az egyik hamarabb, a másik később folyatott fel. Amikor már nem fejték, visszakerült a ridegekhez. A gazdaságnak két bikája volt, de nem vesződtek födöztetéssel (másnak nem födöztettek). A marhák nagy része ökör volt, minden gazdasági munkát ökörrel végeztek, ha sok volt az ökör akkor a rosszát meghízlalták.

A Vásárhelyi-puszta távolabbi környékén is néhány uradalomban a hidegvérű magyar gulyát ridegen tartották 1945-ig. A ridegmarhatartásról bőséges adatokat kaptunk Annus József békéssámsoni lakostól, aki négy évig volt uradalmi cseléd a Blaskovich uraság csanádpalota-nagykirályhegyi birtokán. Annus József pásztordinasztiából származik: nagyapja 52 éven, a nagybátyja 42 éven át magyargulyás volt a csanádi püspöknél.

A Nagykirályhegyi gazdaságban 1940-ben 21 pár igásló és 120 magyar marha volt. A házi tehenészet 23 tehénből és 1 bikából állt. Az igáslovakat és a fejőstehéneket istállózták, de a *magyargulyát* ridegen tartották. A magyargulya az *anyagulyából,* a *növendékgulyából* és a *tinógulyából* állt. Az anyagulyában mindig 120 tehén volt. Sohasem fejték őket. Három bikája volt, de mindig csak egy járt velük. A növendékgulya 150—180 borjúból állt. Ebből a gulyából a jó küllemű üszők az anyagulyába kerültek, de ugyanannyi öreg anyát *kimustráltak,* kiselejteztek. Ezek hízlalásra az istállóba kerültek. A bikákat kiherélték; a tinók külön gulyába mentek és a tinógulyában három évig ridegen éltek. A tinókat hároméves korukban járomozták, és azután az istállóba kerültek.

A magyar marha egérszínű s nagy szarvú, termetes testű volt. Egyenes szarvai egyforma hosszúak, feje kicsi, homloka széles s nyaka rövid. Széles test, egyenes hát, magas mar és egyenes far jellemezte. Lábai egyenesek és a farka végén bojt található. Kevés, de jó tejet adott. Húsa sokkal jobb volt, mint a tarka marhának, ezért az osztrákok nagyon szerették. Jól fogta a borjút. A legelőtől függött, hogy milyen gyorsan fejlődött. Elég szeles volt a természete, nem mindenkit tűrt maga körül. A fiastehén nagyon veszedelmes volt, ha egy borjú elbődült, a tehenek összeszaladtak. A legelőn vagy az akolban ellett, s akkor volt a legveszedelmesebb.

A bikának alig volt nyaka, az is kormos, füstös. Vastag derék, magas mar, erős, egyenes lábak jellemezték, a farka bojtja fekete volt. A magyar bika nem olyan veszedelmes, mint a vöröstarka, még a tehénnél is nyugodtabb, a kutya könnyen elbánt vele. A borjúkat egyszerre választották el. Így közöttük volt már féléves is. Az erősebb bikaborjú (félmé-

teres szarvval) megszopta az anyját s volt rá eset, hogy meg is *ugorta*. A másfél éves bikaborjú úgy folyatta fel a tehenet, hogy „no". Ha a bika alacsony volt, a tehenet egy gödörbe, vagy a bikát egy trágyacsomóra állították s úgy hágott. Az öregatyák értettek a magyar marha nyelvén, tudtak vele bánni, mert köztük nőttek fel.

Régen a lovak alacsonyabb termetűek voltak. A gerincükön más színű csík helyezkedett el. Szelídebbek voltak, mint a mostani *gamák*. Az igazi jó ló után *pöndörödött* a *gaz* az ágyásban nyomtatáskor. Könnyen ment, rúgta a gazt. A nagy lovak *tepickéltek* az ágyáson. Addig ez a kisebb testű lófajta élt a Pusztán, míg a Nóniuszt el nem terjesztették.

A magyar gulya télen az akolban és a karámban tartózkodott. Az anya-, növendék- és a tinógulyának külön karám épült. A karámot *supának* hívták. A karám 10—15 m széles, 40 m hosszú, téglafalú, cseréptetejű, nyitott elejű épület, előtte jókora akollal. Az akol kerítése akácoszlopokból s azokra erősített 4—5 korlátfából állt, két széles kapuval. A kút az akol mellett volt. A számadógulyás lakása a karám közelében állt. A ridegen tartott marhák, amikor leesett a hó, a karámba szorultak. Az akol közepén — a karámmal párhuzamosan — a hosszú téglajászol húzódott. Két ökörrel takarmányozták. Amikor a legnagyobb hideg volt, akkor fogyott a legtöbb víz. Ha a hó elolvadt, kieresztették őket a karámból és kint szedegettek, de éjszakára kaptak takarmányt. A karámban is, az akolban is, mindennap vastagon almoztak. A trágyát nyáron hordták ki. Mikor olyan volt az idő, a marhákat járatták.

A tinóbetanítás a következőképpen történt: A tinókat kutyákkal beszorították egy istállóba. Kötélhurokkal egyenként elfogdosták őket. Fogasboronába fogták a kezdő vonóállatokat, az öreg ökrök közé. Ilyenkor hat ökörrel boronáltak. Ha a tinók nem akartak megállni, akkor a hátulsó pár ökör megvetette a lábát s a két tinó csak úgy nyekkent. Ha pedig indulni nem akartak, az első pár ökör úgy meghúzta, hogy a nyelvüket lógatták. Ha a tinók nem mentek, a két ökörrel *mëgfogatták* s jól megostorozták, csak úgy görnyedt a derekuk. Két-három nap alatt betörtek a járomba. Ritkán előfordult, hogy úgy jöttek be, hogy a két tinót elölfogták. Azonban az ökrök betanulásához hosszú hetekre, sőt hónapokra volt szükség. A magyar marha szórahajlóbb, fürgébb, mint a vöröstarka. A jó béres az ökrökre sohasem csapott, a kocsiról dirigálta őket s nem *szaladozott* mellette. Szóval olyan pontosan tudták a béresek irányítani az ökröket, hogy pl. a gabonahordásnál a lófogatok többször súrolták a magtár oldalát, mint az ökrösszekerek.

Györgyi Lajos ezt így egészíti ki: A magtár oldalát a fogatok általában nem szokták súrolni — annál inkább az asztag oldalát. A kévés gabona asztagba hordásakor fontos, hogy a lovaskocsi, vagy ökrösszekér ne álljon túl közel az asztaghoz, „në ájjon bele", mert az elcsúfitja az asztag oldalát és egyben kipergeti a magot. Ha viszont a kocsi vagy szekér túl messze áll az asztaghoz, akkor a kocsis — aki egyben *kévehányó* is — nem tudja a kévéket az asztag tetején a kívánt helyre *villázni*. Ezért kell pontosan beállni, amit az ügyes ökörfogatos olykor jobban csinál, mint a lófogatos, akinek pedig a hajtószíj a kezében van.

A csorvási Rudolf-majorban is volt rideg marhatartás az első világháború végéig. 200—250 növendékmarha volt a ridegtartású gulyában. Közülük kerültek ki az uradalomban igavonásra használt ökrök és a hízlalásra szánt göbölyök. A gulyát tavasszal a gerlai legelőre hajtották, ha a legelő elfogyott, az uradalom földjén legeltették. Télen akolba helyezték el, melynek az északi oldalán egy tágas szint építettek szalmatetővel. Az északi oldalát, valamint a keleti és nyugati végét télire szalmástrágyával berakták.

Még máshol is lehetett találkozni a ridegtartás nyomaival. Koczka Pál a gyulai legelőn 1920-ban még néhány *szárnyékot* látott, melyeket a ridegtartás idején használtak. A közelben lakó öregek emlékezetében még elevenen éltek a ridegtartás emlékei és Koczka Pálnak sokat beszéltek róla. Minden állatfajtának külön szárnyéka volt. A kör alakú szárnyék kissé a földbe volt süllyesztve. Földfalát belül fűzfasövénnyel vonták be. A sövényt oszlopokra erősítették. A szárnyék fala kívül rézsútos volt, fel is lehetett menni rá. A marhaszár-

nyéknak tolós s a birkaszárnyéknak rácsos kapuja volt. A szárnyék csak a széltől védett. Éjjelre, s amikor rossz idő volt, odahajtották az állatokat, a kapunál kunyhó nyomai is látszottak.

II. Félszilaj pásztorkodás

A Pusztán négy *járás* (nagyobb kiterjedésű, egy kézben lévő legelő) volt. Mind az ún. *Rosszpusztán* terült el és közülük három a mai napig érintetlenül áll. A *Csáky-*, a *Meszlényi-* és az *Elek*-járáson 1944-ig félszilaj-pásztorkodás folyt.

A Csáky-járás a Fehértó északnyugati partján terül el, egy része belenyúlik a tóba. A tó közepe táján egy *farmëzsgye* húzódik, s attól a Ficsér-dűlőn át a következő farmezsgyéig tart. Igaz, hogy a Ficséren túl is volt egy Csákynak 70 hold földje — Csáky Lajos azt az első világháború után vette —, de ez nem tartozott az ún. Csáky-járáshoz. A járáson egy gaztetejű szoba-konyha-kamrás pásztorlakás és egy szintén gaztetejű hodály állt. Mindkettő az 1950-es években pusztult el, csak a gulyáskút van még meg a Fehértó és a Ficsér-dűlő között. A kútnak nem volt rovása, *lëpallincsolták* lefödték vastag deszkákkal és egy korláttal vették körül. Ebből ivott a pásztor is, pedig száraz ganét fújt bele a szél. A Csáky-járás a legsímább, a legjobb legelő, a másik kettő buckás, eres, vadszikes. A járások közül csak itt volt kevés szántó. Az egész szántó, vagy annak egy része a pásztor járandósága volt. A járást 1944-ig a Csákyak bírták. A legutóbbi időben a járás hat, egyesek szerint hét Csáky kezén volt.

A Meszlényi-járást *Meszli*-járásnak is mondták, mint ahogyan a Meszlényieket röviden csak Meszliknek hívják. Ez a járás a *Nagykörösztt-út* két oldalán terül el, s egy dűlőközt foglal el. A Meszlényi családé volt. A járáson egy kis tanya és egy nagy istálló volt, mindkettő cseréppel fedett. A tanya még áll, az istállót az 1930-as években elbontották, amikor a testvérek egymás közt osztozkodtak. Két nagy kútja volt: egy a tanyában, egy távolabb attól. A külső kút mellé a gulyás egy kis kunyhót készített, nem járt be éjszakára a tanyába. A gulya a kunyhó melletti *álláson* tanyázott. Még arra is emlékeznek, hogy a gulyás a kunyhóban a földre terített subán feküdt, a suba sarkán pedig a kutyája hevert. Azt tartották ugyanis, hogy a kutya összeszedi a subában a bolhákat. Az örökösök a járás egy részét az 1930-as években eladogatták s az eladott földön hat tanya épült.

Az Elek-járás a Nagy- és Kiskörösztt-út között terül el. Jóval kisebb, mint az előző kettő. A járás a pusztaszélen lakó három Eleké (Sándor, Mihály és Julianna) volt. Az 1940-es évektől Nagy Tóth Ferenc egyedül bírta. Régen a puszta-világból ottmaradt gazfedelű juhászlakás már régen nincs meg, helyébe egy cseréptetős kis tanyát építettek s egy nagy istállót, nagy akollal. Ezeket az 1950-es években bontották el, azóta nincs rajta épület.

A *Rossz-járás* — amit Bank-földnek is hívtak —, a Fehértó déli partján terült el, s míg a bank bírta, gyöp volt. Major állt rajta cselédlakásokkal. A bank eladta és a tulajdonosok feltörték. A nagyobbik részt — a rossz legelőt — még a századforduló előtt kiparcellázták, az utolsó 210 hold földet 1905-ben adták el Hajdú Bálintnak. A jószágtartás még 1905 előtt megszűnt.

A járásokon csak marha és kevés csikó legelészett. Egy-két öreg ló is *bóklászott* rajta, hogy a csikókat összetartsa. Régebben a *Csáky-járáson* juhászat is volt. Eleinte az Elek és a Csáky-járásokon csak a nemzetség jószágai legeltek, később a Csáky-járásba idegenek is bebújtak.

A járásokra *gulyásokat* fogadtak, de megválogatták, hogy ki legyen a gulyás. Régen csak azt fogadták meg, akinek jószága volt. Nem egy *számadónak* 50—60 marhája volt. A bank is a 30 holdas Rácz Sándort fogadta meg számadó gulyásnak. Mivel a járásban a

a marha sokkal több volt, mint a ló, azért külön csikóst nem fogadtak, hanem a kevés csikót és a néhány lehajtott lovat is a gulyás legeltette. Tekintélyes, józan életű, kemény embert kerestek gulyásnak. Az ilyen ember, ha éjjel *fektetett* (éjjel a marhák lefeküdtek), akkor oda nem mehetett senki sem. A gulyás munkája kötött volt, nem mindenki bírta. Volt olyan szegény tanyás, aki inkább vályogot vert, de nem ment el gulyásnak.

Szenmihályra fogadták a gulyást és a következő Szent Mihályig szolgált. A szerződést írásba foglalták. A Csáky-járáson: Csorba Sándor, Csorba László, Árgyelán Miklós és Bandula Sándor, a Rossz-járáson Rácz Sándor volt egy időben a gulyás. A román származásúak váltak be legjobban. Ezek már itt születtek. Ugyanis a Puszta felosztása előtt a nagyobb gazdák Erdélyből hozattak román juhászt a falkáikhoz, s ezek közül többen itt maradtak. Jó pásztorok voltak, de egyesek lenézték őket, nem vették emberszámba a származásuk miatt.

Csorba László bére: 20 q búza, 5 q árpa, 30 kg só, 50 kg szalonna, 2 lótartás, 1 tehéntartás három évi szaporulatával (a tehén negyedmagával volt), 20 birkatartás és disznót annyit tarthatott, amennyit akart. Szabad lakást és a jószágnak megfelelő helyet kapott. Két hold föld járt neki és részből annyit munkálhatott, amennyit akart. Jószágkihajtástól Péter-Pálig a gazda egy bojtárt adott mellé, a másikat a gulyás fogadta. Minden fejős juh után a gazdának három kg sajtot adott. A gulyások általában nősek voltak és a család velük ment. A gazdák meglátogatták őket. Ha valami baj volt, azt azonnal jelenteni kellett a gazdának.

A gulyások az első világháborúig jó időben *bőgatyában, borjúszájú* ingben és csizmában jártak, de a hidegebb időben ők is nagrágba bújtak. Télen a bőgatyát a lábukra csavarták, de alul nem kötötték meg s nadrágot húztak rá, az ingre pedig *lajbit* vettek. Ha hidegebb volt, akkor a *bőrmellény* is felkerült. Ez újatlan volt és birkabőrből készült, szőrével befele hordták. Került olyan is, amelyikbe belevarrták a tulipánt, a zöld ágra, levélre pedig piros virágot hímeztek. Bőrgombokkal látták el. Ha nagyon hideg volt, akkor előkerült a báránybéléses nagykabát is. Olyan kalapot viseltek, mint a parasztok. Meg lehetett őket ismerni napsütötte arcukról és a nagy botjukról. Meglátszott rajtuk, hogy nem tört emberek. A botjuk som-, tölgy-, vagy megyfából volt, a végén egy bunkóval. A legeltetésnél a gulyás vagy a bojtár sohasem ült vagy feküdt le a földre, mert ha leheveredett, akkor a mozgásban lévő jószág a szükségesnél jobban elterült. Rátámaszkodott a botra és úgy pihent.

A juhokat már április vége felé kihajtották. A juhok után a csikók kerültek a Pusztára. Az igáslovak a tanyában maradtak, mert azokra a gazdaságnak szüksége volt. Azonban néhány lehajtott öreg ló is kiment a csikókkal, hogy összetartsa őket. A csikókat a kocsihoz kötötték. Egy járáson a csikók, lovak száma mindössze 20—25 között mozgott.

A szarvasmarhák kihajtása az időtől, a takarmány mennyiségétől függött. Ha rossz idő járt és bőven volt takarmány, akkor később hajtottak ki, de ha a belső-tanyán (nem a Pusztán, hanem az ún. tanyai földeken fekvő tanyán) kevés volt a takarmány, akkor siettek a kihajtással. Általában május 10-én volt a *jószágkihajtás,* de a marhákat sokszor már május elején kihajtották. Az is előfordult, hogy a lovakat is a marhákkal együtt hajtották ki. Ha a jószágkihajtás nem egy időben történt — ami gyakran megesett —, akkor többször kellett *összeverni* a jószágot.

Elsősorban a teheneket hajtották ki, de a fejős- és közellős tehenek otthon maradtak. A hasasteheneket azonban kihajtották s ha odakint megellett, akkor hazahajtották, a kisborjút pedig kocsin hazavitték. Az ökröket addig nem hajtották ki, míg el nem fogyott a szántanivalójuk. Általában egy járásra 100—110 marhát hajtottak. Csak egy bika volt a marhák között. Kihajtásuk ostorral, bottal történt. Ha a járások gazdáinak nem volt elég számosjószáguk, akkor a rokonoktól, jó barátoktól, ismerősöktől *fogtak* marhát a legelőre, lovat azonban nem.

Olasz Ernő úgy tudja, hogy a Puszta felosztásáig a gazdák jószágaikat a város szélén

verték össze és közösen fogadott gulyások csikósok és juhászok vették ott át, lóháton körülfogták és kihajtották a Pusztára.

Legtöbbször a Pusztán *verték össze* a jószágot, vagyis a különböző helyről jött jószágot egy falkába terelték, ami nem ment símán. Az összevert jószág *tusakszik,* marja egymást. A gyengébbeket az erősebbek kiszorítják, ezért mindig a gyengéket kellett közéjük szorítani, hogy megszokják egymást. Sok baj volt velük, míg össze nem szoktak. Amikor arra szükség volt, verték őket, hogy ne verekedjenek. Györgyi Lajos közléséből tudjuk, hogy a kihajtáskor a lovak és a csikók nem kaptak enni s így a ménesbe veréskor mohón legelni kezdtek, s mire beesteledett — úgy-ahogy — szinte észrevétlenül összeszoktak.

Az összevert marhák eleinte nekimentek egymásnak, s bottal, kutyával választották el őket. Ha jó volt a mező, akkor kevés baj volt velük. A lovak, csikók jobban *összeálltak,* mint a marhák. Megkostolták a füvet és nem kívánkoztak el. A nagyobb csikót párosával kötötték egymáshoz *nyakkötéllel,* hogy együtt járjanak, így nem tudtak kitörni. Eleinte, míg a jószág össze nem szokott, a gulyás éjszakára kint maradt a jószág körül. Néhány napig talpon volt. Később vagy a kunyhóban, vagy a tanya körül egy védett helyen aludt. A kutya mindig a gulyással járt. Rossz időben a kutya is kint éjjelezett olyan helyen, ahonnan a jószágot szemmel tarthatta.

A marhák jó-rossz időben egyaránt a szabad ég alatt, az *álláson* aludtak, mindig a megszokott helyen pihentek. Rossz időben csomóban, jó időben széjjel feküdtek. Két-három *dörzsölködő oszlop* is volt ott. A gulyások rossz időben, éjszaka szűrbe bújva kerülgették a jószágot, hogy el ne szabaduljanak. A ganét nem takarították el. Az elhagyott állás helyén szárazságkor kisült a növényzet, jó időben meg elrothadt, a *paré* embermagasságúra nőtt. Sokáig arról lehetett meglátni, hogy régen hol volt az állás.

A közlegelő idejében ott, ahol Simon István földje van, volt egy itatókút, amelyet Kardos-kútnak hívtak. Valamikor a Kardos-család bírta. Körülötte *jószágállás* volt, amely a Ficsér-dűlőtől egészen a Cinkus-dűlőig nyúlt. Még most is erősebb benne a paréj, régebben pedig ez még szembetűnőbb volt. A *teleknek* is nevezett jószágállásban búzát sokáig nem is tudtak termelni, mert kiégett, ezért repcét vetettek bele. A közelben lakó Szántay Istvánék az elveszett kótlóscsirkét legtöbbször a buján díszlő repcében találták meg, alul ugyanis olyan ritka, hogy meglátszott benne a csirke, fent pedig nagyon sűrű volt. A föld később már eltűrte a búzát, de még most is sok közötte a repce. A kukorica is kisült, különösen mejeg száraz májusban. Nedves nyárban viszont minden nő benne.

A lovak éjszaka az *akolba* voltak, mert fázósabbak, mint a marhák. Az akol egy része az istállóhoz hasonló, nyitott elejű, épület. Nyeregteteje nádból készült, de nem volt lepadlásolva. Előtte faderekakból összerótt korlát állt, széles, kihúzható ajtóval. Jó időben a korlátok között, rossz időben a födél alatt voltak a csikók. A Csáky-járáson az istálló ajtaja elé akol épült, az istállóajtót fel sem rakták s így a lovak szabadon járhattak-kelhettek. Az ilyen istállót *aklosistállónak* hívták. Délben is az akolban deleltek a csikók, s mindig becsukták őket. Az aklot mindennap kitakarították.

Régebben hajnalban, harmaton kezdték a legeltetést. Ilyenkor nincs meleg, nincs légy és a fű gyönge. Később *früstök*-tájon eresztették legelni a jószágot. Ha jó mező volt, akkor reggel 5 óra előtt nem indultak legelni. Ha „lësült", akkor már 3 órakor kint kolompoltak. Azért kezdtek ilyen korán, mert előző este nem laktak jól. Az őszi legelőre is korán mentek, még akkor is, ha jó volt a mező, mert a *második fű* gyenge és kihugyozták. „Szarik, hugyozik annyit, hogy!"-mondták.

A tavasszal jó legelőkor legtöbbször úgy keltették fel a jószágot. Először a lovakat eresztették ki az akolból, a marhák szóra indultak el. Az egyik pásztor elöl ment és a másik hátul maradt. Az utóbbi a marhák közé ment és a nevükről szólította. Megmozdultak, megrezzent a kolomp, s máris megindultak, mentek a gulyás után. A hátul maradt bojtár arra

a szárnyra ment, amelyre *terülni* akartak. Az igazi gulyás sohasem hajtotta a marhákat, hanem előttük ment, nemcsak hajtáskor, hanem legeltetéskor is.

Jó legelő esetén *eresztettek* nekik. A gulyás kijelölte: „Na most ekkorát eresztünk mára!" A napi megeresztett területet délelőtt és délután végiglegeltették. Még másnap is ezen a területen legeltettek, mindaddig, míg le nem legelték, mert ha csak a nagyját ették le, és a száraz gaz ottmaradt, eső után leöregedett. A fiatal fű pedig a száraz közé nőtt. A marha a száraz gazt nem szereti és ezért a közé nőtt fiatal füvet sem ette meg. A megeresztett területen a jószág, mindig arra igyekezett, ahol vastagabb a fű. Ha az *elsőfűből* eresztett a gulyás, akkor a pásztorok a jószág előtt mentek, nem néztek szembe a jószággal, a szárnyakra sem vigyáztak, mert jó volt a legelő a marhák nem igyekeztek kitörni a gulyából.

A napi eresztést két részletben legeltették: délelőtt az egyik felét és délután a másikat. Amint kiértek a megeresztett területre, mindjárt elfoglalták annak felét. A délelőtt legeltetett terület túlsó szélének a közepe táján a gulyával szembenézett a gulyás, s kétfelől álltak a bojtárok. Ha jó volt a fű, a jószág *lëfeneklött* és legeltek. A lovak a marhák valamelyik szárnyára mentek és ott legeltek. Sokszor a csikók a marhák között legeltek; de a ló is, a maga csoportjához húz. A lelegelt területet nem őrizték: arra nem vágyott a jószág. Ha *kicsapódott* egy-egy marha, ráuszították a kutyát, és az ész nélkül ment vissza. A pásztorok lába kutya nélkül elkopna, bottal sem győzné. Ha kétfele *csapódott* (kétfele vált) a gulya, akkor a bojtárok visszafordították, hogy egyfelé haladjanak. Ha nagyon elterült a jószág, akkor a kutyával *összekerítették*. A megeresztett terület felén a jószág egy csomóba vergődve bármerre haladva legeltetett, néha viszont sora volt a legeltetésnek. Nem lehetett állandóan sorban, apróbb fogásokban legeltetni, mert a jószág eltaposta s összehugyozta a legelőt, s azután csak ment rajta keresztül. 100 marha és 20 ló két kisholdat beterített, amikor jó fűvön legeltek. Egy napra 4—5 kisholdat eresztettek.

Harmatszárattyáig legeltettek, majd behajtottak itatni. Hét óra körül az egyik bojtár bement vizet húzni. Amikor már 40—50 vödör víz volt a vályúban, akkor a lovakat beengedték és megitatták. A lovak maguktól mentek az akolba, csak az ajtót kellett betenni utánuk. Amikor a vályuban elegendő víz volt, a marhákat is behajtották. Nem is kellett hajtani, mert szomjasak voltak és mentek a kútra. Vigyázni kellett rájuk, hogy mindegyik vízhez jusson, ugyanis az erősebb elverte a gyengébbet. Sokat ittak a jó, félsós mezőre, sok víz kellett nekik. Sok jószágnak nem volt könnyű vizet húzni. Volt rá eset, hogy segítettek a vízhúzónak. A segítség a *kútgém* végére kötelet kötött s a kötelet lefelé húzta. A marhák ivás után a kút körül feküdtek, a reggeli *fektetés* egy óra hosszáig tartott.

Nyolc és fél kilenc óra között megint kihajtottak. Először ismét a lovakat eresztették ki. Sokszor, különösen jó időben a kúttól eresztették el őket legelni. A marhákat a reggeli fektetés után felköltögették s ugyanúgy hajtották ki, mint reggel oda, ahol előzőleg legeltek. A jószág tudta, hol hagyta abba a legelést, addig ment, míg a jó területre nem ért. Ott legeltek délig. Másodjára gyorsabban haladtak, mint az első legelésnél, mert előzőleg már kiválogatták a javát.

A déli behajtás előtt mindig friss vizet húztak. A delet a nap árnyékából állapították meg, ha nem sütött a nap, akkor a jószág mozgásáról is észrevették. A marha dél felé megmegállt és csak szaggatottan legelt, vizet kívánt. A delelés hosszabb volt, mint a reggeli pihenés, ilyenkor nem vigyáztak rájuk.

Ha jó volt a legelő, három óra előtt nem indultak ki a megeresztett terület másik felére. Hat órakor ismét behajtottak itatni. A jószág addig nyugodtan állt, míg a pásztorok ettek. Ekkor a jószág még nem feküdt le. A lovak itatás után vagy tovább álltak, vagy legelni mentek. A ló inkább megállt *kopáron* is. Egy órai állás után naplementéig ismét legeltek. Nyolc óra körül hajtották be őket. Itatás után a marhák az álláson feküdtek, a lovak az akolba tértek. Ha esett az eső, a marhák felálltak, meggörbültek s fejüket lehajtották. A hideg víz így gyorsabban lefolyt róluk. Amikor megunták az állást, lefeküdtek a lucskos földre. Ilyen-

kor hamar el is indultak. A gulyások szűrben őrizték a jószágot egész éjszaka, éjfélkor váltották egymást. Eső után nem legelt, hanem örökösen ment a marha, sok baj volt velük, ilyenkor még a kolomp sem úgy szólt a nyakán. A pásztor a harang szaváról is megtudta, hogy a jószág legel-e vagy csak megy: másként szólt, ha lépett s másként, ha ment, az ütem változott. Rossz időben — különösen tavasszal — a csikókkal több baj volt, mint a marhákkal, mert ilyenkor *kitörtek* és világgá szaladtak. A gulyás a ló hátára kényszerült, a ló szőrére ugrott, úgy kerítette őket. Ha csak egy-két csikó tört ki, s a többit sikerült *beszorítani,* akkor a csikók nem mentek messzire s lehetett kutyázni.

Péter-Pál után, ha rossz volt a legelő, már korán reggel kimentek legelni és nagy területen terültek el. Ilyenkor nem volt fontos, hogy egy csomóban legeljen a jószág. Engedni kellett nekik, *föl volt eresztve* az egész terület. Megindultak, az egyik széltől a másikig legeltek. Hét órakor mentek be itatni. Még jobban kívánták a vizet, mint a jó legelőn. A fű száraz és rendszerint ilyenkor melegebb is volt. Sokat ivott a jószág, a víz tartotta őket. Csak addig álltak, míg a pásztorok ettek, azután kihajtottak. Tíz órakor ismét itattak, azután délig kint voltak, akkor egy kicsit megálltak. A jószág betartotta a delet, lefeküdt éhesen is. Délután két órakor kihajtottak és négy óra után ment kútra a jószág, majd ismét kimentek, nem is lehetett visszatartani őket, mert éhesek voltak. Egész estig legeltek, majd megpihentek éjszakára. Sokkal nehezebb dolga volt a pásztornak a rossz legelőn, mert mindig mozgásban volt a jószág, s ezért több baj volt velük. Meleg is volt, a pásztorok esőről álmodtak.

A savanyú fű rossz legelőnek számított. Némelyik legelőn a füvek között keserű fű nőtt, ott válogatott a jószág, nehezen tudott feljavulni. Pusztaközpontban Olasz Ernő földje körül a jó fekete földön nem valami jó a fű. A jó földön fekvő legelő *lágylegelő,* le is fososította a jószágot. Sokat hugyoztak tőle. Nem olyan *foghatós,* mint a Rossz-pusztai legelő. A szikes legelő *keménylegelő.* A ló is keményebbet ganézott tőle. A rossz-pusztai szikes legelőn javult a marha, s húsa is jobb, mint a lágyfüvön legelt jószágé.

A pásztor szoktatta a jószágot, így sokkal könnyebb legeltetni, mert arra haladtak, amerre a pásztor ment. A kézhez szoktatás a következőképpen történt: A pásztor pár napig rossz legelőn tartotta a jószágot, jobb helyre nem eresztette. Mikor kiéheztek, akkor a legkezesebb jószággal barátságot kötött. Vakargatta a nyakát, simogatta. Ezt többször is megismételte. A jószág is megismeri a pásztort. A kiéhezés után jó legelőre vezette őket. Attól kezdve a jószág nem hagyta el pásztorát. Ha a pásztor szólt nekik, olyan szépen mentek utána, hogy öröm volt nézni.

Olasz Ernő beszélte el, hogy az 1930-as években, amikor az állomásról hazafelé ment, mit látott. Akkor volt a kihajtás ideje. A Meszli-járás gulyása hajtotta ki a jószágot a legelőre, mintegy 100 marhát és 15—16 lovat. Elöl ment a gulyás, a vállán a botja, kabátja. A marhák, lovak úgy mentek utána, mint a birkák. Egy kutyával elvitte az egész gulyát a legelőre. Mikor a dűlő végére ért, feltartotta a botját, s a gulya egy lépést se ment előre, hozzáfogott legelni.

A gazdák többször kimentek a jószághoz, fűvágáskor, szénaszárításkor mindenképpen kint voltak. A napszámosokat kocsin vitték ki a Pusztára, s előre megizenték: „Édëssavó lögyön ám!" Szénabetakarításra is vittek napszámosokat, de a munkában a gazdák is részt vettek, a kocsit rakták. A Csáky-járás hat gazdája közül azok, akik elegendő jószágot hajtottak ki, nem kaptak szénát, aki viszont nem hajtott ki jószágot, vagy keveset, az a ráeső részét lekaszálhatta és hazavihette. Ha mindegyik gazda egyenlő mennyiségű jószágot hajtott ki, akkor megegyeztek, hogy mekkora területet nem legeltetnek le és azt közösen levágták. Nagyon jó szagú és jó minőségű széna termett a *Tóháton.*

A járásokon néha több bika is volt. A bika sokszor úgy játszott, mint a gyerek. Nekivetette a szarvát a földnek, szántott vele, az első lábával pedig kapart. Körbe-körbe járt, a farkát a hátára csapta. Ekkor csak kutyával lehetett a közelébe menni, mert a kutya észre

térítette. De ha a többi bika kiverte, akkor félelmetes volt. A kukoricásba húzodott el. Éjszaka nem mertek kimenni az emberek, mert nem tudták, hogy hol van. Sok izgalmas história száll szájról szájra a kivert bikáról.

Pusztaközponton az egyik tanyába egy reggel bement egy kivert bika. A gazda egy régifajta félkéz karabéllyal bebújt a tyúkolba. A bika egyenesen a konyhaajtónak tartott. A gazda meglőtte, s a golyó a lapockáját érte. A bika megfordult, a lövés irányába ment és egy darabig kerülgette az ólat, de azután elment. Egy Rajki nevű 12—13 éves fiú kocsival a Németh-féle tanyába hajtott, de a tanyában nem volt senki sem. Nem szállt le, mert a tanyában nyolc nagy kutya volt. A kukoricásból egy kivert bika jött elő és egyenesen a kocsihoz ment, a szarvát nekifeszítette és felfordította. A fiú a kocsi alá került, s úgy megijedt, hogy még sírni is elfelejtett. Nem talált senkit a bika a tanyában és elment. Ugyanezzel a bikával történt az alábbi eset. A gulyás itatott és a közeli kukoricásból kijött a kivert bika. A gulyás a bika elől a vízzel telt vályúba feküdt, a bika pedig nyaldosta a gulyás izzadt hátát, és a sós íze miatt sebesre nyalta. A többi bika verte el onnan. Így maradt a gulyás hátán bőr. Mondják, hogy egy ember egy este legeltette a lovát, a kukorica szélén subában ülve őrizte. Egyszer csak megjelent a kivert bika, odament hozzá, megszagolta, de nem bántotta. Egy darabig a lábával kapart, s az ember mellé feküdt. Az ember a subából csendben kibújt és elszaladt a kukoricásba. Másnap megnézte az ember a helyet a suha darabokra volt tépve, a lónak azonban semmi baja sem esett.

A három járás közül csak a Csáky-járáson volt juhászat. A birkákat hamarabb kihajtották, mint a csikót vagy a marhát. Amikor hóra már nem volt kilátás, a birkák a legelőre kerültek. A városban *lëellettek,* s azután kihajtották a Pusztára. Április 1-én vagy néhány nappal később. Volt olyan gazda is, aki csak választás után hajtotta ki az anyákat, a bárányokat vagy eladták, vagy a tanyában hagyták. Csak a fejős birkák mentek legelőre. A társas-gazdák külön-külön hajtották ki birkáikat, s a legelőn verték össze a nyájat. Miután minden gazda bárányait az anyjuk jegyével látta el, mindenki megismerte a sajátját. A juh mind járt összeállt, az összeverésük nem volt nehéz. A gulyásnak is volt *szabadjuha.* A kihajtott juhok a gulyás juhaival úgy összeálltak, mintha egy falka lett volna. Ha már az elmúlt évben is együtt voltak, akkor megismerték egymást. Összekerült néha 120 darab is. A kolomposjuh a gulyásé volt. Azért jöttek ki a juhok hamarabb, mert a tanyán megunták őket, s a Pusztán nagyon jó gyenge fű volt, ettől a bárányok is szépen gyarapodtak. A juh a hideget is jobban bírta, mint a ló vagy a marha. Ha márciusban jó volt a legelő, már ekkor kihajtották, úgy tartották, hogy József nap után megél a birka a legelőn.

Nappal mindig mozgásban volt a falka. Estére a juhszín melletti karámba hajtották be fejőre és éjjelezésre. A juhszín déli oldalán volt a félkör alakú karám. Kerítése oszlopokból, *kötőfákból (riglifákból)* és lécekből készült, szabályozható tolóajtó volt rajta, közelében egy kisszék állott. Alom a juhok alatt nem volt, de a gulyás minden reggel kitakarította a juhszint vagy a hodályt. Ide csak akkor engedték be a juhokat, ha zivatar jött. Ilyenkor még nappal is beterelték, mert a jég nagyon megveri a juhokat. A náddal fedett hodály nem volt lepadlásolva, sem kívül sem belül nem meszelték, a falak a juhoktól bezsírozódtak. Csak télire almoztak. A trágyát tavasszal kiverték ganénak, vagy ásóval kivágták, ezzel forralták a savót.

A juhok reggel csak addig voltak a karámban, míg megfejték őket. A fejés a karám ajtaja előtt történt. A gulyás az ajtó előtt egy kisszéken ülve fejt. Az *esztrengahajtó* bement a karámba, először kieresztette a kosokat. Bandula Sándor gulyás rákiáltott a kosokra: „Miska, Samu, Lőrinc, Jakab, kifele!" Igyekeztek is. Azután nem reteszelte be egészen az ajtót és a rés mellé ült. Organtillal lekötött kis fadézsába fejt. A juhok maguk bújtak ki a résen, de a makrancosabbakat úgy kellett kitólni. Egyik kezével a nyakát fogta, a másikkal a farkát tolta. A résen kihaladó juhokat a fejő elkapta. Megfogta a lábát, maga elé húzta farral és már fejte is. A szelíd juhot nem kellett fogni fejés közben. Némelyik igyekezett

elugrani. Ilyenkor a tőgyet erősebben tartották, mert különben elment. A fejő egyik kezével a *tőgyet* hátulról alányúlva fogta és fölfele tartotta. Ha lazán tartotta, akkor a juh elugrott és elvitte a tejet. A makrancost betörték. Eladták azt a birkát, melyet egyáltalán nem lehetett fejni. Amint a juhokat *esztrengára* hajtották, a *canga* és a *meddő* juhokat kieresztették.

Ha maguktól mentek is a kútra, állandóan volt víz az alacsony vályúban. Amikor legelés közben kezdtek meg-megálni, s ha ilyenkor meglátták a kutat, akkor beszaladtak.

Ha szűken volt a mező, akkor a juhok virradatkor, hűvössel mentek legelni. Ha a mező jó volt, nem iparkodtak annyira, elindultak ők maguktól. A legelésnél sem őrizte őket senki sem, nem mentek nagyon széjjel. Csak addig vigyáztak rájuk, míg kisbárányok voltak közöttük, hogy el ne hagyják azokat, mert a bárány elaludt, könnyen elhagyhatták. A Csáky-járáson nem használtak terelésre kutyát. Olasz Ernő szerint az olyan nagy darab földre, mint a Csáky-járás, nem kellett kutya. Ha a gyöp jó volt, akkor naponta rövidebb ideig legeltek, kevesebbet feküdtek. Nagy melegben — akármilyen volt a mező — elbújtak a meleg elől, leginkább a hodály északi oldalához lapultak. A meleget ugyan a juh szereti (jobban mint a hideget), de a nagy meleg elől és a légy elől elbújik; a legyektől fél legjobban. Délben a birka nem legelt. Délután később hajtották ki őket, mint a lovakat, marhákat. Ha a Pusztán az emberek sokáig deleltek, mondták: „Jukihajtásig deleltünk!" A juh is mindig ott pihent, ahol megszokta, a legelőn nem feküdtek le, bementek a megszokott helyükre, a hodály közelébe.

Májusban nyírtak, s erre a gulyás *birkanyírókat* fogadott. Sámsonban voltak jó birkanyírók. A nyírásra a gazdák is kijöttek, s amikor megérkeztek, elkezdték a nyírást. Olyan gyorsan nyírtak, hogy alig győzték fogdosni a birkákat. Egy meddőt levágtak, s paprikást főztek. Már délután 5 órakor vitték is haza a birkanyíró asszonyokat, akik jól kerestek.

A gulyás minden anyajuh után 3 kg sajtot adott a gazdának. A savót felforralta, s még egyszer felöntötte édestúrónak, ez a gulyásé lett. A savót a malacok ették meg.

Aratás után az ökröket és hámos lovakat hazavitték a gazdák a tanyájukra: hordásra és ugarolásra. Elvitték a megellett tehenet, valamint a maguk fogadta bojtárt is. Az elvitt jószág nem is került már vissza. Amikor száraz nyár volt és leégett a mező, akkor nem csak a lovakat, de a marhákat is elvitték. Ha a nyár végére jó mező lett, akkor a marhákat visszahajtották. Ha teljesen lekopott a mező, akkor a gazdák hazahajtották a jószágot, csak a juhok maradtak kint. A nyár utolján, amikor a belső tanyákon bővebben volt abrak, takarmány, akkor mindenki elvitte a magáét. A juhok a hó leestéig a Pusztán maradtak. A juh a fagyos földön nem szeretett legelni, ezért az állandó hideg beálltával hazahajtották. Általában a gazda fia ment ki, vagy a bérest küldték ki kiválogatni a birkákat.

A KÉTFÉLE NÉPESSÉG

NAGY GYULA

A Vásárhelyi-pusztát kétféle népesség ülte meg: a vásárhelyi őslakosság és a beszivárgó orosháziak. A kétféle népesség eleitől fogva a legnagyobb barátságban él egymással, de számontartják, ki a vásárhelyi és ki az orosházi. Kulturális jegyeik szemmel láthatóan eltérőek, s csábító kutatási feladat: vajon immár egy évszázad óta egymás mellett élő kétféle népesség milyen hatással van egymásra? Feladatunk az, hogy igyekezzünk magyarázatot adni arra a kérdésre, miért őrzi mindkét népesség a saját hagyományait. Véleményünk szerint ez három tényezőre vezethető vissza: A sajátos történetre, a környezet formáló erejére és magára az emberi tulajdonságok különbözőségére.

Vásárhely nem pusztult el a török uralom alatt. Sok csapás érte a várost és lakóit, de a folyamatosság sohasem szakadt meg. Az orosháziak viszont új jövevények ezen a tájon. A Nyugat-Dunántúl magyarlakta területeiről az evangélikus vallású magyar családok a kiszoruló törökök után nyomulva, a Tolna megyei Zombán éltek egy emberöltőn át. Azonban a katolikus magyar földesúr a vallásuk miatt tovább üldözte őket, mert jövedelme fokozása érdekében földjeiket saját kezelésbe akarta venni. Így aztán az életrevaló, vállalkozó szellemű szabadmenetelű árendások báró Harruckern Ferenc békési földesúr hívó szavára áttelepültek Békés vármegyébe, és 1744. IV. 24-én megvetették a mai Orosháza alapját.

Más természeti viszonyok között él századok óta a vásárhelyi ember és más viszonyokat talált itt a zombai telepes. Az óriási vásárhelyi határ nagy része legelő volt s ezért a törökvilág megszűnése után is az állattartás volt a fő jövedelmi forrás. A föld és legelőbőség, a külterjes állattartás rányomta bélyegét a lakosság mentalitására is. A jószágtartás az embereknek nemcsak a szabadságvágyát, hanem a tétlenségi hajlamát is fejlesztette, amit már Szeremlei Samu, Vásárhely történetírója is észrevett. A tágas határ, a külterjes állattartás egy patriarchálisan gondolkozó, vendégszerető, lassúbb életritmusú embert alakított ki.

Ezzel szemben a zombai telepesek egy szűkebb területet szálltak meg, s ha az orosházi ember meg akart élni a szűk határai között, belterjesebben, intenzívebben kellett gazdálkodnia. Zombán a faluból gazdálkodtak, itt rákényszerültek a korszerűbb tanyai gazdálkodásra. A fentiekből is kitűnik, hogy a földéhség is sokkal jobban sarkalta az orosházíakat, mint a vásárhelyieket. A mostohább körülmények kialakítottak egy célratörő, fáradhatatlanul dolgozó embertípust, amely át- meg átitatódott kereskedelmi hajlammal. Az orosházi tanyavilág legtávolabbi pontja sem volt messzebb a várostól 10 km-nél és így terményfeleslegét, eladó jószágát bármikor könnyen bevihette. Az élénk kereskedelmi élet is hozzájárult ahhoz, hogy az orosházi ember olyan, amilyen: a boldogulásért fáradhatatlanul küzdő, szorgalmas és józan fajta. A történelem sok megpróbáltatásán felnevelkedett, a mostohább körülmények miatt egy kicsit talán nehezen melegedő ez a faj, nem érzelegnek itt az emberek, hanem keményen dolgoznak. Mindkét népesség erényeit és fogyatékosságait mérlegelve megállapíthatjuk, hogy teljesen egyenlő értékűek, csak éppen mások. Hogy miben különböznek egymástól, azt vázlatosan bemutatjuk. Leszögezzük azonban, hogy mind a vásár-

helyiek, mind az orosháziak jellemzése főleg a Pusztán élő parasztokra vonatkozik, nem pedig a heterogénebb összetételű városi lakosságra. Nem a mai állapotot tükrözi, hanem a hagyományos paraszti élet utolsó évtizedeit.

A szegedi egyetem Embertani Intézete vizsgálata szerint a törzsökös orosházi férfi főként magas termetű (170—179,5 cm), gyakori azonban a nagyközepes, közepes és kisközepes (160—163,5 cm) termet is. A fej középhosszú vagy hosszú, és az orr pedig keskeny. A haj színe leggyakrabban feketésbarna, a szem szürkés vagy világoskék, aránylag kevés közöttük a barna szemű. A nők termete főként magas (159—167,5 cm), gyakori azonban közöttük a közepes, illetve a nagyközepes (156—158,5 cm). A fej középhosszú, középszéles, illetve széles és határozottan magas. Az arc főként széles, vagy igen széles, szélesarcúságra való hajlammal, az orr pedig keskeny. A haj főként feketésbarna vagy barna, a szemszín szürkéskék vagy világoskék, barna szemű aránylag ritka.[1] Megfigyelés szerint az orosházi férfi gyakran pocakot *ereszt* (ezeket *pohosoknak* hívták: pl. pohos Horváth stb.). Sok közöttük a hajlott. Ugyanis egy részük *hajtós* ember volt s előfordult, hogy az öt-hat fia közül egyik gacsosabb volt, mint a másik, agyondolgoztatta őket.

A vásárhelyi népességről nem készült embertani felmérés s így szubjektív véleményre szorulunk: vajon milyennek látja az orosházi szem a vásárhelyieket? A vásárhelyi ember magasabb, mint az orosházi, sok közülük a szikár, egyenesen tartású. Közöttük is előfordul a pocakosság: az Olaszok és Rostások között sok a nagy hasú, *behemót* (hatalmas) termetű. A vásárhelyi ember feje hosszúkás, legtöbb egyenes orrú ugyan, de gyakran előfordul a görbe orr is. Legtöbb vásárhelyi férfi haja, szeme barna. Közöttök több a pirospozsgás arcú, míg az orosháziak között sok a fakó.

A vásárhelyi nők is általában magasabbak és hosszabb arcúak, mint az orosháziak, hajuk, szemük barnább és feketébb. Juhász Nagy Vilmos orosházi származású felesége megfigyelése szerint az országúton is meg lehet ismerni, hogy a kocsin vásárhelyi vagy orosházi asszony ül-e. A vásárhelyi kocsikon testes, pirospozsgás, tarkabarka kendőbe burkolt menyecskék ültek. Még idősebb korban is tarka ruhát vettek magukra, és virágos fejkendővel kötötték be a fejüket. Az orosházi asszonyok sokkal hamarabb öltöztek feketébe, vagy legalábbis sötét színű ruhába. A vásárhelyi asszonyok keze bársonyos, míg az orosháziaké sokszor kérges, ugyanis az orosházi asszony a földön is dolgozott. A vásárhelyi nők hevesebbek s a férfiak pedig menyecskésebbek, mint az orosháziak.

Sokan hallottak a vásárhelyi népesség török beütéséről. Dani András közlése szerint a törökvilágban egy török martalóc csapat meg akarta sarcolni a várost. Az elöljáróság alkudozni kezdett a törökkel, s végül is abban állapodtak meg, hogy minden katonának küldenek egy nőt. Nosza, felöltöztették a szolgálólányokat és a cigánylányokat, és azokat küldték a törököknek. Úgy mondják, hogy a jellegzetes Oláh, Rácz, Török, Tatár nevek akkortájt jöttek divatba. A város még segélyt is adott egyik-másik „mögesött" nőnek.

A vásárhelyi emberek lelkivilágát Németh László mérte fel mesteri módon, bemutatva azokat a sajátosságokat, amelyek a vásárhelyi tanulóifjúságot megkülönböztetik a pesti vagy akár az orosházitól is. Ami találó a tanulóifjúságra, találó a felnőttekre is.

„Milyennek ismerem én a vásárhelyi diákot? Hogy szorgalmas lett volna, azt nem lehet ráfogni; sőt néha, főleg dolgozatírásnál bámulatba ejtett a sok álmunka, csalafintaság, amellyel a megkívánt igazi erőfeszítést megkerülte. De erőgazdálkodásukban volt valami lírikusi: a fölhalmozott renyheség, ha valami beléjük kapott, nagy tanulólázakban robbant ki. Jellemet, amely szigorú nevelésű korán szerzett elveken alapult, nem sokat találtam köztük, de annak az illojális pimaszságnak sem volt nyoma, amelyekből pesti iskolákban már kaptam ízelítőt. Fényes szemükben, cigányos modorukban mosolygó paktum ült a közös munkakerülésre, de a szép dolgokban való részvételre is. Volt bennnük (mint már leírtam) valami bennszülött báj, amely nem csak lekenyerezett, de remeklésre is sarkallt. Azonkívül

[1] Orosháza néprajza. Szerk.: *Nagy Gyula:* Orosháza, 1965. 363—364.

értelmesek is voltak, a lányok még inkább, mint a fiúk. S volt egy tulajdonságuk, amely az együtthaladást, néha az együttszáguldást lehetővé tette: erős szimat a műveltség dolgai iránt, mely ha megfelelő táplálékot kapott, zúgolódás nélkül vitte őket a tananyagon messze túlra is. A magyar történelemnél szívesebben hallgatták az újkor- és művelődéstörténetet. Szókratész védőbeszéde jobban érdekelte őket, mint a kötelező olvasmányok, s a kilátó ablakokon, melyeket a tudománytörténetként tanított vegytan és biológia nyújtott, szívesen néztek ki tanárukkal együtt. Az életben, egyetemen, amennyire követni tudtam, szinte valamennyien megállták a helyüket, bár volt bennük valami romlékonyság: a környezetváltozás nagyobb veszélyt jelentett rájuk, mint „középosztályú" társaikra, akiknek pedig már akkoriban nehezebbé alakult a sorsuk.

E tulajdonságok, melyekben úgy hiszem, az egész vásárhelyi nép tulajdonságai öltöttek diáki formát, ugyanazok voltak — főként a fel-fellobbanó renyheség s a sznobizmus egy vásárhelyi neme —, melyet értelmiségi barátaimban is megfigyeltem, s amely a város levegejében elosztva, az idevetődő idegent, ha van érzéke rá, úgy megejtette, hogy el sem tudott menni többet, vagy ha elment, mint a meleg iszapból kiemelt, egy életen át. Pedig ebben a melegben legalább annyi közöny volt, mint érdeklődés."[2]

Féja Géza pedig így ábrázolja az orosházi mentalitást: „Ha a jellemző orosházi arcot keresem, hozzá kell térnem »a mezítlábas« Kovácshoz. Az egyéni sors nála az egész közösséget tükrözi, azt vitte véghez a maga életének határán belül, amit a közösség történelmileg megvalósított. Apja még napszámos volt, az orosházi történelmi zsellérség névtelen katonája. Ő maga szabóságot tanult, tehát eleinte a parasztság polgárosodó szándéka gyúlt ki benne, illetve inkább az apjában, aki erre a pályára késztette. Tizennyolc éves korában »önkormányzó« lett, de semmije sem volt. »Jószágpártoló« ember volt azonban már akkor is, s addig tett garast garasra, míg egy tehenet vásárolt. Így kezdte. A tehén megborjadzott, a borjú s az eladott tej árából vette a másodikat. Azóta több, mint egy fél évszázad telt el, s a díszoklevelek egész serege került a falára. Irma nevű tehene évi 4260 liter tejet adott. Leghíresebb bikatenyésztő egész Dél-Tiszántúl. Istállóiban cementpadlót, cementvályút, vízvezetéket és villanyt találunk. Nyitott és fedett kifutók az udvaron, szintén cementvályúval és villannyal. Egész gazdasági udvarát kitégláztatta. Minden állatvásárra feljött Pestre, s nyerte az okleveleket, de közben naponta maga fejte a felhozott teheneket, s árulta a tejet.

130 magyarholdnyi birtokot ragasztott össze a lassankánt vásárolt »paskumokból« (10 000 négyszögöles darabok), amikor kész volt a »birodalom« már csaknem a nyolcvanadik évét taposta. Akkor is »mezítlábasnak« hívták, mert legénykorában nagyon fényűzésszámba ment nála a lábbeli. A nyolcvanéves »kán«, aki olyan szívesen dolgozott és hódított, mint keleti ősei, »rezidenciát« építtetett, modern villát, s beköltözött. Családját azonban (felesége már rég meghalt, gyerekei felnőttek), nem hozta magával. De az öreg a villa szép, világos szobáiban üldögélt paraszti ruhában, de bőr karosszékben. Itt beszélgettünk végig egy délelőtött. „Borzasztó, hogy én mit keresztül tudtam vinni" — ez volt az állandó refrén. S az állatokról beszélt folyton, egészen megható szeretettel. „Az állatokat megilleti annyi, mint az embert". Orosháza véleményét fejezte ki az öreg, az állatokkal való bánásmód itten meglepő embetriességet árul el, nagyobbat, mint például a munkásság iránti érzület. Nem győztem figyelni az öreg szemét: egyik jobbra néz, a másik balra, látszik, hogy minden lehetőséget célba vett életében, s amit célba vett, arra győzelmesen csapott le szívós ereje. A fiára panaszkodott, akire sokat költött, más vidékre, idegen szóra küldötte, de nem látta áldozatkészségének semmi eredményét sem. Már gyönge volt, gyomorbaj kínozta. Vigasztaltam, hogy bizonyára valami könnyűtermészetű gyomorrontás, ő azonban hidegen és nyugodtan legyintett: „Dehogy, végelgyengülés ez, kérem." Megdöbbentett a lelkiereje. A következő évben már vissza is tért „földanyánkhoz". Nem sokkal halála előtt írtam róla

[2] A hódmezővásárhelyi Bethlen Gábor Gimnázium Évkönyve, Hódmezővásárhely, 1970. *Németh László*; Hódmezővásárhely 39—40.

egy cikket. Hallatlanul meghatotta, hogy az életét s arcának jellegzetes szépségét, sorsának fontosságát észrevette valaki. S a zsugorinak mondott öreg paraszt erre, s ezért többezer pengős kulturális alapítványt tett."[3]

A pusztai ember tanyája is elárulja, hogy milyen származású család lakja. Marton István megfigyelte, hogy a vásárhelyi ember közelebb építette tanyáját egymáshoz, mint az orosházi. Az orosháziak úttól, szomszédtól inkább távolabb építkeztek. (A sertészvész elleni védekezés egyik módja volt ez — mondják.) Dani András cinkusi gazda úgy tapasztalta, hogy az orosházi ember jobban félt a víztől, mint a vásárhelyi, ezért tanyáját általában a partos részre építette. A vásárhelyi a vízhez közelebb tette, mert a vízjárta részen legelő volt. A vásárhelyi jobban a jószágtartásra, az orosházi a szemtermésztésre rendelkezett be, ezért a vásárhelyi ember tanyája körül nagyobb gyöp volt. Az orosházi is hagyott legelőt, csak jóval kevesebbet. A vásárhelyi gyakran bekerítette a gyöpöt, s a jószág mellé nem állított pásztort, az orosházi legfeljebb a tanyaudvart kerítette be, s kanászt fogadott.

A Pusztán a tanyákat általában fehérre meszelték. A vásárhelyi asszony gyakran sárgára meszelte a tanyát és a mellékhelyiségeket, az ajtókat, a házeleje oszlopát, deszkáját vörösre, ritkábban barnára festette. Különösen a sziken néha a lakóépületet csak sárgaföldel meszelték be, a melléképületeknél pedig ez gyakori volt. A sziken még néhány olyan épületet, főleg melléképületet is lehet látni, amelyet tapasztottak, de nem meszeltek. Az orosházi asszony csak nagyon ritkán hagyta a polyvást vagy a kocsiszínt meszeletlenül. Ámbár Szenti Tibor szerint az, hogy a szikes földön a tanyát bemeszelték-e vagy sem, nem attól függött, hogy melyik népesség lakta, legfeljebb szikes földre az orosházi nem ment.

Az agyagos vályog jól bírta az időt. Dani András 1915-ben kocsival ment Vásárhelyre. A szikre hajnalban ért, s az út mellett furcsa csomókat vett észre: vályogcsomók voltak. Az eső mosta és felületén a törek fehér lett. Majd 20 év múlva arra járva, ugyanezt a vályogcsomót látta: csak a felső sor vékonyabb volt.

Elgondolkoztató, hogy a Puszta kellős közepén, ahol az egyik tanyában vásárhelyi, a másikban orosházi származású családok élnek, a tanya egyes részeit ki-ki a szüleitől tanult nevekkel jelöli: ha a szobában *nagygerenda* tartja a *kisgerendákat,* akkor a család vásárhelyi származású, ha a *fiókgërëndákat* pedig *mestërgërënda,* akkor feltétlenül orosházi. A *szelemënt* tartó szerkezetet a vásárhelyiek *kecskelábnak,* az orosháziak pedig *ollólábnak* hívják.

Még a tanya körüli takarmány is elárulja a gazda származását. Általában a vásárhelyi embernek csinosabb kazlakban állt a takarmánya. A szikes földön kevesebb gabona termett és a szalmát, töreket, polyvát jobban megbecsülték, ezért gondosabban rakták össze. A vásárhelyi ember a *rakotmány* mindkét végébe *papot* (szalmafonattal díszített karó) dugott.

A pusztai ember családi neve is megmutatja, hogy gazdája hova tartozik. Törzsökös vásárhelyi családnevek: Bánfi, Fejes, Héjja, Juhász, Kenéz, Kérdő, Kokovai, Kotormán, Maczelka, Maksa, Miklós, Mónus, Mucsi, Nánai, Olasz, Oravecz, Rostás, Szakács, Szántay, Udvari, Tárkány Szűcs, Tunyogi, Zsarkó stb. Jellegzetes orosházi családnevek: Ádász, Ágoston, Éliás, Fehér, Fekete, Gombkötő, Gyömrei, Győri, Iványi, Jankó, Kunos, Rajki, Rajos, Rideg, Séllei, Sin, Sinkó, Sitkei, Strincz, Szita, Szemenyei, Szula, Torda, Verasztó stb.

Miután mindkét településen gyakran sok azonos családnevű él, legtöbbnek megkülönböztető nevet adtak. Vásárhelyieknél: *dongó* Juhász, *elnök* Juhász, *ferdi* Juhász, *kupó* Juhász, *móré* Juhász, *nagy* Juhász, *dombi* Kis, *takaros* Maczelka, *csődörös* Mónus, *tejfölös* Nagy, *tűs* Rostás, *dumó* Szabó, *gójás* Szabó, *sugár* Szabó, *nyivákoló* Szabó, *gójafészkes* Tóth, *vadász* Tóth, *elnök* Udvari, stb.

A katraci határrészben lakó 14 Juhász közül az egyik a barna arcbőrű gyerekét *mórenak* (cigánynak) hívta. „Na gyere ide kis mórém!" Azóta *móré* Juhászoknak hívják őket.

[3] *Féja Géza:* Viharsarok, Bp. é. n. 150—151.

Orosháziaknál: *bruhó* Baranyai, *dadra* Benkő, *nyifa* Benkő, *pohos* Berta, *pinavarró* Csepregi, *pacsmag* Csizmadia, *sarki* Csizmadia, *csácsori* Dénes, *mézes* Dénes, *sonka* Dénes, *tyű* Dénes, *bársonyseggű* Horváth, *csibudi* Horváth, *karattyán* Horváth, *kudó* Horváth, *pohos* Horváth, *szilaj* Horváth, *bakcső* Kocsondi, *fakólovas* Kocsondi, *hëss* Kovács, *kakutyi* Kovács, *kacska* Németh, *bakró* Ravasz, *bëtyár* Szabó, *dudvás* Szemenyei, *fakólovas* Szendi, *jótökű* Tóth, *szutyi* Tóth, *tupic* Tóth stb.

Horváth Pálról azt beszélték, hogy egyszer szalmával megrakott kocsija egy kátyúban elült. A lovak nem bírták kihúzni, ezért tüzet rakott a lovak hasa alá. Az egész rakomány és a lovak is elégtek. Ezért kapta a *szilaj* megkülönböztető nevet. Sárközi Ferenc hallotta, hogy az öreg Szilaj nyáron a szánkó elé négy ökröt fogott, s Monorról Csákóra szánkázott, mert ott aratott a család. Ugyanis az aratók a tanyából a lovakat magukkal vitték, hogy a pontos munkát követelő öreg ne tudja meglátogatni őket. Dédunokája: Juhász Nagy Vilmos szerint egyszer aratásban a fiai késő este kimentek keresztelni. Az öreg — bár már felül volt a nyolcvanon — hozzálátott gereblyézni —, de a sötétben összehúzkodta a búzaföldbe beékelődő dinnyeföldön a dinnyeindákat, s vele együtt a kisdinnyéket is. Valószínű azért kapta a *szilaj* nevet, mert nagyvérű volt, s még öregkorában is szilajul dolgozott.

Sokszor a keresztnév is megmutatja viselője származását. Az orosházi ember fiát Ernőre, Flóriánra, Samura vagy lányát Lídiára, Rebekára sohasem keresztelte, viszont a vásárhelyieknél ezek igen gyakori nevek. Jellemző az őslakosságra, hogy az idősebb embereket is becenevükön szólítják. Füvesi Mihály már régen túl van a 90. évén, de a környék csak Füvesi Miska bácsiként emlegeti. Ha az orosházi ember kitöltötte a katonaidőt és megnősült, nem szerette, ha becenevén szólították. Az orosházi ember, ha a beszélővel távoli rokonságban van, nem a nevén szólítja, hanem *sógorozza:* „Sógor úr!" Az idegent pedig *szomszídnak* szólítja.

Leggyorsabban és legbiztosabban a beszédjükről lehet megkülönböztetni a kétféle népességet. Köztudomású, hogy a vásárhelyiek ő-vel beszélnek, az orosháziak pedig sok szóban zárt ë-t használnak. A kétféle lakosság nyelvével, azok összehasonlításával a következő fejezetben foglalkozunk.

A pusztai ember ruhája is elárulja viselőjét. Öltözködésüket külön fejezet tárgyalja, ezért itt csak a megkülönböztető ruhadarabokat mutatjuk be. Ha a férfi előtt kötő van, akkor biztos, hogy orosházi származású. Az első világháború előtt az orosháziak *félkötőt* hordtak, ún. Feldmayer törökös mintájú festőből. A világháború után kezdték el hordani a *mejjeskötínyt*. Egyszínű kékfestőből készítették, ezért *kikkötínynek* is hívták. Az orosházi ember a tanya-, vagy ház körül mindig kötőben járt, s az idősebbek még most is. Ha meleg volt, gatyára vetkőztek, de a kötő nem maradhatott el. A vásárhelyi férfi csak nagyon ritkán kötött maga elé félkötőt. Ugratta is az orosházit: „Hallod-ë hé! Má koseresztís van, të még mindíg kötőt hordasz?" (Nyáron a kosok kötőt kaptak, hogy a birkákat ne tudják felűzni).

Ha a kocsin fekete subások ültek, akkor azok vásárhelyiek, ha pedig fehér subások, akkor azok orosháziak voltak. Ennek magyarázata a következő: Az orosháziak nem nevelték, hanem vették a birkákat. Az első világháború előtt majdnem minden gazda tavasszal az *oláj* pásztoroktól 6—8 birkát vett. Már az induláskor kevesebb fekete birkát hajtottak a pásztorok. Útközben a fekete birkákat elkapkodták, s mire Orosházára alá értek, már csak fehér birka maradt. Ellenben a vásárhelyiek nevelték a birkát és mindig került annyi fekete, hogy abból készítették a subát. A fekete suba sokkal értékesebb. Herczegh Mihály szíves közlése szerint a sámsoni határban fekvő Cserepes környékén, amely a Barackosi pusztarész közelében van, egyes családoknál a fekete suba csak a gazdát illette meg, míg az asszonyoknak fehér subájuk volt. A két világháború között a módosabb orosházi parasztok lányuknak fekete subát adtak hozományba.

A Puszta a munka végzése szempontjából is két táborra oszlik: a serényebb orosháziakra és a lassúbb kézjárású vásárhelyiekre. Az orosházi igyekvőbb, dolgosabb, mint a

vásárhelyi. Az orosháziak között sok volt a *hajtós*. Az öreg fakólovas Kocsondi részesmunkásai egy ideig nem jöttek rá, hogyan lehetséges, hogy az öreg mindig pontosan 3 órakor kelti fel őket ezért meglesték. A *gádor* előtt egy vesszőkasban ülve aludt. Amikor mélyebben *elbóbiskolt*, eldőlt és felébredt. A csillagok állásából látta, hogy hány óra van. A munkások egyszer észrevétlenül kitámasztották a kast, és az öreg csak akkor ébredt fel, amikor a nap már a hasára sütött. Az öreg éjjelre beköltözött a tanyába, és nem keltette többé fel őket. De a munkások is hajtották magukat. Előfordult, hogy takaráskor, nyomtatáskor fejük alá téglát tettek, hogy ne aludjanak mélyen, s amikor felkeltek, még langyos volt az ing nyakába dugott pipa. Az orosháziak a földszerzés megszállottjai voltak. A szomszédos falvak határába mélyen benyomultak, Királyság, Pusztaföldvár, Csanádapáca, Bánhegyes stb. határának egy részét az orosháziak vették meg. Az orosházi paraszt nemcsak a karjával, hanem az eszével is dolgozott. Kupectempó szorult beléjük, s hogy jobban boldoguljanak, adtak-vettek: terményt is, de főleg jószágot. Előfordult, hogy elmentek Kunágotára, Battonyára kukoricáért, és nem Orosházára hozták, hanem Vásárhelyre vitték mert ott néhány fillérrel többet adtak érte.

A pusztai ember étkezésében is tanulságos a kétféle lakosságot összehasonlítani. A vásárhelyiek nagyon szerették a hasukat, minden évben több birkát vágtak és ettek meg. A tejet is fogyasztották, egy héten inkább kétszer sütöttek lepényt, mint egyszer, messze voltak piactól, és ezért nehezebben értékesíthették áruikat.

Az orosháziak közelebb lévén a piachoz, mindent értékesíthettek, kacsát, libát sok helyen csak akkor vágtak, ha tömés közben a kukorica a gégéjükbe ment. A pusztai lakodalomba bevetődő egy szempillantás alatt megtudta, hogy vásárhelyi vagy orosházi a násznép, ugyanis a vásárhelyiek lakodalomra *duckalácsot* sütöttek, s perecet *csömögésztek*, míg az orosháziaknál *kúcsoskalács* járta. A vásárhelyi lakodalomban legtöbbször birkapaprikást, az orosháziaknál marhapaprikást főztek. Az orosházi asszonyok a háztartás mellett a mezőn is dolgoztak, különösen nagy dologidőben. A vásárhelyi asszonyok egyáltalán nem, vagy csak nagyon ritkán dolgoztak a földeken. A vásárhelyi asszony nem szeretett libát, kacsát tömni. Csak annyit hizlalt, amennyit levágott, a többit soványon eladta: „Éjjën a tömő is!" Fejes Márton anyja 84 évet élt, de életében egyetlen libát sem tömött, kacsát pedig csak annyit, amennyit levágott, pedig tudta, hogy a „lúdtömők görbe házat vösznek!" Ezzel szemben az orosházi asszonyok tömték a libát-kacsát. Azonban a vásárhelyiek által lakott határrészben mindig kevesebb kukorica termett, mint at orosháziaknál.

A paraszti gazdálkodás számos területén más eljárást alkalmaz a vásárhelyi és mást az orosházi. Itt csak a legjellemzőbbel foglalkozunk.

A vásárhelyi ember inkább állatokat nevelt, még akkor is, ha jó földön lakott. A lovat nagyon szerette, az arab félvért tenyésztette és sok jó *remonda* lovat nevelt a katonaságnak. A kitartóan futó lóra szükségük is volt, mert távolestek az anyavárostól. A vásárhelyiek, különösen a sziken, sok birkát tartottak.

Az orosháziak a nagyobb hasznot hajtó tehenet kedvelték. Azt tartották: „Aki a jó lovat és a mënyecskét szereti, az más nadrágjából hal mëg!" (Koldusbotra jut). Persze az orosházi parasztok közül is sokan szerették a lovat: *Sánta* Gombkötő Mihály kardoskúti gazda hároméves korig nem fogta be, azután is nagyon kímélte, rossz időben a daráltatni valót inkább a hátán vitte a malomba. Az igavonó nóniuszt tenyésztették, amely igára nagyon jól bevált, de nem tudott kitartóan futni. Az orosháziak rengeteg disznót hizlaltak, azért mindig kapós volt a takarmány. Az Aradi úton piaci napon kocsi kocsit ért, Almáskamarás, Dombiratos, Kunágota, Battonya községekből a kukoricát Orosházán adták el, mert az említett községekben kevés disznót hízlaltak és a jó fekete földön sok kukorica termett.

A vásárhelyiek a sziken a gabonát *lëvágták*, vagyis rendre vágták. A levágott gabona a földre hullott, villával *fölcsirkézték*, kéve nagyságú csomókba gyűjtötték, és *vontatóba* rak-

ták. A vontató alá szúrt és felemelt *kisrudakat inassal,* egy *Jancsi* nevű fával támasztották fel, hogy a *nagyrudat* aládughassák. A *bolondkocsira* került vontatót azután a *szérűbe* húzatták. Régebben az orosháziak is vontatóztak, de inast csak nagyon ritkán használtak. Dani András öregapja használt feltámasztófát, amit *szolgafának* hívott. Szégyellték használni, ha belerezeltek is a nadrágba, a két kisrudat addig tartották, míg társuk a *masinarudat* a két kisrúd alá nem dugta. A Külső-pusztán az orosháziak *rávágták* a *gazt* és kévéztek. Az orosháziak között maradt néhány vásárhelyi is kénytelen volt *rávágni,* vagyis a levágott gabonát a kasza a még lábon álló gabonához támasztotta, mert a munkásai orosháziak voltak, és a vontatókat az orosházi gépek nem csépelték el. A Belső-pusztán viszont a cséplőgépek mellé csak vásárhelyieket vettek fel, mert csak azok értettek a vontatóból való csépléshez. Az orosházi gépek is mentek a Belső-pusztára, mert ott minden munkás teljes kosztot kapott, nem kellett mást vinni, csak a bicskát, de hamarosan visszajöttek, mert nem tudtak keresni.

A vásárhelyiek — különösen a szikesebb földön — a keményebb szemű, rövidebb tenyészidejű kukoricát termelték, míg az orosháziak a jobb földeken a puha szemű, hosszabb tenyészidejű kukoricát nevelték. A vásárhelyiek mindig *tollason,* vagyis *hajason* szedték a kukoricát. Az orosháziak a századfordulóig a vállukra akasztott zsákba tisztán szedték. Három szedő után egy ember le győzte vágni a szárt. Ha a kukoricaföld nem a tanyánál volt, akkor a zsákba hajasan szedték a kukoricát, és a tanyában az öregek megfosztották. A századfordulóig Orosházán a törés férfimunka volt, ezért zsákba csak férfiak szedték a kukoricát. Fekete Sándornál a harmados, negyedes 1944-ig zsákba tisztán szedte a kukoricát. A föld végén csomókba borogatták és ott *dézsmálták,* ott *részelték.*A részes munkás által rakott csomókból a gazda kiválasztotta az ő részét. A vásárhelyiek zsákot nem használtak, mondván: „Nem akarok én elferdülni!" Az orosháziak a századforduló után kezdték *hajason* szedni a kukoricát, s ekkor hagyták el a zsákot. A hajasan letört csöveket csomókba dobálták, kocsival behordták, s a tanyában a család megfosztotta. Ekkor már asszonyok, nagyobb gyerekek is törték a kukoricát. Ha hajasan szedték a kukoricát, a családi munkaerőt jobban ki tudták használni. Esténként nagy *fosztókákat* tartottak. Felkapottabb helyekre messziről is elmentek kocsival a fiatalok és nótaszó mellett éjfélig is fosztottak.

Az orosháziak egyik fő jellemvonása a takarékosság. Az orosházi paraszt általában takarékos, egy része fukar, sőt zsugoriak is akadtak közöttük. Ez a vélemény róluk a környéken általános. Az orosháziakat *gombócoknak, gombócborotválóknak* is csúfolták. Mondják, hogy az egyszeri orosházi parasztnál a megmaradt gombóc megpenészedett, s hogy kárba ne vesszen, megborotválta, a penészt a bicska fokával lekaparta és a béres elé tette. Változata: *Pakkot* küldött az orosházi anya a katonafiának. A csomagban küldött gombócot a fiú megette, de néhány a ládában elkeveredett, s megpenészedett. Amikor rátalált a szőrös gombócra, bicskájával lekaparta a penészt, s a gombócot megette. Szabó Pál szerint a falualapítók azért ezt a lapos, részben vizes területet választották — szemben a közeli magasabb fekvésű, homokos résszel, mert a kúthoz rövidebb *ustorfát* kellett venni, s az kevesebbe került. Közelebb járunk az igazsághoz, ha figyelembe vesszük azt, hogy a laposabb részen az agyagos, szikes földből erősebb falat lehetett *verni,* mint a partosabb részen a homokosabb földből.

Az orosházi parasztok takarékosságáról, sőt fukarságáról szólnak az alábbi példáink: Egy orosházi paraszt és felesége 4 kishold földdel kezdte és 120 kisholdat hagyott hátra. Mindketten holtuk napjáig nagyon sokat dolgoztak, de nagyon fösvények voltak. Mondogatták is, hogy vagyonukat a spórolással szerezték. Lenézték azokat, akik nem takarékoskodtak. „Ahol nagy a tisztaság, ott nagy a szegénység!" — mondták. A hasukon rengeteget „spóroltak". Kukoricatörés előtt a szánytúrót kis fahordóba öntötték, lesózták és a kukoricatörés végére megérett. Karácsonyig „erre járt" a család és a béres is, a reggeli és a vacsora mindig az volt. Ebédre gyakran az előző évben leölt disznó füstölt húsát kiporci-

ózták és a bableves levében megfőzték. Gyakran már kukacos volt. Nyolcuknak két galambot vágott az asszony, libát csak akkor ölt, ha döglött. A kenyerek közül mindig a legrégebbit ették, hogy kevesebb fogyjon. Sok baromfit nevelt, de mindig annyit vágott, amennyi kibújt a tojásból. Egyszer néhány kispulyka és kisgyöngyös megdöglött, de másnap már ismét teljes lett a létszám. Térült-fordult, s meglett a hiány, de többet sohasem „szerzett." Ha a béresnek új inget vett, az volt az első, hogy a fehér gombokat levágta, s helyébe használt tarkabarka gombokat varrt. Gyermekük nem volt. Szépen berendezett négyszobás lakásuk volt, de hónapszámra be se mentek, az alsókonyhában élték le életüket.

Nem mindennapi, de jellemző az alábbi eset, melyet Nagy Juhász Vilmos gyűjtéséből ismerünk: A Sámsoni út környékén lakó orosházi ember esténként — legtöbbször vacsoraidőben — átment a vásárhelyi származású szomszédjához, azok mindig megvendégelték. Idők során többször előfordult, hogy emberünk a nadrágszíjához kapott, kiment és sokára jött vissza. Egy ilyen eset után a vásárhelyiek egymás között mondták: „Ez nyilván hazaviszi a szarát!" Legközelebbi alkalommal hashajtót tettek az ételébe, s amint kiment, utánalopakodtak, és látták, hogy nem tudta elérni a mezsgyét. Miután elvégezte a dolgát — körülnézett —, az ürülék alá nyúlt és a saját földjére dobta. Ha szélsőségesek is ezek a példák, a lényegre jól utalnak: minden erővel, minden eszközzel gyarapodni!

A vásárhelyiek között is akadtak fukarok, de nem olyan nagy számban, mint az orosháziak között. Juhász Nagy Vilmos mesélte, hogy a Mátyáshalom körül lakó öreg Csákynak annyi tanyája volt, ahány unokája. A Komlósi úton kívül is volt nagy darab szántóföldje, melyen csak istálló volt. Amikor a béresek ott dolgoztak, takarmányt és szerszámokat vittek magukkal. A gazda időnként felkereste őket, s élelmet, és a taligakerekek kenéséhez hájat vitt. Egy alkalommal már messziről hallotta, hogy a taligák éktelenül nyikorogtak, és megkérdezte a béreseket, hogy miért nem kenték meg. „Igön ám, csakhogy gazduram a könyérhöz mindig csak sűttököt hozott, mink asztán mögcserétük űket! A hájat mögöttük, a sűttökkel pedig bekentük a taligát!" A koszt azután megváltozott, de nem is nyikorogtak az eketaligák.

A vásárhelyiek egyik fő jellemvonása a vendégszeretet. A környéken közismert, hogy a vásárhelyiek általában barátságosabbak, vendégszeretőbbek, mint az orosháziak. A vásárhelyiek esténként — különösen télen — szeretnek *bandázni* — A vásárhelyi emberek tanyái között csapás van. Az orosháziak kevesebbet *szomszédolnak,* sőt azt sem szeretik, ha valaki a földjükön keresztülmegy. Kersmayer is azt mondta a szomszédjának, amikor az a földjén keresztül ment: „Ménëm a mëzsgyén mégy?!" Dani András négy orosházi származású pusztai emberrel ment Vásárhelyre, hivatalos ügyek intézésére. A város szélén Láda Gáspár háza után érdeklődtek, mert ott szándékoztak kifogni. Kérdezősködés közben egy öreg gazda már nyitotta is a nagykaput: „Sëhova së mönnyenek!" — mondta, a lovaknak helyt adott, megetette őket, s a pusztaiaknak ebédet főzetett. A vásárhelyi „könnyebben" fogadja az idegent, mint az orosházi. Voltak azért a vásárhelyi emberek között is rátartiak, gőgösek, csak kevesebben, mint az orosháziak között. Az egyik fecskésparti — vásárhelyi származású gazda — azt tartotta, hogy „negyven holdtól kezdődik az embör," s ezt sokszor hangoztatta is.

A kéregető cigányokat a vásárhelyiek jobban emberszámba vették, mint az orosháziak, s mindig adtak nekik enni valamit. A vásárhelyiek megkérdezték őket, mikor orosházi ember tanyájából érkeztek: „Kaptatok-ë a szomszédban valamit?" „Elkűttek bennünket, hogy nekik sincs, hogy a görcs húzza a sarkukat a nyakukba!" — átkozódtak a cigányok.

Mondják, hogy a kocsmában is meg lehet ismerni a kétféle embert. A vásárhelyiek kocsmásabbak, jövet-menet nemigen kerülték el a kocsmát. Fejes Márton befelé is, kifelé is mindig megitta a maga három deci borát. Aki a kocsmában 2—3 deci tiszta bort kért, az bizonyosan vásárhelyi. Azt tartják, aki sok vizet iszik, *vízibornyú* nő a hasában. Gyakran fizettek másnak. Sokkal szebben mulattak, mint az orosháziak. Ha két-három vásárhelyi

összetalálkozott, sokszor az egész napot a kocsmában töltötték. Az orosháziak általában nem kocsmások, ha mégis bevetődtek oda, megitták a féldecijüket és mentek dolgukra. Ritkán daloltak, és nem nagyon fizettek másnak. Ha a vásárhelyi tele volt pénzzel, hallgatott, az orosházi pedig kikiabálta.

Igyekeztünk a Pusztán élő kétféle népesség legszembetűnőbb vonásait feltüntetni. Nem hisszük, hogy a bemutatott különbségek elegendők a vásárhelyi és az orosházi típus tökéletes megrajzolásához, mégis úgy véljük, fejezetünkkel felhívjuk kutatóink figyelmét, hogy az egymás mellett élő, elütő tulajdonságokkal rendelkező népcsoportok tanulmányozása rendkívül hasznos és érdekes. Fontos a tanulmányozásuk, mert a nivellálódás feltartóztathatatlan. Tudjuk, hogy a megállapításaink csak általában közelítik meg az igazságot, így természetesen a vásárhelyiek között is sok a keményen dolgozó paraszt, és az orosháziak között is sok a vendégszerető. A kétféle lakosság egy-egy jellemző tulajdonsága csak arányaiban tér el egymástól. Azt is hangsúlyozzuk, hogy a kétféle népesség a legteljesebb békében és barátságban él egymással. Nem is olyan könnyű a különbséget megfogalmazni. Egyik legkitűnőbb adatközlőnk: Szántay István mondta: „A vásárhelyi és az orosházi embört mög löhet ismerni, hogy miről, nem tudom mögmondani. Más a formája, más a mozgása az egyiknek és más a másiknak. Az embör csak érzi, hogy ez az embör olyan tipikus vásárhelyi, a másik pedig olyan tipikus orosházi."

A VÁSÁRHELYI-PUSZTA NYELVE

HAJDÚ MIHÁLY

A Puszta nyelve, nyelvjárása nem egységes. Nem is lehet az, hiszen a kétféle betelepülők: a vásárhelyiek és az orosháziak magukkal hozták és megőrizték anyanyelvjárásukat, legföljebb azok bizonyos mértékben közeledtek egymáshoz. Nehéz és hosszas dolog lenne mindkét alapnyelvjárást leírni, megvizsgálni a különbségeket és az egyezéseket, majd a Pusztán élő, különböző származású emberek nyelvállapotát ismét egybevetni az anyanyelvjárással. Erre itt sem hely, sem lehetőség nincs, de úgy gondolom, nincs is szükség rá. Néhány jellegzetes szöveglejegyzés sokkal szemléletesebben mutatja be a nyelv állapotát mind a szakember, mind pedig a művelt olvasó számára.

Az alábbiakban tehát két idős embernek az elbeszélését adjuk, akik közül az egyik a vásárhelyi, a másik pedig az orosházi származásúak jellegzetes beszédét, mai nyelvállapotát képviseli. Nyilvánvaló, hogy vannak kevésbé tipikus nyelvjárási sajátsággal beszélők, s az olyan házasságban élők, ahol a másik fél nem ugyanabból a nyelvjárást beszélő közösségből való, átvehettek egymástól bizonyos sajátságokat, de ennek a vizsgálata már más jellegű tanulmány föladata.

A szövegek magnetofonszalagokról való lejegyzését az úgynevezett egyezményes átírási rendszer szerint végeztük. Ez igen közel áll a gyakorlati helyesíráshoz, és így minden nyelvészeti előképzettség nélkül is olvasható.

Az első fölvétel 1971 nyarán készült Kardoskúton. Adatközlő idős Olasz Ernő 79 esztendős, vásárhelyi származású (pusztai születésű), református vallású, kardoskúti lakos, földműves. Az elbeszélés témája a régi betyárélet a Pusztán.

Ezök katonaszökevényök vótak. Hát oszt az ijenöket üldözték. Ha mökfokhatták, visszavitték, | de agyon is lűtték. Tehát ezöknek mönekűlni köllött hazúrrúl. Az ijen embörök atták ära a fejüket, | akikre ráfokták, hogy bëtyár. Pedig dehogy av vót! Ezök nem akàrtak osztrák katonák lönni, | së külföldön szógálni. Mer èlvitték ám űket messzire. Oszt onnan èlszöktek lovastúl, puskástúl. Osz így beáltak a többi közzé, mer sokam vótak ám azok. Hát oszt itt mög a | akkori névön ahoty szerepőltek: zsandár | úgy neveszték, | azok űldözték az ijenöket, keresték: | élve vaty hàlva mökfogni. De hát az igöm bajos vót!

Há[t] oszt vót időszak, mikor bemöntek a városzba, | Vásárhèjre. Még ot múlattak nagyba a kocsmába, mikor atták nekik a jèlt, | mèr mindönütt azétt élhettek ojan sokájik, hogy vót kin trázsa. Hotyha má csendőr vaty | ijem valaki közèlbe gyütt, akkò[r] má jelentötték nekik, és má el is möntek lóháton. Hát oszt | ëggy àlkalommàl | beszorították űket a városzba. Nem tuttak ërefele a Pusztába gyünni. Amära möntek Mártéjnak. Zsandárok utánok! De hát a poros nyomába sö ért! Mártéjnál mökfòrdúltak, mökkerűlték, èl Füldëjáknak! Onnan vissza ëre kifele a Pusztának. En nagy út vót ám!

Màjd a | z én apám | öregapám de nem vót má mög, | csak öreganyám, az apám meG | csag gyerök vót, | de ojan, hogy mán ki löhetöt trázsának álítani, hogy nem ë gyünnek vala-

mërül zsandárok. Ottan öttek, ittak, mè[r] bòr vót mindön gazdáná[l]. Hát oszt | mikó[r] kipihenték magukat, akkó[r] kigyüttek ëre a Pusztába. Itt az uraságnak vót[ʿ] ëty csárdája | Sámsom közelibe. Eszt az uraság azé[r] tartotta fönn, hogy mindön vándòrnak adni köll ëggy icce bòrt, akki mén, | és szállást ot kap, anni köll ëggy icce bòrt. De mán másikat nem attak, ha kért is! Vaty pézér, vagy aszonták néki: eriggy az ököritatóhó!

Hát oszt ide vetőtteg be ebbe a csárdába. Mè jártak azok ot másszor is. Hát osz vót ëgy nagy istáló, ebbe bekötötték a lovukat. Ez ojam vót, hoty két végin àjtó vót. Teteje nád. Hát oszt | mökszorították űket a zsandárok. Nem érkösztek fölnyèrgőlni, mer má ott is vótak. Ám az àjtót belőről betòrlaszólták. Hát nem atták mög magokat. Ëre föl a zsandárok möggyútották a nádat | tetejit. De pallása nem vót | ennek az épületnek. Hát mosmá mönekűlni köll akárhogy is! Hát osztán fölnyèrgőltek, kinyitották a | véginn az àjtót, azonn a végin, ammèrül a Száraz-ér èlfòjt. Ep pedig nádas vót. Ráhasàltak a lóra, a ló néki a nádnak. Nem tutták űket még agyo lűni sö. Èlmöntek.

Nahát ezök a zsandárok töpször mökfòrdú[l]tak az ijen csárdákná[l]. Mèr ijem vót Kútason is, mög másutt | nekik fönntàrtva. Hát oszt | ëggy àlkalommàl kigyüttek űk is. A zsandárok mög má mék hamaráBB. Azok izs bent a kocsmába vótak. Hát oszt mikòr löszá[l]tak, bemöntek az istálóba, láttyák, hoGY | id zsandárlovak vannak. Nahát ëre nem mönekűltek èl, hanem űk izs bekötöttek. Oszt akkor bemöntek a csárdába. De má a pisztòi készöm vót! Hát ojam pisztòjt ha látnának! Félkéz vód, de ojan nehéZ! Neköm járt a kezömbe gyerökkoromba. Ölég vót, fene ögye mög íty kitàrtani. Úty hítták asz: karabéj. Úgy mönteg be, hogy má rájok is fokták. Ha mög mèr moccanni, akkòr halál fija! Háp pèrsze, hogy a zsandárok nem nyúltak puskához. Ëre föl a legényöket, a zsandárlegényöket elútasitották. A komiszárus, ez vót a vezetője, eszt íty tisztölték akkor, | annak elébe töttek ëty kosár vöröshagymát, eszt mök köllött önni, inni a bòrt. Ev vót a büntetés. Mikor evvel is végösztek, èlmöntek. Hogy mi lött a komiszárossàl, esztet má tovàb nem tudom. Kihánta-é, vagy mögemésztötte, a fene tuggya. Íty cseleköttek.

Ëggy àlkalommàl | eszt az apám monta, űk a városhon közèl laktak, ot vót a tanyájuk, | hát osz látta, hogy a városzbúl hàjtották a zsandárok űket kifele. Roppant jó lovajik vótak, futósak. Oszt Pàlkónak lëesött a kalapja. Mögált, | lëszált. Utána a zsandárok szépöm mögáltak, nem mèrtek közèl mönni, pedig a kalapér szá[l]t lë. Na | mikòr fölvötte a kalapot, újra el | föl[l]t. Gyüttek ëre kifele a Pusztának. Ära bent a Csomorká-lapos abba az időbe ojam vót, hogy | nádas Ezöm mönt az út körösztül. Ezögbe az ijen nádasogba mög a többi cimborág behúzóttak. MajD | mikor űk mán ittent | kiértek a nádazsba, űg gyüttek tovább. Mikor a zsandárok odaértek, akkor a nádazsbúl mög onnan | szötték lö a zsandárokat, akig bent vótak a nádba, azok is ot vótak lovastúl, cakli-pakli.

Ije[n] embörök vótak. De hogy azok valakid bántottak vóna? Sönkit së! Ojan emböröked bántottak, akkik árúlkottak utánnuk, hoty hun napòlnak, hova járnak. Oszt az ojanokat a zsandárok figyèlték. Az ijen emböröket oszt ërakták láb alól, aszt agyonlűtték.

Ëggy àlkalommàl | itt apámnak hàrmadik szomszéggya | id beszélték it magok köszt, ém mök hälgattam, | hogy möntek az apjávàl a városra hazafele. De előttük mönt ëty kocsi, az mám búzát vitt a városra, szinte az is a fijávàl. De möglátta a koma, mikò[r] má közë gyüttek, hogy gyünnek a városzbúl ezök a lovasok. Há minygyá tutta, hoty kicsodák. Lögrott a kocsirúl, be akàrt a kukoricába szala[d]ni, de nem érközött. Mán az árokpàrtrúl visszabukott, agyonlűtték. Annyit möktöttek, hoty föltötték a kocsira, aszonták a fijának: vit haza. Hát ijen embörök vótak. Azok nem vótak rossz embörök csak azokhon, akik így árúlkottak rájuk. Mer űnekik azér köllött így bújdosni, hotyha mökfokták vóna a zsandárok, akasztófa löt vóna | nekik. Majd osztán | de sokájiG | éltek ezök | ije nyúl módon.

Ha épen | pézre vót szükség, mer ära hisz szükség vót sokszor, | akkó kirabó[l]ták a póstakocsit. Mer akkó még vasút nem vót. A póstakocsi ap pedig innen a városzbúl vitte az adópé[n]szt, amit adóba id befizettek, vitte Pestre. Hát ëgy àlkalommàl osztá körűlfokták eszt is, pedig azokat má katonák kisírték, | de űk is vótak sokan. Ëre fölkészűltek hogy | sokan

Bekerítötték, osz tovább ëty tappot së. Az osztrák katona az oszt èlmenekült, a póstakocsi otmaratt, eszt kirabòlták.

Hát oszt ëgy àlkalommàl tanáltak a póstakocsiba, | hogy mér akàrt Pes[t]re mönni, vaty Pes[t]rül gyütt, | eszt má nem tudom, | ëty kisasszont. Eszt osztány nyakon kapták, èlvitték. Nem tudom má mennyi aranyat tűsztek ki, ammiér visszaaggyák. Ijen | viccöket mökcsináltak.

Màjd ëgy másik àlkalommàl | jártak ezök a mesterök: szabók mök susztërok. Fuvarost hoza | foktak, oszt ezökkē[l] vitették magokat úgy vására. Hát oszt ëgy àlkalommàl mögin csizma kölöt vóna mán nekik. Hát ës szustërt nyakomfoktak, | vásárheji vót, | hogy nekik csinájon csizmát. De úty, hogy a szára puskapòllàl lögyön tele. Hát a kiröndölt időre el is möntek. Möglött a csizma is, a poskapo[r] is. Ēre föl néki, a susztërnak ugyancsak annyi aranyat attak, mint amennyi a csizmaszárba fért. Hát oszt ez a puskapor azér köllött nekik, hogy akkor a puska ojam vót, hogy előltőtős, oszt è[l]fogyott a puskapòrjuk. Puskapòr pedik kölött, | mèr sokszò[r] szükség vót a puskára. Por is köllöt, sok mèr ojan erős vót a csűve, hogy az[ok] | sokat kibírt. Itt is vót ëggy ojam puska. Ez apámnak ëgy rokonájé vót. De az is ojan embör vót, hogy nappā[l] jó embör, éccaka mög mönt rabólni. Am má nem ojam futóbëtyár, mint | an nem katonaszökevém vót. Hát oszt azok is, | annak is vótak cimborájai. Ēlgyüttek éccaka Màjlátra, | túl Komlósom van. Ot vót a ménös | összevèrve. Hát ezök kisütötték azt,s hogy a ménöst èlszakàjtyák, èlhàjjtyák. Ötem möntek. De a csikósok së engettek. Ēre föl néty cimborája Mónus Istvánnak a csikósokat agyomvèrték. Mónus nem bántotta a csikósokat, ű mög ē[l]szakàjtotta a ménöst, mē neki vót a lekfutósab lova. Hát oszt ű oszt amit ē[l]szakàjtott, ennek a csapatnak az élin | mönt, | de sebösen, a ménös utánna | a lónak. Mikò[r] a Tisza szélére érték, akkor beugratott a vízbe, úszott, a csikók utánna. A tú[l]só pàrton ki. Ott elatták űket. Ot má nem ez a rönd, ami it vót Tiszán ērűl, ez má oda, túl a Tiszára nem szólt, ottany nyugottan elathatták. Hát oszt mökfokták űket, rágyüttek, hoty kik vótak. Néty kolëgát asztat fölakasztottak a városz szélibe. Ennek a Mónus Istvánnak má fija vót, ojam mint az én apám, | ojan idős. Városzbúl kihàjtottak sokat, hon nézzék möG. Aszt a négyet fölakasztották, de Mónust nem, mer an nem bántotta a csikóst. Hát osztá Mónus Isván aszonta a fijának: hotyha ët tűt taná[l]sz, mutas, kijé vót. Mē végig kölött ám nézni. A városi lakosokat | nagy részit ki[nyom]ták | muszáj vót. Hát ot fölakasztották a négyet. Ott is hatták, nem vötték lë, mer akkor úcs csinálták, hogy màj lëszakad magától. A varnyúk mök kiszötték a szömit, mögötték a pofáját. Na de ezöknek nem! Éccaka a többi cimbora ēlopta, èlvitték űket, és valahun elásták. Ícs cseleköttek. Nem röttentek ám möG! Ijen embörök vótak.

A második fölvétel 1972-ben készült Orosházán. Adatközlő Fekete Sándor 79 esztendős, orosházi születésű, de a Pusztán nevelkedett, egész életét ott töltő evangélikus vallású orosházi lakos, földműves. Az elbeszélés témája gyermekkora, saját élete a Pusztán.

Ezër | ezërnyócszázkilencvennyóc | szëptembëribe vezetët föl idësanyám az iskolábo, a | itt Orosházán a | mostan Rákóci uccaji iskola, mos[t] ovoda az a Tas ucca sarkon. Oda jártom az è[l]ső és második osztájt[ᶜ]. Esz csak igy rövidem mondom. Hát Fabrici Pál vót a tanittó, majd osztán a | ezërkilencszáz | nak a | ősszin, akkor pedig a mostani Adi Endre uccábo lévő iskola, ahol Fürszt János vót a tanittó, oda jártom ëggy osztájt, a harmadik elemit. Majd azután abba az évbe fölépűt ott az Aradi-ut mentin a mostani cinkusi iskola, amit u[gy] neveznek: cinkusi iskola. Eszt | eszt az iskolá[t] | nevet az onnét kapta, hoty cinkusi, mer ott a következő tanyasor aZ, | úgy nevezik aszt a tanyasort telekkönyvilek, hoty Cinkus. Onnan kapta eszt a nevet. Osz az akkor tejjessen ujj iskola vót. Ezërkileszázbo ípült, és Hódmezővásárhej várossa ípittette abba az időbe aszt az iskolát. A vásárheji határbo | vagyis hát ho szorossan vásárheji határ akkor az vót, | nyóc iskolát ípittetëtt akkor a város. Esztet ugy naggyábu[t] el is tudom mondani, hogy mëjkëk azok az iskolák. Ez a, ez | először is kezdëm: ott a cinkusi iskola, az vót ëggy. Másik a tatársánci, azután harmadik a fecskési iskola, nëgyedik a szőkehàlmi iskola, az ugyanakkor ípü[l]t. Na, mostan asztán kettő vót még à kilső és belső Szőrháton, akik ípü[l]tek. Azután ugyanabba az ívbe ípült à | ez a tanyaji ríszt | mos nem gyut eszëmbe hirtelen,

hogy minek is nevesztik | Gorzsa | ott ípü[l]t | az uj | ha jó[l] mondom, talá hetet montam má el. A nyócadik | asz pedig | lázsd ez nem gyut eszëmbe, hoty hol | ípü[l]t a nyócadik iskola.

Tehát akkor osztán, hogy vam mosmá oda nem messze hozzánk a tanyához iskola, hát a negyedik osztájt oda iártom. Vëtró Anna | tanittónő vót a tanittó. Még akkor szükön vót a tanittó, és ez a Vëtró Anna még nem is vót kébzët tanittónő, mer még a szünidő alat tanút, és azután tëtte lë még a vizsgát.

Tatársáncon | ot pedig | Tokodi Piroska vót tanittónő. Emlikszëm rá nagyom világossan a nevire is.

Hát ot jártom osztán a cinkusi iskolábo két osztájt. Hát | eljártunk gyalogossan, | ugy ëggy | ëgy jó kilómétërre vót a tanyánk, illetve az idësapámé ami tanya vót, illëtve még akkor, ezërkilencszázëgybe | nem is vót míg az apámé, mer a nagyapámé vót a tanya.

Fekete GyörGY | vót a nagyapám. Kilencszászhäromba ősszel | akkor atta oda a fijajinak | három fijának aszt a | ëggy | ta | ëgy darap fődet az apámnok, tizënëggy és fél katasztër holdal. Másik tizënëggy és fél katasztër holdal a nagybátyámnok, Fekete Mihájnok. A harmadik | területët pedig | szinte ëgy nagybátyámnok, Fekete Is[t]vánnok atta. Ekkor osztosztak mëG | a fijaji. Níty fija vót a nagyapámnok, még vót ëgy József ezëkën kívül, amit montam. Az ín apám pedik Pál vót. A József pedik kapta itt az orosházi határbo a | Fődvári-ut mentin vót az ősi Fekete-fő[l]d. Az a | az ősi Fekete-föd, az az egéz darab az valamikor ötvenhat hold vót, amit az urasáktul kaptak akkor, mikor ezërnyócszáz vagy ezërhétszáz valamë | hánybo atta nekik az it való uraság a fö[l]det. És ottam vót a nagyapámnak harminc hold föggye abbul az ősi födbül. A többi az má azelőtt osztájro mënt, még akkor, abbo | abba az évegbe mëk kíső ívegbe is azok mint Fekete-födek vótak.

Osztám majd vót ëGGY | az apámnok ëgy nőtesvírgye, de az jóval fijatalab vót az | ezëkné a nagybátyájimná és az apámná. Ippen tënnap vótam látogatóba enné a nagynínémné. Ez ezërnyócszázhetvënkilenc szëptemberibe születët. Mos kilencvenhárom íves. Hogy e[l]mëntem hozzá mëglátogatni, vittem neki ëty csomaG | nëgró cukort[c], hogy esztet szopogassa Erzsike néném ugy unalmábo. Mondom neki, hoty hát hogy van Erzsike néném. Hát mëgvagyok ín, tudot Sándor. Várom, ëgye më a fene, osztá nem gyün | ammit várok. Tudot, hogy mit várok. Hát nem ír má nekëm sëmmit së, hát várom asz, hogy maj gyün írtem. De más különben jól birgya magát, kimëgy më begyün, osztán ióI | mëgy. Össze vam má | hogyammonygyam | magyarul mëgmondva: aszalodva | a kilencvenhárom esztëndejivel. Asz monygya, hogy minek hosztat të nekëm eszt a cukrot, hát nem tudom ín esz nekëd visszaszógáni. Hát Erzsike néném, hát visszaszógát akkor, mikor íngëmet pëszrát. Mer mikor ín születtem, ű má tizëhárom íves vót. Hát ugy níha-níha fölvëtt íngëm is, mint pójázs gyerëkët. Osztá ha nem tudom én, valami bajom vót, hát csicsizsgatott, | më mëgringatott a bölcsőbe.

Hát osztán, hát asz monygya, hát igy vót tudot, Sándor, pëszrátolak ín is még. Më mondok valamit. Mer asz monták, hoGY | tígëdet Győzőnek köllöt vóna kërësztölni, mër előtte való nap kípviselőválosztás vót Orosházán. Kípviselőnek mëgválasztották negyvennyócas programmá[l] Vërës Józsefët. A nagyapám és a baráttyo, a Szabó Pál, aki ugyancsak szinte negyvennyócas naty kortës vót. Hát mëgválasztották Vërës Józsefët, és a Szabó Pál asz monta: aszt a gyerëkët, mer a követválosztás utám való nap született, hád Győzőnek köllöt vóna kërësztëlni, mer győsztünk! Hát osztán de csak nem lëttem Győző. Eszt Erzsike néném beszíte el ínnekëm, hoty hát minek köllöt vóna engëm, | vagy mit mondott a Szabó Pál, hogy Győzőnek köllöt vóna én | íngëmet kërësztë[l]ni. Én ugy ëgondúkottam, mind oja kislány, | hát csak nem lësz Győző az a gyerëk. Hát igy vót ez akkor.

Asztán a nagyapám | rul is mondom asztat, hogy igy a kípviselőválasztásná segíccsígire vót neki a tót nyelf tudományo. Mer Tótkomlósra mikor mëntek korteskënni, tudott a tótokka | a komlósi tótokkā[l] beszíni. Eszt azír tutta eszt a | tód beszídët, vaty tót nyelvët, mer gyerëkkorán oda vót ëggy évig | cserébe Békéscsabán tót szót tanulni. Azér[t] mert itten a | ezëk az orosházijak Szarvas, Békéscsaba, Tótkomlós körül vótak tótokkā[l], és használták a tót

nyelvet, mer | cselidët sokszor Csabárul fogattak, mëk Tótkomlósrú. És azér a nagyapám asz tudot tótul, és nagy segíccsígire vót mint Vërës Józsefnek a kortësse, hoty tudott a tótokkal beszínyi.

Hát oszt ezëk a vál | most ërül mondok valamit, ezëkrül a válosztásokrul, | hoty hogyan is mënt ez akkor. Nem akkor, mikor én születtem, hanem kísőbb, mikor ém má kilenc éves vótam, ezërkilencszázëgybe, akkor vót kípviselőválosztás. Szinte Vërës József | fët válosztották mëg akkor, ezërkilencszázëgybe. És vót akkor | valami Zalaji nevü kormámpárti jelölt, evvel szëmbe vót Vërës József. De hát Vërës József nyerte el a mandátumot, mer ű kapot lektöp szavazatot. Vót még másik két jelölt is, ëty kërësztínyszocijálista és ëty | nem kërësztínyszocijálista, nemzetközi szocijálista. Valami Bokányi vót az ëggyik jelőt, nem tudom, hogy av vót-ë a kërësztíny vagy nem kërësztíny, de az is jelőt vót. A nëgyediket asz nem tudom, hoty ki vót a jelö[1]t. Hanem asztám mikor má tutták a Vërës-pártijak, hogy bisztos űk nyernek, hát ojan szavak is hangzottak ël, hogy: àpcuk Szalaji, kiátok a lovaji. Mer Zalajin | má akkor a kocsik nem szágú[1]dottak vinni a szavazókat a szavazóhejre. És míg asztán vót ojan | ojan is, hogy a kétëtyházi olájok és az öcsöt-, szentandrásijak it szavasztak Orosházán. Ez azér vót, mer aszt a kétëtyházi olájokat asz jobban tutta a kormámpárt vesztëgetnyi, mint a magyarokat. Azér kevertík a választá | választókerületëgbe eszt a kétëtyházi olájokat. Az öcsöt-, szentandrásijakat hogy mé, nem tudom, asz pedig onnam vëttík ë Szarvastú, mer oda tartozot vóna, asz pedig ide tëttík, mer azok magyarok vótak. Hok kevërve lëgyën. Ez igy vót akkor.

Ëre sokan nem emlíkëznek, de ín | ém mind gyerëk nagyon emlíkszëm rá, ëre a | mer begyüttünk kocsival a válo | a kípviselőválosztásro. Mer a nëgyvennyócas pártnok nem szabad vót ëtetnyi és itatnyi, csak a kormámpártnok. De házokná a vidíki válosztájik [!] mind az öcsöt-, szentandrásijak és a kétëtyházi olájok, azokat | a nagyapám lëvágotott a | ëgy bornyut, osztám mëkfősztík paprikásnok ott a válosztók. Harminc embërt vagy negyvën embërt mëgvendígölt a választók | attak nekik ebídët. Igem mër nem lëhëtëtt, | mint a kormámpártnok, hoty kibérölte a | valamëjik szálodát, és ott ëtette, itatta a válosztójit. A nëgyvennyócas pártnok esz nem lëhëtëtt az ëllenzíki pártnok esz mëkcsináni.

Szinte Szabó Pálékná is, a nagyapámnok a baráttyáná, és a felesígëmnek ez vót a nagyaptya, ez a Szabó Pál, ezér tudom róla, hogy ott is ëtettek mëg itattak,harminc embërt vagy ötven embërt mëgebídöltettek, a kétëtyházi olájokat vaty pedik | az öcsöt-, szentandrásijakat. Így mënt ez a válosztás abba az időbe.

Mëg āra is emlíkszëm, hogy a | ellenzíki pártoknak a kalpiukná ződ, ijen zőt tujaágokat vaty fenyőág vót a kalap | ijë jelvím vót. A kormámpártnok, a Zalaji pártyának pedik fehér tol vót a kalapná. Fehér libatoll. No osztám mikor mëgvót a válosztás, íccaka valamikor hirdettík ki. De hát mëgvártuk mink is az unokatesvírëmmel, aki ojan nagyob gyerëk vót má, mer nígy évvē[1] öregeb vót mind én. Osz Fekete Miháj vót, Miháj bátyámnok a fija, avval őgyelëktünk uGY. Lëtëttük a ződ ágot a kalaptu, osztá tëttünk tollat, oszt ēmëntünk a kormámpárt közé hāgatózni, hogy ot mi van. Hát igy vót.

A CSALÁD MUNKÁJA

KOCZKA PÁL—NAGY GYULA

I. A fiatal pár indulása

Ha a tanyán lakó parasztcsaládban felnőtt egy fiú s a katonaévek letöltése után megnősült, sok esetben néhány évig együtt lakott és *ëgykënyérën élt* az öregekkel. Ez gazdaságilag előnyös volt, mert új beruházás nélkül folytatták a termelést. A fiatalok azonban kezdettől fogva vágytak az önállóságra és alig várták, hogy saját maguk gazdái legyenek. Ez legtöbbször akkor valósult meg, amikor az öregek bementek a városba lakni. Ha azonban többen voltak testvérek, vagy a szülők nem hagytak fel a gazdálkodással: valamelyik elöregedett rokontól vagy ismerőstől tanyásföldet fogtak, legtöbbször *felibül.* Sok esetben a felszerelést is megváltották, de ha nem lehetett, akkor az apa látta el a fiát a legszükségesebbekkel. Az indulás Szent Mihály napja körül történt. A szülők az új életet kezdő fiatalokat ellátták *újig* élelemmel, s ha a *kifogott* föld fölszerelését nem vette át, akkor egy pár lovat kocsival, ekét, boronát, egy tehenet a borjával, egy kocát, 3—4 anyabirkát, valamint 8—10 pár baromfit s vetőmagot kapott. Sokszor azonban csak egy lovat kapott, s a szomszéddal *összefogott.*

A fiatal pár elhurcolkodott az üres tanyába és új életet kezdett. A hagyományos szokásoknak megfelelően osztották fel egymás között a munkát. Az ember feladata elsősorban a nagy jószágok ellátása. Általában 2 ló, 1—2 tehén, valamint a szaporulatának, 1—2 koca, 10—15 malacnak és süldőnek, s 5—6 anyabirkának a takarmányáról kellett nap mint nap gondoskodni. A gazda summás időszaki munkája a föld bemunkálása: szántás, vetés, aratás, általában a külső munkák végzése volt. Az asszony munkája: a mindennapi takarítás, fejés, baromfiak ellátása, baromfiak tenyésztése, tejtermékek készítése (ha közel volt a város: a tej hordása), bevásárlás, reggeli, ebéd és vacsora készítése.

A tanyai parasztoknál az asszony egyenjogú társa volt a férjének. Az ügyes és szorgalmas asszony a tanya körül felnevelt baromfiból, tejből többet pénzelt sok esetben, mint az ember a mezőgazdasági terményekből, és a bevétellel maga rendelkezett. Sok helyen az „asszony viselte a kalapot", mert ügyesebben gazdálkodott, mint az ember. A tanyai élet a jó gazdaasszony nélkül nem sokat ért, ezért a szülők a párválasztásnál igyekeztek úgy irányítani a fiukat, lányukat, hogy jó gazda váljon a *vőből,* jó gazdaasszony legyen a *menyből.*

A férj-feleség a munkák elvégzésében is egyenrangú volt, akkor történt másként, ha a gazdag fiú szegény lányt vett el, vagy a gazdag lány szegény fiúhoz ment férjhez. Ebben az esetben megtörtént, ha összevesztek, egymás fejéhez vágták: „Të nem hoztál sëmmit së!"

Az első esztendőkben különösen mindent elkövettek a fiatalok, hogy minél kevesebb kiadással átvészeljék az első éveket. Igyekeztek mindent maguk elvégezni, nemcsak béresről, de kanászról, sőt még libapásztorról sem lehetett szó. A kapálást és az aratást is maguk végezték, a hordáskor pedig összefogtak a szomszédokkal. Általában a második, harmadik

évben kisbabájuk is született, ezért a fiatalasszony munkáján igyekeztek segíteni, vagy *kanászt, libapásztort* fogadtak. Amikor az anyagi helyzetük megengedte, akkor mindkettőt. A kanász a gazdának, a libapásztor a gazdaasszonynak segített.

Amíg a fiatalok „nem vergődtek zöld ágra", csak kanászt fogadtak, mert az a disznókkal együtt a libákat is legeltette. Legtöbbször 10—14 éves fiút fogadtak kanásznak. A kanász is nagyon korán kelt. A *könnyebb hejën* hajnali 4 órakor, s a *nehezebb hejën* 3 órakor kezdődött neki is a munka. A sertéseket a libákkal együtt kb. 7 óráig legeltette. Előfordult bizony, hogy *bőgve* (sírva) hajtott ki, mert a kanászgyerek szeretett volna még aludni. Álmos volt, hideg volt a harmat és fázott a *kicserepesëdëtt* lába. Behajtás után megitatott, a malacfélének moslékot borított, *früstökig* még az istállót is kitakarította. A teheneket, borjakat *átabo*tába (így-úgy) *megpucúta,* megitatta és csak azután mehetett reggelizni.

A kanász reggelizés után segített a takarmánykészítésben és a tanya körüli egyéb munkákban: söprögetésben, tűzrevaló-hordásban. Ebéd után — úgy 3 óra körül — ismét kihajtott, este vályúra terelte a jószágot, utána segített az alom behordásánál, a jószág etetésénél-itatásánál. Vacsora után lefekhetett. Rendszerint az istállóban tanyázott és sok helyen a *kerékjászuba* (szénatartóban), néha a jászolban aludt, ugyanúgy, mint a gazda serdülő gyermeke.

Sok gazda vigyázott arra, hogy a kanásza hozzászokjon a tisztálkodáshoz, mosakodáshoz. Voltak olyan tanyák is, ahol nem sokat törődtek velük. Ha a kanász iskolás volt, az iskolába indulás előtt már meglegeltetett és iskola után is egy darab zsíros vagy lekváros kenyérrel a kezében estig kint volt a jószággal. Játszani csak az iskolában vagya szomszéd kanászgyerekekkel tudott. Ha a kanász meg volt elégedve a hellyel, lassanként *kisbéres* lett. Ritkán a kanászból lett bérest a gazda házasította ki, ha azonban a gazda fia elérte a 10—14 éves kort, akkor nem fogadtak kanászt s a fenti munkákat a saját fia végezte el.

A libapásztor legtöbbször lány volt, akár úgy fogadták, akár sajátjuk volt. 8—10 éves korban már befogták őket libapásztornak. A libapásztort sem kényeztették el, neki is 4 órakor kellett felkelni, és nyomban kihajtotta a libát, mert ezek jóízűt csak hűvössel legeltek. Április elején már volt liba és Szent Györgykor már legeltetni kellett. Ha iskolába jártak, akkor az első a libalegeltetés volt, ami csak nagyon rossz időben maradt el. Ha a libapásztor nem járt iskolába, akkor a behajtás és itatás után segített a gazdaasszonynak. Ha nem fogadtak kanászt, akkor a libák mellett a disznókat is ő legeltette. Általában egész nap ellátták munkával, pihenésre, játszásra nem volt ideje. Amikor bent volt, legtöbbet a konyhában tartózkodott, ott volt a hálóhelye is. Jobb helyen egyforma elbánásban részesült a kanász és a libapásztor a gazda hasonló korú gyermekével. A rossz helyen is a libapásztornak valamivel könnyebb dolga volt, mint a kanásznak: „Csak lány az!" — mondták, nehéz munkát még itt sem végeztettek vele.

II. Munkamegosztás a többtagú családban

Az első világháború előtt ősszel csak nagyon kevés helyen végeztek mélyszántást. Kukorica alá április 12-én kezdtek el szántani s *borozdára pergettek.* Ha sok volt ilyenkor a szántanivaló, két ekével szántottak. Az ekékbe 3—3 lovat fogtak, s az egyikre *kukoricapergetőt* szereltek. Így négyen *ögyelëgtek* egész napon keresztül a földön. Május 1-re elvetették. Amikor divatba jött a kukorica géppel való vetése, akkor vezették be az őszi mélyszántást. Az igyekvő gazda — ha az idő engedte — az utóbbi időkben még ősszel felszántottak a földjét a tavasziak alá, kora tavasszal csak az elmaradt szántást végezte, akkor az volt a legfontosabb munka. Előtte a tanya körüli fákat legalyalta és a gyümölcsfákat rendbe tette. Ez *piszmogó* munka volt, amely több nap is eltartott, mert nem kellett sietni vele.

Február végén, március elején, ha a föld megszikkadt, elvetették az árpát és a zabot. Az összes szántást *mëgfogasozták, mëgsimítozták.* A simítozás úgy történt, hogy egy súlyosabb gerendát, vagy egyenes akácderekat kötöttek a lovak után s azzal elsimították a szántást, hogy ne szikkadjon ki a föld. József nap körül elvetették a répát, majd április utóján a kukoricát. Mire a kukoricát elvetették, megkezdhették a répa kapálását.

Ha a gazda *barkácsuló* természetű volt, akkor a fenti munkák közötti idejét úgy hasznosította, hogy ásó—, villa—, kapanyelet faragott, hámfát, lőcsöt stb. készített. Megjavította a nagygereblyét, a tuskózó gereblyét és ha szükség volt rá, gyalogszéket, fejőszéket is készített. Előfordult, hogy egy-egy mutatósabb tárgyat készített a rokonoknak vagy a szomszédoknak. Ritkán vesszőkast is kötött. Ha volt a kertben szőlő: kinyitotta és megmetszette. A méhesgazda kaptárt készített és a méhek körül foglalatoskodott. Igyekezett minden napját hasznos munkával eltölteni, mert következtek a szorgos munkák, amikor ilyen munkákra már nem futotta az idő; mert a kukoricakapálástól a répabetakarításig úgyszolván egybefolytak a munkák.

Ugyanebben az időszakban a gazdaasszony elvetette a mákot, gyökeret, sárgarépát és a virágoskertet is rendbe tette. Beszerezte a kotlóültetéshez szükséges ládákat (narancsosládákat), s ha volt kotlója, megültette. Kijavította a dolgozóruhákat. Ilyenkor jobban ráért a gyerekekkel foglalkozni, felügyelt a tanulásukra. Segített a nagyobbacska lány kézimunkájának elkészítésében, főleg az elkezdésében. Az ehhez hasonló munkákkal ő is igyekezett, mert kapálástól — akárcsak a férfiaknak — neki is több dolga került.

1. A munka kapáláskor

Az év első szorgos munkája a kukoricakapálás volt. Korábban keltek, mint máskor, az ébresztő hajnali három órakor volt. Ennél korábban nem keltek, mert úgysem lehetett a sötétben, nagy harmatban kapálni, főleg a második kapáláskor. Minden mezőgazdasági munka, s így a kapálás is mindig sürgős volt, mert ha nem igyekezett, sokszor megszaporodott a munka — úgymond „körmére égett a dolog" —, ezért megfeszített erővel iparkodott a kapálást elvégezni.

Felkelés után nyomban a jószágot látták el: elsősorban a lovakat etették, mert azokkal *ekekapásztak.* Az etetés-itatás a férfiak dolga volt. Utána azonnal befogtak az ekekapába. Ha a gazda maga ekekapázott, akkor csak egy lovat fogott be, legtöbbször nem volt lóvezető és ezért hajtószárral ekekapázott. Csikólóhoz vagy batenítatlan lóhoz mindig lóvezető is kellett. Ha azonban a családban volt olyan (akár saját fiú vagy nagyobbacska leány, akár béres), akire már rá lehetett bízni az ekézést, akkor két ekekapába fogtak. Ilyenkor három sort *hajtottak,* az ekekapa mindig a *fogott* sorok közül a két szélsőben ment, míg a középső sorban a lóvezető haladt. Amikor kiértek a tábla végére, akkor a szélső lovat a lóvezető sorába fordították, a lóvezető pedig a már megkapált szélső sorban ment. Egy forulóra négy sort *húzattak* (oda-vissza: egy forduló). A kapálás így sokkal gyorsabban haladt. Körülbelül 8 óráig dolgoztak. A parasztember a nap járásáról és a hasa korgásáról mindig tudta, hogy hány óra van s mikor kell *früstökölni* menni. Kifogás után a lovaknak abrakot adtak. Ha a gazdának nem volt segítsége akkor maga etetett. Miután a jószágnak abrakot adtak, ők is asztalhoz ültek s egykettőre megreggeliztek és már fogtak is be.

Ha több lovuk volt, akkor 10 óra körül lovat cseréltek. Amikor délben megjelent a felhúzott kútgémen az ebédet jelentő fehér vagy piros kendő, kifogtak és először enni adtak a lovaknak, majd a kútvályúnál megmosakodtak, azután leültek az elkészített asztalhoz. Ebéd után elhúzták az asztaltól a széket és rágyújtottak, mert a rendes paraszt az asztal mellett sohasem gyújtott rá. Csak egy cigaretta elszívása volt a pihenés.

Naplementekor hagyták abba az ekekapázást, kifogás után ismét a jószágot tették rendbe, majd még alaposabban mosakodtak, mint délben, s úgy ültek a vacsorához. Majd megitattak, megalmoztak a jószágnak, telerakták a rácsot szénával és úgy fekhettek le.

A 14—16 évesnél fiatalabb fiút csak lóvezetésre használták. Ritka esetben az asszonyt is befogták lóvezetőnek, ekézni azonban sohasem, kivételt képeztek a világháborúk. Ha a gazda a kanászát vagy a nagyobbacska saját fiát nem fogta be lóvezetőnek, akkor a benti jószágot azoknak kellett egész nap ellátni, de ha volt nagyobbacska lányuk, akkor az látta el.

A gazdaasszony munkája kapáláskor semmivel sem volt kevesebb, mint a gazdáé, de annál sokkal többféle. Az asszony először bent végezte el a munkáját: megágyalt, nagyjából kitakarította a szobát, konyhát. Azután megfejte a teheneket, elkészítette a tejet (akár altatta, akár a városba vitte), s megetette a kotlókat. A baromfiak takarmányát is elkészítette: megdarálta a kukoricát, összekeverte tejjel, túróval, főtt tojással és azzal etette meg a csirkéket. Ha pulykája is volt, akkor zöld vöröshagymaszárt vágott össze zöld lucernával, azt pedig túróval, darával keverte össze, a pulykák azt nagyon szerették. A kacsának répalevelet vágott, s korpával keverte. Kacsának, libának *csorbókalevelet* (nyári kikirics levelet) is vagdalt, mert azt nagyon kedvelték. Közben megetette a disznókat, a tehénnek, a borjúnak pedig enni adott. Elkészítette a gyerekeket az iskolába és elküldte őket.

Ha volt libapásztor, kihajtotta a libákat a legelőre, ilyenkor kapáláskor még a disznókat is az őrizte, a kanász helyett. Amikor a pásztorlány behajtott, segített a konyhán vagy a ház körüli munkában az asszonynak. Kapáláskor a mosást is elhanyagolták, mert a tanya körüli munkák: a jószág etetése (amit máskor a férfiak végeztek) nem engedte meg a mosást. A kenyérsütést nem lehetett elhagyni, ilyenkor még korábban kelt fel, mert mire reggelizni kellett, a kenyér már kisült.

Ha a családban volt 8—10 éves gyerek (akár fiú, akár lány), akkor azokat is befogták a fenti munkák végzésére. Játszani csak a kihajtott jószág mellett vagy az iskolában lehetett.

Tíz óra felé a gazdaasszony hozzáfogott az ebédfőzéshez. Bármennyire is furcsán hangzik, az asszony még kapáláskor sem az ebédfőzést, hanem a jószág ellátását tartotta a legfontosabb munkájának. *Fölkészítette* az ebédet, de minduntalan otthagyta a jószág kedvéért, mert a jószág volt az első. Az ebéd mindig elkészült, az ekézők csak akkor mentek be, amikor a gazdaasszony a jelet megadta.

Mosogatás után újra a jószágot kellett *gyegyërgetni* (gondozni), tekintettel arra, hogy sok aprójószág volt és kapáláskor még mindegyik kicsi volt, gondozásra szorult. Érdemes volt velük vesződni, mert az volt az asszony legnagyobb pénzforrása. Különösen kitűnt ez a gazdasági válság (1928—1933) idején, a „bolettás világba", amikor a szerencsés és szorgalmas asszony az eladósodott tanyásbírtokot is meg tudta menteni a *dobtól* (az árveréstől). Hiteles adatok, könyv-kimutatások szerint a gazdaasszony a baromfitartásból megduplázhatta jövedelmét. Igaz, hogy ezért éjt nappallá tett. Délután ugyanaz a munka várta az asszonyt, mint délelőtt. Sokszor azt sem tudta, hova szaladjon. Megetetett, megitatott megfejt, s mire az emberek bejöttek, a vacsora az asztalon volt. Igaz, hogy az csak kenyérből, szalonnából, hagymából és tejből állt. Ilyenkor vacsora után legalább megkérdezte a gyerekeket, hogy megtanulták-e a leckét. Amikor a lovakat megitatták, csak azután fekhettek le. 8—9 órára minden rendben volt és lefekhettek. Mindenki egyszerre feküdt le.

Amikor a lóval *főhuzatták* a kukoricát, kézikapával megigazították és kiritkították a sorokat, mert minden sornál egy tenyérnyi kapálatlan csík maradt. Ez is sürgős volt, mert ha sokáig halogatták, nagyon kigazosodott, a kukorica (*fölnyurgult* és megvékonyodott), s ez már a termés rovására ment. Ennek az elvégzésére még az asszonyt is beállították az orosháziak kapálni. A vásárhelyiek ritkábban fogták be az asszonyt, de az orosháziak kukoricája tisztább is volt. A vásárhelyieknél sokszor repcés volt a kukorica, igaz, hogy az orosháziaknak mindig kisebb volt a megkapálandó területük, s jobb volt a földjük. Ilyenkor minden benti munkát „*elnaggyáztak*", hogy minél hamarabb vége legyen a kapálásnak.

Nagyon megkönnyebbültek, amikor idejében rendbe tették a kukoricát. Még a piacozást is elhanyagolták, sokszor még vasárnap is kapáltak. Ilyenkor „nem volt még kör së!". A két kapálás között volt egy kevés idő, amikor nem kellett ennyire hajtani a munkát. Ha először jól megkapálták a kukoricát, akkor a második kapálás könnyebb volt. Akkor is úgy osztotta be a gazda a munkát, mint az első kapáláskor. Azzal is igyekeztek mert közeledett a lagnagyobb munka: az aratás.

2. A munka aratáskor

Az aratásban a munka megszervezése nagyjából megegyezett a kapálásával, de mivel az aratás volt a legszorgosabb munkája a parasztoknak — a szemvesztességtől, vihartól, jégesőtől stb. mindig nagyon féltek —, ezért megfeszített erővel végezték. Az ébresztő is korábban volt. Ha kézikaszával arattak, és csak a család aratott, akkor hajnali 2 órakor az egész család kiment kötelet készíteni, mert azt csak harmattal lehetett. Minden épkézláb ember kötelet csinált, mert egy kaszás egy nap alatt 20 keresztnyi *gaszt* is levágott és ahhoz sok kötél kellett, Kevés helyen volt divat a *rëndből* való kötélcsinálás, ugyanis délfelé már sokszor törött a szalma és kipörgött a gabona szeme.

A Belső-pusztán a kötöttebb földön csak akkor lehetett a kötélnekvalót *fölnyűni,* ha megázott a föld. Ha száraz volt a föld, akkor elszakadt, eltört. Ilyenkor *rëndre* vágták a gabonát, egy fél marokkal vettek belőle s abból készítették a kötelet. A vásárhelyiek nem is szerettek nyűni, mert cséplésкor jobban porolt és poros lett a gabona. Mire a harmat *elesëtt,* akkorára már meg is reggeliztek, és hozzáfogtak az aratáshoz. Közben rendbe tették a jószágot, s ez idő alatt megkalapálták a kaszát. Rendszerint a gazda vágta a gazt, de ha a kanász *kisbéressé* serdült, akkor az is kaszált, ezért két *marokverőről* kellett gondoskodni. Ha a családban 12—14 éves erősebb fiú vagy leány volt, azokat is befogták *markot verni.* Az asszony csak a kötélkészítésben vett részt, ha azonban nem volt segítségük, akkor az is verte a markot. Igyekeztek segítséget szerezni, mert az asszonynak sok munkát jelentett markot is verni. Ha az aratógéphez nem volt elég lovuk, emberük, akkor egy kisebb földű szomszéddal összefogtak. A géphez legalább 4 ló és 3 ember kellett. A géphez 10—12 éves gyerekeket is befogtak kévét hordani, mert a *gépeskéve* könnyű.

Délig megállás nélkül folyt az aratás, akár lóval, akár kézikaszával arattak, és csak akkor mentek be, amikor jeleztek, Sokszor elkésett az ebéd, mert a jószággal sok baj volt. Ebéd után csak addig maradtak bent, míg a kaszát megkalapálták: a többiek ez idő alatt segítettek a jószág etetésében. A lovak ilyenkor több abrakor kaptak, hogy minél hamarabb jóllakjanak, ti. az abrakot sokkal hamarabb megette a ló, mint a szénát, ez pedig a lóval való aratáskor nagy előnyt jelentett. (A ló 5 liter kukoricát egy fél óra alatt evett meg, míg 5 kg széna rágásához egy óra is kellett.) Kalapálás után újra nekifogtak az aratáshoz.

Naplementtel az aratást abbahagyták, a *marokverők* a nagygereblyével felgereblyélték a levágott területet, a kaszások pedig villával összeszedték a kaparékot, kévébe kötötték és a keresztsorba hordták, csak azután mehettek be. Mosakodtak, vacsoráltak és lefeküdtek, de ekkorára a 10 órának nem sok híja volt. Ha aratógéppel *összefogva* arattak, akkor könnyebb volt a munkájuk, de nem végeztek *hamarább* (rövidebb idő alatt), mert a segítséget visszaadták. Aratás ideje alatt nem mostak, nem takarítottak, igaz, hogy ez a megfeszített munka egy kisebb gazdaságban általában csak egy hétig tartott. Ilyenkor sem piacra, sem templomba nem mentek, mert ha az idő engedte, még vasárnap is arattak. Ha csak egy kaszára számolhattak, s több volt a vágnivaló, akkor egypár holdat kiadtak. Legtöbbször 80—100 kg alapbérrel vágatták le. Részből csak kevesen adták ki, tíz-tizenketted részét kapta az arató.

Úgy véljük, hasznos dolog a parasztélet egyik legfontosabb munkájának, az aratásnak megszervezését egy család gyakorlatában részletesen bemutatnunk, ezért közöljük Csizmadia Imre visszaemlékezéseit. Az orosházi származású paraszt a Vásárhelyi—puszta Görbeszik (Kis Sóstó) nevű részén, Puszta 1002. szám alatti tanyáján gazdálkodott 30—32 kishold földön, amelyből 19 kishold volt a sajátja.

„Mindën évbe volt 10—12 kishold buza, 2—3 hold tavaszi árpa és 1 hold zabvetésëm. Ebbül — ha talpon álló volt — 5—6-ot holdszámra kiattam. Ha dűt, vagy kevert volt, akkor többet is, a maradékot én arattam lë. Mindën évben fogattam ëgy 15—16 éves »mindënës« éves cselédët, ő volt a marokverőm. A feleségëm délelőtt, délután, amikor a jószágtól és a főzéstől tudott időt szakítani – 2–3 órára kigyütt és akkor ő verte a markot, a cseléd pedig kötött.

Később, amikor a fijam, lányom kimaratt az iskolábúl, akkor ők verték a markot. Amikor a fijam legényke lëtt, akkor az összes gabonát ketten vágtuk lë, de fogattam ëgy *marokverőt*. A fijammal vágtuk a *gaszt*, a lányom më̈g a fogadott marokverő verték utánunk a markot. Amikor a feleségëm segítëtt pár órát délelőtt, délután, akkor az egyik marokverő kötött.

Az aratás első napja úgy kezdődött, hogy amikor már a buza (vagy az árpa) érni kezdëtt és már szép sárga fótok látszottak, estefelé kimëntem és kinéztem ëgy helyet, ahol már lëhetëtt kötelet csinálni, azután bemëntem és mëgkalapáltam a kaszát. Vacsora után, naplëmëntekor, ujra kimëntem, s ha már volt ëgy kis harmat, hozzáfogtam kötelet nyűni. Öthat kërëszt kötelet készítëttem, azután bemëntem és lëfeküttem.

Másnap hajnali három órakor egy kétdecis laposüvegët teleöntöttem pálinkával és vëttem a kaszát, tokmányt. Beszóltam a cselédnek, hogy ëtesse më̈g a lovakat és ő is gyüjjön ki, kötelet csinálni. A kiválasztott helyën lëtëttem a kaszát és az üvegët, hozzáfogtam a kötélcsináláshoz. Később kiért a fiú is és ketten folytattuk. Amikor már úgy gondútam, hogy kb. öt óra lëhet, mëgolvastam a köteleket, s ha már volt tíz kërësztre való (180 db), akkor mëghúztam az üvegët, ha nem, akkor a még hiányzókat elkészítëttem, s csak akkor került a sor az ivásra. Utánam a marokverő is ivott. Azután folytattuk tovább. Hat órakor bemëntem kalapálni. A marokverő még kint maratt addig, amíg kalapáltam.

Rëggeli után a marokverővel kimëntem és hozzáfogtam vágni. Magam elé vëttem ëgy *előt* — olyan hosszut —, amelyik 8—9 kévét adott. Ha lëvágtam az előt, amely 12—14 rënd volt, akkor 10—15 percët pihentünk, azután a lëvágott kévesorokat bekötöttük, majd a kévéket *ötösbe* hortuk és az elő közepére két sor ötöst raktunk. Akkora távolság maratt közöttük, hogy a kërësztëk elférték.

Összehordás után ujra egy kis pihenőt tartottunk. Ha mëgmelegëdëtt az ivóvíz, a marokverő bemënt, hidegebbet hozott. Azután ujra ëgy jókora előt fogva, tovább arattunk 11 óráig. Akkor ujra bekötöttünk, összehortunk, és ha még nem láttuk az ebédre hívó jelzést, akkor *fölkërësztëltünk*. Akkorra már a feleségëm vagy intëgetëtt a tanyából, vagy ha a tanyától távolabb arattunk, a kútgém ustorfa felöli végére fehér vagy piros ruhadarabot akasztott, s a vödröt föleresztëtte; ekkor bemëntünk ebédelni. Ha ekkorra a feleség mëgitatta a jószágot, mosakottunk és ebédeltünk, ha nem, akkor előbb megitattuk a lovakat, tehenëket, s csak azután ëttünk.

Ebéd után félóra pihenőt tartottunk, azután kalapáltam, a marokverő pedig fölgereblyélte a délelőtt lëvágott tallót. Kalapálás után folytattuk az aratást. Az edényëk elmosogatása után kigyütt a feleségëm is, és segítëtt kb. öt óráig. Így halatt ëgyszërre nemcsak a vágás, marokszëdés, de a kötés is. Ëgy *elő* lëvágása után mindig egy kis pihenőt tartottunk, s azután az összehordás következëtt. Öt órakor bemënt a feleségëm a jószágokhoz. Vágtam a gaszt hat óráig, s a bekötés, összehordás után bemëntünk, ittunk ëgy kis pálinkát, majd mosakottunk és vacsoráztunk.

Vacsora után két ember *kërësztelt*, ëgy gereblyélt. Azután a kaparékot fa— vagy vas-

villával összeszëttük, az elterített kötélbe kötöttük (az egyik szëtte, s a másik kötötte), és a kërësztsor végibe ötösbe, vagy ha sok volt, akkor *kërësztbe* raktuk.

Ha mindezekkel tíz órára végeztünk és volt harmat, akkor még ëgy órát kötélcsinálással töltöttünk el. Jó volt, ha mëgelőztük magunkat, mert előfordult, hogy egész éjjel fujt a szél és hajnalban nem volt harmat, és nem tuttunk kötelet csinálni. S akkor bizony jó volt, ha maratt kötél tëgnapról. A *kaparékolás* után ëgy vagy két nagy kaparékkévét mëgragadva indultunk a tanyába. Ëgy kévét mindgyá a lovak elé tëttünk a rácsba, azután mëgmosakottunk és „eltëttük magunkat hónapra". Ez így mënt ëgy hétig, vagy 10—12 napig — amíg lë nem arattuk a gabonát.

Nem mindig a buzát arattuk először. Volt olyan év, amikor az árpa érëtt be hamarabb, akkor azt arattuk lë először. Ha viszont ëgyszërre értek, akkor délelőtt az árpát, délután a buzát vágtuk. Az időjárás szabta mëg, hogy mikor mit csináljunk. Nem volt két ëgyforma esztendő. Sokszor már Péter-Pálra lë is arattunk. Az árpa aratása hasonló volt a buzáéhoz, de eszt lëhetőleg a rëggeli órákban vagy estefelé vágtuk. A harmat elmúlásával, különösen a hatsoros árpát csak nagy szëmveszteséggel lëhetëtt aratni, mert a *takaró* sok kalászfejet lëtört. A libák nagyon örültek, mert volt mit fölszëdëgetni.

A zabot, ha nagyon mëg hagytuk érni, akkor „elröpűt", kihullt a polyvájából. Ezér inkább csak harmattal arattuk, rëndre vágtuk. Amikor a rëndben mëgszáratt, nem *kukával,* hanem villával szëttük kévébe, de nem előre elkészített kötélbe kötöttük, hanem magából a kévébül huztunk ki kötélnek valót és ebbül készítëttük a kötelet.

Az aratás nem mënt mindig simán. Ha szërëncsénk volt, s közben së vihar, së zápor nem vert ki bennünket, akkor ëgy hét, vagy 8—10 nap alatt végesztünk. De ha esős aratás „subás nyár" volt, akkor többször *ürgét fogtunk.* A szél széthányta a kërësztëket és az eső mëgáztatta s az újrarakáskor sok volt az idő- és szëmvesztëség.

Ha szép idő volt az aratás végén, akkor az udvar sima részén lovakkal egy kis szérüt járattunk. A legkésőbben vágott, legérëttebb buzábul 5 kërësztët bevittünk és lóval *elrúgattuk* (elnyomattuk), mert *kifogyott a kënyér a héjábul* és nem volt lisztünk. A kinyomtatott buzát a malomba vittem és az új buza lisztjéből kënyeret, kalácsot, túróslepényt készítëttünk. Volt úgy, hogy rétes sült, melyet *takaró-rétesnek* hívtak, mer a lëaratás (takarás)örömére készült.

Aratás után csak néhány nap múltán következëtt a *hordás,* de ha a gépek már valahun búgni kesztek, s nagyon sürgőssé vált, akkor nyomban aratás után kötöttük is a kocsikra a vendégoldalakat és mëgkesztük a gabona asztagba hordását."

A hordást a kisebb földű parasztok rendszerint összefogva végezték, hogy a megkezdett *asztagot* minél előbb *lëtetejëzzék,* befejezzék. Akárcsak a gépelésnél, az összefogott munka könyebb volt s gyorsabban haladt, mintha egyedül hordtak volna, de végeredményben a gazda nem végzett előbb, mert a segítséget visszaadta. Az összefogás esetében az is könnyebbséget jelentett, hogy a hordásban csak a gazda vett részt, s így a gazdaasszony és a gyerekek a jószágot könnyebben és jobban ellátták.

3. A munka cséplëskor

A századforduló körül a lóval való nyomtatást felváltotta a gépes cséplés. Ez a folyamat különösen Belső-pusztán lassan terjedt. Ennek egyik oka az volt, hogy a Belső-puszta gyengébb földjein lakó vásárhelyiek vontatóba rakták a levágott kalászost, míg az Orosháza felőli jobb földeken az orosháziak a rávágott és kévékbe szedett gabonát keresztbe rakták. Miután a gépes cséplés kezdetén nem voltak még *cséplőbandák,* egészen az első világháború befejeztéig közösen, *társaságban* csépeltek. A cséplés sokáig tartott (közel két hétig), mert a család felnőtt tagjainak vissza kellett adni a segítséget. Cséplëskor az asszony munkája

szaporodott, ilyenkor az otthon maradtak látták el a jószág körüli munkát; az ebédet is el kellett vinni a cséplés helyére. Az első világháború befejezése után *cséplőbandák* alakultak, amelyek százalékért csépeltek. A cséplés kor sok helyen reggelit, ebédet, vacsorát adtak a cséplőmunkásoknak, helyenként azonban csak ebédet. A részesmunkásokkal járó gépek mind a gazda, mind a gazdaasszony munkáját nagyban megkönnyítette, mert a csépléssel járó nagy munka csak egy vagy két napig tartott. A gazdaasszonynak ez idő alatt igazán sok dolga volt, mert a család tagjaival együtt legalább 30 személyre főzött. Maga a cséplőbanda 24 főből állt, de ilyenkor a család létszáma is szaporodott, mert vagy a szomszédasszony, vagy városból a nagymama segített a főzésben.

Virradatkor a gép megindult, ezért ekkorára a gazda odakészítette a zsákot és a ponyvát. Legalább 200 liter vízzel várták a gépet, ezért már előző nap hordókba, kádakba meghordták. Mindig az hordta a vizet, aki legjobban ráért, de többen is hordhatták. A cséplőgép indulása előtt pálinkával kínálták meg a munkásokat. Legtöbb helyen a *bandagazda* osztotta szét az emberek között az italt. A géptulajdonost, a gépészt és a fűtőt mindig a gazda látta el étellel-itallal. Ha a társas cséplléssel szemben látszólag többe is került a részesekkel való cséplés, végeredményben olcsóbb, jobb és főleg gyorsabb volt, mert egy nap vagy még rövidebb idő alatt végeztek, nem volt visszasegítés és így a jószág ellátására és a tanya körüli munkák végzésére jutott idő. Egy-egy cséplőbanda 160—200 q gabonát tudott *lëereszteni* egy nap.

A gazdaasszony és a többiek a rendes tanya körüli munkát végezték, de ők is a gazdával együtt a cséplés napján nagyon korán keltek. A reggeli készítése különösebb gondot nem okozott, mert az kenyérből, szalonnából, zöldpaprikából vagy savanyúuborkából, tejből állott, melyet a tanyaudvaron asztal mellett fogyasztottak el.

A gazda a cséplés kezdetekor megígérte a szalma- és törekkazal-rakóknak, ha szép kazlat raknak, akkor megjutalmazza őket (a jutalom pénz vagy 50 kg búza volt). Ha nem volt fukar a gazda, akkor munka közben többször is megkínálta pálinkával a részeseket, különösen, ha nagyon száraz volt az idő és nagy volt a por. Megérte, mert ha „smucig" volt, akkor napok múltával tudott csak rendet teremteni a gépesek után. A munkások a „gavar" gazdát már ismerték és igyekeztek mindenben a kedvére járni. Ilyen helyen az ebéddel is „kirukkoltak". Miután a *bandagazdától* is sok függött, a gazda azt is megjutalmazta, ha a *banda* jó munkát végzett.

Az ebéd pontosan 12 órakor elkészült, mert a gép dudált és megállt. Ha az ebédet a részeseknek utánuk vitték, akkor is ott kellett lenni 12 órára, mert a gép megállt. Ott is volt mindig. Az ebéd rendszerint egy órás hosszáig tartott. Ha a tanya körül volt olyan árnyas hely, ahová az asztalokat kivihették, ott ettek. Kialakult ülésrend nem volt, „ahogy gyütt!" — úgy ültek. A fűtő a gépet nem hagyhatta el, azért neki odavitték az ételt. Ha azonban utánuk vitték az ebédet, akkor rendszerint a gyöpre pokrócot terítettek és azon ettek. Dohányozni csak a megengedett helyen lehetett. A dohányzóhelyet egy táblával jelölték meg, s alatta egy vízzel telt vödör volt, ahová a cigarettacsutkákat dobták. A gép pontosan egy órakor dudált. Ebéd után az etetők lezsírozták a gépet, a részesek egy cigarettát elszívtak vagy szundítottak egyet.

Egészen naplementéig csépeltek, de sokszor sötét volt, amikor leálltak. Kiülönösen ha úgy látták, hogy végezni tudnak, s a gazda sem sajnálta a pálinkát — még 9 órakor is ment a gép. Cséplés alatt a gazda fogata hordta be a gabonát, vagy ő vagy a béres hajtott. A mérésnél 6 zsákot eresztettek le, mire az utolsó tele lett, a gazda igencsak előkerült. Két mérés után kocsira dobálták a zsákokat, s egy részes bement a kocsival. Ha messzebb vitték a gabonát, akkor a mázsa mellett *stószba* rakták. Ha a gazdának nem is volt a cséplésnél megszabott, folyamatos munkája mindig a közelben tartózkodott. Ha valamelyik családtag helyettesítette, az írta be az *irkába* (füzetbe) az eredményt. A családtagok — sőt még a béres, kanász is, ha nem volt dolguk a jószág körül — a gép körül settenkedtek. Asszonyt,

lányt ritkán lehetett látni a gép körül, mert sok dolguk volt odabent. A béres, kanász azért ért rá a bámészkodásra, mert a lábasjószágok etetése reggel, délben és este történt, míg a különféle aprójószág etetése folyamatos volt.

Amikor elment a gép, a család apraja-nagyja *föltakarította* a takarmány körül a szérűt. Megkönnyebbülve feküdtek le, különösen ha az eredmény is jó volt. Ha nagyszülő volt a segítség, akkor sokszor pár napig kint maradt a tanyán.

A kapálástól a cséplés befejeztéig kétszer-háromszor lucernát is vágtak, ritkábban gyöpöt kaszáltak. A kaszálás és a *„fordítás"* egy-egy teljes napot elvett. Ezeken a napokon a fentieken kívül az emberek csak a jószágot látták el. Asszony esetleg a fordításban és a gyűjtésben vett részt. Cséplés után „së fekhettek a hasukra", mert a trágyát hordták és a tarlót ugarolták kukoricatörés előtt. A trágyahordást a béres végezte, a gazda az ugarolást szívesebben csinálta.

4. A munka kukoricatöréskor

A család munkaszervezése töréskor nagyjából ugyanolyan volt, mint a kapálásé vagy az aratásé. Mindenkit bevontak a munkába, a gazdaasszony is jobban tudott segíteni az embereknek, mert az aprójószág etetése már nem vett el annyi időt, megnőttek, a tanya körül *elkódorogtak,* és nem kellett olyan gondosan etetni.

A gazdaasszony reggel csak akkor ment ki törni, amikor a tejet elrendezte, és a reggelit elkészítette. Csak a törésben vett részt, a szárvágásban ritkábban, s a kévekötésben pedig sohasem. 11 óra tájban bement ebédet főzni, s egy-kettőre megfőzte az ebédet. Miután hűvösebb idők jártak, nem kellett már *„delelni"*, ebéd után nyomban visszamentek. Ebéd után már ritkán törtek, hanem vágták a szárt és a letört csöveket hordták be. Vacsora után a fosztás, másnap reggel pedig a levágott szár kötése volt soron.

Az első világháborúig *„tollasan"* törték a kukoricát. A századfordulóig az orosháziak a nyakukba akasztott zsákokba szedték. Olyan hosszú sort fogtak, hogy a zsák megteljen. A sor végén a zsákot kiborították és visszafordultak, tehát nem szedték végig a sorokat, hanem *előnként.* Később tisztán szedték a kukoricát, különösen a második világháború után.

A családtagokon kívül a béres, kanász is törte a kukoricát. Ez már nem volt olyan sürgős munka, mint az aratás, s ezért a férfiak a jószág etetését is ellátták. A szárvágáskor viszont a jószágot a bentiek etették-itatták legfeljebb a gazda maradt bent, a többiek vágták a szárt, mert azt csak harmattal lehetett végezni. Amit nappal letörtek, azt a következő nap hajnalán levágták. Rendszerint a törést délután 4 órakor abbahagyták, és a letört kukoricaszárt kocsival a tanyába hordták. Így a törés és a szárvágás együtt haladt, viszont amit hajnalban levágtak, azt másnap hajnalban kötötték be. Ilyenkor hamarabb abbahagyták a szárvágást, s bekötötték az előző nap levágott szárt, amely a harmaton jól megpuhult, ezért a leveléből könnyen lehetett kötelet készíteni. Az első világháború után divatba jött az előre elkészített kötél: kenderből, gyékényből vagy fűzfavesszőből. Az ilyen kötéllel való kötést nem akadályozta a száraz hajnal sem, ezért egészen *harmatleestéig* vághatták a szárt, utána nyomban köthettek, s így sokkal gyorsabban haladt a munka. Amit aznap letörtek, azt be is hordták. Az iskolás gyerekek a kukoricatörésben nem vettek részt.

Naplementéig törték a kukoricát, de ha harmat volt, a szárt este is vághatták, különösen, ha holdvilág volt. Ha az asszony is törte a kukoricát, naplementekor feltétlenül bement és a kanásszal, valamint a libapásztorral a jószágot rendbe tette. A vacsorakészítés ekkor sem okozott gondot, mert az kenyérből, szalonnából és tejből állt. Akkor mentek be vacsorázni, amikor már nem láttak dolgozni.

A tanyában először segítettek a jószágot rendbe tenni: megetetettek, majd vacsora után

megitattak. Itatás után kivétel nélkül mindenki hozzáfogott a tanyaudvarra behordott hajas kukorica fosztásához. Sok helyen a szomszédok is átmentek, különösen akkor voltak sokan a *fosztókába,* ha a tanyában nagylányok, vagy legények voltak. A gyerekek szívesen hallgatták az öregek meséit, közben jót hancúroztak a *csuhéjba.* A nagyobbak ijesztgették a lányokat: a takarmánytököt kivájták, szemet, szájt, orrt fúrtak, égő gyertyát állítottak bele és felakasztották egy fára, vagy karóra szúrták. Üszöggel bajuszt rajzoltak egymásnak, főleg a lányoknak. A fosztóka sokszor éjfélig is eltartott, de legalább addig, amíg a Fiastyúk fel nem jött az égre. A fosztóka már a második világháború előtt kezdett elmaradozni, s a háború után végleg megszűnt, mert tért hódított a tisztán szedés. A kukoricatörés után nyomban a búza és az őszi árpa vetéséhez fogtak. Kevés őszi árpát vetettek, mert a szalmája durva, s ezért takarmányozásra nem használták. A vetés után az őszi mélyszántás következett a répa és a tavaszi gabonák alá. Ez addig tartott, míg a fagy ki nem vetette a földből az ekét.

5. A piaci nap munkabeosztása

Állataikat, terményeiket a piacon adták el. Kora hajnalban elkészítették az árut: a férfinépség az eladásra kerülő lábasjószágot alaposan *mëgpucolta,* jól megetette és megitatta. Ha malacokat vittek a piacra, akkor lefödött tetejű kocsiba rakták. Szemes takarmányt és egy kis köteg zöldherét is dobtak a kocsi tetejére. A piacon hol szemet, hol zöldet adtak nekik (de mindig keveset), s ezzel is bizonygatták, hogy jó *étkesëk.* Ha gabonát vittek, előző nap zsákba szedték, s hajnalban kocsira rakták. A kocsit is az előző nap kenték meg.

A gazdaasszony felkelés után nyomban összeszedte a baromfiakat. A tojással telt kast, tejfölösfazekat, a túrósgarabót a kocsiba, vagy a tetejére tette, attól függően, hogy milyen volt a teher. A lábasjószágot a kocsi után kötötték. Ha szopósborjút vittek a piacra, a kocsiderékba tették, ilyen esetben legfeljebb csak az asszony portékáját vitték be. A tanyában maradtak végezték el a jószág és a tanya körüli munkát. A gazda vagy a gazdaasszony meghagyta nekik az aznap elvégzendőket. A piacra a gazda és a gazdaasszony ment be. Csaknem mindig együtt mentek, már csak azért is, mert különböző árut vittek be, és a piac különböző részein kellett árulni. A gyerekeket ritkán vitték a piacra, legtöbbször akkor, ha ruhát, csizmát vásároltak nekik. A suba mindig alattuk volt, s ha az eső esett, beleültek vagy pokróccal takaróztak. Esernyőt legfeljebb csak akkor vittek, ha már akkor is esett, amikor elindultak.

Ha házuk volt a városban, vagy közeli rokonuk, jó ismerősük, ott fogtak ki; akkor *kocsipásztor* nem kellett. Ha nem volt hol kifogni, akkor kocsipásztor ment velük: fiuk, lányuk, vagy a kanász. A kocsipásztor a menetiránynak mindig háttal ült, figyelte, hogy mi történik a kocsira rakott áruval. Ha olyan árut vittek, amelynek eladása hosszabb időt vett igénybe, a piacon lerakták és a háznál kifogtak, ha lábasjószágot vagy malacot vittek, akkor csak az eladása után fogtak ki. A piac egyik sarkában vagy egy közeli utcában megálltak és ott kifogtak. A lovaknak enni adtak és a kocsipásztor vigyázott rájuk. A gazda pedig elment a piacra nézelődni, tanulni, az asszony pedig árulta a portékáját.

Ha a háznál fogtak ki, akkor ott ebédeltek, legtöbbször főztek nekik. Ha nem főztek, akkor kenyeret, szalonnát, kolbászt ettek, mert sok helyen a ház gazdája is kiment a piacra, s nem főztek délre. Ha a piac mellett fogtak ki, akkor a kocsin ettek, sokszor a lacikonyhán vásárolt sült kolbászt, hurkát vagy cigánypecsenyét. A gazda rendszerint ismerősökkel találkozott és árusítás közben is betértek a kocsmába, ha pedig a jószág elkelt, akkor áldomást ittak.

Ha az áru elkelt és még ebéd előtt volt idejük, akkor bevásároltak, de ha nem, akkor kora délután. Azután még visszamentek a házhoz és elbeszélgettek egy darabig. Megittak

néhány pohár bort s igyekeztek befogni, hogy még világossal kiérjenek a tanyába. Kifelé már nem volt végtelennek tűnő kocsisor, mert nem egyszerre indultak haza. Ha italos volt a gazda, egy-két útba eső kocsmánál megálltak. Sokszor az asszony nagyon *böstörködött* miatta.

Amikor kiértek, első dolguk volt, megkérdezték: „mi újság?" A gyerekeknek mindig vittek valamit: édességet, gyümölcsöt, egy kis ajándékot. A kifogásnál a kintiek segítettek, mert a gazda még piaci ruhában volt. Mire lepakoltak a kocsiról és ellátták a jószágot, akkorra este lett és vacsoráltak. Megbeszélték a piacon látottakat és hallottakat s lefeküdtek. A piaci napot kisvasárnapnak keresztelték el, mert aznap külső munkát nem végeztek.

6. A vasár- és ünnepnapok munkája

Vasárnap- és ünnepnapokon kapálást, aratást, esetleg szénafordítást kivéve, külső munkát nem végeztek. Reggeli után a férfiak megborotválkoztak, mosakodás után ünneplőbe öltöztek. Ha borbélyhoz mentek a városba, akkor ez szombaton délután vagy este történt. Rendes időben közös erővel végezték a jószág körüli teendőket. Reggeli után a gazda kiadta a kint maradtaknak, hogyan lássák el a jószágokat, majd befogtak a *„nagyatádi kocsiba"* és bementek a városba. Ha a nagyszülők a városban laktak, akkor sokszor a gyerekeket is bevitték. A legényfiú csak akkor mehetett be, amikor a szülők visszajöttek.

A városban délelőtt elmentek a templomba. Ha az ember nem volt templomos, a körbe ment. Ebéd után még egy darabig beszélgettek, majd elindultak a tanyára. Ha nagylány volt a családban, azt is bevitték, s az anyjával együtt elment a tánciskolába vagy a bálba. A gazda ekkor maga tért haza még délután. A bálozók csak másnap reggel mentek ki, igen sokszor gyalog vagy kerékpáron. A legényfiú pedig kerékpáron vagy lóháton jutott be a városba, ő azonban nem aludt bent, hajnalban került haza. Bál után is el kellett végezni a napi munkát.

A tanyában maradtak csak a jószág körül végezték a munkát. *Fölcsapták* (felsöpörték) az udvart, azután délig heverhettek. Nagyon komisz gazda volt az, aki vasárnap is dolgoztatta a cselédeket, de ilyen is volt. Legtöbb gazdánál nem is volt cseléd, mert ha a gyerekek felnőttek, sem kanászt, sem bérest nem fogadtak. Mivel vasárnap kinti munkát nem végeztek, a jószágnak való takarmányt pedig rendes helyen még szombaton behordták, ezért a jószág ellátása után hamarabb lefekhettek. A béres minden második vasárnapja szabad volt. Néhol azonban egy hónapban csak egy szabad vasárnapot kapott.

7. A család téli munkája

Az őszi munkák elvégzése után, a tél beálltával könnyebb lett a tanyán az élet. Általában 5 órakor keltek fel. Felkelés után a gazda rendszerint a lovakat tette rendbe, a béres vagy a nagyobbacska fiú pedig a marhákat, de előtte kitakarította az istállót. Amint a fejőstehenet megpucolta, a gazdaasszony rögtön megfejt. Ha nem a gazdaasszony fejt, elsősorban a nagyobbacska fiú, s csak azután a lány helyettesítette, mert neki odabent több dolga volt, de sok helyen a fiúk egyáltalán nem fejtek, csak a lányok. Ritkán a gazda fejt. Volt olyan hely, ahol a szarvasmarhák etetése csak a fejés után került sorra, a többség azonban a két munkát párhuzamosan végezte. Rendszerint a fejés idején abrakot etettek, mert akkor nyugodtabban állt a jószág. Az etetés nem volt egészen egyszerű dolog, mert a jobb helyeken *„szecskát"* készítettek, szénát, szalmát kevertek össze vagy répát vágtak törekre, polyvára s elegyítve adták a jószágnak. Hajnalban rendszerint egész napra elkészítették a takar-

mányt. Több helyen azonban az előtte való nap délutánján megtörtént ez, mert így a répa összepuhította. A szecska etetése gazdaságosabb volt, mint a szálas takarmányé, mert a lábasjószág a szálas takarmányt jobbra-balra dúrta a jászolban, és sokszor az alomba is belekerült. Különösen nyáron, amikor „*legyes*" volt a jószág. Amint a jószág jóllakott, megitatták őket, s csak azután mehettek be reggelizni. A fenti munkák eltartottak 8 óráig.

A gazdaasszony ezalatt megágyazott, kitakarított, elkészítette a tejtermékeket s ha közel volt a város, akkor minden reggel — rendszerint kerékpárral — bevitte a *kontósoknak*. A reggelit ilyenkor a gazda vagy az otthon maradt nagyobbacska lány készítette el 9 óra körül. Ha iskolás gyerek is volt a családban, akkor az édesanya reggeli előtt rendbe tette és 7 óra tájban az iskolába küldte. Miután akkor egész napos volt a tanítás, a gyerekek ebédre *bennmaradtak* az iskolában — a tarisznyába az ebédet is elkészitette, ami leginkább kenyérből, szalonnából és kolbászból állott. Télen sokszor sütöttek görhönyt, málét vagy poró-szát, s ezt a gyerekek örömmel vitték az iskolába.

Reggeli után a férfiak morzsoltak, takarmányt készítettek be a szérűskertből, a nők pedig a ház körüli teendőket végezték, továbbá kézimunkáztak és a *gunyákat* (munkaruhákat) javították. Ha a gazdaasszony jobban szeretett kézimunkázni, mint főzni, az utóbbit a nagyobbacska lányára bízta. Legtöbb helyen betartották a háromszori étkezést, különösen ahol fiatalok is voltak. Az egy-pár idősebb *család* (férj-feleség) rendszerint napjában csak kétszer étkezett: 9 órakor reggeliztek s délután 4 órakor vacsoráltak.

Ha napjában háromszor étkeztek, akkor ebéd után az emberek hozzáfogtak a délelőtt behordott takarmány másnapra való előkészítéséhez; mire befejezték, este lett s újra etették a jószágot. A férfiak az istállóban és a disznók körül szorgoskodtak, az asszonyok pedig megetették a baromfit, mert azok ültek el leghamarabb. Mire besütétedett, azokat be kellett *suprikálni* (hajtani).

Hat órára megfejt az asszony, s vacsora után a gazda és a gazdaasszony rendszerint átmentek *bandázni* a szomszédba vagy azok jöttek át hozzájuk, ilyenkor az itatást a már felnőtt gyerekek vagy a béres végezte. Kártyázással, beszélgetéssel töltötték el az időt. 8—9 óra tájban hazamentek, ritkán éjfélig is elkártyázgattak.

A béreseknek, kanászoknak is könnyebb volt az életük télen, bár a hideg és a hó miatt — a takarmány készítése közben — sokat kellett szenvedniük, mert akármilyen hideg is volt, az nem maradhatott el. A hó eltakarításában rendszerint csak a férfiak vettek részt. Ahol gondosabb volt a gazda, deszkából V alakú hókotrót ütött össze, befogott egy vagy két lovat és elhúzatta az utat a legközelebbi kövesútig vagy az iskoláig. Ha nagy hó volt, szánkóval vitte a gyerekeket az iskolába, de *fölszétte* a környék gyerekeit is. Ha olyan volt az idő, s főleg, ha kisebbek voltak a gyerekek, el is ment értük. Több helyen a tanyasorbeliek beosztották az iskolába hordást egymás között.

A család téli munkájában változatosságot hozott a disznótor, ilyenkor jöttek össze a szomszédok és a jó barátok. Télidőben ért rá a legény vagy a nagylány tánciskolába és bálba járni. Ha a gyerekek a leckével elkészültek, vacsora után lefekhettek, de sokszor hallgatták az öregek beszélgetéseit. Ha nagylány volt a tanyában, akkor sűrűn jártak hozzá a legények. A legények rendszerint az istállóban tanyáztak: kártyáztak, beszélgettek, dalolgattak. Ha nem mentek sehova sem, vagy vendég sem jött, rendszerint már 8 órakor lefeküdtek, még azok is, akik szerettek olvasni, mert akkorára már azt is megunták.

Tejet, túrót, tejfölt általában minden piaci nap vittek a városba, még télen is. Ha az idő megengedte, kerékpáron, rossz időben pedig kocsin. Kerékpáron rendszerint a gazdaasszony, kocsin a gazda és a gazdaasszony vitte a tejtermékeket a piacra. A tejtermékeken kívül legtöbbször tojást vagy baromfit vittek a piacra. Világossal indultak el, de a piacozás télen nem tartott olyan hosszú ideig, mint nyáron. Ha nem volt olyan hely a városban, ahol kifoghattak, a piac közelében nem várakoztak, ilyenkor a daráltatást is elvégezték, s mire lefolyt a dara, a piacnak is vége volt és mentek kifelé. Nem is ettek közben, mert jó délre haza

is értek. Ha véletlenül nem vittek daráltatni valót, akkor a lovakkal fordultak egyet-kettőt. Mivel a piacon mindenki szaladt — különösen ha hideg volt —, a gazda kevesebb baráttal találkozott, s a kocsmába is ritkábban ment. Ha útközben a gazda be is tért a kocsmába, ez rövidebb ideig tartott, mint jó időben, s ha megálltak, a lovakat a subával betakarták.

Vasárnap és ünnepnap sem lehetett a felkelést halogatni, mert a jószág gondozása télen is megkövetelte a korai kelést. Legfeljebb szombaton vagy ünnep előtti napon több takarmányt készítettek elő, s így vasárnap vagy ünnepnap nem kellett ezzel bajlódni, sőt maradt ebből még az ünnep utáni reggelre is. Míg tánciskola hétköznap is volt, bál csak vasár- és ünnepnap. A gazda — miután nyáron csak nagyon ritkán (csak rossz időben) mehetett a körbe — télen sűrűbben megfordult ott. A pusztai körökben az élet vasár- és ünnepnap délután volt a legélénkebb.

A szabadnapos béres sokszor már szombaton az esti etetés után hazament, de akkor a vasárnap esti etetésre vissza kellett jönnie, azért legtöbbször csak vasárnap, a reggeli etetés után ment el, hogy hétfőn a reggeli etetésre jöjjön csak vissza. Így a vasárnap este teljesen az övé volt.

III. A munka a kibővült családban

Így folyt a munka a tanyán napról napra, évről évre. Az idő eljárt, a gyerekek felnőttek, a lányok férjhez mentek, a fiúk megnősültek, a szülők megöregedtek.

A katonaéveit kitöltő legény — amikor megnősült — rendszerint a szüleihez, a tanyába vitte az asszonyt; addig, míg az apa nem tudott földet fogni neki, kénytelenek voltak a tanyában lakni. A többi fiú is követte az elsőt. Ritkán előfordult, hogy kettő, még ritkábban három menyecske is volt a tanyában. Ilyenkor a konyhába, kamrába is jutott egy-egy pár, vagy az eresz alá építettek egy kisszobát. A fiatalok igyekeztek tanyás földet fogni feléből, ritkábban haszonbérbe. A leány csak abban az esetben vitte oda a *vőt*, ha nem volt fiútestvére. Legvégén rendszerint a legfiatalabb fiú maradt a tanyában, az tartotta el az öregeket.

Míg együtt éltek, minden esetben *ëgykarra* dolgoztak, *ëgykënyérën* éltek mindnyájan s a pénz mindig az öreg gazda kezébe került.

Ezután az öregek élete könnyebbé vált, mert a fiatal gazda átvette az öreg gazda szerepét, de anélkül, hogy a bevétel az ő kezébe folyt volna. Ha nagyobb jószágot adtak el, az árával el kellett számolnia, s legfeljebb az áldomás ára hiányozhatott. A menyecske részben átvette az anyósa munkáját: fejt, mosott, kenyeret sütött, baromfit gondozott, de a főzés továbbra is az idősebb gazdaasszony dolga maradt, a fiatalasszony csak segített.

Minden munkában mindnyájan részt vettek, főleg a sürgős munkákban: kapálásban, aratásban és cséplésben még az új asszonyra is számoltak, csak az idősebb gazdaasszony maradt a tanyában. A lovasmunkát rendszerint a fiatal gazda végezte: trágyázott, szántott, vetett, piacra járt, őrletett, daráltatott stb., az idős gazda legfeljebb csak belesegített. Ha nem volt nagyon sürgős munkájuk, akkor az öreg gazda ebéd után *hunyt* egyet a vackon. Úgyszintén a fiatalasszony is felváltotta anyósát: a nehezebb munkákat ő végezte, anyósa csak segített. Az irányítást azonban sem a gazda, sem a gazdaasszony nem adta ki a kezéből. Ez sok helyen súrlódást okozott, mindkét felet arra késztette, hogy minél hamarabb szétváljanak. Mire azonban erre sor került, rendszerint egy-két év eltelt.

Ahol az irányítás továbbra is az öreg gazda kezében maradt, ott mindenkinek, így a cselédeknek is ő parancsolt. Ritkábban — ahol a fiatal gazda ezüst- vagy aranykalászos tanfolyamot végzett, és valóban jól értett a gazdálkodáshoz, ott ő vette át az irányítást, a béresnek, a kanásznak is ő parancsolt, ő fogadta fel ezeket. Ahol az öreg gazda még munkabíró volt, s több legényember élt a családban, ha megnősült is az egyik legény, de ilyenkor

cseléd, kanász már nagyon ritkán volt. Ha a lány vitte a *vőt,* akkor még inkább az öreg gazda kezében maradt a vezetés. Ritkán került csak arra sor, hogy a vő átvehette a gazdaság vezetését: legfeljebb csak hosszantartó betegség esetén. A jól dolgozó vőt egyenrangú családtagként kezelték. Mindenhogyan volt valami igazság az alábbi szólásmondásban: „A vőm nem fiam, a mënyem nem lányom!"

IV. Az öregek beköltözése a városba

Legtöbbször a szülők vagy örököltek, vagy vásároltak a városban házat s bementek lakni, és a nős fiú maradt a tanyában. Ha tanyásbirtokot örököltek vagy vásároltak, akkor a nős fiú átment oda.

A városba költözött szülők felhagytak a gazdálkodással, s az apa rendszerint feléből, ritkábban haszonbérbe adta ki a földjét a saját fiának. Később átadta neki és *élvezetet* kapott. Ritkán előfordult, hogy a gazdálkodással felhagyó szülők a tanyában maradtak, mert a városban nem volt házuk. Ebben az esetben a föld feles, ritkábban haszonbéres volt. Ilyen esetben az öreg gazda a munkával már nem sokat törődött, amikor azonban kedve tartotta, a könnyebb dolgokban segített, úgyszintén a nagymama is. Ők már kényelmesebb életmódot folytathattak. Ők is korán keltek, mert részben vérükké vált, részben nem is tudtak már sokat aludni. A jószággondozásban az idős gazda egyáltalán nem vett részt, mert az csak súrlódásra vezetett volna. Azonban, amikor a fiataloknak sűrgős dolguk volt, vagy a tanyából elmentek, akkor az öreg gazda etette meg az állatokat. Miután a fiatalok egész nap el voltak foglalva, a kisebb gyerekek nevelése nagyrészt a nagymamára hárult. Ő keltette fel az iskolásokat, s ő látta őket el minden szükségessel sokszor jobban szerették az unokájukat, mint a saját gyereküket. Az öregek messzire nemigen mentek a tanyából, legfeljebb a szomszédokhoz. Inkább hozzájuk jöttek a rokonok és ismerősök. Ha nem is dolgoztak már, de nagyon igaz volt a Pusztán is ismeretes közmondás: „jó az öreg a háznál, ha mindjárt lakatnak is használják!". Ha a fiatalok elmentek, jó *tanyások* (tanyaőrzők) voltak.

Ha az öreg gazda egészséges volt és nem szakított teljesen a paraszti élettel — amikor a városba költözött —, akkor egy tehenet tartott s azon kívül még néhány disznót, s ezek takarmányozására kötelezte a fiatalokat. Csépléskor és sürgős munka esetén a szülők kimentek a tanyára segíteni, kocsival jöttek értük. Ha a lovakat nem lehetett kivonni a munkából, a tanyára — ha az nem volt nagyon messze — az öregek gyalog is kiballagtak. Útközben nézelődtek, hogy milyenek a terméskilátások.

V. Haszonélvezet

A legtöbb gazda, amikor kiöregedett és felhagyott a gazdálkodással, szétosztotta földjét a családtagjai között s magának *haszonélvezetet* kötött ki. A *beadott élvazetet* a vásárhelyiek *kommenciónak* mondták: „Viszöm a komenciót idösatyámnak Vásárhelyre!" Az orosháziak a haszonélvezetet *ilvezetnek,* ritkábban *járadék* hívták.

A Csárpateleki-dűlőben lakó Pál József 1934-ben vagy 1935-ben, 70 éves korában adta át földjét négy fiának és a legfiatalabb, nőtlen fiával maradt az öreg tanyában, s a kielégített fiai oda hordták a haszonélvezetet — emlékszik vissza Pál Flórián. Általában előny volt az öregekkel maradni — annak ellenére, hogy szükség esetén az öregeket ápolni kellett — mert a beadott terményeket nem tudták mind fölélni. Ha a gazda az élete végén bement a városba,

az öreg tanya általában a legfiatalabb fiúé maradt, a gazda az idősebb fiainak vagy épített tanyát, vagy segített tanyásföldet szerezni.

Ha a nagyobb földű ember szétosztotta a földjét, de magának valamennyit megtartott, akkor a fiaitól nem kért élvezetet. Legtöbbször a vele közös háztartásban élő legfiatalabb fiú munkálta ezt a földet, vagy akinek a felesége legjobban tudott az öreggazda „nyelvén beszélni". Minden esetben azok örökölték, akik addig is munkálták, de ebben az esetben ők temették el a szülőket. Id. Hegedűs József kakasszéki gazda az 1930-as évek első felében három lányának és egy fiának 15-15 holdat adott, s magának is annyit hagyott. Ezt a fia munkálta és terméséért eltartotta az öreget.

A családtagok a szétosztott földön teljesen önállóan gazdálkodtak. Általában telekkönyvileg is *rájukirták,* de a haszonélvezetet *rátáblázták.* Ez megnehezítette a föld eladását, mert vagy lemondtak a haszonélvezetről — ez volt a gyakoribb eset —, vagy a vevő azzal együtt vette meg. Haszonélvezetes földet csak ritkán vettek — s akkor is olcsóbban —, ugyanis a föld jövedelmével a haszonélvező rendelkezett.

A gyerekektől kapott haszonélvezetet az öregek állapították meg s ez a Pusztán családonként változott. Ha több volt a föld, akkor holdanként kevesebbet kértek. Ha volt rá lehetőség, szívesen engedett az öregatya a fiának. A megállapodást legtöbbször írásban foglalták. Az élvezetet mindig *újkor* (újratermeléskor) *adták be.* A fentebb már említett Pál József az első világháború előtt édesanyjának Vásárhelyre 20 kishold föld után a következő haszonélvezetet adta: 5 köböl búza, 2 köböl árpa, 1 kocsi kukorica, 1 hízónak való, 4 kacsa, 10 pár csirke, néhány liter kisütött vaj, 3—4 juhsajt és kocsi szalma. Ugyanennyit adott a másik fiú is. A négy lány harmadrésznyi földet kapott, de azok élvezetet nem adtak. A városi ház is a két fiúé lett, de özvegyi haszonélvezettel terhelten.

Az idősebb özvegyasszony vagy a fiai között osztotta ki a földet, vagy ha nem voltak fiai, akkor leggyakrabban haszonbérbe, ritkábban felesbe adta ki. Ha fiatalon maradt özvegyen — s a gyerekek még kicsik voltak —, bérest fogadott és gazdálkodott, vagy harmadából, feléből kiadta. Pusztaközponton Kotormán Sándorné két lánnyal maradt özvegyen, s a 80—100 hold földjén tovább gazdálkodott. Egy megbízható béresével és alkalmi munkásokkal munkáltatta a földjét. Ügyes, nem akármilyen asszony volt.

Sok idősebb gazda amikor felhagyott a gazdálkodással, még „jól bírta magát". A földjét *felibül adta ki,* elsősorban fiainak, így „nem csúszott ki kezéből a gyöplű". Így tett özv. Gulyás Imréné is, aki a csárpateleki-dűlőben fekvő 45 kishold földjét 1930 körül pár évig feléből adta ki a két fiának (a férjnél lévő öt lány nem kapott földet, mert amikor férjhez mentek, bútort és jószágot kaptak). Néhány év múlva azonban szétosztotta a földet, akkor már a lányok is kaptak, de kevesebbet, mint a fiúk. A lányok 4—4 holdat kaptak. Az édesanyának mindnyájan haszonélvezetet adtak.

CSÉPLÉS TÁRSASÁGBAN

NAGY GYULA

A gépi cséplés a századforduló körül jelent meg a Pusztán. Barackoson már 1903-ban *gépelték* a gabonát, de amikor Pusztaközponton a jó földeken már csépeltek, a szikes földeken a kisebb földű emberek még lóval *tapostatták el a gazt*. Különösen az árpát még sokáig úgy *rúgatták* el, mert a lóval taposott árpaszalma jobb, mint a *gépes*.A 4-es számú, legkisebb nagyságú *húzatos gépeket* könnyű volt húzatni, mégis voltak, akik azt mondták: „A lovamat a gép *elejbe* nem adom, inkább elrúgatom!", — féltették a lovat. Bajos dolog is volt a húzatás! Nagyobb gazdaságokban még megjárta, de a kisebbekben sokszor kellett a vizet leereszteni és újratölteni. Ugyanis a húzatás előtt a vizet a kazán tartályából mindig kieresztették, s volt olyan nap, hogy 2—3 kisebb gazdaságban is végeztek. Nyihogott, rúgott a ló: nem volt összeszokva. Amikor átalakították a húzatós gépeket *magánjáróvá* mindjárt kapósabbak lettek.

A húzatós gépek mellett *társaságba* csépeltek, vagyis a gépeket nem *részesmunkások*, hanem a csépeltetők összeállva, *társaságba* verődve szolgálták ki. Rövid ideig még a magánjáró mellett is csépelték társaságban. Már tavasszal megbeszélték a cséplést. A gépész akkor jött ki a Pusztára, amikor a gabona „mutatkozott", készen hozta a szerződést, csak alá kellett írni. Még a szerződéskötés előtt meghányták-vetették, ki hány embert ad. Ahol béres volt, elsősorban arra számítottak, azután a legények következtek, de ha „kötél szakadt", a gazdára is sor került. Sokszor a társaság egyik vagy másik tagja maga helyett fizetett napszámost állított. Olasz Ernő is szeretett géphez járni napszámba, mert szerinte ott volt a legjobb „fizeccség": egy nap három forintot is megkeresett. A napszámos a géppel csak akkor ment tovább, ha a következő helyen is megfogadták. A társas cséplés idején a felfogadott napszámos kizárólag a társaság egyik tagját helyettesítette, természetesen napszámosbérért. Azonban ha valamelyik tanyában nem értek rá a géphez menni, legtöbbször nem napszámost fogadtak, hanem olyan tanyából kértek segítséget, ahol még nem csépeltek s azután visszaadták. Nem számított, kinél mennyi a gabona, mert nagy különbség nem volt, de ha mégis volt, azt egy kis pálinkával elintézték, „nem néztek az orrukig". Ha nem volt ki a *banda*, csak egy-két ember hiányzott, azért a gép vígan ment.

Mire jött a gép, az egész *cséplőbanda* a cséplés helyén volt. A gépet a gépszemélyzet: a gépész, a fűtő és a két etető *állította* be. A cséplés során a gépszemélyzet korán kelt, de a banda legtöbbször nehezen gyűlt össze: egyik elaludt, a másik a jószággal bíbelődött. Füttyel hívták össze az embereket: „Kijabálva fütyült a gép!" — emlékeznek vissza. A gőzsípot a fűtő ütemesen rángatta és a füttyszó valóban olyan volt, mintha kiáltana. „No ez már nekünk kijabál!" mondták és elkezdték szállingózni. Sokszor csak lassan jött össze a banda, amiért a gépész haragudott.

Olasz Ernő úgy emlékszik, hogy amikor társaságban csépeltek mindenki a saját tarisznyájából evett. Sokszor az öregatya, a gyerek, vagy a feleség vitt ebédet, mert mindig a közelben csépeltek, viszont Ujj Istvánné szerint a kölcsönbe-dolgozás koszttal együtt járt.

Ezért minden tanyában olyan volt az ebéd, mint egy kisebbfajta lakodalomban. A gépszemélyzet mindenképpen *bentkosztos* volt, vagyis a csépeltetőnél kapott ételt. A tanyában ettek, csak a fűtő maradt kint a gépnél. Ebéd közben ugyanis a fűtőnek dugni kellett a kazánba, mert könnyen leszaladt a gőz, s akkor *szipákolhatott*. A fűtőnek sok dolga volt, úgy éreztette ezt a gépszemélyzettel, hogy hamarabb fütyült. Reggel nagyon korán kezdtek, de csak naplementig dolgoztak s akkor hazamentek.

A gépszemélyzet a gépnél aludt. A fűtő szalmát hozatott, a vackokat az etetők készítették el. A gépszíjért az etető felelt, azért este a feje alá tette, nehogy csizmatalpat vágjanak belőle, ugyanis a gépszíj nagyon jó talp: abban *iszánkothat* (csúszkálhat) bárki, nem kopik. A gépész a szerszámoskamrában feküdt egy subában, azt is őrizni kellett, mert értékes szerszámok voltak benne. A fűtő kelt fel legkorábban.

A társascséplésnél a gépszemélyzeten kívül 3 *asztagos*, 2 *kévevágó*, 2 *rudasgyűrű*, 4 *szalmahordó* 1 *kazalrakó*, 1 *törekrakó*, 1 *pojvarakó*, 3 *törekhordó*, 3 *pojvahordó*, összesen 24 ember dolgozott.

A géppel csak vizsgázott gépész járhatott. Ha a kazánt és a cséplőszekrényt jól kijavították, akkor csak a húzatásnál és a beállításnál dolgozott sokat. Cséplés közben gyakran a *poggyászkocsiról* vagy egy árnyékos helyről figyelte a gép búgását, de a helyét nem hagyhatta el messzire. A gépész legtöbbször a tulajdonos volt. A fűtőnek a kazán fűtése, tisztogatása és karbantartása volt a dolga. Szalmával fűtött, s amikor az elfogyott, rövidet, panaszost füttyentett, „Szal-mát! Szal-mát!" Amikor reggel, délben, este megálltak, a fűtőnek még sok dolga maradt, legfeljebb barátságból valamelyik béres vagy gyerek váltotta fel rövid időre. Leginkább papucsban járt, de mezítláb fűtött, mert a papucsban izzadt a lába. A *hamuláda* előtt a lehullott apró szalma puha volt s azon állva fűtött, de ha a gépre felment, felhúzta a papucsot, mert a kazán sütős volt.

Kezdéskor két *asztagos* ment fel az asztagra, s lent maradt társukkal váltották egymást. Amikor az asztag elfogyott, mindhárman felmentek. Az asztagokat annak idején szakaszonként rakták, amelyeket *tódásoknak* hívták. Egy asztag rendszerint három toldásból állt. Az asztagot rendszerint a középső toldásnál kezdték és a cséplőszekrény magasságáig hányták le, majd a kazán felőli végtoldást kezdték meg és a kévéket a középső toldásra hányták s onnan dobták a cséplőre. Amikor az egyik végtoldást feladogatták, a másikra kerítették a sort. Ha mindkét végtoldás *fölfogyott*, a középső toldást adogatták fel, majd az asztag helyét feltakarították. A *kévevágó*, amikor a kéveforgató által felemelt kéve alá nyúlt, egy határozott mozdulattal a *kévevágókéssel* elvágta a kéve kötelét. A kévevágó akkor vágta el a kéve kötelét, amikor az etetőnek kéz alá adta a kévét. Az egyik etető *karra vágva* szerette inkább, a másik pedig egy bekötött kévére kívánta a kalászt. A kévevágás nem volt nehéz, de nagy figyelmet kívánt. Az etetéshez is szakértelem kellett, a szétvágott kévét egyenlő vastagon szétterítette és a gépbe engedte. Ha *vonút* vagy nedves volt a gaz, akkor másképpen etetett. Kabátban, nadrágban dolgoztak, s védőszemüveget is használtak. Kalapjukról lehetett őket megismerni. Minden etetőnek rossz, *lepsi* kalap volt a fején. Ők formálták ki: vízbe mártották és a szélét felhajtották. A széle hátul *lëcsajlút*, a nyakszirtet végte az erős napsütéstől. Sokszor zsákból készült *ujjat* húztak a karjukra. Bőrpapucsban jártak, de mezítláb etettek.

A *rudasgyűrők* egymással szemben állva továbbították a gépből kikerült szalmát. Amikor megfelelő mennyiség összegyűlt, a rudasgyűrés helyébe tolták. Rendszerint három-négy csomóból gyűrték a rudast. A *szalmahordók* egy-egy rúddal a kész szalmarudashoz mentek, egymással szemben álltak, majd gyors léptekkel haladva a rudas alá *szúrtak*, kötéllel lefogatták és a szalmakazalhoz vitték. Rendszerint a fiatalabbak, erősebbek voltak a szalmahordók. A kazalrakó a kazlat *tódásonként*, vagyis szakaszonként rakta. Először a géptől távolabb eső kazalrészt, a *végtódást* kezdte rakni, s le is tetőzte. A harmadik toldás befejező végét igyekezett függőlegesen rakni s a végén a kazlat lekötötték. A *törekhordók* a *törekhor-*

dórácsot a töreklyuk mellé helyezték. Az egyik törekhordó kaparta a töreket, a másik pedig rakta. A négy sarkán kezdték, azután körülrakták, majd kitöltötték a közepét. A második sort valamivel beljebb rakták. Négy-öt sor került így egymás fölé s a megrakott rácsot a törekkazalhoz vitték. A törekrakó, ha egyenes végű kazlat készített, akkor először a sarkokat rakta ki, s csak azután a szélét. Ha gömbölyű végű kazalt raktak, akkor egy helyen megkezdték a szélét és sorba rakták. Derékig egyenesen haladtak, s onnan felfelé keskenyítették, és a tetejére szalmát terítettek. A *pojvarakók* a *pojvahordóruhát* a polyvalyuk elé tették, s addig rakták, míg tele nem lett. A gereblye fokával megveregették, majd a polyvakazalhoz vitték. A polyvarakó néhány rudas szalmát vitetett, meglocsolta, hogy jobban lehessen hajtani, abból gyűrte a kazal oldalát. A kezdővégét vállmagasságig kirakta. Ahogy telt a kazal vége, úgy növelte a gyűréssort a kazal két oldalán, s amikor a gyűrés körös-körül elérte a megfelelő magasságot, a polyvahordók domborúra hordták a tetejét.

Az asztagosok, kévevágók, etetők, rudasgyűrők és rudashordók 5, vagy 10 mázsánként váltották egymást. Rövidesen kiderült, hogy a párok megértették-e egymást, ha nem csereberélték egymást. Sok ember *purungya* munkát csinált. A gazda mázsált. Hogy a társaságban ki milyen részt vállalt a munkából, azt a rátermettsége döntötte el. Az idősebbje általában kazlat rakott.

A „masinák" megjelenése után néhány évre a társaságok helyett *részesmunkásokkal* csépeltek. Ez főleg a géptulajdonosoknak volt előnyös, mert a részesekkel sokkal gyorsabban haladt, s így jóval többet keresett. Azonban az első világháború éveiben újra visszatért a társaságban való cséplés, mert minden férfi katona volt, s nagyon nehéz volt összeszedni a bandát. Így aztán suhancokból, öregekből, lányokból, asszonyokból *verbuválódott* a banda. De később már csak részesmunkásokkal csépeltek. A részesmunkások a Pusztán legtöbbször komlósi tótok voltak, a maguk kosztján. Jól dolgoztak.

GAZDASÁGI CSELÉDEK, NYÁRI PÁSZTOROK ÉS TANYÁSOK

NAGY GYULA

A Puszta hagyományos paraszti életéhez hozzátartoztak a gazdasági cselédek, a nyári pásztorok és a tanyások is. Bár egy részük csak egy-két évig élt a Pusztán, nélkülük hiányos volna a Puszta életéről festett kép, ezért mi is foglalkozunk velük annál is inkább, mert a birtokos parasztsághoz viszonyítva is elég nagy volt a számuk.

A parasztember igyekezett a saját kisbirtokát, haszonbéres vagy feles földjét családjával elmunkálni. Ha nem lehetett, *cselédet* fogadott. Cselédek közé tartoztak azok, akik cselédkönyvvel álltak el: béresek, szolgálók, kanászok. Cselédkönyvet csak a 16 évesek kaptak, a századforduló után anélkül nem fogadták meg őket. Az iskolás korúak rendszerint a nyári hónapokra álltak el kanásznak vagy libapásztornak, ezek az ún. *nyári pásztorok* voltak.

A leszerződött cselédek között legnagyobb számmal a *kisbérësëk* vagy másképpen a *mindënësëk* voltak. A kisebb földű parasztoknak ezekre volt legjobban szükségük. A jószáglegeltetéstől a marokverésig mindent elvégeztek, de nem kaszáltak, legfeljebb a jószágnak *csalinkáltak* (vágtak) egy talicskányi gyöpöt vagy lucernát. Az erősebb kisgazdaságok *bérëst* fogadtak, az már kaszált is. A nagyobb gazdaságokban a béresen kívül feltétlenül kanász is volt, mert a béres nem pásztorkodott. A kanász viszont nemcsak jószágot őrzött, hanem szükség esetén néhány napra befogták még markot verni és sok esetben kapálni is. A Pusztán nem sok *szolgáló* volt. Csak a nagyobb gazdák tartottak és ott, ahol beteges volt az asszony. Nyári pásztort: kanászt és libapásztort csak olyan helyen tartottak, ahol nem volt, vagy még kicsi volt a gyerek. A pusztai ember alig várta, hogy gyerekét a libák mellé állítsa: „Në ingyön ögye a könyeret!" Ahol nem volt 10—12 éves gyerek, ott feltétlenül fogadtak nyári pásztort.

I. A cselédfogadás

A cselédek január 1-től december 31-ig szerződtek. Legtöbben vízkeresztkor (olájkarácsonykor) *álltak hejre* és szilveszterig *szolgáltak*. Az első világháború előtt még előfordult, hogy a cselédeket Szent Mihálytól Szent Mihályig fogadták, különösen a *tanyásbérësëket*. Az első világháború után január derekán kezdtek elállni. Legnagyobb részüket az *embërpiacon* fogadták meg. Orosházára a környékbeli falvakból is jártak *elállni*. A Bihar megyei *olájbérësëk* Orosházán szilveszterkor a Kolofon kocsmában gyűltek össze, a gazdák ott fogadtak bérest közülük. A cselédek sokszor visszamaradtak a következő évre is, ilyenkor egy-két hetet kaptak a *hejreállásig*. Az erősebb, vagyis nagyobb gazdák közül egyesek *újé-*

vest alkalmaztak addig, míg a cseléd meg nem érkezett. Ezeket az orosháziak *bérēshejetteseëknek* hívták Bérük egy kocsi szalma, vagy egy mázsa búza volt. A béreshelyettes beállítása legtöbbször olyan helyen történt, ahol a régi béres visszamaradt, de kikötötte, hogy 2 hétig nem áll helyre. Ez ritkán előfordult az újonnan megfogadott cseléddel is. Általában a frissen fogadott cselédek az első napokban helyreálltak.

A cselédpiacon, ha volt elegendő cselédnek való, akkor többet is megszólított a gazda. Alkudozni kezdtek, a gabonával kezdték, s ahhoz kapcsolódott a többi. A komoly hangú beszélgetés közben néha tréfásabb hang is vegyült. Mondják, hogy az orosházi Baranyai György amikor alkudott, megkérdezte: „Hogyan ëszël: mint a kacsa, vagy mint az ökör?" A kérdezett rendszerint a kacsát választotta. Nem fogadta meg, mondván: „A kacsa ëvés közben fojton iszik, s ezért sokat ëszik!" (A nagyon fukar Baranyai így kezdett hozzá a cselédfogadáshoz, ámbár lehet, hogy a fukarságát színezte ki az emlékezet.)

Csepregi Ferenc még a múlt század vége felé, mikor már megalkudott a béressel, elvitte a kocsmába és rendelt neki ebédet. Úgy tartották: „Amilyen az ëtte, ojan a tëtte!" Ha nem tetszett neki, nem fogadta meg.

A helybeli cselédnek a mosás-varrás nem volt a bérében, helyette egy kocsi szalmát vagy szárícikat s pár kg szappant kapott. A helybeli a gabona mellé egy választási malacot kért, de rendszerint kikötötte, hogy januári vagy februári legyen. Az alkut a kézfogás pecsételte meg. Az 1920-as évektől kezdve néhol a gazda bérlevelet állított ki két példányban, az utóbbi időben ez kötelező volt. A bérlevelet a gazda a cselédkönyvbe tette és a szobában a *sublótba* tartotta.

Aki el akart állni, azt a piac elején rendszerint meg is fogadták, mert olyan bért kért, amely akkor szokásos, megadható volt. Voltak olyanok is, akik nem akartak elszegődni, csak próbálkoztak mert volt valami kitartásuk azért olyan magas bért kértek, hogy azt ne is adják meg. Délben hazamentek és néhány hét múlva újra próbálkoztak.

A rendes gazda igyekezett mielőbb fogadni cselédet, mert a jó cselédet elkapkodták. Viszont a cseléd is igyekezett jó gazdához szegődni, mert a rossz cselédtartó csak sokára tudott cselédet kapni.

Az első világháború előtt Orosházán cselédközvetítők is voltak. Dán Péter és Kincses Ferenc gazdák is közvetítettek cselédet. Dán Péter román származású gazda magához „édesgëtte" az „olájbérësëket" s elkomendálta.

A gazdák nagy része szívesebben fogadott messzi földről cselédet, mint helybelit, mert azok olcsóbbak voltak és ritkábban, vagy egyáltalán nem mentek haza. Ezért sok gazda az első világháború előtt Bihar megye román lakta falvaiban fogadott cselédet. Rendszerint a béres 3—4 barátja vele jött, akik a Pusztán el is álltak. Biharból főleg legények jöttek az Alföldre, lányok csak nagyon kevesen. A bihari román béresek legnagyobb része jó cseléd-ember volt. Bár nem dolgoztak olyan keményen, mint a magyar béresek, de csöndes természetüknél és igénytelenségüknél fogva szívesen fogadták őket. De voltak közöttük *hajtósak* is. Ilyen volt Juhász Nagy Vilmos bérese. „Belebetegëdëtt", ha a szomszédok valamilyen munkával megelőzték őket. Egyszer azzal állított a gazdája elé, hogy a szomszédok már fölszedték a tuskót és csomókba hordták. A gazda megnyugtatta, hogy majd reggel hozzáfognak ők is. Reggelre a béres széjjelrúgta a szomszédék tuskócsomóit, hogy ne legyenek előbbre, mint ők. A gazda megpörölte érte, de nem volt szíve összeszedetni vele. A román béresek közül sok ide nősült és itt is maradt.

Csabára is jártak cselédért, mert oda Békésről, Dobozról is mentek a piacra elállni. Egyesek pedig a közeli, nemzetiségiek által lakott községekbe jártak cselédért. Komlósról legtöbbször csak lányok álltak el. A komlósi tót cselédek szívesen álltak el magyar gazdákhoz, bár igen keményen kellett dolgozni, de magasabb volt a bérük és jobb volt a kosztjuk. A Pusztán azért is álltak el, mert így a magyar nyelvet is gyakorolták, viszont a gazdák, különösen a gyerekek megtanultak szlovákul.

II. A kisbéres

Ezek 14—17 éves legénykék voltak. Az orosháziak *bérësgyerëknek* is hívták őket, a vásárhelyiek inkább *mindenösnek* nevezték, a mindennapi beszédben azonban csak *bérësnek* mondták.

A két világháború között búzából 5—6 q, árpából 1 q volt a bérük. Ehhez 2 öltöny (nyári és téli) ruha, 2 rend fehérnemű (ing és gatya), 2 kötő, 1 pár csizma, 1 pár bakancs, 1 kalap és 1 sapka járt. Mosást, varrást, 30—50 pengőt és 2—3 szabadnapot is kaptak. A kisbéresek közül az erősebbek a cselédfogadásnál erősködtek, hogy kaszálni is fognak, s ezért 2 q gabonával többet is kaptak. Így történt ez Csizmadia Imrénél is, Gergely Lajos kisbérese 1926-ban kaszált, s utána a húga verte a markot, aki ott pásztorleány volt. Nemritkán kikötéseik is voltak, így legtöbb békési fiú kikötötte, hogy neki 2 békési „koszorús" kötőt vegyenek. Rendszerint pénzt kapott s ő vette meg. A békésiek az országos vásárkor mentek haza szabadságra, a komlósiak pedig búcsúkor.

A fentebb említett Csizmadia Imre 1934-ben Fábián Imre békési fiút megfogadta mindenesnek. Bérlevele a következő:

„Megfogadtam Fábián Imrét az 1934. évre mindenesnek. Bére: 5 (öt) mázsa búza 25 (huszonöt) pengő, 1 öltöny nyári ruha (3 db), 1 öltöny téli ruha (3 db), 1 sapka, 1 csizma, 1 pár papucs, 2 pár fehérruha, 2 db kötő, mosás, varrás. 3 szabadság, útiköltség fizetve.

Csizmadia Imre
Fábián Gábor

Elismervény

Alulírott ezennel elismerem, hogy gazdám a túloldalon jelzett összes béremet hiánytalanul kifizette, azt én a saját kezembe felvettem, és így rajta semmi néven nevezendő követelésem nincs. Egészségesen távozom, miután a köztünk lévő szerződési viszony megszűnt.

1934. December hó 31-én.

Fábián Imre"

A helyreállt mindenes batyujában egy váltás fehérnemű, kalap, és esetleg egy pokróc volt. Papucsot kevés vitt magával. Holmijait átadta a gazdaasszonynak. Az első napok megmutatták, hogy mi lesz belőle. Az evés is sok mindent elárult. Az első világháború előtt Csizmadia Imre a lassú mozgású, lassan evő román béresének mondta: „Në így ëgyél, hogy Páál, Páál (elnyújtva mondta), hanem így: Péter-Pál" (gyorsan ejtette ki). Vagyis gyorsabban egyen, mert aki gyorsan eszik, az gyorsan is dolgozik.

Az istállóban a gazda megmutatta a jószágállományt: a lovakat, teheneket. Amelyik kisbéres szerette a jószágot, tüstént megkérdezte a lovak nevét és megsímogatta. Megmondták neki, kit hogyan szólítson és a családból ki fog parancsolni. Az első nap tudtul adták neki: „Itt ojan hejed lësz, amilyent igazítasz magadnak!" Amelyik nekivaló volt, egykettőre megszokott, aki pedig nem, az „mëgszökött". Ha a mindenes jóra vált be, a kisgazdaságokban sok helyen családtagnak számított. De akadt rossz hely is. A mindenes az istállóban aludt.

Mindenféle munkát elvégeztettek vele, amit bírt. A jószág ellátása volt az első. Azok körül mindent önállóan végzett: a takarmány előkészítését, etetést, itatást, pucolást, ganézást. Szántásnál-vetésnél lovat vezetett vagy gyeplővel szántott is. Kapált, markot vert, hordáskor kévét adogatott, kukoricát tört stb. Amikor nem volt nyári pásztor, a jószágot őrizte. Ha volt ideje a gazdaasszonynak is segített: vizet hozott, tűzrevalót készített, piacnapon a baromfiakat is ellátta. A mindenes könnyebb, de többféle munkát végzett, mint a felnőtt béres.

Legtöbb helyen a családdal együtt étkezett. Az egyik helyen az volt a szokás, hogy evéskor mindenkinek a gazdaasszony szedett, míg máshol mindenki szedett magának. Csizmadia Imrénél, amikor piaci napon maga maradt a tanyában a mindenes, nem zártak el előle semmit sem, azt evett, amit talált. Ez sem volt általános szokás. Vasárnap reggel a jószágetetés-itatás után tisztálkodott a kisbéres, s akkor váltotta a fehérneműjét. Melegvizet kapott, s a kiskonyhában vagy esetleg a kamrában mosakodott. Akkor feküdt és kelt, amikor a család.

Legtöbb egy évig volt egy helyen, de voltak olyanok is, akik 2—3 évre, sőt hosszabb időre is megmaradtak a gazdájuknál. Egyesek vagy a bánásmód miatt, vagy amikor a nehezebb tavaszi munkák beköszöntöttek, otthagyták a helyüket. Ilyenkor levelet írtak a gazda a szülőknek, hogy a gyereket küldjék vissza. Csak kevesen hajtatták vissza a csendőrökkel, de nem is volt köszönet benne. A csendőrök is azt mondták a béresnek, legalább addig maradjon ott, míg ők ott lesznek.

III. Az éveskanász

A nagyobb gazdáknál *éveskanász* volt, akit kisbéresnek is hívtak, annak is használták. Fejes Zoltánnál 10—12 marha és 5—6 bika volt a kanász kezén. Bére: 5 q búza, 1 q árpa, 5 q kukorica, 1 öltöny téli ruha, 1 öltöny nyári ruha, 2 rend alsóruha, 1 db 6 hónapos malac, 1 kocsi szalma, 2 kg szappan volt. Kosztot is kapott. Legtöbbször otthon mostak rá, de ez alku tárgya volt.

IV. A béres

Béreslegényt (bérest) általában ott tartottak, ahol ki tudták használni. Ehhez bizonyos nagyságú földterület és jószágállomány kellett. A béreslegény már emberszámba ment, vagyis zsákolt és kaszált.

A béres bére a két világháború között általában a következő volt: 8 q búza (az erősebbek 14 q gabonát is kaptak), 2 q árpa, 1 öltöny téli ruha, 1 nagykabát, 1 öltöny nyári ruha, 2 rend alsóruha, 1 pár csizma, 1 pár bakancs, 1 db hathónapos malac (a vidékiek malac helyett valamivel több pénzt kértek), és 2 kg szappan. Megállapodás volt, hogy mostak-e rá vagy sem, a vidékiekre feltétlenül mostak. A gazdánál étkezett, vagyis bentkosztos volt.

Egy gazdasági cseléd bérlevelét eredetiben közlünk: „Bérlevél, mely egyrészről Lázár Lajos munkaadó, másrészről ifj. Kocsis József munkavállaló között a mai napon jött létre. Kocsis Józsefet 1940. év január hó 10-től 1940. december 30-ig megfogadtam gazdasági cselédnek. Évi bére 10 q búza, 2 q árpa. A termény ennek betakarítása után fizetendő. 1 öltöny bársony ruha nagykabáttal, 1 öltöny ruha nagykabát nélkül. 2 ing, 2 lábravaló, 2 pár kapca, 2 zsebkendő, 1 db kalap, 1 db sapka. Pénzbér évi 65 pengő, azaz Hatvanöt pengő. 1 pár csizma, 1 pár bakancs, 1 pár januári malac, 1 kocsi szalma, 1 kocsi izik. Minden második vasárnap délután 1 órától éjfélig szabad. 2 kg szappan. Aratáskor, cséplésкor, kukoricatörés idején szabadságnak helye nincs. Hmvásárhely, 1939. XII. 31."

A béres minden gazdasági munkát elvégzett, ezt a bérlevélben így fogalmazták meg: az összes külső és belső gazdasági munkát tartozik elvégezni. Sok helyen a gazdasági munkákon kívül még az épületek sárzását és karbantartását is elvégezte. Bár a tatarozás nem tartozott a gazdasági munkák közé, azt is elvégeztették vele, mert a béresnek a tanyán előforduló mindenféle munkát el kellett végeznie. A sárzás nyáron történt cséplés és kukorica-

szedés között, leginkább esős időben, amikor a kinti munkát nem lehetett végezni. A béresek nem álltak a jószág mellé, mert az a gazdának drága mulatság lett volna. A gazdaasszonynak sem segítettek rendszeresen, de kenyérsütéskor a fűtenivalót sokszor bekészítették vagy egy-egy kanta vizet vittek a konyhába. Ha segítettek a gazdaasszonynak, az néha egy pakli dohányt hozott nekik a piacról.

A béresek közül is legtöbb csak egy évig maradt egy gazdánál, még akkor is, ha jól megvoltak egymással. Ha visszamaradtak a következő évre, rendszerint béremelést kaptak. Szilveszterkor a parasztcsaládoknál rétest sütöttek, melyet *kitolórétesnek* hívtak. Fontosnak tartották, hogy a bérest jóllakassák vele és még csomagoltak is számára. Néhol az volt a szokás, hogy reggeli után a cselédet kifizették és elbocsátották, de legtöbb helyen csak déli 1 óra után engedték el, addig a jószágot még ellátta, s akkorra a béreshelyettes is megérkezett. Ez legtöbbször a gazda tanyása volt, vagy a nyári munkásai közül valamelyik.

Nagyon ritkán előfordult, hogy nős bérest fogadtak a kisebb földű parasztok is. Miután ilyen helyen nem volt külön lakás a béres számára, a konyhába vagy a kisszobába engedték. Az asszonynak is kialkudott bére volt. Násztor György monori gazda nős béresének bérlevele: „Bérlevél Násztor György Orosháza T. 446. sz. alatti lakos gazda Orczán György és neje Váncz Anna Alsószopor (Szilágy m.) alatti lakosok gazdasági cselédek között szóbeli megegyezéssel létrejött szolgálati szerződésről.:

1. A cseléd neve: Orczán György és Orczán Györgyné szül. Váncz Anna.

2. A cseléd melyik év, hó és naptól, mely időpontig lett megfogadva: 1943. január 1-től 1943. december 31-ig.

3. A cselédek szolgálati bére: 1500 pengő, lakás és teljes ellátás, Kornélia nevű 3 éves gyereküknek a tartása és ellátása.

4. Mi a cseléd munkaköre? Az összes külső és belső gazdasági munka.

5. Esetleges egyéb megállapodások: Amennyiben Orczán György katonai szolgálatot teljesít, a katonai szolgálati időre fizetés nem jár, csak a feleségének, akinek a bére ebben az esetben 480 pengő.

Hogy a szóbeli szerződés a fenti módon jött létre, aláírásunkkal igazoljuk.

Orosháza, 1943. évi január 1-én.

Násztor György
a gazda aláírása

Orczán György
a cseléd aláírása."

V. A mindeneslány

Mindenëslányt a kisebb földű gazdák fogadtak. Nem volt olyan nagy választék belőlük, mint a cselédekből. Miután a lányok nem nagyon szerettek tanyára menni, a gazdának első szava az volt: „Tanyára gyüssz-ë?" Ha szülei nélkül állt ki a piacra, könnyen azt felelte, hogy tanyára nem megy. Hacsak egy mód volt, a városba, faluba álltak el. Ha a szülei szegődtették el, a gazdától megkérdezték: „Van.-ë a tanyában bérës, ki parancsol majd neki stb." Féltették a lányukat.

A mindeneslány bére a két háború között a következő volt: Az első évben 3—4 q, a másodikban 4—5 q búza, 50—60 pengő, 2 öltöny ruha: festő és ünneplő. 2 kötő, 2 kendő (az egyik nagykendő). 1 pár hosszúszáru cipő, 1 pár félcipő, 1 pár papucs és 1 kisebb párna. A komlósiaknak a papucsot és a kendőt Komlóson kellett a búcsún megvenni. Ekkor vitték be (István királykor) a búzát is.

Bemutatunk egy bérlevelet:

„Molnár Rozikát megfogadtam az 1928. évre: Mindenes lánynak. Évi bére: 4 és fél

mázsa búza, 20 pengő, 1 nagy hosszú kabát, 1 pár fél ünneplő cipő, 1 pár hosszú száru viselő, 2 öltöny festőruha, 2 festőkarton, 1 delin és 1 karton kendő, 4 szabadság. Foglaló: 2 pengő.

Csizmadia Imre
Orosháza, III. Zombai utca 53."

A mindeneslány a gazdaasszonynak segített a mosásban, főzésben. Ha a szükség úgy kívánta, a jószágra is vigyázott. Az erősebb a kapálásban és az aratásban is részt vett. Ha kisbaba volt a tanyában, szabad idejében pesztrálkodott is. Sokszor az ilyen helyre a gazdaasszony mellé nagyobbacska *pesztrát* fogadtak, aki a pesztrálkodáson kívül a gazdaasszonynak is segített, sőt ha úgy adódott, a jószágot is legeltette, de béresmunkát nem végzett. A mindeneslány a konyhában vagy a kisszobában aludt.

Ritkán fordult elő, hogy a gazda, a fia, vagy a béres kárt tett benne, de arra is vigyáztak, hogy a szomszéd legény, vagy béres se férjen hozzá. Csizmadia Imre közléséből tudjuk, hogy náluk — özv. Csizmadia Imrénénél — két évig szolgált egy román lány, aki elmondta, hogy mivel engedték el hazulról. Apja-anyja már nem élt és a sógora a lelkére kötötte, vigyázzon magára, nehogy úgy járjon, mint a szomszéd faluban az Annus. Azt pedig nagyon jól tudta, az hogy járt: teherbe esett, az erdőbe hurcolták, egy fához kötötték és otthagyták. Ezért, amikor a környékbeli *surbankó* legények zaklatni kezdték, rúgott, vágott, harapott, de érintetlenül ment haza.

Jobban szót fogadtak, mint a fiúk. Csizmadia Imrénénél is többször volt mindeneslány, mint fiú, mert az többet segített az idős asszonynak. A lányok jobban kihúzták az évet egy helyen, mint a fiúk, bár ritkábban akadt köztük olyan is, aki otthagyta a tanyát és hazament. A szülők rendszerint újra elállították, mert különben „Nem lött párna, së sömmi." A jó helyen a lány egy kis bérjavítás esetén visszamaradt a következő évre is. A harmadik évre már ritlábban, mert részben nagylánnyá serdült, részben a falubeli barátnők a faluba csalogatták, ahol cselédlánynak állt el. Általában a lányok nagyobb barátsággal váltak el a gazda családjától, mint a fiúk. Amikor a tanyában már nem volt rá szükség, és máshová szegődött, onnan is sokszor meglátogatta a régi gazdáját. Csizmadia Imrét is az egyik volt mindeneslánya meghívta az esküvőjére. Ez sok gazdával megtörtént.

VI. A szolgáló

A szolgálólánytól megkövetelték azt a munkát, amit a gazdaasszony szokott végezni: önállóan is sütött, főzött, mosott, s tehenet fejt. Ezenkívül ellátta a baromfit és szükség esetén az istállóban is dolgozott. Ha sürgős volt a mezei munka, akkor ott is dolgozott: kapált, markot vert, kukoricát tört. A jószág mellé is jobban odaállt, mint a béreslegény.

Nagyon ritkán fordult elő, hogy a gazda segített a szolgálója kiházasításában, különösen, ha a bérese vette el. A fiatalok rendszerint még hosszabb ideig ott maradtak, vagy mint cselédek, vagy mint időszaki munkások.

Nyári pásztorok:

Sok falusi szülő vizsga előtt *kivëtte* az iskolából a gyerekét, s legtöbbször ismerős gazdához *kiatta nyári pásztornak* a kosztjáért és egy kis ruháért. Az első világháború előtt különösen a többcsaládos szegényember már május derekán kivette a fiát-lányát az iskolából s *elállította,* csak Szent Mihály után mentek iskolába, addig pásztorkodtak. A kisbirtokos családoknál is előfordult, hogy kukoricatörés után adták fel a nagyobb gyereküket az iskolába, mert kukoricatöréskor kellett a kanász. Az első világháború után már szigorúbban fogták az iskolába járást.

Az fogadott nyári pásztort, akinek vagy nem volt családja, vagy még kicsi volt. De

mihelyt a gyereke pásztorsorba került (8—9 éves lett), akkor már nem fogadtak pásztort. A szülők alig várták, hogy a gyerekükre a jószágot rá lehessen bízni, azok azonban nem nagyon örültek neki. A pásztor akkor kelt, amikor a nap bújt, s a harmat hideg volt. Ha a gazda fia, lánya viszont kanász-sorba került, kanászkodtak, s akkor ismét fogadtak nyári libapásztort, rendszerint lányt. A nagyobb gazdaságokban a kanász vigyázott a libákra is.

Az orosházi származású kis földű ember — még ha sok gyermeke is volt — csak nagyon ritkán állították el azokat nyári pásztornak, ellenben a békési 10—12 holdas parasztok elállították. Némely többgyermekes család sajnálta pásztornak adni a gyerekét: „Ráér még más lába kapcája lënni" — mondták.

A nyári pásztorok nem álltak ki az emberpiacra. Először egy ismerős családhoz adták ki a gyerekeket nyári pásztornak: majd adnak valamit. A következő évben már egy kis bért is kértek. Azután is legtöbbször ismerős helyre álltak el.

Mint mondottuk, az első évben nem volt kialkudott bére, azt kapta, amit neki szántak. A következő évben: 1 öltözet ruha (alsó-felső ruha a kalaptól a cipőig volt a bére). Ha a pásztor 12 éves volt, s nem volt a gazdaságban kanász, akkor több jószágra vigyázott, s egy malacot is kapott. Főleg libákra vigyázott. Amikor az aratásban a kanász kisegítő marokverő volt, akkor kanászkodott a nagyobb jószágokra. A jószágetetésben segített a gazdaasszonynak, ezért az tejfölös kenyérrel, szerdán-szombaton lepénnyel kedveskedett neki. A pásztorlány a gazdaasszonynak segített, főleg a konyhán.

Elállításkor a szülők mondogatták: „Keményen köll fogni a gyerököt, mi is úgy fogygyuk, ha visszafelesël szájon köll türülni!" Négyszëmközt azt mondták: „Në üssék-verjék minden ok nélkül." A nyári pásztorok vagy a konyhában vagy a kisszobában aludtak.

Nem sok esetben, de előfordult, hogy nem a családoktól, hanem a lelencháztól hoztak ki lelencgyereket, mert annak nem kellett fizetni. A nyári szünidőben tartották, de dolgoztatták is őket. Az ilyen gazda azután kanásznak, béresnek „ütődött" (nem egészen normális) cselédet fogadott, olcsóbb bérért. Lénárt Sándor „sógorunk"-nak is mindig ilyen emberei voltak, mondta Csizmadia Imre.

VII. Az aratóbetyár

A 20—30 holdas parasztok, ha a szántást, vetést stb. el is tudták maguk végezni, de az aratás nagy munkáját segítség nélkül nem, s ezért legtöbbször *aratóbëtyárt, bëtyárt* fogadtak, mert a cselédet nem tudták volna kellőképpen kihasználni. A Pusztán arra nem tudtak feleletet adni, hogy miért hívták ezeket betyároknak.

A betyárokat is az emberpiacon fogadták. Az aratás megkezdése előtt egy-két nappal igyekeztek még elállni, hogy biztosítsák maguknak a nyári munkát, a kenyérnekvalót. Legtöbb betyárnak ismerősnél megvolt a helye, sokszor éveken keresztül. Volt betyár, aki szinte a családhoz tartozott. Mindig „bizalmasabb" viszonyban voltak a gazdával, mint a részesek. Öt-hat hétre fogadták meg őket. Péter-Páltól Nagyboldogasszonyig, vagy István királyig tartott a szolgálatuk.

A betyár bére az első világháború előtt: 8—10—12 q búza, 2 q árpa, 1—2 kocsi szalma. Bentkosztot kapott.

Szendi Horváth Bálint feljegyzései között találtuk:

„1880-ik évre megfogadtam *átojjásnak* Hegedűs Mihályt július 30-tól Nagyasszonyig (aug. 15). 8/ad fél köböl gabona, fele búza, fele árpa, 2 kocsi szalma, 1 forint foglaló." (Mindezt egy kis alakú jegyzetfüzetbe-noteszbe jegyezték fel, mert a századforduló előtt nem volt munkakönyv és ezért az egyezség adatait a gazda jegyezte fel).

Blaskó István munkakönyvében ez áll:

„Csizmadia Imre megfogadtam Blaskó Istvánt betyárnak, 1914. június 25-től öt hétre. 5 q búza, 1 q árpa, 1 kocsi szalma, 5 forint (papucspénz) 1 forint foglaló és benkoszt."

A betyár munkája az aratás kezdetétől a kazal lekötéséig tartott. Aratott, hordott, cséplt (a társas cséplés idején a géppel ment). Cséplés után trágyázott és minden, a gazdaságban előforduló munkát végzett. A tanya és a melléképületek sárzását is ő végezte. A padlást legtöbbször esős időben sározta amikor kint nem lehetett dolgozni. Ha hosszabb ideig esett az eső, hazaküldték, s míg fel nem szikkadt a föld, otthon maradt. (Nem kellett enni adni neki). Ez nagyon ritkán történt, mert mindig tudtak munkát adni. Az első világháború előtt több betyár volt, mint azután.

VIII. Tanyások

A Pusztán ritkán lehetett üres tanyát találni. Előfordult, hogy az üres tanya körüli földet a gazda haszonbérbe vagy feléből kiadta, s a bérlőnek nem kellett a tanya; egyezség tárgya volt, hogy ki adja ki a tanyát. A körülmények döntötték el, hogy az üres tanyát a gazda vagy a bérlő hogyan hasznosította. A pusztán háromféle tanyás volt: *bérës-tanyás, féléves-tanyás,* és *ingyenës tanyás.*

1. Béres-tanyás

Ha a nagyobb gazdaságban volt lakás a cseléd részére, akkor a gazda *bérës-tanyást eresztett* bele. *Kommenciós éves bérösnek* is hívták, az orosháziak pedig *tanyás-bérësnek* nevezték. A tanyás-béresek sokszor a gazda közeli kistanyájából jártak át, a gazda jobban szerette, ha nem egy tanyában laktak.

A gazdaságoknak szükségük volt egy olyan idősebb béresre, aki a többi cselédet a gazda parancsa szerint irányította. A béresek közül ő volt az első, *öregbérësnek, bérësgazdának* is hívták. Voltak olyan gazdák is, akik a közvetlen irányitást is maguknak tartották fent.

A béres-tanyás családos ember volt, ezért a gazda *kommenciót* mért neki, akárcsak az uradalmi cselédeknek. Mind a gazdaságnak, mind a béres-tanyásnak előny volt, ha a béresnek munkabíró *családtagjai* voltak, mert a gazdaság rendszerint alkalmazta őket.

Béres-tanyás kevés volt a Pusztán. A nagyobb gazdaságokon kívül ritkán a kisebb gazdaságokban is alkalmazták, ha pl. a gazda fiatalon halt meg, ilyenkor az özvegy béres-tanyással és egy éves kanásszal gazdálkodott mindaddig, míg fia, fiai fel nem nőttek.

Szent Mihálytól Szent Mihályig fogadták meg őket, vagyis a gazdasági év elejétől a gazdasági év végéig Ez érthető is, mert a béres-tanyásnak hurcolkodnia is kellett, s az nem történhetett télvíz idején. Rendszerint hosszabb időt töltöttek el egy helyen.

A béres-tanyás a gazdaságban előforduló mindenféle munkát végezte — beleértve a a tanya karbantartását is. Sok esetben a felesége a gazdaság teheneit fejte, s ezért minden reggel egy liter tejet kapott. Ha a gazdaasszonynak segített, azért külön díjazás járt. Sok esetben bejártak mosni, meszelni, libát tépni, vajat köpülni stb., sokszor hívás nélkül is mentek. A béres-tanyás bére általában a következő volt: 20 q búza, 4 q árpa, 1 kishold kukoricaföld (bevetve), 400 □ veteményesföld (felszántva), disznótartás: egy anyakoca nyári szaporulatával, kevés helyen tehéntartás, szabad tűzrevaló, 1 pár csizma, kevés pénz, amely 100—150 pengő körül mozgott, valamint kommenció: szalonna és só.

Egy béres-tanyás szerződése: „Alulírottak a következő feltételek mellett megfogadták Tóth Mihály H. M. Vásárhelyi lakost kommenciós éves béresnek. A bér időtartama 1941-től 1942. októberig. Bére a következő:

1. Egy évre kap 16 q búzát, melyet fele részben az új termésből kap.

2. 4 q szemestakarmányt, lehet árpa, kukorica, zab, vagy ocsú is. Fele újból, fele régiből, kívánsága szerint, vagyis ami van a gazdaságnak.

3. Pénzbér 100, azaz szóval száz pengő.

4. Szalonna 25 kg, 20 kg só.

5. Egy pár zsíros csizma, vagy ára.

6. Egy hold, azaz 1100 □ kukoricaföld, amelynek csak a csőtermése az övé. Ezen kívül kap 200 □ veteményes földet.

7. A béres kívánságára a gazdaság engedélyt ad egy tehén tartására, polyvát, csuhét, szárat etethet. Ezen kívül kap egy magkoca tartást, 2 azaz két téli fiaival, melyet meghízlalhat, és nyári szaporulatával.

8. A tanyás tartozik feles aprójószágot adni. Magjószág a tanyás, azaz a béresé. A szaporulat feles. Mihelyt kikelt az aprójószág, már közös, sem eladni, sem levágni a gazda tudta és beleegyezése nélkül nem lehet. Nevelhet tyúkot, libát, pulykát, kacsát, gyöngyöst. Liba, kacsa, toll közös. 1 kg-os csirkére 1 kg eleséget kap, libára kacsára pedig 2 kg-ot. Ezekre is utólag kapja az eleséget, a beadott csirke, liba után.

9. A gazdasági épületeket kívül és belül tartozik a tanyásné kimeszelni. A gazdaság adja a meszet és meszelőt. Kivételt képez a tanyás lakása, melyet belül is tartozik tisztán tartani, a tanya istálló épületeket körül-javítani.

10. A tanyás és családja tartozik a gazdaasszonynak engedelmeskedni és tisztességesen, illedelmesen viselkedni és vízzel ellátni, boltba vásárolni menni.

11. A tanyás kötelezi magát, hogy a vetést, ekézést, szárhordást a családjával ő intézi. A szalma, törek, széna egyes kocsik megrakását végzi. Ha géppel végzik az aratást, a tanyás gyerekei segítik összehordani a kévéket.

Ezen szerződést mindkét félnek felolvastuk, megmagyaráztuk és kötelezőnek nyilvánítjuk.

Kutas-puszta, 1941. szeptember 16-án.

Munkaadó: Kun Péterné

Tanyásbéres: Tóth Mihály"

2. Féléves-tanyás

Más kategóriát jelentettek a *féléves,* vagy másképpen a *kistanyások.* Ha a 40—50 holdas parasztnak, vagy ritkábban a hasonló területet bérlőnek üres tanyája volt, sokszor úgy hasznosította, hogy a munkaerőgondjain enyhítsen, ezért családos embernek adta ki a tanyát. Miután az ilyen területű gazdaság egész évben nem tudta foglalkoztatni, alku tárgya volt, hogy mikor és milyen munkát végzett a tanyás a kialkudott bérért. A vállalt munkája kb. fél évig tartott, s ezért az ilyen tanyásokat *féléves tanyásoknak* is hívták, noha a munkájuk nem pontosan fél évig tartott, s az egyes munkák között szabad idő is volt. Ilyenkor oda mehetett dolgozni, ahová hívták. Ők is Szent Mihálytól Szent Mihályig álltak el.

A féléves tanyás a következő munkákat végezte: Ősszel-tavasszal segített szántani-vetni, Szent Mihálytól Szent György napig 4—5 lábasjószágot gondozott. Bére alku tárgya volt, amely megszabott jószágtartással és szabad fűtéssel járt. Sok helyen a tanyás felesége bejárt a gazda tanyájába, kéthetenként nagymosást végzett s takarított, ősszel-tavasszal pedig meszelt. Ha újévkor a cselédet otthagyták a nagytanyát, akkor bejártak kisegíteni, míg az új cselédek meg nem érkeztek.

Egy féléves tanyás bérlevele: „Melyben alulírott megfogadtam Jenei Lajost Féléves tanyásnak, 1938. Február 1-től 1938. október 1-ig. 1 mázsa búzáért, azaz egy m. búzáért és egy m. morzsolt tengeriért, olyképpen, hogy május 1-ig tartozik 4 vagy 5 db jószágnak

gondját viselni és a tanya és takarmány környékét tisztán tartani. Ezért kap szabad tűzrevalót és évente őrletést, és valamint előforduló egyéb hozni és vinni-valókat neki elvégzem.

Aprójószágot, amit nevel, az feles, tarthat 1 koca disznót 2 téli fiával és a nyári szaporulatával és minden beadott aprójószágnak kap 1 kg eleséget, a libákra egy és fél kg darabjára.

A tanyaépületet tartozik kívül belül jó karban tartani és meszelni, tartozik az ott ültetendő gyümölcsfákat elsegíteni ültetni és szántás-vetést, valamint a nyári trágyahordást és terítést mind a kettő tanyában segíteni elvégezni, ott a lakáson a saját kosztján, míg a másik tanyában a gazda kosztján.

Kap még 1 vagy 2 száz □ feles veteményföldet és egy koca disznót fele malacéárt tartozik gondozni. Kap még 2 liter, azaz kettő liter petróleumot az egész időre, míg jószág lesz a keze alatt. Tartozik a felesége a másik tanyában bemeszelni és a cséplés alkalmával segíteni tartozik.

Hódmezővásárhely, 1938. január 30 nap

Félévestanyás — gazda

Jenei Lajos — Tóth Imre"

A jó földű gazda igyekezett a szikes, gyöpös részeken földet szerezni, amelynek rendszerint egy része, vagy az egész legelő volt. A rajta lévő üres tanyába tanyást engedett, aki *szabadlakást* kapott. Szent Györgytől Szent Mihályig kezén volt a gazda marhaállománya vagy annak egy része, valamint a birkái. A gazda a fenti időre bért fizetett, mert a tanyást egész nap lekötötte a legeltetés, valamint a jószág gondozása. Főleg a vásárhelyi gazdáknak volt olyan tanyásföldjük is a sziken, ahol csak gyöp volt. Nyáron a jó földről odahordtak búzából, árpából egy asztagot, ott csépelték el, hogy a telelő jószágnak ne kelljen almot hordani.

Akinek viszont a gyengébb, szikesebb földön volt az *öregtanyája,* de jó földön is volt egy kistanyája, kiadta féléves tanyásnak, mert a jószág egy része ott telelt. Itt meg Szent Mihálytól Szent Györgyig etette és gondozta a tanyás az istállóban lévő jószágot.

Legtöbb esetben a gazda terményt adott a jószággondozásért. A tanyás gondjaira bízott jószág etetését a tanyás családtagjai is elláthatták. A gazda megszabta, hogy a tanyás milyen jószágot tarthatott: egy tehenet a borjával, egy-két kocát a szaporulatával. Az aprójószág feles volt, de a gazda adott hozzá szemes takarmányt. Sok helyen a gazda megengedte a szabadfűtést, de rendszerint nemigen volt mivel, különösen a szikes részeken. Ott sokszor a legelőről összeszedett *árvaganéval* pótolták a tűzrevalót. Ha a jószággondozáson kívül más munkát is adott a gazda, akkor azt külön megfizette. Nyáron a gazdánál részes volt és mindig kapott harmados-, negyedeskukoricát.

Fejes Zoltán tanyása a szabadlakáson és szabadtüzelésen kívül 6 q búzát, 2 q árpát, 3 kishold harmadoskukoricát, 400 □ veteményt és egy disznótartást kapott. Ezért az *Örzsébeten* fekvő 60 kisholdon a gazda fogatával szántott és vetett, a vetésben a gazda is segített. Szántás-vetés után oda mehetett dolgozni, ahová akart.

Fejős János pósahalmi gazda 1929-ben feléből munkált egy tanyásföldet. Miután a tanyára nem volt szüksége, viszont sok földdel „bíbelődött", az üres tanyát kiadta tanyásnak, mert a munkaerő kellett. Török Bálint tanyás önállóan szántott, vetett és trágyázott. Ősszel és tavasszal a tanyát kívül-belül tapasztotta és meszelte. Ezenkívül négy marhát gondozott. 5 q búzát, 1/2 kishold kukoricát és 100 □ veteményesföldet kapott. Az aprójószág feles volt, de a felére a gazda eleséget adott. Szabad jószágtartása volt egy anyakocára és nyári szaporulatára, valamint két téli hízónak-valóra. Amikor bent dolgozott a gazdánál, azért külön bért, vagyis napszámot kapott és benkosztot. Jó helye volt: este-reggel el nem maradt a pálinka. Azután öt évig Pető István Kakasszék alatti gazdánál volt féléves tanyás. Ott 3 lovat és 2 marhát gondozott, ezért 1/2 hold vetés s 4 q búza között választhatott. A zöldve-

tést választotta, cséplés után kiszámították az egy holdra eső termést, s a felét kapta. Így jobban járt. (A gazda lába béna volt, csak a tanya körül „motyogott", s ezért volt szüksége féléves tanyásra).

Csáki Mihály kakasszéki gazda a közeli Szőkehalmi dűlőben a Lázár István-féle 40 holdas birtokot 1939-ben feléből kifogta. Egy kis öregtanya és istálló állt rajta. A kistanyát Horváth Lajos féléves tanyásnak adta ki, mert télen a jószága ott telelt. A tanyás öt hónapon át öt marhát gondozott, s tavasszal a szántásnál lóvezető volt. Felesége éven át bejárt mosni a gazdához. Az ingyen lakáson és a szabad tüzelőn kívül 4 q búzát, 1 q árpát, 1/2 kishold kukoricát („mindibül", de a szár visszamaradt), 300 □ veteményesföldet és szabad jószágtartást kapott: egy öreg disznót tarthatott a szaporulatával és 4 süldőt.

A féléves tanyások keze alá leginkább növendék-, vagy ridegmarhát adtak, főleg trágyakészítés céljából. Éppen ezért ott is csépeltek gabonát és szárt, csuhéjt is raktak oda. Így nem kellett a trágyát messziről hordani, a féléves tanyásságnak ez volt a legfontosabb célja.

Amikor a féléves tanyásoknál az idő lejárt (a félév eltelt), a gazdák általában tovább foglalkoztatták őket, de ezért külön fizettek és kosztot is kapott. A gazda még így is jobban járt, mintha éves cselédet fogadott volna, mert munkását csak a nagy dologidőben foglalkoztatta és etette. Mikor olyan *csellengő* munka volt, elvégezte a gazda fiával, fiaival, a béressel és a kanásszal. Az orosházi határban a féléves tanyásságot nem ismerték.

3. Ingyenes-tanyás

Ha a kisebb földű gazdának nem volt szüksége munkaerőre, *ingyënës-tanyásnak* adta ki a tanyáját. Látszólag ingyen *eresztett* tanyást a gazda, mégis előnyösebb volt, mintha üresen állt, mert a tanyás karbantartotta az épületeket, és a tanyás szárnyasjószága feles volt.

A lakásért a tanyás a tanyát kívül-belül tapasztotta és meszelte, a meszet és a meszelőt a gazda adta, de csak a külső meszeléshez. Tavasszal és a nyár végén meszeltek. Rendszerint az ember tapasztott s az asszony meszelt. A szárnyasjószágot a tanyás állította be, de a gazda darabonként 1, vagy 1,5 kg eleséget (szemestakarmányt: kukoricát, árpát vagy ocsút) adott. Az ilyen tanyás oda mehetett dolgozni, ahová hívták. Esetenként a gazdája is megfogadta: kapáláskor, szénavágáskor, aratáskor részesnek, kaszásnak. Különösen télen mindig kevés dolga volt, ráért egész nap az ablakon kefelé nézni, mondták is róla: „Na kukucskál már kifelé az ablakon." Ezért tréfásan *kukucska-tanyásnak* is hívták. De még kistanyásnak is nevezték (mi azonban nem élünk vele, mert egyesek a féléves tanyást kistanyásnak is hívták). Úgy mondják, hogy a tanyások többsége ingyenes tanyás volt.

Török Bálint legénykorában három évig volt egyfolytában béres Olasz Imre feketehalmi gazdánál. Megnősült, s ekkor külön ment az apjától, a *maga karjára dolgozott*. Valameddig megfért volna az apja tanyáján, de elment ingyenes tanyásnak. Még az apjának sem volt lova, s így nem volt más választása: „Tanyásnak köllött lönni!" Szabó János tanyáját 10 kishold földdel Török Bálintnak az egyik rokona bírta. Török Bálint nem a tulajdonossal, hanem a haszonbéressel egyezett. Üres tanyát kapott szabadlakással, valamint jószágtartással (egy anyakocát nyári szaporulatával, valamint hízónakvaló tartását engedélyezte a haszonbérlő). A baromfi feles volt, de a beadott csirkére 2 kg kukoricát vagy árpát adott a gazda. Ha dolgozott az árendásgazdának, azért az fizetett.

Mondják, hogy előfordult, előnyben részesültek azok a tanyások, akiknek szép, fiatal feleségük volt. Hellyel-közel a tanyásnénak a szerződésben foglaltakon kívül más kötelessége is volt, és ha okosan viselkedett, hosszú évekig nem kellett más helyet keresni. Még nóta is szól róluk:

Hiba van a gazdaságba,
Nem jár gangosan a Sárga.
Csirke, pulyka meg egy sánta ruca,
Mindig az asztagot rúgja.

Gangosan jár már a Sárga,
Nincs hiba a gazdaságba.
Mer a gazda szereti a másét,
Kerekfarú kistanyásnét.

A féléves, és ingyenes tanyásoknak a gazda minden esetben megszabta, hogy milyen és mennyi jószágot tarthatott. Csak sertésről és baromfiról lehetett szó. Egy anyakocát tarthattak annak szaporulatával. Esetenként tehéntartást is engedtek. A szárnyasjószág számát is megszabta a gazda, mert azok kárt tettek a vetésben. Azért nevezték ezt mégis szabad jószágtartásnak, mert volt olyan tanya is, ahol egyáltalán nem lehetett jószágot tartani, nem engedte a gazda.

FÖLDBÉRLET

NAGY GYULA

I. Haszonbérlet

A Pusztán sokan nem gazdálkodtak, hanem különféle okokból földjüket vagy annak egy részét *haszonbérbe* adták.

A vásárhelyi emberek közül csak nagyon kevésnek volt idegen határban is földje. Ha a vásárhelyi határ két távoli részében két tanyásföldön gazdálkodott, akkor legtöbbször maga munkálta azokat, de ha az egyiken nem volt tanya, akkor azt sokszor haszonbérbe adta. Ez újabb szokás, mert a lóval nyomtatás korában a *csupasz* (tanya nélküli) földet sem adták ki. Az orosháziaknak sok esetben más határban is volt földjük, és ha nem volt túlságosan messze, akkor maguk munkálták. Idős Domoki József orosházi származású fecskési gazdának Gyulamezőn is volt földje egy kis tanyával, de nem adta ki.

Ha a *kopasz* (tanya nélküli) földjük a tanyától messze esett, akkor legtöbbször haszonbérbe adták. Így tett Pap Lukács Jánosné is, aki anyai ágról 6 kishold földet örökölt a fecskésparti iskola közelében. Miután a Sóstó-parti tanyától 4—5 km-re volt a tanya nélküli föld, haszonbérbe adta. Ugyanakkor 42 kisholdat fogtak helyette haszonbérbe, melyen *tanyaörökség* (tanya) is volt és oda költöztek, míg a Sóstó-parti tanyában az öregek maradtak. A 42 kishold tulajdonosa pedig Földvár alatt a Jankó-féle földből nagyobb és jobb minőségű földet fogott, mert megfelelő munkaerővel és jószágállománnyal rendelkezett. Az Olasz Ernő Hatablaki-dűlőben fekvő tanyája mögötti Tatár-féle föld is messze esett a Tatár-tanyától, s kiadták haszonbérbe (ráadásul olcsón), mert úgymond: „a Pusztára sohasë mögy ki szántani, ha a föld parlagon marad is." Olasz Ernő a 6 kisholdat ki is fogta.

Régebben csak a módosabb s családtalan emberek mentek haza aránylag még fiatalon a városba, különösen a jó földekről, mert annak nagyobb volt a haszonbére. Azonban a két világháború között volt olyan időszak, amikor olyan magas volt a haszonbér, hogy a föld tulajdonosának nem volt érdemes munkálni a földet, kifizetőbb volt haszonbérbe kiadni. „Bolond, aki gazdálkodik!" mondogatták és többen még egészen fiatalon felhagytak a gazdálkodással. Példa erre Bánki Horváth Mihály 30—40 holdas tatársánci gazda, aki már 30 éves korában bement Orosházára lakni, földjét pedig haszonbérbe adta.

Ha értelmiségi ember földet örökölt vagy tőkebefektetés céljából földet vásárolt, legtöbbször haszonbérbe adta. Így járt el az iparos emberek többsége is, mert a mesterségük lekötötte őket.

Általában az „erősebb" (gazdaságilag erős) emberek fogtak haszonbéres földet, mert a haszonbér felét legtöbbször előre kellett fizetni. Az óvatosabb, vagy „gyengébb" emberek *feles* földet kerestek, ott legfeljebb a munkájukat bukhatták el, de nem mindig lehetett szabadon választani, mert ha a közelben csak feles föld akadt, akkor azt vették ki, mert a távolság döntő volt.

A gyenge minőségű, de egyébként megfelelő nagyságú földön gazdálkodók is sok esetben kénytelenek voltak jó földön haszonbéres földet keresni. Így volt ez L. Tóth Ferenc esetében is. A nagybogárzó-dűlőben 21 kishold földön gazdálkodott, de a foltonként erősen szikes talajon csak kalászos termett. Kénytelen volt a jó földön haszonbéres földet vállalni, mert a jószágállománya erősen megnövekedett. Két-három hold jó földet keresett Kútvölgyön kukoricának, de nem szeretett „elmászkálni". Rengeteg idő eltelt az útban, korán indultak el, és mindig későn érkeztek haza, s a napjuk belenyúlt az éjszakába. Ezért otthagyták a bérletet. Azután Puszataközpont és Kardoskút között három kat. h. jó földet munkált, annyi kukoricája termett, hogy nem tudta hová tenni, még a szárkúpok alá is került belőle. Csak az volt az átka, hogy ez a föld is messze volt. Zivatarban alig látták az utat, a villámlás elvette a látásukat és sokszor bőrig áztak.

A kevés földű paraszt, ha volt egy kis tőkéje: pénze és fölös jószága, valamint kihasználatlan munkaereje, *földett fogott*. Így tett Ádász Bálint is, aki apjától 10 kishold földet örökölt, a felesége pedig 16 kishold földet jussolt. Öt fiút és két lányt neveltek, ahogy a család nőtt, úgy munkált *árëndás* (haszonbéres) és *feles* földet. A jószágállománya is gyarapodott, így ki tudta használni azokat, és takarmánnyal el tudta látni őket. Átlagban négy lovat, nyolc marhát s egy időben 50 disznót tartott. Az alkalomtól és a körülményektől függött, hogy haszonbéres vagy feles földet bérelt. A szomszédjában 8 kishold földet csak feléből adták ki, s miután neki is előnyös volt a közelsége miatt, *kifogta*. Később azért mondott le a bérletről, mert a család fogyott (fia katonának vonult be).

Több kis földű embernek sok jószága mellett kevés takarmánya termett, azért földet vállalt. Így Olasz István 15 kishold jó földön gazdálkodott Barackoson, de haszonbéres földje állandóan, feles földje már ritkábban volt. Ő is azért fogott haszonbéres földet, hogy több takarmánya legyen. Pál Flórián a Nagybogárzó-dűlőben 12 kisholdon élt, s hogy a sok jószágnak a szükséges takarmányt biztosítani tudja, 2—3 hold földet bérelt a közelben, de csak olyan földet keresett, amely kukoricának megfelelt. A közelben sikerült is ilyen földet találni, a tulajdonosa a távolabbi Csicsatéren lakott.

Kovács Lőrinc kakasszéki ember hatéves korában már pásztorkodott, később cselédember, majd a századfordulón a mágocsi gróf szőlőkapása. 1910 körül Kakasszéken, az Érparton hat kishold földet vett és tanyát épített rá. 1928-ban feles földet bérelt, majd 1932-ben hét kishold földet szerzett ismét az Érparton. Mikor fiai munkabírókká lettek, csak haszonbéres földet bérelt: ő cselédként kezdte, nem akarta, hogy fiai „másnak kezelába" legyenek. A bérlemények közel voltak, még az ekét sem kellett kocsira tenni. Lovai jó erőben voltak, a marhák elegendő trágyát csináltak, a bérelt földet rendesen munkálták. Nem cserélték a bérletet, „a gazdákat eltemettük mind egy szálig" — mondták. (Ez azt jelentette, hogy a gazda haláláig munkálták a földjét."

A tehetősebb, de „kapaszkodó" természetű parasztok általában nagy darab haszonbéres földdel vergődtek, de sokszor belebuktak. Így történt ez az alábbi esetekben is. A Pusztán Fejesék eladták a 40 hold földjüket és Vésztő határában 500 hold haszonbéres földet béreltek, de közbejött a gazdasági válság és tönkrementek. A Kisbogárzó-dűlőben fekvő Szemző-féle 80—100 holdas birtokot a két világháború között egy Kriska nevű idősebb komlósi gazda munkálta. Pál Flórián úgy hallotta, hogy az saját földjét eladta, hogy ezt a nagyobb földet haszonbérbe vehesse, de néhány év alatt tönkrement. Iskolázott fia „úri módon" vezette a gazdálkodást, és „előgyelögte" a bérletet.

Aki neki mert vágni és tőkéje: megfelelő jószágállománya és munkaereje volt, inkább haszonbéres földet munkált, mert így senkinek sem volt keze-lába, vagyis a bérleményen önállóan gazdálkodhatott.

Az *árënda*, a haszonbér alku tárgya volt, kisholdban számították és az első világháborúig pénzben fizették. A háború pénzromlással járt, és 1950-ig a haszonbért búzában állapították meg. Az első világháborúig 12 forinttól 30 forintig terjedt egy kishold haszonbére.

A háború alatt a munkaerőhiány miatt „kölletlen" volt a föld és a bérösszeg *lëcsuhatt,* alacsony lett. 1920-tól kezdve ismét nagyon kapós a föld. A háború után 2—3 q búza a haszonbér, az orosházi jó földeken pedig elérte a 3—4 q-t is. A haszonbérbe a búza mellett holdanként kevés árpát és kukoricát is fizettek. Csak nagyon ritkán fordult elő, hogy a haszonbéres az adó fizetését is magára vállalta, de akkor kevesebb volt a haszonbér. A fekete földnek mindig nagyobb volt a haszonbére, mint a szikesnek. A szikes földön nyáron jobb helye volt a jószágnak, de télen az számított, hogy a jó földön több takarmány termett, ezért magasabb haszonbért is kértek. Ebből a bérlő többet ki tudott csikarni. „Ha az egyik vitt, a másik még hoszhatott is." A haszonbér felét előre, s a másik részét „ujkor" fizették. A „mëgelőzött", gazdaságilag erős emberek a haszonbért előre fizették, ezért ezeknek szerették kiadni a földet. A haszonbéres földeket általában három évre adták ki. Hogy a szerződést megújították-e, az mindkét fél körülményeitől föggütt. A rosszul gazdálkodó bérlőt „mönesztötték", nem hosszabbították meg a szerződést. Egyesek azonban egy-egy földdarabot hosszabb ideig bírtak, így Dani András is, aki 16 kisholdon gazdálkodott Cinkuson. Általában 4—6 lova, 3—4 marhája és 2 anyakocája volt. A fia is felnőtt, ő maga is jakorabeli volt, ezért 28 kishold haszonbéres földet munkált a saját földjén kívül. Egy családtalan gazda közeli földjét 17 évig bírta. 2 q búza, 50 kg árpa és 1 q kukorica volt az árenda, azonban némi szolgáltatás is járult hozzá. Szent György napján mindig kifizette a jövő évi teljes haszonbért.

Kovács János a jó földet három évre vette ki. A *természetös* földet (a vásárhelyi ember a szikfolttal kevert földet hívja így) csak egy évre. Ilyen volt a Tárkány-Szűcs-féle 40 hold is. Az egyébként jó földben itt-ott kisebb-nagyobb szikes „heves" föld található, amelyben jó időben termett gabona és kukorica, de rossz időben alig hozott valamit. A tanyásföld kisholdjának 2,5 q búza volt a haszonbére. Csak egy évig munkálta, rossz esztendőben otthagyta.

Papp Lukács János a Csajági-dűlőben levő Héjja András-féle 42 kishold földet bérelte 4 évig. Kerek 80 q búzáért bírta. Azon a földön általában búzát termeltek, mert a kapás mindig gyengén sikerült. A lapos földben a *vízár* annyira fennt volt, hogy tavasszal csak későn lehetett a terményt elvetni, s ha az idő *mëgfokta* magát (nem volt elegendő eső), kevés árpa, zab és kukorica termett. Az őszi vetések jobban sikerültek.

A környékbeliek annak idején Orosháza község földjéből is béreltek haszonbéres földet. Németh Ferenc tanyája a községföldje közelében feküdt. Abból eleinte 4—4 hold kisholdas parcellát, 1926-ban 8—8 holdas parcellát osztottak haszonbérbe. Ő is bérelt eleitől fogva. Árverés útján vették ki, 1926-ban még nem nagyon kaptak rajta, de később már felverték az árát, egymásra *licitáltak*, s 2 évre kötöttek szerződést. 1945 előtt egy kishold föld haszonbére valamivel 3 q búza alatt volt, 1945-ben felment 3 q fölé.

A tanyásföldtől holdanként általában egypár csirkét is adtak. A kacsák, libák száma a föld nagyságától függött. A tojást már holdanként is számíthatták. Ha a bérbeadó a fele, vagy az egész adót a haszonbéresre nyomta, akkor a haszonbérből valamit engedett.

Legtöbbször kikötötték, hogy trágyát a földről elhordani nem szabad. Általában a trágyát nem „hurculászták" feleslegesen, és mindig ott csináltatták, ahol szükség volt rá. Kovács Jánosnak is több helyen volt takarmánya. Télen először a távolabbi tanyában etették fel, mert ilyenkor ráértek átjárni. Dologidőben az öreg tanyában voltak a jószágok, s rendszerint az öreggazda látta el azokat.

Elemi csapáskor a bérlő a tőkéjéhez: pénzéhez, jószágához nyúlt, és a hiányzó terményt vagy megvette, vagy pénzben kifizette. Ezért az előrelátó gazda már jó előre kellő számú jószágot állított be, hogy szükség esetén pótolja a haszonbért. Csak végső esetben nyúltak a jószághoz. Ismerősnek, rokonnak a gazda megengedte, hogy a hátralékot később, vagy a következő gazdasági évben fizesse. Ilyen sem sűrűn fordult elő. A haszonbért akkor is kifizették, ha semmi sem termett. Ritka volt, mint a fehér holló, hogy egy katasztrófális termés

esetén a bérbeadó a hátralékos haszonbért vagy annak egy részét elengedte, de az is ritkán fordult elő, hogy a haszonbérért pörösködtek.

A bérbeadott földet régebben Szent Mihálykor, újabban október 1-én tisztán, mindentől letakarítva átadta a bérbeadó a bérlőnek, hogy az a saját belátása szerint teljesen önállóan gazdálkodjon.

II. Részesművelés

1. Felesművelés

A gazdálkodást abbahagyó paraszt legtöbbször *felibül* adta ki a földjét fiának vagy rokonának.

A Búcsu-halmon lakó Fejes Zoltán gyermektelen nagybátyja szerette volna, ha Fejes Zoltán munkálja a földjét. Ugyanis a gyenge felesek nem tudták a sok takarmányt feletetni, nem csináltak elegendő trágyát és ezért a föld termőereje csökkent, viszont Fejes Zoltánnak sok jószága volt. A nagybátyja azért nem kapott anyagilag erős felest, mert *maszenákosok*, követelőzők voltak. Soha semmi sem volt jó nekik. A gazda minden héten kiment a földre és mindenbe beleszólt: ha az eke szántott, azt szerette volna, ha a tökmagot *restáják*. Ez a pár órás munka bosszantotta a felest, mert a szántást fontosabbnak tartotta és a rostálást a kanász is elvégezhette volna. Fejes Zoltán is csak a békesség kedvéért bérelte rokonának 40 kishold földjét, de elég volt belőle egy év, sőt már karácsonytájt hazafele állt a szekerének rúdja. Márciusban haza is költözött, de azért a gazdasági év végéig munkálta a földet. Két lónak és két tehénnek takarmányt kellett hordani a városba, a tanya mintegy 15 km-re volt a várostól, ezért két ló és egy ember mást sem csinált tavasztól őszig, mint takarmányt hordott a városba és trágyát vitt ki onnan. A három feles közül csak kettő vállalta mindezt. Hogy melyik feles mikor mit vigyen be, azt a háznál tudták meg, a két feles közül az egyik héten az egyik, s a másikon a másik volt a *hetes*. Fejes Zoltán meg is csömörlött a felességtől.

Ha a földet kiadó gazda birtokai messze voltak egymástól, a gazda rendszerint a nagyobb földön lakott még akkor is, ha a tanya ott kisebb volt, de a jószágnak ott jó helye volt. A másik tanyát vagy haszonbérbe vagy feléből kiadta. A *kopasz*, tanya nélküli földet könnyebben adták ki, viszont a tanyás földet szívesebben vették bérbe. A felesek nem vállalták a fele takarmány szállítását, azért ott etették fel, így több lett a trágya. Ezt az alkunál figyelembe vették és a feles több jószágot adott be, mert a gazda nála hagyta a takarmányt. Régebben ritkán fordult elő, hogy a gazda eladta a takarmány felét. Az első világháború után a gazda sok esetben eladta a részét pénzért vagy valami szolgáltatás fejében. Legtöbbször a bérlőjének adta el, de kikötötte, hogy trágyát nem szabad a földről elvinni. Került egy-két olyan gazda is, aki a takarmányrészét a felesének adta, hogy trágyát csináljon belőle. Nagyritkán idegennek adta el, így Dímák János is, Pusztai Sándor cinkusi gazda felesének. (Érdekes, hogy a pusztai emberek ilyen esetben is csak a gazda nevére emlékeznek vissza, a felesére nem.)

Az értelmiségiek a földjeiket nemcsak haszonbérbe, hanem felesbe is adták. Aki nem röstellt utánajárni, és ideje is engedte, az feléből adta ki. Juhász Balázs orosházi tanár a Nagybogárzó-dűlőben fekvő 30 kishold földjét éveken keresztül feléből adta ki Madarász Györgynek. Az ilyen földet szerették kivenni, mert tudták, hogy hosszú ideig munkálhatják, különösen, ha a gazdával „könnyen ki löhetött gyünni!". Az ilyen földről nem mondtak le, olyan is előfordult, hogy az apa a bérletet átadta a fiának.

Ha a kisebb földű parasztnak nagyobb jószágállománya volt, mint amennyi a saját földje megmunkálásához szükséges, de a haszonbérhez szükséges tőkével nem rendelkezett;

valamint a nagycsaládos parasztok is, akiknek fölös munkaerejük volt, de tőkéjük nem: feles földet fogtak. Ezenkívül olyan ember is munkált ilyen földet, akinek kocsija, lova és gazdasági felszerelése volt, de földje nem.

Sok paraszt azért munkált feles földet, mert még rossz termés esetében sem félt a tönremenéstől, legfeljebb a munkája veszett oda, ezért a felesbérlők száma állandóan szaporodott. Az utóbbi időben a nagy kereslet miatt a nagyobb tanyásföldet inkább feléből adták ki, mert olyan sok járuléka volt, hogy a bére átlagosan magasabb volt a haszonbérnél.

Ha a felesföldön tanya is volt, de nem volt rá szükség, a feles ritkán hagyta üresen, legtöbbször tanyást engedett bele. Minél távolabb volt a két tanya egymástól, annál előnyösebb volt, mert a takarmányt helyben etették fel, s nem kellett szállítani.

A szemtermés és a szálas takarmány feles volt, azonban a bérbeadó legtöbbször a takarmányrészét a felesnél hagyta trágyakészíttetés és különféle szolgáltatások fejében, de kikötötte, hogy a trágyát a földről nem viheti el. A vetőmag, a gép- és munkásrész is feles volt. Rendszerint az adó is. Adót csak a tanyásföldek után fizettek, a *puszta föld* (tanya nélküli föld) után nem.

A gabonát cséplésкor felezték. A gazda részét a gép *farától* vitte be a feles a saját igájával, a gazda magtárába. Az egyik 10 q gabonát a gazdának s a másikat saját részére szállította. Olasz István és öt társa Dán Péter Barackosi-dűlőben fekvő földjéből 96 holdat bérelt feléből. A cséplés társaságban történt, ha nem volt elég ember, akkor közösen fogadtak, hogy kilegyen a *trupa:* a cséplőgép mellett dolgozó társaság. A cséplés *ëgylére,* egy helyre ment, mert közös volt a munka, s azután elosztották. Ha a búzát, árpát „gazul" felezték, akkor külön csépelték és a szemet kiegyenlítették. Ilyenkor a kereszteket felezték, minden második a gazdáé lett. Ha gazul feleztek és a gazdának nem volt más földről származó gabonája, akkor külön csépelték és a szemet kiegyenlítették. De ha volt, akkor a gazda a gabonáját összerakatta, s nem egyenlítettek. Az első világháború előtt a tanyaudvaron *mögfejtött, mëgfosztott* kukoricát kasokkal felezték. Ha egyenletes volt a kukorica, ritkán megesett, hogy *sorral* feleztek, először a gazda részét szedték s azután a felesét. A tököt jó termés esetén kocsival felezték. Ha a felesbérlet puszta, tanyanélküli föld volt, akkor a fele takarmányt a gazda tanyájába, vagy a városi házhoz szállította a feles, a másik felét haza vitte. Mindkét helyről a feles megállapított számú kocsi trágyát vitt a felesföldre.

Bármilyen gondosan trágyázta is a feles a kifogott földet, évek múlva is megmutatta a föld, hogy melyik földet munkálta a gazdája és melyiket a feles. A környékbeli parasztok szeme észrevette, pl.: hogy a Csárpateleki-dűlőben még most is meglátszik, hogy melyik föld volt Pál Flóriáné, ott nagyobb kukorica terem.

Sok felesbérletnél a termény és takarmány felén kívül nem volt külön szolgáltatás. A kisebb területű vagy gyengébb földek után sem adtak be külön járandóságot. De sok esetben a gazda a nagyobb földön a terményen és takarmányon kívül még más szolgáltatást is kikötött. Általában a tanyás földterületek után volt egyéb járandóság is. Pl. Kovács János kakasszéki gazda Fejes József 21 kisholdját 1928-tól, a Török Julianna-féle 12 kisholdas földet 1930-ig, a tulajdonosok haláláig feléből munkálta, mert a termény és takarmányon kívül mást nem adott. Ezek mellett rövidebb ideig nagyobb földet is bérelt, mert a gazda sok „sallangot" (azaz különszolgáltatásokat) követelt. „Nagyon sallangos főd az komám!" — mondták egymás között.

A tanyáért és a telekért a következő külön szolgáltatást, „sallangot" adtak a felesek. A tanyától süldőt és baromfit fizettek. Hízót feles föld után nem adtak, mert a gazda a beadott süldőket a fele takarmányból meghizlalhatta. Ha a gazda több tanyásföldet adott ki feléből, akkor mindegyik feles beadta a süldőt. Általános volt holdanként egypár rántani való csirke beadása is. Ez kétszer történt: nyáron és szeptemberben. Tojást is adtak, libát, kacsát ritkábban. Gyakran előfordult, hogy a városban lakó öreggazda egy, nagyon ritkán

két tehenet tartott. Szálas takarmányt a feles csak akkor hordott be, ha az egész takarmány a felesnél maradt. Ilyenkor a feles a városból kihordta az összes trágyát.

Ritkán másfajta szolgáltatások is előfordultak, pl.: Kovács Jánosnak a gazdánál tavasszal segíteni kellett kukoricát morzsolni.

Ahol a fele terményen és takarmányon kívül nem volt külön szolgáltatás, ott vagy nagyon kicsi vagy nagyon gyenge volt a föld, vagy nagyon gerinces a feles; vagy nagyon gőgös a gazda. Ilyen volt Olasz Ernő szerint a barackosi Dán Péter. A felesek nem adtak semmiféle külön szolgáltatást, el sem fogadta volna, mert gőgösebb volt annál. Mikor elérkezett az aratás, elment a feleseihez, megállt a bejárónál és *csóvált*, azaz a kezével kihívta a felest. Kiadta a parancsot: „Vágni khöll!" A feleseket nem nyúzta, de a cselédekhez goromba volt. Mondják, hogy 16 000 forintot vesztett a börzén, de kigazdálkodta. Minden második évben kiadta a földjét feléből, de a következő évben maga munkálta. Miután mindezt összekapcsolta marhahizlalással, több haszna volt, mintha állandóan maga gazdálkodott volna. Az egyik évben ökrökkel dolgozott, s mikor befogta azokat hizlalni, akkor adta ki a földjét. Minden második évben 12—12 ökröt dobott piacra. A hízott marhákat a tavaszi úrnapi vásáron adta el. Ősszel újabb 12 sovány ökröt vett a gyulai vásáron. Disznót nem hizlalt, kész hízót vett. A munkával „nem piszkolta be a kezét, amely mindig olyan volt, mint a selyem. A pipánál nehezebbet nem emelt!"

A kakasszéki Érparton a Pápai testvérek úgy adták ki a 24 kishold földjüket feléből, hogy a felesek *robotba* (ingyen) 7 kishold földet kötelesek munkálni. Ugyanis egy idős asszony rokonukat gondozták, s azé volt a 7 kishold föld. A robotosok egy-két kerülőt mindig elhagytak szántáskor a mezsgye mellett. A robotföld melletti haszonbéres pedig mindig felszántotta ezt, mert attól a darabka földtől nem fizetett haszonbért. Ez csak az idős asszony halála után derült ki, amikor a földet mérnökkel felmérették: egy öllel elvándorolt a föld. Ezt a földet a mai napig *robotfőd*-nek hívják. Kovács Lőrinc vette meg, s a család is annak hívja: „Boronájjuk el a robotfődet!" Vessük el a póréhagymát a robotba!"

Galli Bálint apja 1895-től 1902-ig felesként munkálta Varga István 40 kishold tanyásföldjét. A földnek *potomja* is volt. A Pusztán az ellenszolgáltatás nélküli munkát *potomnak* hívták. A felesföld potomja a következő volt. Egy tehénnek és egy borjúnak takarmányt kellett vinni Vásárhelyre, valamint az összes trágyát kihordani a földre. Két kocsi sárgaföldet és egy kocsi homokot szállítottak sárzáshoz, valamint téglázáshoz, és mázoláshoz. Hat-hét malacnak kéthetenként daráltatni kellett. (A gazda annak idején malacnak mondta, pedig disznók voltak, nem is 6—7, hanem pontosan 8.) Egy évben kétszer kivitte a feles a gazdát a tanyába szétnézni. A potom miatt hagyta ott, legterhesebb a kéthetenkénti daráltatás volt. 1921-től 1923-ig Göllönt Ferenc 18 kisholdját művelte feléből, de tulajdonképpen 17 kishold volt a feles, 1 kishold répát potomba munkált. A vetőmagot a gazda adta, de a feles nem részelt. Egy évben kétszer őrletett a gazdának Orosházán. Két kocsi sárgaföldet a Sintér-gödörből, valamint egy kocsi homokot a Csicsova-telepről a Lúd utcában levő házhoz kellett szállítani. A gazda a géprész felét fizette, viszont aratórészt teljes egészében a feles.

A különféle szolgáltatások és szállítások terhesek voltak a feles számára, különösen, ha a tanya messze esett a várostól.

Kisebb-nagyobb tanya nélküli csupasz földet — amelyeknek gazdái a városban laktak – a közelben lakó parasztok *bemunkálták*. A bemunkáló felszántotta a földet és a tulajdonos magjával bevetette. Az aratás és a kukoricatörés a tulajdonos gondja volt. A bemunkáló a kévés „gaszt" (gabonát) behordta a saját tanyájába és külön asztagba rakta. Cséplés után a takarmányt egy kazalba rakta, ugyanis az összes takarmány a bemunkálóé maradt. A kukoricát hajasan szállította be a tanyájába, a szárt a sajátjával együtt *nagykúpba* rakta. Mindketten jól jártak, a gazda így többet kapott szemül, mint a föld haszonbéres vagy feles lett volna, s miután neki a városban nem volt jószága, ezért a takarmányra nem volt szük-

sége. A bemunkáló meg azért járt jól, a jószágjának nem kellett a takarmányt drága pénzért venni. Samu Sándor fecskésparti gazda is 15 kisholdat munkált be éveken keresztül, s miután így bőven volt takarmánya, sok jószágot tudott tartani, s nem *kótyavetyélte* el takarmányhiány miatt.

2. Harmados-, negyedesművelés

Idős Kovács Lőrinc emlegette, hogy gyermekkorában, a múlt század vége felé a kézikapával megkapált kukoricaföld *feles* volt. Pál Flórián emlékezete szerint az első világháborúig csak *harmadosfődet fogtak* kapásföldként. Az ekekapával jött divatba a *negyedesség*. A negyedesnek a gazda lovat és ekekapát adott.

A nagyobb parasztbirtokon azt a kukoricaföldet, amelyet a család nem tudott megkapálni, kiadták *harmadábul*. Három-négy kisholdat adtak egy-egy családnak. Az a család, mely nagyobb munkaerővel rendelkezett, ritkán két gazdától is fogott harmadosföldet. Azonban egy nagyobb családnak is elég volt hat kisholdat kapálni, ugyanis a nagy családból legtöbbször csak ketten kapáltak, mert a nagyobbik fiú béres, a kisebbik kanász, s a lány pedig szolgáló volt. A harmados előnyben részesült a *vágnivaló fogásnál*. (Aratnivalót elsősorban a harmadosok kaptak.) Ha jól dolgoztak, akkor éveken keresztül kaphattak harmadoskukoricát.

Meszlényi Sándor Kisbogárzó-dűlőben lakó nagyobb gazdának is mindig volt 3—4 harmadosa. Különösen ősszel torlódott össze a munka, s így jobban járt, ha kiadta a kapást harmadából.

Ádász György cinkusi gazda 1898-ban harmadából adta ki a kukoricáját három orosházi embernek. A gazda a kukoricáját már *lókapával* ekézte, a harmadosok pedig kézi kapával kapálták a részesföldet. A kapások mondták a gazdának: „Tuggya mit, aggya ide nekünk az ekekapát, a kukorica pedig lëgyën negyedës!" Két ekekapával egykettőre megekéztek. Így sokkal hamarabb végeztek. A fogatért nem kellett ellenszolgáltatást adni, mert a részeseknek ekéztek. Ez a Pusztán akkor még nem volt általános.

Hogy mikor vált általánossá a negyedesség, arra vonatkozóan megoszlanak a vélemények. Annyi azonban bizonyos, hogy elterjedése összefügg az ekekapa használatával. A jelek úgy mutatják, hogy az nem történt mindenütt egy időben. Amint láttuk Cinkuson Ádász Györgynél, már 1898-ban éppen az ekekapa használata fejében váltott át a harmadosság negyedességgé, de ez még akkor nem volt általános. Csizmadia Imre szerint az első világháború után terjedt el. Mások szerint ez az 1930-as évek elején történt. Konkrét esetet is mondanak: Gombkötő Sándoréknál az orosházi határban fekvő Kéthosszusori tanyában Lukácsik György harmados kérte, hogy a gazda ekézze meg a kukoricát, s legyen a termés harmados.

Dani András cinkusi gazda vetésforgójának egyik felét a kalászosok, a másikat a kapások tették ki. A kalászost aratógéppel munkálták, a kapálást már nem győzték idejében elvégezni, ezért minden évben 5—7 kishold kukoricaföldet osztott *negyedébül*. Kapáláskor lovat és ekekapát adott a részeseknek. A család 3—4 holdat kapált.

Kakasszéken Lencse Nándor 8 kat. hold földön gazdálkodott. Míg ki nem költözött a városból, a kalászost *részibül* vágatta, a kukoricát pedig negyedéből munkáltatta. Az üres tanyába egy családos embert *eresztött*. A negyedesnek ő is adott ekekapát, lóval együtt.

Ádász Bálintnál Becsei József hat éven keresztül arató volt, s mindig kapott 3—4 kishold negyedes kukoricát. A gazdának 18—20 kishold kukoricája volt, de miután mindig tudott 3—4 családtagjával kapálni, ezért nem adott ki többet. Esős időben azonban, amikor szorultak, akkor a kukorica egy részét kiadta kapásoknak. Azok többedmagukkal jöttek ki és hamar megkapálták.

Előfordult, hogy a gazda a kapálás előtt komolyabban megbetegedett, ekkor — ha a család nem tudta a kapálást elvégezni — leggyakrabban napszámosokkal kapáltatta meg a kukoricát, répát. Általában minden gazdának volt olyan embere, akinek ha idejében szólt, elvállalta harmadából.

Ha a gazda csak a kukoricatörést adta ki, akkor a részesek ötödén vagy hatodán szedték. Ismerős helyen minden ötödik vagy hatodik kévét is elkapták.

Legtöbb harmadoskukoricát a városi, falusi föld nélküli emberek fogták, hogy a disznójukat meghízlalhassák s így az évi zsiradékot biztosítsák. Kapálnivalót általában csak olyan ember fogott, akinek nem volt fogata, de megfelelő kézierővel rendelkezett. A harmadosok, negyedesek Orosházáról, Komlósról és Sámsonról kerültek ki a Pusztára. Közel szerettek harmadosföldet fogni. A Pusztán lakó tanyások is igyekeztek harmadoskukoricát fogni, elsősorban a gazdájuktól.

Akinek elegendő saját földje volt, sohasem fogott harmadosföldet, csak ha kevés földdel és viszonylag sok jószággal rendelkezett. Pl. Olasz Ernőék is, miután a 15 kishold föld ötfele ment az osztozkodáskor, nemcsak haszonbéres és feles, hanem minden évben negyedeskukoricát is munkáltak. Az öreg Herczegéktől 6 holdat, Juhász Istvántól 4 holdat és Hódiéktól 3 holdat vállaltak az idők folyamán. Az öreg Hódi harmadából adta, pedig lovat és ekekapát is adott. Aki nagyobb földet bírt haszonbérben vagy feléből, az sem keresett harmadosföldet. A kakasszéki Csáki Mihály a *féléves tanyásának* mindig adott 3 kishold harmadoskukoricát, hogy a disznóját meghízlalhassa.

A kiöregedett, családtalan gazda gyakran nem adta el gazdasági felszerelését és jószágállományát, hanem egy megbízható harmadosnak adta át. Rendszerint hosszabb időre adta ki, hogy jószágból is lehessen harmadolni. de sokszor eladták és a pénzt harmadolták. Csak a jószág szaporulatát harmadolták. Meszlényi Sándor is a 100 kishold körüli földjét tanyával együtt harmadából adta Zádori Ernőnek. Minden munkát a harmados végzett a gazda lovával és gazdasági felszerelésével. Vetőmagot a gazda adott és az adót is ő fizette. A harmados takarmányát helyben kellett feletetni.

Fejes Zoltánt a Búcsuhalmon már újév után felkeresték a sámsoniak, kukoricaföldet *fogni.* Nagy Flórián, Kóródi Ferenc, Kóródi Lajos 10—15 évig is munkált harmadosföldet a Fejes-földből. Jó kukoricatermő föld volt, s ha az apa fölhagyott a kapálással, a fia munkálta.

Ménesi János is Pusztafeketehalmon elment tavasszal a gazdához: „Feri bátyám! Lössz-e most kukoricafőd!" „Hát persze, hogy lössz, Janikám!" Ménesi János tudta, hogy lesz, mert amikor ősszel a betakarítást elvégezte, mondta a gazda: „Hát jövőre is számítok rád!", de azért illendő volt elmenni tavasszal a gazdához. „Úgy löszünk, mint tavaj!" — mondta a gazda s egy kis ideig még beszélgettek.

A gazda a bemunkált, elvetett földjét adta ki részes művelésre, harmadából vagy feléből. A gazda felszólítására vagy a részes jó belátása szerint — amikor már jól *sorolt* a növény — köteles volt kapálni. Legtöbbször a gazda szólt: „Löhet kapáni!" Ahol több harmados volt, a gazda azt is számon tartotta, ki mikor jöjjön kapálni, mert a lovakat az ekézéshez be kellett osztani. A parcellákat a gazda mérte ki öllel és *hancsikokkal,* földcsomókkal megjelölte.

Ha kézikapával dolgoztak, akkor a kukorica harmados lett. Legtöbbször a gazda a részeseknek az ekekapáját, lovát odaadta és a részesek megekézték. De ilyenkor szolgáltatást adtak a gazdának, amit általában *robotnak* hívtak. De sok helyen a gazda ekézett, mert nem adta ki a lovat a kezéből. Ha a részes nem robotolt, akkor a kapás negyedes lett. Török Bálint pusztafeketehalmi kisföldű paraszt többször volt harmados és csak nagyritkán negyedes, inkább ledolgozta a robotot, mert akkor nem négy-, hanem háromfele mértek, s

így több esett neki. Kétszer, háromszor kapáltak, ahogy megegyeztek, s ahogy a kukorica kívánta.

Ádász Bálintnál kétszer ekekapáztak, mindkét alkalommal a gazda ekézte meg. Az első ekézés után a sorokat kézikapával kapálták, és ritkították. Másodjára a sorközét ekekapázták és a részesek „mögsorúták", a nagyja gazt kiverték belőle. Másodjára, ha tiszta volt a föld, akkor csak felhúzatták és „mögbolhászták", kézikapával megigazították. Ha a második kapálás előtt gazos volt a kukorica, akkor harmadjára fölhúzatták, föltöltötték, a részes pedig fölálligatta az eldőlt szárakat. A forgót legtöbbször kézikapával tették rendbe. A gazda kapáláskor megkerülte a földjét, megnézte, hogyan kapálnak. A részes *fattyazott* is (a felesleges szálakat kihúzta). A fattyú széjjelmaradt a földön. Több helyen a gazda megkínálta a részeseket pálinkával, különösen, ha ő is szerette.

Az ekekapáért, az ekézésért Fejes Zoltánnál minden hold után a harmadosok egy napot dolgoztak, s akkor töltötték le, amikor ráértek. Török Bálint öt évig volt harmados Kmetykó Pál kakasszéki gazdánál. Ekekapát adott a gazda, de azért ő is egy napot robotolt holdanként. A robotot szénakaszáláskor töltötte le. A részes ekkor jobban ráért, mert a kapáláson már túl volt. *Kosztot* is kapott. Samu Sándor szerint általában az a szokás járta, hogy ahány órát ekézett a gazda, annyit kapált a részes. A gazdák többsége az ekézésért kért ellenszolgáltatást, de szép számmal voltak olyanok is, akik nem kértek. Ha nem a részes, hanem a gazda ekézett, a negyedes az ekézésért vagy kukoricát tört a gazda földjén, vagy trágyázott.

A kukoricát „szólásra" törték. Legtöbbször a részes megkérdezte a gazdát, hogy lehet-e már törni? Bár ő is tudta, mikor a legalkalmasabb, de az illendőség úgy kívánta. Nagyobb gazda a törést úgy osztotta be, hogy két kocsi győzze a szállítást. Hajasan törték, csomókba hányták és a gazda a tanyába hordta. Ámbár úgy szerződtek, hogy a szállításra a gazda a fogatát odaadja a részesnek s ő nem köteles a fogattal menni, de legtöbbször a gazda hajtott. A kisebb gazdák nem szívesen adták oda lovaikat, inkább ők hajtották. A nagyobb gazdák inkább odaadták, mert ott a gazdán kívül a béresekhez is hozzá voltak szokva. Hol tisztán, hol hajason törték a kukoricát. Jobb volt hajasan szedni, mert úgy gyorsabban a tanyába került, s ott aztán ráértek megfosztani. Az őszi szántás-vetés szempontjából nagyon fontos volt, hogy a kukoricaföld mielőbb letisztuljon, üres legyen. A részes fosztotta meg a letört kukoricát. Az orosházi *fosztotta,* a vásárhelyi *fejtötte* a kukoricát. A részesek a *csuhéjt,* a *levelet* kazalba rakták. Törés közben este is fejtettek. A részes legtöbbször hozott segítséget, a gazda is sokszor odament beszélgetni, de közben fejtett is. A részes visszasegítette. Fosztás közben — különösen régebben — daloltak is. Gyakran főtt kukoricával kínálták a fosztókat, s amikor sok dinnye termett, akkor meg azzal.

Törés közben rendbe tették a kukoricaszárt is. Délelőtt törték a kukoricát, ebéd után vágták a szárt, és hordták a kukoricát a tanyába. Este fosztottak és hajnalban kötötték a szárt. *Mëgvonút* a szár és levelébe kötötték. Mire letörték a kukoricát, a szár is rendben volt. Munkájuk így volt a leghaladósabb.

A fosztás befejezése után *dézsmáltak,* azaz részeltek. A részelés régebben kassal történt. Három csomóba öntötték a megfosztott kukoricát, s a gazda választott. Később mázsával mértek. 15 mázsát a gazda góréjába, s 5 mázsát a részes kocsijára vittek. A terményt a gazda a részes házához szállította.

Lázár Dezső nagygazda részeléskor mindig úgy rakatta a csomókat, hogy az üveges verandáról odalátott. Részeléskor sohasem ment ki, de mindent látott. Egyszer észrevette, hogy az egyik harmados hat zsák kukoricát eldugott a csuhéj alá. Abban az évben csak az eldugott kukoricát kapta meg. A következő év karácsonyán a munkások Lázárhoz mentek részeskukoricát fogni, de a mi részesünk nem mert bemenni. A gazda behívatta: „Mér në annék, nem vót miköszönk sömmi baj! — mondta a gazda. Abban az évben kiadta azt is, amit az előző évben lefogott.

A szárt *kiskupba, kiskupocba* rakták, s amikor megszáradt, a gazda fogatán behordták. Nem mindig raktak *nagykupot, nagykupcot.* Ha száraz volt a szár, akkor feltétlenül raktak. Az is előfordult, hogy a részes a tanyában először kis kúpba, majd később nagy kúpba rakta, de ezért a gazda külön fizetett. A részes csak nagyon ritka esetben kapta el a szár harmadát. Ugyanis a harmados, negyedes csak terményből részelt. Samu Sándornak két harmadosa közül az egyiknek kecskéje volt, s a takarmány harmadrészére is igényt tartott. A másik otthagyta a takarmányt, de nem is ment ki hordani a szárt.

Kovács János közlése szerint 1938-tól 1945-ig a kakasszéki Érparton többen aprómagtermesztéssel, kertimagtermesztéssel is foglalkoztak. Nagyon munkás volt, feltétlenül szükség volt kapás segítségre s ezért magas munkabért fizettek. A gazdák szidták is őket aprómagostól együtt (mert felverték a munkabért). Mónus Imre részéből adta ki a földjét magtermelőnek. A gazda a munkálatlan, üres földjét adta a részesnek, de ő trágyázta. A részesé volt minden munka, a vetőmagot is ő adta. A részes 2/3 részt, s a gazda 1/3 részt kapott. Nagyon jól fizetett, a pénzt osztották el. Sokkal jobban jártak, mintha gabonát termeltek volna. Legtöbb magtermelő megelőzött, jómódú ember volt. Az ilyen emberre mondják: „Jól áll rajta a szőr!" (A ridegmarhán télen bizony nem jól állt a szőr: hosszú, gubancos volt.)

Legtöbb részes igyekezett jól dolgozni. Ménesi Jánosnak is csak pár évig volt negyedes kukoricája, de miután jól dolgozott, a következő évektől kezdve mindig harmados lett. Az ekézésért sem kellett robotolni. Bár nem a munka minőségétől függött a harmadosság vagy negyedesség, kivételes esetben egyes gazda a munka minőségét is figyelembe vette.

Fejes Zoltán is kedvezett az ismerős és jól dolgozó részeseknek, s ezért, ha napszámos kellett, szívesen jöttek, csak szólni kellett. Bement Sámsonra, szólt az egyik részesének: „Baj van, 3—4 embör köll!" Erre az összeszedte.

A Puszta közelében fekvő sámsoni uraságnál csak az kapott harmadoskukoricát, aki *részes arató* volt, s minden három hold kukorica után fél hold cukorrépát is vállalt. Az uraság nem adott ekekapát, pedig volt neki. A makói pusztán *ötödös* volt a kukorica. Jó föld volt és ott adtak ekekapát.

A TANYA ÉS ÉLETE

I. A tanya
II. A tanya helyiségei és berendezésük
III. A tanya melléképületei
IV. Élet a tanyában

A TANYA ÉS ÉLETE

NAGY GYULA

I. A tanya

1. A tanyatelek és épületei

A pusztai ember a *tanya* szó alatt nemcsak azt az épületet értette, amelyben lakott, hanem az udvart, az összes melléképületeket, a kertet és a szérűt is, a rakománnyal együtt. A tanya szavunk a Magyar Nyelv Értelmező Szótára szerint: „A tanya (főként alföldi városok és falvak határában) különálló, magános település, egy tagban lévő gazdaság, kisebb földbirtok a rajta épült lakóházzal és gazdasági épületekkel együtt."[1]

A tanyához több-kevesebb föld is tartozott. Azonban ritkán fordult elő, hogy a tanya említésekor megmondták a hozzá tartozó föld nagyságát is. A parasztember sohasem szerette a földje nagyságát szellőztetni, mindig félt az adótól. Ezért ha azt mondta: „Tatársáncon 15 holdas tanyásföldem van", akkor annak legtöbbször valami célja volt: vagy a lányát akarta férjhez adni, vagy a fia nősült.

A tanya szó lakást is s egyúttal egy gazdasági egységet is jelentett. A tanya egy gazdasági üzem középpontja volt — noha ezt a parasztember így sohasem fogalmazta meg.

Tanyatelek alatt szorosan azt az épületek körüli földterületet értjük, amely nem állott szántóföldi művelés alatt. Az épületek által elfoglalt területen kívül a tanyaudvar, a kert, a szérűskert és a tanya melletti legelő tartozott hozzá. A Pusztán a dűlőutak párhuzamosan futnak egymással. Két dűlő között *farmëzsgye* van, amely a dűlőkkel párhuzamosan halad és a két dűlő közötti területet megfelezi. Néhol gyalogosok járnak rajta. Ritkán *vakdűlőnek* is hívják. Általában a gazdaságok a dűlő s a farmezsgye között terültek el. A tanyatelket mindig a föld dűlő felőli részéből szakították ki s a tanyasorban a tanyatelkek általában egy vonalban sorakoztak.

A tanyát — ha arra volt lehetőség — feltétlenül emelkedésre vagy földhátra építették, aposra, vízjárásos területre úgyszolván sohasem.[2]

A két dűlő közti területen két sor tanya volt, s a bejáró a dűlőről vezetett a tanyába. Ha a föld két dűlőre rúgott, akkor mindkét dűlőről volt bejárója. Természetesen szántáskor végigjártak az ekével, s farmezsgye nem volt. Kettős bejárója volt pl. a Csárpateleki-dűlőben a Verasztó József-féle tanyának.

Hogy a tanyatelek ne foglaljon el sok termőföldet, Kakasszéken az érpartiak lehúzód-

[1] A Magyar Nyelv Értelmező Szótára VI. Bp. 1962. 490.

[2] *Szenti Tibor* a vásárhelyi határban, Kopáncson 100 tanyát megvizsgált, közülük csak egyet talált kifejezetten laposba építve, míg 99 tanya dombon vagy földháton épült. Ezek közül 56 a terepből jól kiemelkedő, könnyen észrevehető magaslaton áll, míg 43 lankásabb területre épült. (*Szenti Tibor:* Tanya. 1971. 135. Kézirat.)

tak az Érre. Így a Kovács Lőrinc-féle tanya és a szomszédos tanyák mind az Érparton sorakoznak. Régebben néhány *gujáskunyhó* (melyek még a szabadpusztáról maradtak) a földek dereka táján álltak, de azokat is lehozták az Ér partjára. A Fehertó melletti tanyák is közvetlenül a tó partjára épültek. Fehér Ferenc tanyájában a tanyatelekből még a trágyadomb sem foglal el helyet, mert a vízparton terül el. A tóvége gyöpös, zsombékos, kitűnő jószágjárás. Kakasszéken is a Varró-tanyát a föld „rosszára" építették. A tanya körül *szikbuckás* (szikfoltos) a föld. A tanyát a Kakasszéki-érből kiágazó erecske partjára építették, mert az kitűnő jószágjárás. A Pusztán ritkán építkeztek közvetlenül a dűlő mellé, a kövesútpartra gyakrabban.

A tanyatelek alakja leggyakrabban téglalap, ritkábban négyzet. Jól elhatárolt terület, bár a sziken gyakran összefolyik a tanya melletti legelővel vagy vízállásos résszel s nagysága változó. Olasz Ernőnél a Hatablaki dűlőben a *fertájból* (14 kisholdból) 1800 □ volt a telek. Csáki Mihály kakasszéki tanyájának telke 1040 □. Szemenyei Lajos cinkusi tanyájában 1945 előtt 2 kat. hold volt a tanyatelek. A kakasszéki Varró-tanya telke 1200 □-re rúgott. Szerették a nagy tanyatelket, mert a sok jószágnak nagy telek kellett, de a rakomány is tágas helyet kívánt. Különösen a vásárhelyiek szerették, ha a tanya alatt jószágjárás is volt. Az orosháziak könnyebben feltörték a gyöpöt vagy annak egy részét. Idők folyamán a tanyatelkek nem nőttek, hanem fogytak, az eke mindig csípett le belőle egy-egy darabot.

A tanyatelken az épületek elhelyezését sokféle szempont befolyásolta. A legegyszerűbb elhelyezésnél az épületeket a tanyaudvar két hosszanti oldalára építették. Az egyik hosszanti oldalra a lakóépület és az istálló került, többnyire — különösen a múlt században épült tanyákban — egy fedél alatt. Velük szemben a disznó- és tyúkolak álltak. Ilyen párhuzamos elhelyezésű tanyakészség kevés volt a Pusztán.

A legtöbb tanyában a tanyaudvar három oldalát építették be. Sokszor a tanyaudvar nyitott oldala a bejáró felé nézett, de gyakran éppen a bejáróval szembeni oldal a nyitott. A lakóépület az udvar egyik hosszanti oldalára épült. Vele szemben az udvar másik hosszanti oldalán az istálló helyezkedett el. Legtöbbször a disznó- és baromfiólak zárták le az udvar harmadik oldalát. De sok esetben a tanyával szemben az ólak álltak és az istálló szegte be az udvar harmadik oldalát. Ám a kakasszéki Varró-tanyában a két hosszanti oldalon a marhaistálló és az ólak álltak, míg az udvar harmadik, rövidebb oldalán a tanyaépület húzódott, fedele alatt a lóistállóval.

Kevés az olyan tanya, ahol a tanyaudvarnak mind a négy oldalát beépítették. Az első pillanatra úgy tűnik, hogy ez a változás a nagyobb *tanyaörökség* (tanya) jellemzője, ahol sok az épület, de nem így van. Az ilyen beépítettség megtalálható mind a nagy, mind a kisebb tanyáknál is. A nagy tanyák közül az udvart többek között Füvesi Mihálynál a Nagybogárzó-dűlőben, Rózsa Mihálynál a Mózeshalmi-dűlőben, valamint a Patócs-tanyánál Pusztafeketehalmon építették körül. A kisebb tanyák udvarának körülépítését Szemenyei Sándor cinkusi, Böjti Margit csárpateleki, Gyömrei János ficséri és Mészáros György pósahalmi tanyájában lehetett tanulmányozni. Úgy tűnik, hogy az udvar körülépítésével egy téglalap vagy négyzet alakú, többé-kevésbé zárt udvart nyertek. A nagytanyában a melléképületek csak lazán övezik körül a tanyaudvart. A kistanyák egy részénél a melléképületek már szorosabban zárják körül az udvart. Szép példa erre Cinkuson a Szemenyei Sándor-féle tanya, melynek teljesen zárt udvara van, sőt a kert is teljesen körülkerített. Ezzel szemben Mészáros György pósahalmi tanyáján az udvar egyik oldalán húzódik a lakóépület s vele összeragasztva az istálló, míg az udvar másik három oldalán csak egy-egy kis melléképület épült, így a négy oldalon álló épületek korántsem alkotnak zárt udvart.

Az épületek elhelyezésénél az égtájak közül északra vigyáztak a legjobban. Északra legtöbbször a tanyaépület kamra felőli vége, valamint az istálló háta nézett. Azt tekintették ideálisnak, amikor a szoba ablakai délre néztek, de nem volt ritka, hogy az ablakok éppen északra néztek: így a Meggyaszai-féle tanyában Fecskésen, vagy Boros Bálint tanyája Ta-

társáncon. Ez esetben a bejárati rész délre esett. A szoba ablaka északra is nézhetett, azonban az istálló ajtaja sohasem.[3]

A tanyatelkeken a két világháború között sokkal több kerítést láthattunk, mint manapság. A feketeföldön mindig több s jobb kerítés védte a virágoskertet és a veteményt, mint a sziken. A jó földű tanyában még ma is legtöbbször a tanya mögött kertet találunk, amely bekerített. Ha a gazdaasszony szerette a virágot vagy nagylány volt a tanyában, akkor egy kis virágoskert nem hiányozhatott. A szikes földön úgyszólván hírmondója sem volt a kertnek, kerítésnek. A kerítés oszlopait is könnyebb volt előteremteni a feketeföldön, mint a fátlan sziken.

Elsősorban a veteményes- és virágoskertet védték a jószágtól és kerítették be, azután a tanya ereszalját, gangját igyekeztek elzárni a jószág elől. A virágoskert gyakran az ereszalja előtt volt s bekerítették. A kerítésanyag függött a bekerítendő terület nagyságától, a gazdaság erejétől s a gazda és gazdaasszony rendszeretétől. A primítívebb kerítések kukoricaszárból, újabban napraforgószárból készültek, s csak néhány évig tartottak. Azonban a rendesebb helyeken drótkerítést húztak, akácoszlopokra drótkerítést feszítettek. A kert rostélyajtaját lécből tákolták össze. A gyöpön a libáknak gyakran 4 szál deszkából *réggettek* (rekesztettek) egy területet. Ritka volt az olyan tanya, ahol mindent elkerítettek.

Ma már sok tanyában a kerítésnek csak a nyomai látszanak. Néha egy-egy terület nincs is körülkerítve, csak egy-két oldala. Azt hinnők, hogy a kerítés ilyen formában nem ér semmit sem. Azonban ha a meglévő kerítésszakasz a jószág járása felől áll, a jószág nem mindig fordul vissza a kerítés mögé. Ha egy kerítés elszakad, ritkán készítenek helyette újat, legfeljebb felújítják, toldozgatják, foldozgatják.

2. A tanya építése

A tanya mérete igen eltérő. A lakóépület hossza 8—14 méter között ingadozik. A szélessége a hosszúságától is függött. Az építéskor öllel mérték ki.[4]

A tanya fala általában vastag és alacsony. Leggyakrabban nagy méretű agyagos vályogból rakták, de sok tanyának a falát földből *tömték, verték,* az ilyen falat *vertfalnak* hívták. A vásárhelyiek a vályogot szerették inkább, az orosháziak *verték* a falat, mert az olcsóbb volt. Noha a tanyák döntő többsége nagy méretű vályogból készült, a kakasszéki Éraljának legrégebbi tanyája, a Tápai-féle tanya vertfalú. A vályogot legtöbbször a kút mellől verték, hogy a jószág nyáron abban fürödhessen. A vásárhelyiek ezt *kútgödörnek,* az orosháziak *pocsétának* hívták. Ha a tanya az Érparton, vagy a Fehértó partján volt, akkor a vályogot ott verték.

A téglaalap olyan ritka, mint a fehér holló. Kutatásaink során csak két ilyen tanyát találtunk: Kerekes Flórián tanyáját Ficséren s a feketehalmi Patócs-féle tanyát. Füvesi Mihály szerint a tanyájuk már régen összedőlt volna, ha tégla alapon állna, mert a tégla felveszi a nedvességet.

A közvetlenül a kiosztás után épült tanyák egy részét a földbe süllyesztették. A Füvesi Mihály-féle tanya hátsó traktusa a földbe volt süllyesztve, 3—4 lépcső vezetett le. Később a falakat magasították, a szoba föld alatti részét vályogtörmelékkel betömték. A víz annak idején sohasem jött fel. Ha vályogból készült a tanya, akkor a falát leggyakrabban kőművessel rakatták, ritkán maguk rakták. Így többek között idős Kovács Lőrinc Kakasszéki-ér

[3] *Szenti Tibor* úgy találta, hogy Kopáncson a vizsgált 100 tanya közül 76 tanya bejárati ajtaja, ereszalja déli, 22 dél-észak tájolású, ahol a tanya homlokzata fordult a delelő nap irányába. Északra néző tanyát mindössze kettőt talált, míg nyugati tájolásút egyet sem. (*Szenti Tibor*: i. m. 135.)

[4] *Szenti Tibor* azt tapasztalta, hogy a lakóépületek hossza 83 tanyánál 9 és 13 méter között ingadozott. Általában 10—12 méter hosszúak voltak a vizsgált tanyák. 17 főépület hossza 9 méter alatti: kivétel nélkül szoba-konyhás tanyák voltak. (*Szenti Tibor*: i. m. 136.)

partján álló tanyájának a falát is maga készítette. Szoba-konyha-kamra beosztású tanyát épített. A helyiségeket *öllel* és *sukkal* mérte, de alapot ő sem készített, mert az első világháborúig nem volt divat alapot rakni. Ott homokos a partoldal és a víz sohasem jött fel. Az Érből vert vályognál nem fontos a szigetelés. Mondják, Kutas alatt a sziken az egyik tanyát körülvette a víz, söprés előtt még akkor is locsolták a szoba földjét, mert porzott.

Kovács Lőrinc a falrakáshoz kalapácsot, vízimértéket és függőt használt. A függő egy régi óra körtéje volt. A vályogot sárba rakta. A sarat valamelyik kikopott vályoggödörben készítette és talicskával hordta fel. Jobban összeragasztotta, mint a malter. Az Ér felső része — amely vályognak nem jó — sárnak nagyon alkalmas.

A közeli Tárkány Szűcs Sándor tanyáját az Orosháza-Rákóczi-telepi *falverőbanda*, az öreg Bereczki bandája verte fel. Ők verték fel Pósahalmán az utolsó vertfalú tanyákat. Hat tagból állt a banda. A mélyen kiásott földet összekeverték, megharmatolták majd párhuzamos két függőleges deszka között kiverték. *Féldeszkaközönként* verték, tömték a falat. A sarkokra nádat tettek kötésnek. Amikor kiszáradt a fal, még 100-as vasszög sem megy bele egykönnyen. Györgyi Lajos 1942-ben, az árvizes évben látott olyan, agyagos földből vert tanyát, amely több mint 60 napig 20—40 cm-es vízben állt s még repedést is alig lehetett látni a falán.

Amikor felrakták vagy feltömték a falat, rátették a nagygerendát, arra pedig a kisgerendákat s azután a tetőszerkezetet készítették. Vaskos és nagy teherbírású volt a vásárhelyiek *nagygerendája*, amit az orosháziak *mestërgërëndának* hívtak. Sokkal vékonyabbak voltak a nagygerendára keresztbefektetett *kisgerendák* (v), illetve *fiókgërëndák* (o). Mindezek a nádból, sárból készített *pallatot* (padlást) tartották. Miután a padláson terményt is tároltak, azért erősre készítették. A tanyát akkor padlássolták le, amikor már a tető is elkészült.

A tetőszerkezet részei a vásárhelyi tanyában: *kecskeláb, szelemën, födélfák*, az orosháziaknál: *ollóláb, szelemën, födélfák*. A vásárhelyiek a födélfát ritkán *horogfának* is hívták. A tetőszerkezet tartja a *tetéjt* (v) vagy *tetőt* (o). A múlt században épült könnyű tetejű (zsindelyes), kisebb tanya tetőszerkezetéből hiányoztak az *ollólábak* és a *szelemen*. Úgy mondták, hogy a *zsindejtetéjt tótszarufára* rakták. A szarufák alsó végeit a falra fektették *fojógërëndák* végeibe csapolták. Ma inkább a melléképületeken találunk tótszarufás tetőt.

A századforduló előtt a tanyák zöme nádtetős volt, mert a Pusztán nagy kiterjedésű nádasok voltak. A pusztaiak véleménye szerint a nádtetős tanya nyáron hűvös és télen meleg volt. Télen sokkal kevesebb tűzrevalóval járt, mint a cserepes tanya. A padlásra nem hordta be a szél a havat, nyáron nem avasodott meg a füstölt hús — ellentétben a cseréptetős padlással, ahol nyáron nagyon meleg van. A nyeregtető hátsó vége gyakran *kanfaros* volt. Idők folyamán eltűntek a nádasok, eltűntek a nádtetők is, alig maradt hírmondó belőlük. A Kerekes Flórián-tanya Ficsér-dűlő partján 1961-ig nádtetős volt, a ház eleje pedig zsindellyel fedett. Modok Flórián (azelőtt Hegedűs-féle) kakasszéki nádtetős, kanfarkú tanyája őrzi még a régi tanyatetők formáját és anyagát. A cserépégető közelsége is siettette a nádtetők eltűnését. A Puszta közvetlen szomszédságában, az orosházi határban égette a cserepet a *kis* Héjjas s a környék nádtetejes tanyáira Héjjas-cserép került. A padlásra létra vagy *grádics* vezetett. Csepregi György Cinkus-dűlőben levő kanfaros tanyájában a kanfaros vége alatt kocsiszín volt, abból jutottak fel a padlásra. Csáki Mihály kakasszéki tanyáján a padlásra a ház elején grádics vezet fel.

Míg a Kovács Lőrinc-féle tanyában a falat *fölhúzták*, addig beszerezték a faanyagot. Igyekeztek a tanyát *tetejëzni*, hogy a fal ne ázzon. A tetőszerkezet a szentetornyai Pápai ácsmester készítette, Kovács Lőrinc állandóan mellette volt és a mellékhelyiségekre a tetőt már ő tette fel. Udvari József pedig maga készítette a tanyájának minden porcikáját.

Kovács Lőrincnél egész télen padlásolás nélkül állt az épület, mindkét vége nyitott volt, nem zárták le addig, míg le nem padlásolták. Padlásoláshoz az Érben készítették a sarat.

Kora tavasszal padlásoltak s miután akkor még hidegek jártak, csizmában taposták a sarat. Szokatlan módja volt ez a sártaposásnak. A rossz csizmát azután eldobták. Kb. 8—10 cm vastag sarat hordtak a padlásra. Árpapolyvás sárral sározták le.

A múlt században épült tanyákat náddal és sárral *pallásolták*. Készítésmódját az elbontott tanyák szépen mutatják. Részben mert a Pusztán — amint említettük — nagy kiterjedésű nádasok voltak, részben a lécnek „nagy szëme volt" vagyis drága mulatság volt a padlásoláshoz lécet használni. A kisgerendákat beterítették jó vastagon náddal s arra rakták a sarat. Majd ismét nádréteg következett s arra ismét sár került. De már a századforduló körül lécet használtak a padlásoláshoz. A *sárléc* valamivel olcsobb volt, mint az első osztályú fűrészelt áru. Polyvás sarat készítettek, amit az orosháziak *csömpöjegnek* hívtak. A szívós (nem puha) sarat vasvillával a lécek közé csapták, azután a villa hátával összeverték, veregették. Akkor volt jó a sár, ha a veregetéskor nedvesedett össze. A sár egy része a két léc között kicsapódott, melyet alul lapáttal vagy simítóval elsímították. Szikkadás után lóganésárral vékonyan lesározták a padlást. Ismét szikkadás után egyesek homokos mésszel bemeszelték, így nem kopott fel olyan könnyen. Minél vastagabb a padlás, annál melegebb. Ketten-hárman padlásolták, a padlásolás nehéz munka volt.

A régi tanyákban minden ajtó *teleajtó*. Az üvegajtók divatja csak az első világháború után kezdődött. Az öreg tanyákban még mindig csak teleajtót lehet találni. Az 1880-ban épített *gójás* Tóth Imre-féle tanyában is minden ajtó teleajtó. A *kisház* (kisszoba) ajtaján még *fahúzó* is van. A Csárpateleki-dűlőben fekvő Verasztó József-féle tanyában 1965 körül került le a konyhaajtóról a *serágja* (a vásárhelyieknél: *rostéj*) s a teleajtóból külső ajtó készült, míg a belső ajtó már üvegajtó. A régi ablakokat a méretükről lehet felismerni, valamint arról, hogy vasrácsosak. Ilyen is kevés van már a tanyákon. Nem egy tanyában másodlagos helyén találjuk. Sokszor az elbontott öregtanya használható kisablakát beépítették az új tanya kisházába vagy kamrájába. Így történt ez *dombi* Kiss-féle tanyában, valamint a *gójás* Tóth Imre-féle tanyában is. Mint érdekességet említjük, a többször emlegetett Farkas István Fehértó-parti tanyájában a szobán a *tanya möge* felöl is volt ablak. A tanya építtetője, Csanki Sándor nagy vadász volt. A hóra csalétket tett s az ablakból lőtte a nyulat. Az ablakot később befalazták.

A tanya lelke a tüzelőberendezése. A szobába kemence került; ha a tanyában két szoba volt, akkor mindkettőbe. A kemencét mindig különös gonddal készítették. A jó kemence mindennél fontosabb. Kevés ember tudott igazán jó kemencét készíteni. A jó *kemënce*rakónak híre volt s még halála után is emlegették. A Kakasszéki-parton még most is dícsérik azokat a kemencéket, melyeket Kovács Lőrinc készített. A Fehértó mellett lakó Kun Flórián is sok helyen rakott kemencét. Egy mázsa búzáért raktak egy kemencét.

A kemencét régebben agyagból *verték*, később cserépből *rakták*. Galli Bálintnál agyagból verték. Nem friss hányásból, hanem *öregagyagból* készült, melyet a fagy megszívott. Ősszel hányták ki. Kemencét tavasszal vagy nyáron legjobb készíteni. Az alját fenékmagasságig körülrakták vályoggal. Telehordták földdel és jól megdöngölték. Az alapot készíthették teljes egészében is nagyméretű agyagos vályogból. Ha nem új tanyában készült a kemence, akkor legtöbbször a kemence régi aljára került az új kemence. Az alját ugyanis nem szükséges minden esetben megújítani. Az agyagot megválogatták és kimunkálták, mint a tésztát. Az agyagkemence fenekét sokszor a tulajdonos verte ki. A kemény agyagot a fenékhez csapta s fenyőfa kalapáccsal simára *verte*. A kemence készítéséhez csak akkor fogott hozzá, ha értette és szerette rakni, illetve verni. Sűrű lécvázat készítettek s ahhoz rakták a kemence vastag falát. A vertfalú kemence egyenes oldala összefelé haladt s csonkakúp alakú volt. A tetejére kampós szárú kocsiráfot helyeztek s arra verték ki a tetejét. „Elsőbb" gyönge szalmatűzzel, majd fokozatosan heves tűzzel kiégették. Az agyagkemencének sok tűzre való kellett és nem sütött rendesen; Galliék úgy segítettek rajta, hogy a fenekét kitéglázták, de nagyon nehéz volt felvágni a kiégett agyag fenekét.

Újabban legtöbb kemence cserépből készült, tégla fenékkel. A világos tégla jobb, mint a sötét, mert a sötét hamar mállik. A jól kiégetett, de nem vasas téglát válogatták kemencefenéknek. Homokba rakták, sokan a homokba üvegtörmeléket tettek, mert szerintük így jobban süt a kemence feneke. A cserepes kemencét nem verik, hanem rakják. Kézicseréptörmelékből válogatták ki a neki való cserépdarabokat. A cserepek között pedig a fakó színű a rossz. Tenyérnyi darabokból rakták a kemencét. A jó kemencerakó általában nem készített favázat. Kovács Lőrinc is jó kemencekészítő volt, de azért egyenes napraforgószárakból készített vázat. Alul a döngölt földbe szúrta, felül egy abroncs fogta össze. A napraforgószárakat az abroncshoz kötötte. A kemence rakója sem híg, sem kemény árpapolyvás, agyagos sárba mártott egy-egy cserépdarabot s lapjával a kemence falára helyezte és jól lenyomta. A sár szétnyomódott és sok helyen kidudorodott. A cserepeket kötésbe helyezte el. A *csinnyát* (nyilásait) behúzta a kidudorodó agyaggal. A falat mindig összefele húzta. Amikor egy bizonyos magasságot elért, belül betapasztotta, kívül csak a kemencerakás végén. A tetejére egész cserepeket rakott, majd vastagon letapasztotta. Amikor elkészült, egyesek azonnal kiégették, mások csak egy-két hét múlva. Kovács Lőrinc azonnal kiégette. Először kis tüzet adtak neki, majd nagyobbat. Először nagy gőzt csapott, és olyan forró volt, hogy nem lehetett a közelben megmaradni. Izzásig tüzelték. Nem minden kemence sikerült jóra. A ferde fenekű kemencében a pitének egyik fele megégett a másik fele pedig vastag lett. Ha a kemencének vastag volt a fala, nem adta ki a meleget. A jó kemence készítőjétől nem sajnálták az egy mázsa búzát. Legtöbb kemence hosszú életű. A 80 éves Olasz Ernő még *pöndölös* gyerek volt, amikor készült a kemencéjük, ezért testvérek között is 76—78 éves. Igaz, hogy belül már tapasztani kellene és új feneket rakni.

Az első időkben úgyszólván kivétel nélkül *szabadkéményes* tanyák épültek. Ma már egyetlen tanyában sem találkoztunk vele. Az elmúlt évtizedben bontották el az utolsókat. A többször emlegetett *gójás* Tóth-tanyában az 1963-as években bontották el. 1942-től 1963-ig a szabadkéményre fészkelt egy gólyapár. Az átalakítás utáni évben még a gólyák visszatértek, de nem fészkeltek rá. Néhol akkor bontották le a szabadkéményt, amikor a nádtetőt ledúrták és cserepet raktak rá, néhol először a nádtető tűnt el s csak később dobták ki a szabadkéményt. A szerző még látta a Galli-féle tanya deszkából készített szabadkéményét, melyet az utóbbi időben *kaminná* alakították át. Így lett a hidegkonyhából melegkonyha. A kémény nyitott oldalára egy nagy ajtót tettek s ezáltal egy zárt tért — kamint — nyertek.

Egyedülálló Füvesi Mihály tanyájának kéménye: öt tüzelőhelyről egy kéményen át távozik a füst. A konyha hátsó fala mellett, középen foglal helyet a *relnis* (sütős) kétkarikás tűzhely. Kétoldalt a konyha sarkaiban egy-egy katlan húzódik. A felsoroltakon kívül még a nagy- és kisszoba kemencéinek a füstjét is ez a kémény vezeti el. A Pusztán a téglakéményeken dísz nincs, kivéve a kakasszéki Varró-tanyát. Ott a kémény tetején egy kisebb méretű kereszt áll. Téglából faragták még az 1860-ban épült régi tanyához. A régi tanyát lebontották, de a keresztet az új tanya kéményére tették.

Amikor a fal jól kiszáradt, az épület kissé ülepedett, az épületet először belül, majd azután kívül besározták. A sármunkát a parasztember *cigánymunkának* tartja, s ha csak lehetett, ki is adta, de nem cigánynak, hanem szegény embernek, aki sárzással kereste kenyerét. Azonban késnyszerűségből a gazda is tapasztott.

Amikor ráértek, a kútágas tövéhez sárgaföldet hordtak, hogy kéznél legyen. Jó sarat csak napsütötte földből lehet készíteni. A frissen ásott agyag csak nehezen ázik el. A nyers sárral vastagabban lehet sározni, mert a vékony sárzás megrepedezik. Csak *alsótapasztást* lehet vele készíteni, de *színtapasztást* nem. Csákánnyal vagy a kapa *fokával* a *göröngyöket*, a nagy rögöket összetördelték és egy kör alakú ágyást készítettek. Kapával tányérszerűre igazították, hogy a víz megálljon rajta. Vödörrel hordták rá a vizet, közben kapával mozgatták. A szélét meghagyták, hogy a víz ki ne folyjon. Egy éjjel ázott. Másnap polyvával leterítették, kézzel eligazították és kikapkodták belőle a nagy szalmadarabokat. Amint eliga-

zították a polyvát, a kapanyélre támaszkodva beletaposták a sárba, mert a kapa a sok polyván csak *bufog* (tompa hangot hallat) nem megy bele. Amikor a polyva javát beletaposták, a kapával nagyjából átvágták az ágyást. Amikor a kapás magától *elfele* átvágta, a kapa fokával visszaigazította a sarat, mert az átvágáskor a lábai elé húzta s ott egy kis csomó keletkezett. Ezt azután a kapa fokával eltolta magától, visszaigazította a helyére. Egy-egy kas polyva elterítése után kétszer *vágták* (kapálták) át az ágyást. Ha a sár úgy kívánta, vizet öntöttek rá. A sárkészítő mindig maga fele vágta át az ágyás sarát, az ágyás egyik oldalára. Ilyenkor az ágyás másik fele fenékig üres volt. Azután az ágyás másik oldalára ment és ismét átvágta az ágyást. Ha a kapa nagyobb polyvacsomót vetett fel, azt a kapa fokával belenyomkodta a sárba. Az ágyás szélét csak legutoljára keverte az ágyás közé. Ha nem volt nagy az ágyás, akkor az ágyás mellett álltak, de ha sok sarat készítettek, akkor az átvágáskor az ágyásban vágták a sarat. Akkor készült el a sár, ha lecsúszott a kapáról, a kapa tiszta maradt, és a lecsúszott sár felülete sima, fényes volt. A talicskát rendszerint kapával rakták meg, de vigyáztak arra, hogy a sár akkor csússzon le a kapáról, amikor a kapa a talicska fölé ér. Amikor az ágyást elhordták, a maradék sárra és a volt ágyás szélére polyvát hintettek, összevágták, majd összehúzták. Lábbal, kapával néhány lyukat ütöttek és vizet öntöttek bele. Kidolgozták s a föld színéig felszedték. Utána a következő ágyást készítették.

A tanya belsejét sározták be először. A sárzó ember a *simítóval* vett egy sárcsomót s azt a kívánt helyre tette. Először felfele húzta a simítót, vigyázva arra, hogy a falra kent sár elegendő vastag legyen. Ha apró kődarab volt a sárban, a simító hegyével kipiszkálta. Közben egyenesítette a falat, ezért kopott gyorsan a simító hegye. Felül vékonyabb sarat rakott, mint alul. A talicskából a sarat sárzás közben a *lapicka* (lapos, keskeny fa) segítségével szedte ki.

Czuczi Sándor szerint a cigányok marokkal hányták a falra a sarat. Kismarokkal csapták a falra. Amikor egy bizonyos szélességet behánytak, akkor *hobbival* (deszkával) alulról felfelé felhúzták. A színtapasztást azonban ők is úgy végzik, mint fentebb leírtuk.

Az első sárzáskor a sarkokat behajigálták. A második sárzás a *simító sárzás*. A második sárzáskor a saroknál kétfelől rásároztak és sörösüveggel felülről lefelé lehúzták. Felül a *plafonnál* nem húzták ki sörösüveggel, csak simítóval. A mennyezetet nehezebb volt sározni, ezért nem mindenki szerette azt csinálni, pedig jó sárral az sem nehezebb. Bal kézzel vettek egy-egy csomó sarat és azt a falra *dobták* (helyezték) és ha jó a sár, akkor odaragadt. Alámentek és simítóval — a nyelet két kézzel fogva — elsimították. Jól odanyomták, mert másképpen nem simult. A hígabb sár a tapasztó nyakába hullott.

Amikor a tapasztás megszikkadt, homokos mésszel kétszer bemeszelték, majd utána tiszta mésszel *tisztáztak*, tiszta mésszel meszeltek. A tanyákat általában fehérre meszelték, a sárga szín újabban jött divatba. A fal alját mintegy 40 cm magasságban régebben korommal, újabban venyigefekete festékkel *húzták el* (festették be). A vásárhelyiek nagy ritkán a tanya mögött nem alkalmazták ezt. Különösen a vásárhelyieknél szokás az ajtók, ablakok körül a falat, valamint az ablakok, ajtók feletti *szemöldököt* befesteni. A volt Megyaszai Sándorféle tanyában Fecskésen, Pál Jánosné amikor meszel, fest is. A *tövehúzóval* (ecsettel) az ajtók és ablakok körül egy keskeny sávban vörösre festi a falat. Az ablakok feletti részt is kifesti. A porfestékbe enyvesvizet kever. Régebben a Vásárhely alatti *zahin* Nagy Varga-tanyán látott ilyent, megtetszett neki, azóta ő is így festi a tanyáját. A házeleje deszkafalát, valamint a melléképületek ajtaját is téglavörösre festi. A falfestéket tejjel is szokták feleresztení. Fekete József Hatablaki-dűlőben fekvő tanyáján a tűzfalak, sőt még a kémények is vörösre festettek, pedig a gazda orosházi származású.

A Puszta szikes részein néhány olyan tanyát is lehet látni, amelyen a meszelésnek még a nyoma sincs. Ezek kivétel nélkül meszeltek voltak, de az *idő* lemosta róluk a meszet. Az agyagos, polyvás sár nagyon sokáig bírja mészréteg nélkül is. A meszeletlen tanyában általában vásárhelyiek laknak, az orosházi asszony ezt nem nézné el.

A Pusztán a legtöbb lakóépület három *traktusból,* három helyiségből áll: szobából, konyhából és kamrából. Ilyen a sok közül Galli Bálint Cinkus-dűlőbeli és Kovács János kakasszéki tanyája. Az udvarról a konyhába lehet belépni s a konyhából a szobába. A kamrának régebben legtöbbször az udvarra nyílt az ajtaja. A helyiségek közül legnagyobb a szoba (mert a család élete ott zajlott) s azután a kamra következett (mert élelmen kívül gabonát is tartottak benne), legkisebb a konyha. Ez a beosztás általános a Pusztán.

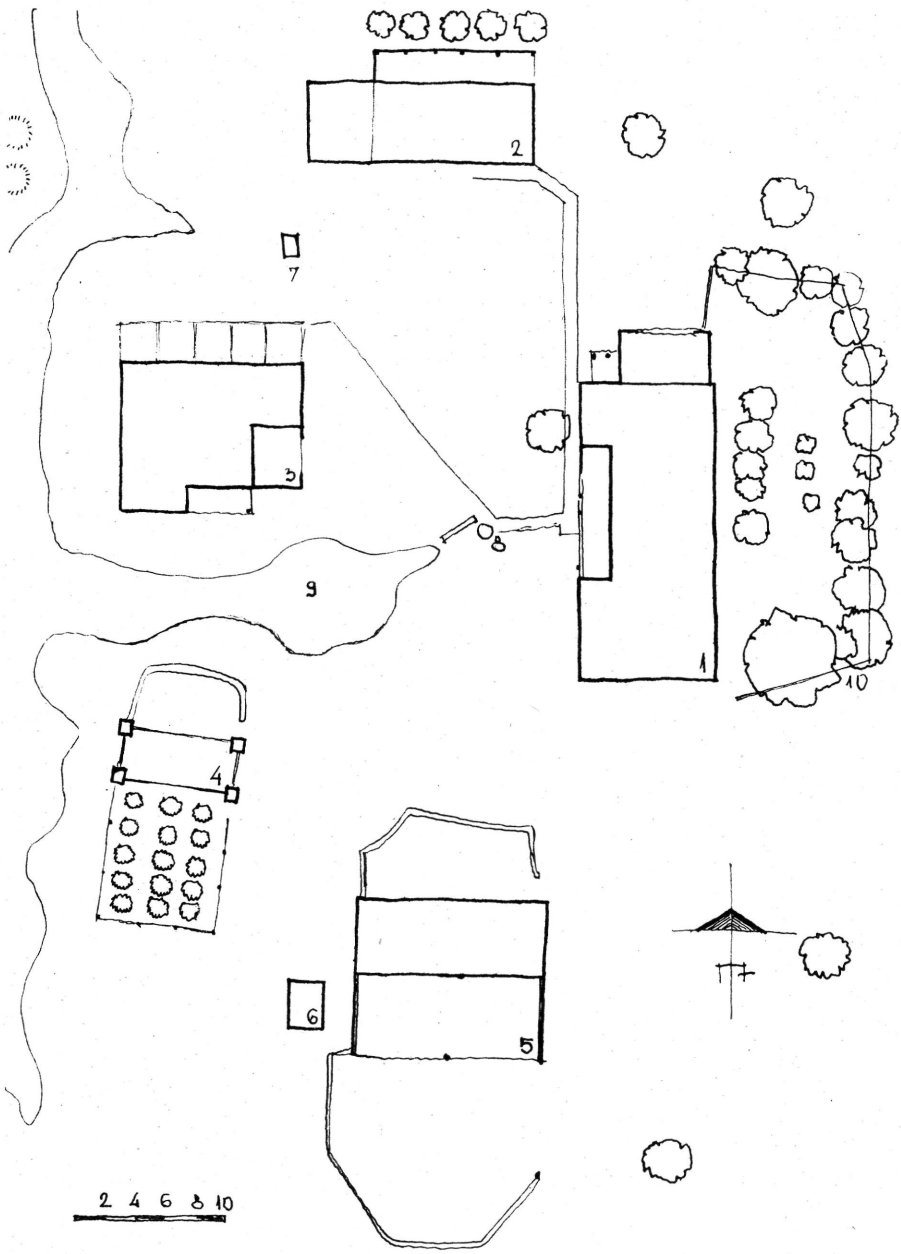
Könnyen meg lehet számolni, hány tanyában van két szoba. Az ilyen tanya beosztása: nagyszoba, konyha, kisszoba és kamra. A szobákba a konyhából lehet bejutni s a kamra ajtaja itt az udvarra nyílt. Ilyen beosztású többek között a kakasszéki *dombi* Kiss-féle tanya. Háromszobás tanya olyan ritka, mint a fehér holló.

Nagyon ritkán kétosztatú tanyára is lehet bukkanni, ilyen Lakatos Tóth Ferenc Bogárzó-dűlőben fekvő tanyája. L. Tóth Ferenc apai nagyapja vette 1919-ben a Bartucz-örökösöktől, de már akkor sem volt a tanya fiatal. 1926-ban átépítették, addig csak *röpereszete* volt: a kisgerendák az udvar felől valamivel hosszabbak voltak, mint hátul. *Gádort húztak* (készítettek) a ház elé, a felső végét berakták s az lett a kamra.

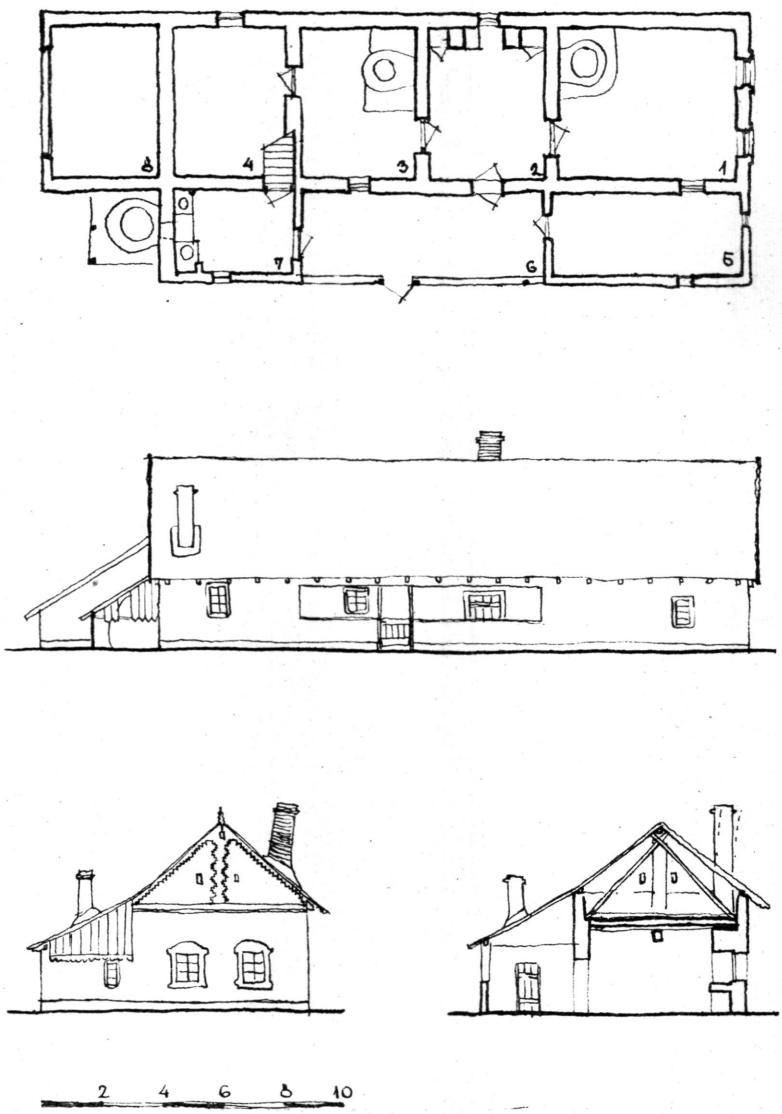
Amint később látni fogjuk, a család gyarapodása esetén az istállót bővítették, illetve új istállót építettek (külön istállóba kerültek a lovak és a szarvasmarhák), de a szobák számát sohasem növelték. Legfeljebb az ereszaljának az egyik, vagy mindkét végét elrekesztették s így egy kiskonyhát és egy kamrát nyertek.

A Pusztán a tanyában általában csak egy család élt. Legfeljebb a család fiatal tagjai — ha megnősültek vagy férjhezmentek — rövidebb vagy hosszabb ideig együtt laktak az öregekkel még akkor is, ha a tanyában csak egy szoba volt. Ilyenkor nappal a két család a szobában együtt élt, a fiatalok a konyhában aludtak; vagy a kamrát a fiatalok szobának rendezték be, vagy az ereszaljából kiskonyhát rekesztettek s ott aludt a fiatal pár.

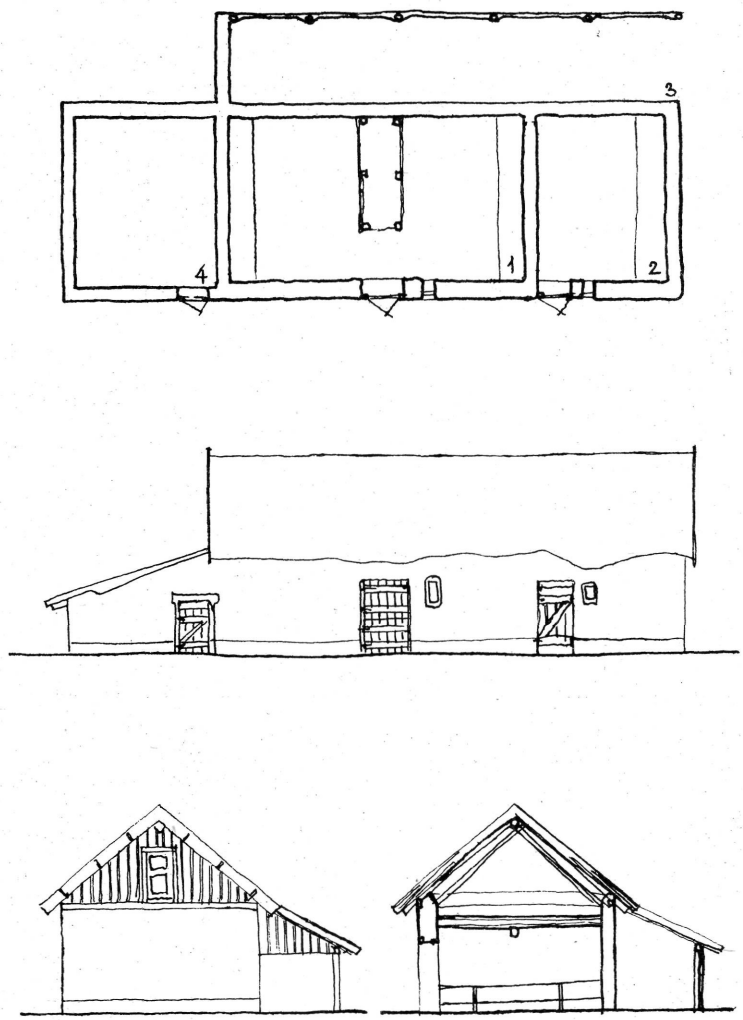
Ha a tanyában két szoba volt, akkor a szülők a nagyszobában, a fiatalok a kisszobában aludtak, nappal mindkét család a nagyszobát és a konyhát közösen használták annál is inkább, mert a két család *ëgykënyérën* élt. Az öreg gazda nem tűrte, hogy egy fedél alatt két *karra* dolgozzanak. Olasz Ernő még *hallombul* sem tudott olyan tanyáról, ahol három család lakott: az öregek és két fiatal házaspár.



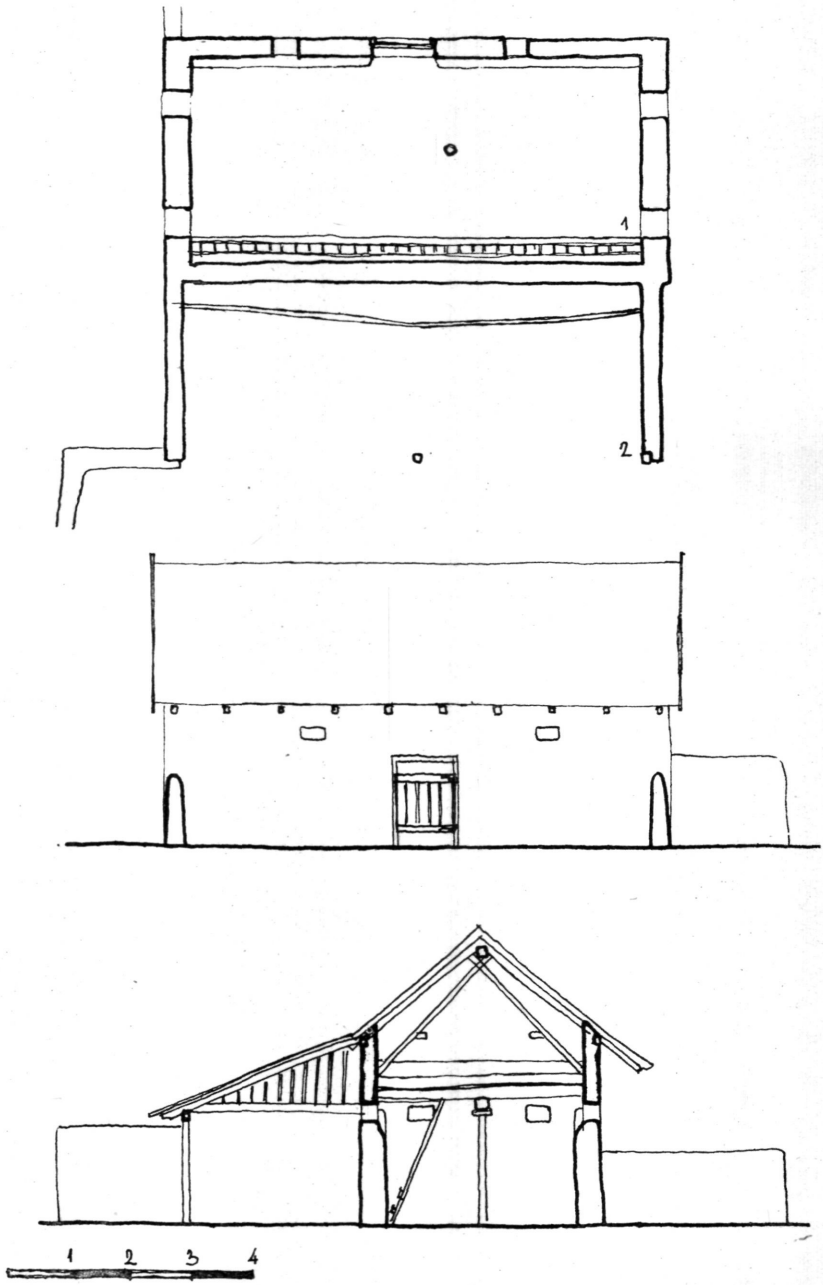
5. A Füvesi-tanya vázlatos alaprajza. (Az 5—9. sz. rajzokat Tószegi Tamás építészmérnök felmérése alapján Szemenyei Bálint mérnök készítette.)



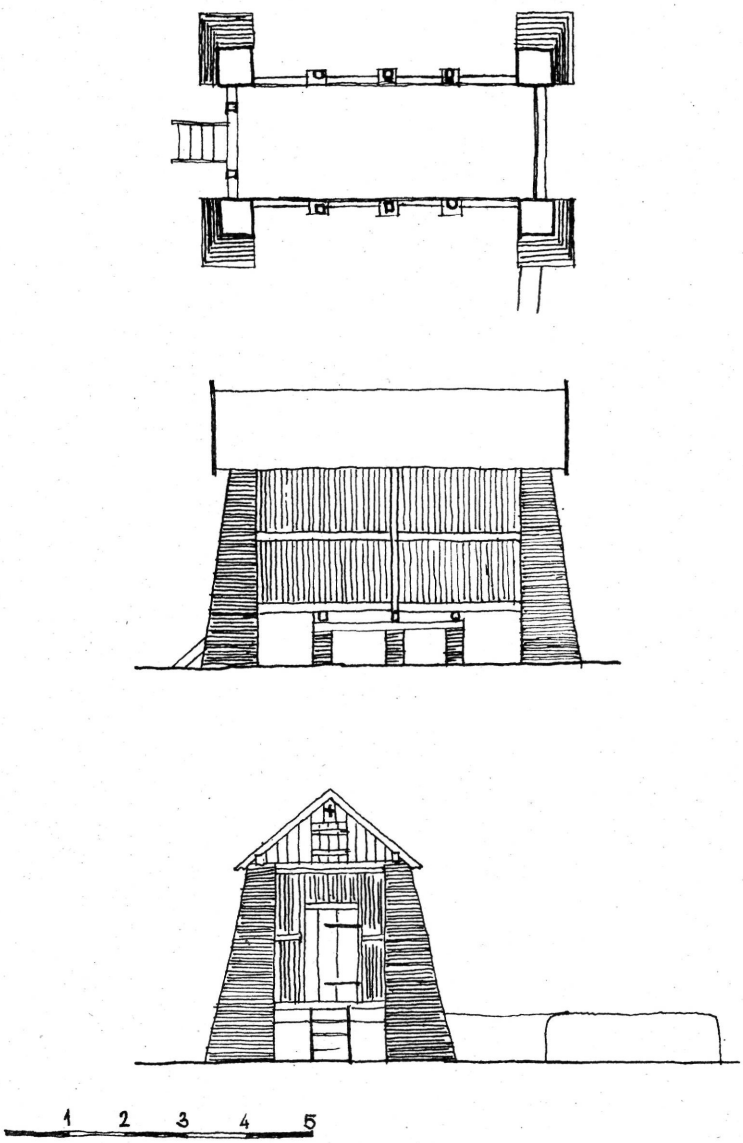
6. A Füvesi-tanya lakóépülete



7. Birkahodály és lóállás a Füvesi-tanyán



8. Istálló a Füvesi-tanyán



9. Kukoricagóré a Füvesi-tanyán

II. A tanya helyiségei és berendezésük

1. A szoba

A szoba legfontosabb bútordarabja az asztal. Legtöbbször a szoba elején, a két ablak között állt. Ritkábban a szoba közepét foglalta el. Legtöbbször fenyőfából készült. Lábai gyakran profiláltak és minden esetben merevítettek. Olasz Ernő asztala nem *nyagdul* semerre, pedig már az apja is úgy örökölte. A tetejét disznóvágáskor megfordították, azon vágták a kolbászhúst. Az asztal lapja elég nagy, mély fiókja két lécen csúszott. Evőeszközöket, pogácsaszaggatókat stb. tartottak benne. Az újabb asztalok kettős teteje szétnyithatós. Nem minden asztalnak volt fiókja. Zöldre vagy sárgásbarnára festették. Az asztal sok tanyában már egy generációt kiszolgált, azért az ilyen helyen kopott. Aklan János tanyájában 11 gyerek nőtt fel, ez az asztalon is meglátszott: a tetején csak imitt-amott maradt festék. Némely tanyában festetlen asztalt lehetett találni.

Az asztalon a kancsó és a poharak álltak, a gyerekeké sima, az öregeké metszett üveg volt, így ha a gyerek eltörte a poharát, nem volt nagy kár. Sok helyen az asztalon álló félliteres kancsóból ittak mindnyájan. Az üvegből készített kancsó fala vastag volt. Galli Bálintnál az asztalon füles pohár állott, a kantának az asztal alatt volt a helye. Legtöbb tanyában hétköznap terítetlen asztal járta s csak ünnepnapon, névnapon terítették le. Különösen a festetlen és terítetlen asztalt sűrűn súrolták s a sok súrolás kidagasztotta a fa ereit.

Az első világháború előtt az asztal mellett a sarokban a kétrészes *sarokpad* állt, amely egyenes tetejű, tömör hátú ülőalkalmatosság volt. Sötétbarnára vagy zöldre festették. Általában nem díszítették, de akadt virággal kifestett is. Ülőkéje keskeny volt. Sok helyen az asztal előtt pad állt, amit az orosháziak *kanapénak* hívtak. Hosszabb, mint az asztal s négyen is ülhettek rajta. A hátlapja, a támlája és a lábai profiláltak. A két kifelé hajló végét *padkaajnak* hívták. Általában olyan színűre festették, mint az asztalt. Tömör hátlapjába 2—3 vékonyabb betétlap illeszkedett, melyeket rendszerint világosabbra festették. Némelyiknek a háta és a végei rácsozottak voltak. Miután az ülőlapja széles volt, alkalomadtán aludtak rajta. Olasz Ernő fiatal korában sokat tanyázott rajta. „Belekeverédett" a subába és jóízűt aludt. Az istállóban nem szeretett aludni, mert az istálló gőze ártott a subának. Sok helyen, ha vendég érkezett, az egyik vagy másik gyerek a padon aludt. Szerettek ott aludni.

A *gondolkodószék* (karfás szék) mindig olyan helyen állt, ahol magára hívta a figyelmet. Szenti Tibor szerint kultikus jellegű s voltaképpen a parasztember trónja. Legtöbb tanyában csak a családfő ülhetett bele. Kopáncson a meghalt gazda után árván maradt a szék, senki sem foglalhatta el, mert a gazdája szelleme ült ott tovább. Néhol még le is takarták. Később, idők során sok helyen felkerült a padlásra.

Az asztal után az ágy a szoba legfontosabb bútora. Sokan az első világháborúig *nyoszojának* hívták. Olasz Ernő szerint „igazából" a nyoszoja a fekvésre szolgáló bútort jelentette, a benne lévő ágynemű a tulajdonképpeni ágy, tehát: a *nyoszojába volt a vetett ágy.*

Régebben az ágyakat a szoba ablak nélküli, hosszanti fala mellé, egymás végébe állították. Ez a két ágy volt a *vetett ágy.* Az ajtó mögötti ágy mindig vetetlen volt és *vacoknak* hívták. Az ágyak keményfából készültek. Az ágyvégek profiláltak voltak és legtöbbször dióbarnára festették. De voltak világossárgára festettek is. Ritkábban cifrára festett ágyvégeket is lehetett találni.

A rangos ágy a *fölvetett tisztaágy* volt. A szorosan egymás mellé helyezett ágydeszkákra papírt teregettek és búzaszalmát helyeztek rá. Az árpaszalma puha és összekeményedik s nagyon porol, a pora pedig csípős. A szalmát rossz zsákokkal vagy rongypokróccal takarták le, fölé kopottas lepedő került, arra pedig a *derékalj.* A kenderszőttes derékaljban liba-

toll volt. Erre pedig a tiszta lepedőt terítették. Másutt az ágyba *strózsákot,* szalmazsákot tettek. Ha a deszkákra terített szalma penészedett, könnyebb volt kicserélni, mint a szalmazsákban levőt. A szalmazsák nyilását nagy öltésekkel *beőtötték.* Erre ócska lepedő került s a két végét, illetve a szélét az ágy oldalához szorították. Végül erre helyezték a tiszta lepedőt.

A nagylányoknak és a fiatalabb asszonyoknak *slingelt* (hímzett) párnájuk, dunnájuk volt. Az idősebbek ágyhuzata sokszor csíkos kanavászból készült. Mindennapi használatra színes ágyhuzatuk is volt. Az is előfordult, hogy az ágynemű fele fehér, fele színes huzatú volt. Ha fiatalasszonyé volt, akkor a fehéreket *zájmedlizték,* hajtásokat vartak rá, a színeseket fodorral díszítették. A párnáknak, a párnahuzatoknak csak az egyik végét hímezték ki. A tokra piros, kék, zöld színű fényes anyagot *naggyáztak* (nagy öltésekkel öltötték rá) a hímzés alá, s a hímzés kivágásain átvilágított. Minden párnavég más színű volt. Ha megunták, változtatták. A dunna egyik vége hímzett s a másik gombos volt.

A következőképpen vetették az ágyat: A lepedőre egy vagy két sor párnát raktak s erre a kétrét hajtott dunna került. A dunnát úgy hajtották össze, hogy a sarkai (amelyek kifele néztek) kissé magasabban álljanak, ne *konyújjanak* le. Az ágyat vékony karton ágyterítővel terítették le, amely *két szélből* készült. Világos alapszínű, nagy virágokkal borított volt, az alsó szélt tűre szedett fodor díszítette. Gyakran az ágyterítő derekán is fodor díszlett. Később divatba jött a gyári ágyterítő: piros alapon körös-körül és középen fekete virágmotívumokkal. Az ágyterítő olyan hosszú volt, mint az ágy, s ezért a vetett ágy végét (amely magasabb volt, mint a nyoszolya vége) szabadon hagyta. Az ajtó felöli párnavégek és a dunnának a végei hímzettek voltak. „Ájnye deszépek ezëk a párnák!" mondta a belépő. A rakott ágy másik vége nem volt színes. A tisztaágyat csak akkor bontották el, ha vendég volt, vagy ha nyáron szellőztettek. Ha vendég jött, akkor a kemence felölit *mëgágyalták.* Az ágyterítőre nem raktak párnát. Olasz Ernő szerint a magyaroknál nem volt szokás, csak a tótoknál.

Ha a tanyában kisszoba is volt, abban is rendszerint két ágy állt egymás végében. Az egyik feltétlenül tisztaágy volt. Amelyik tollat nem használták, azt ebben az ágyban tették. Sok párna volt benne, legfölül pedig a dunna. Az Aklan Mihály-féle tanyában a fölvetett tisztaágy tetején, az ágyterítőn két nagy, hímzett oldalú párnát helyeztek el hosszában. Ezt az ágyat csak szellőztetésre, szárításra bontották el. A másik ágy vetetlen volt. Amikor Aklan Mihály kikelt belőle, fölrázták, megigazították, de fölvetve sohasem volt. Mindennap részeg volt s általában csak este vergődött haza, s az ágy mindig vetve várta.

A vetett ágyak előtt 2—2 fenyőfából készült, szögletes ülőlapú, egyenes lábú, támlás szék állott. A székek festettek voltak, de ahol sok gyerek nőtt fel, ott csak a festés nyomai látszottak. Oda vitték, ahová kellett, ebédkor az asztal mellé kerültek.

A szobában az ajtó mögött egy vetetlen ágy állt, amelyek *vacoknak* hívták. Éjszaka aludtak rajta, nappal azon hancúroztak a gyerekek, ha a szobába szorultak. Aklan Mihályéknál a felnőttek sohasem dőltek le nappal, a vacok kizárólag a gyerekeké volt. Viszont Olasz Ernőéknél, ha nappal „alhatnékuk" volt, akkor arra feküdtek. Télen esténként sokszor szomszédoltak és későn feküdtek le. Másnap azután álmosak voltak és napközben ledőltek, de a csizmának nem volt szabad a vacokra kerülni.

A szoba legváltozatosabb bútordarabja kétségkívül a *vacok* volt. A vacok legtöbbször a nagyszülőktől öröklött ágy. Olasz Ernőéknél rajta volt a *numera* is: „1816 Bánfi Erzsébeté". Amikor a lánya elörökölte, az is ráfestette a nevét és az évszámát: „1832 Joó Márijáé". Tornyos ágy volt. Az ágy végét geometrikus vésés díszítette. Piros tulipánt és zöld leveleket is festettek rá. Az ágyvégekre került a kb. 80 cm magas faragott tornyosvég. Ezekre tették keresztbe a kétujjnyi vastagságú rudat, amelyre nyáron fehér, apró lyukú szúnyoghálót terítettek. Kétfelől majdnem a földig lógott. Nagyon ritkán deszkából ütötték össze. Deszkából általában csak az ereszaljára, a házelejére volt szokás vackot készíteni. Csepregi

Mihály a fia számára készített egyet. Szögletes lábait hevederrel fogatta össze, s ezekre kerültek az ágydeszkák. Oldalán és a végén egy-egy élére állított deszka védte a szalmazsákot, amelyre rongypokróc került. Nappal lópokróccal takarták le. Mindig volt rajta egy párna, színes huzattal. Keskeny, egyszemélyes ágy volt. Bár a gyereknek készült, nappal ültek is rajta. Aklan Jánoséknál is a vacok a gyerekeké és az unokáé volt. Amikor gyerekek aludtak rajta, az oldalára magas rácsot szereltek, amely olyan magas volt, mint az ágyvégek. A fenekét kideszkázták. Alatta két kihúzhatós fiók volt, mosott fehérneműt tartottak benne. (A 14 gyerek közül hét nagy volt és sok ruha kellett). Nappal nem tettek rá párnát, mert egyszerre 3—4 gyerek is hancúrozott rajta.

Ha az öreg ágy lábainak végét a szú rágta, az elkorhadt, a korhadt részt levágták, vacoknak megtette. Sok esetben masszív volt és nem *nyiszogott*. Sok helyen nem szalmazsákot tettek bele, hanem szalmát, fölé pedig rossz zsákokat s arra rongypokrócot terítettek. Azonkívül, hogy nappal ráültek vagy szundítottak rajta egyet, még sok mindenre használták. A gyerekeket azon öltöztették, sokszor mindenféle ruhát dobtak rá. A vendég is oda tette le a nagykabátját. Ha a gazdái fiatalabbak voltak, akkor nappal olykor ketten is igénybe vették, nem kellett a vetett ágyat széthányni. A vacok azért is jó volt, mert arra legtöbbször ruhástól dőltek le. A férfiak sokszor még a lábbelijüket sem vetették le, igaz, hogy az asszonyok *duruzsoltak* is érte. Legtöbb helyen a gyerekek alvóhelye volt, sok helyen éjszaka sem aludtak benne.

Az első világháború előtt sok tanyában a vacok alatt *toliágy* volt. A toliágy lapos, ládaszerű fekhely, 4 kis sajtkerékkel. Szalmát, szalmazsákot tettek bele s pokróccal takarták le. Este kihúzták és reggel visszatolták. Ha a vacok alatt nem volt toliágy, akkor a vacok mellett két szék, ritkábban pad állott. Télen a vacok végénél állt a tojástartó *kobak*, amelynek egyébként a kamrában az *ászokon* volt a helye. Mellette egy deszkán a cserépkanta állt. A vacok alatt megfért a viselő lábbeli. A kisszék is oda került, ha láb alatt volt. A vacok alatt állott a *pucolós* (cipőtisztító felszerelés egy faládikában) és a *csizmahúzó fakutya* is. A gyereknek mondták: „Erigy, hozd elő a fakutyát!" A papucsot is onnan halászták elő.

A *sublót* rendszerint a szoba belső sarkában állt, az udvarra és a földekre, vagy a dűlőre néző ablakok között. Három egymásra helyezett fiókból állt. A fiókokat rézkarikás húzóval látták el, vagy 2—3 fagomb volt rajtuk. Kulccsal zárták. Leggyakrabban vörösbarnára és sárgára festették. A barna sublótnak a fiókja sokszor sárga volt. Fehérneműt és női ruhákat tartottak benne. A rangosabb ruhák a felső fiókba kerültek. A pénzt is ott tartották, de ott őrizték az iratokat és az orvosságot is, hogy a gyerekek ne férjenek hozzá. A felsőt nyitogatták, húzogatták legtöbbször. A középsőben az ágynemű, a használt, mosott ruhák s az alsóban a harisnyák, türülgetők, kapcának valók, foltnakvalók voltak. A gyerekeknek nem volt szabad a sublótfiókokat kihúzni. „Ahhijányzott volnacsak!" emlékeznek vissza. A teteje *slingelt* (hímzett) sublótterítővel volt letakarva. Mindig tele volt. A tányérokat *stószba* (csomóba) rakták és a sublót tetejének a felső felén sorakoztak. Elöl egy sor bögre állt, szájával lefelé. A biblia mellett kapott helyet a borospohár is, ott állott a kézi tükör és a *varrósdoboz*. Néhol itt volt a helye nappal a talpaslámpának is, ha nem volt a szobában *kaszni*.

A *kaszni* legtöbbször az udvarra néző fal mellett, sokszor a sublót és a vacok között foglalt helyet. Valamivel kisebb, mint a sublót. Fenyőfából készült s rendszerint sötétbarna színűre festett. Felül egy kihúzhatós széles fiókkal, rajta 2 porcelán gombbal. Az alsó része kétajtós, belül polccal, kulccsal zárták. A kaszni egyharmadát a fiók és kétharmadát az ajtós rész foglalta el. A kaszniba a mindennapi ruhák kerültek. Ide tették a mosás után *kimangult ruhákat stószba* rakva. Ha az ing *elkeshett*, volt helyette párjával. A fehérneműk közül az asszonyé feltétlenül a sublótba, a gyereké pedig a kaszniba került. Ennek már nem volt annyira tele a teteje. Olyan edények, bögrék kaptak ott helyet, amelyeket többször használták. Nappal a lámpa is itt állott. Egyformán *szaggatták* (használták) a sublótot és a kasznit.

A századfordulóig visszanyúló emlékezet a sublót, valamint a kaszni helyett a *tulipános ládát* találta. Abban tartották a fehérneműt. A tulipántos ládát a sublót, azt pedig a szekrény szorította ki.

Aklan Jánosnak a Hármashatár sarkában húzódó tanyája nagyszobájában az ágyvége és a kuckó között állt a tulipántos láda. Készítője a láda elejét virágokkal borította. Mosott fehérneműkkel volt tele, a kisfiókjában pénzt és zsebkendőket tartottak. A tetejét többször ideiglenes fekhelynek is használták. Ha az unoka ott aludt, akkor a nagymama a ládára szorult, a lábát a kuckóba nyújtotta. A gyereket nem merte oda tenni, mert az leesett s akkor *nyikkant*. A szobában sem sublót, sem szekrény nem volt.

A szoba szabad sarkában egy *gondolkodószék* állt, hátlappal, kétoldalt karfával és négy szétfele álló lábbal. Gyakran tulipánt, virágot pingáltak rá. Az öregatya szeretett rajta ülni. Amikor lefeküdt, arra rakta ruháját.

A *sifon* (szekrény) már az emlékezet határán megjelent a szobában. Ha a szülőktől, nagyszülőktől sublótot örököltek, még beállították a szobába, de a fiatalok már nem készítettek vagy vásároltak sublótot. Ha a szobában sublót is volt, akkor csak egy szekrényre volt szükség. A sublótban a fehérneműket, a szekrényben az ünneplőruhákat tartottak. A szekrényt fenyőfából készítették és barnára festették. Teteje elöl profilált volt, középen pártával. A régebbi szekrényeknek egyszárnyas ajtaja volt. Az ajtó mélyített részét rendszerint sárgára festették. Belsejében fent egy polc, alatta pedig akasztós rész volt. A polcon a férfikalapnak, sapkának, a nagykendőknek, fejkendőknek volt a helye. Az akasztós részben a férfi- és női ünneplőruhák csüngtek. „Ahogy gyütt sorba!" Az újabb szekrények kétajtósak voltak. A másik szekrény középen elválasztott volt s mindkét oldala bepolcozott. Az egyikbe a fehérneműket s a másikba a felsőruhákat tették. Tetején dohányosdobozt, gyufát, kártyát, néhol tálakat, edényeket tartottak.

A pusztai emberek szerint a kemence „mindennél fontosabb". Legtöbb szobában *bogjakemënce* volt: egyenes oldallal, kerek tetővel és a tetejének szélén egy kis peremmel. Szögletes kemencék is voltak, ezeket *sifonkemëncének* hívták. A kemence részei: *teteje, oldala, feneke, válla,* melyet *toroknak* vagy *párkánynak* is hívtak. A kemence *szája* a konyhában nyílott. A kemence körül a *padka* húzódott, amely sárból rakott ülőalkalmatosság volt. Egyes adatok szerint a padkát az orosháziak *tüszhejnek, tüszeenek* is hívták. Veres József az 1886-ban kiadott „Orosháza, történeti és statisztikai adatok alapján" c. munkájában így ír erről: „Az ajtó mellett pedig a nagy helyet elfoglaló s padkával körülfutott sárkemence volt, melynek „tüszhelyén" (tűzhelyén), „padkáján", „pócikján" melegedve télen oly jól el lehetett beszélgetni."[5]

Veres József forrásmunkájából kitűnik, hogy a kemence körül futó padkát *tüszhelynek* is hívták. Ezt néhány alábbi közlés is alátámasztja. Aklan Jusztina orosházi származású, szüleitől hallotta, hogy a kemence körül a *tüszhej* húzódott. „Körű kő meszeni azt a tüszhejet, mer ojan piszkos!" — mondta az anyja. Az ajtó felőli végénél egy kis ülőke volt, melyet Aklanéknál *duzzogónak* hívtak. Olyan magas volt, ha ráültek, a lábuk a *tüszhejre, padkára* ért. A gyerekek sokszor felültek rá, de ha „muszáj" volt, ordítottak, mint a sakál, ugyanis csak büntetésből ültették oda a gyerekeket. „Në rosszakoggy, mer a duzzogóra űsz!" mondták a szülők. *Gójás* Tóth Imrénél a padka kis emelvényét *kispatkának* hívták: Apja pipás ember volt s ott pipált. Olasz Ernőnél az öregatya húzódott oda. A padka *pócára* akkor ült fel, amikor már levetkőzött de még nem feküdt le s ott melegedett. Sokszor kispárnát, kabátot, kendőt vetettek rá. A Hatablaki-dűlőben az öreg Vörös Mihály télen mindig ott melegedett papucsban, rövid subában. A lába a padkán volt s a jobb oldalát a kemence oldalához vetette. Csak télen pipált, a hosszú szárú pipáját mindig az unoka gyújtotta meg. Nagy Gyevi Edit — az egyik pusztai iskola tanulója — özv. Dominkó Sándorné

[5] *Veres József:* Orosháza, történeti és statisztikai adatok alapján. Orosháza, 1886. 30.

orosházi lakos elbeszélése nyomán vázlatrajzot készített a századforduló körüli szobáról s abból is látszik, hogy az orosháziak tüszejnek is hívták a kemence körül futó padkát. Végül Fekete Sándor — egyik legkitűnőbb adatközlőnk — is megerősítette, hogy régebben az orosháziak a padkát tűzhelynek is mondták.

A fentiek alapján bizonyosnak látszik, hogy a múlt század vége fele Orosházán a kemence körül futó, sárból készült ülőkét padkának és tűzhelynek is hívták. A padka ajtó felőli vége egy kis szakaszon magasabban folytatódik és egy kis kocka alakú emelvényben végződik. Mindez hasonlít a tűzhelyhez. Régen a szobában a kemence mellett tűzhely is volt, amelynek füstje egy falba vájt csatornán keresztül a kemence-kéménybe távozott. Orosházán az Alvégi-temető sírásóháza mindkét szobájában a kemence mellett, a padka végében egy-egy tűzhely van.[6]

Kézenfekvő, hogy a tüzelőberendezéstől kaphatta a padka a tűzhely nevet. Később, amikor a tűzhely eltűnt a szobából, feledésbe került az ülőalkalmatosság tűzhely elnevezése is. Ma már csak a padka név él, de néhány ember emlékezete még őrzi a másik nevét is. A padka ritkán fából készült. Két részből állt, háta nem volt, a ráülő a hátát a kemencének vetette és az ülő rész lábait deszkából készítették. Be is festették, *padnak* hívták. Sok helyen ócska rongypokróccal terítették le. Amikor a kemencét meszelték vagy a szobát mázolták, a padot elvették a kemence mellől, nehogy *összekennyék* a lábát. Ritkán került olyan kemence is, amelynek nem volt padkája.

A kemencét hetenként vagy kéthetenként meszelték. A meszelő fejét télen a hóban kimosták és a kemence *torkán* szárították. Ide dobták fel a vizes törülközőket is. Itt volt a helye a *fakatujába* a *kingyertyás* gyufának. Disznóölés előtt felkerült rá a bors, köménymag, hogy jól megszáradjon és puhára törjön. A kemence tetejére télen feltették a *tejesköcsögöt* hogy hamarabb megaludjon a tej. Kenyér- és kalácssütéskor a lisztet is ott melegítették. A kisült *görhönyt, málét* letakarták és a kemence tetejére tették, hogy ki ne hűljön addig, míg az emberek hazaérkeznek. Amikor télen, teregetés után a ruha megfagyott, a kemence tetejére terítették száradni, de az este kimosott ruhát is oda teregették. Régen mosás után a kemencére is terítették a ruhát száradni, de akkor a kemencét sűrűbben meszelték. Ádászéknál a Ficsér-dűlőben még most is a kemence tetejére teregetik a kimosott ruhát. Másutt a száradó ruhákat a kemence körüli szárítólécekre helyezték. Ezek függőleges tartókra voltak erősítve, amelyek a fiókgerendákról csüngtek alá.

A kemence és a szoba falai közötti sarkot *kuckónak* hívták. A kuckó feneke olyan magas volt, mint a padka. Sok tanyába a *fejjajját kipockúták,* egy rossz kabáttal kitoldták. Pokróccal takaróztak. Télen szerettek ott aludni a gyerekek. A kuckó télen nappal is gyerekeké volt. Mezítláb hancúroztak ott. A kuckóban tartották a *süvegcukrot,* a *kűsót* és legbelül a tábla szappant.

A kétszárnyú szimpla kis ablakon színes (piros, kék) *firhang* (függöny) függött, amely az üveget teljesen eltakarta. Az ablak felett, a függönytartóról csüngött a csipkefüggöny, amely majd a földet érte. Két darabból állt s az ablak mellett egy-egy fagurigát erősítettek a falra és a függönyt oda húzták el. A függönytartó két végén egy-egy esztergált tornyocska állt. Régen a legtöbb ablakon zöld *zsalugáter* volt, amelyet este becsuktak.

A századforduló után az új tanyákra már dupla ablakot tettek. A régebbi tanyákon a szimpla ablakot csak fokozatosan cserélték ki. Ha több tanyája volt a gazdának, akkor először a nagytanyára (ahol lakott) került dupla ablak. A kicserélt ablak valamelyik melléképületre került, az ott lévő fél ablak helyett, azt pedig az istállón lévő szellőztető-lyukra tették. Általában, ha használható volt a kicserélt ablak, akkor azt feltétlenül felhasználták valahol.

[6] *Nagy Márta:* Az orosházi Alvégi temető szabadkéményes sírásóháza. A Szántó Kovács Múzeum Évkönyve. Szerk.: *Nagy Gyula.* Orosháza, 1959. 3,4 kép.

Az ajtóval szembeni falon, a nagygerenda alatt függött a tükör. Kerete gyakran funéros volt, tetején faragott tornyocskával, két sarkán esztergált gombbal. A tükör felakasztás után előredőlt. Galliéknál a tükör felső sarkára került a kalap, ha megázott. A tükör körül családi képek függtek a falon. Alatta egy szegen a *kalendár* csüngött, gerincét sok helyen vászonnal vonták be s a varrás cérnájával akasztották fel. A nap kelésének, nyugvásának idejét különösen akkor nézték, amikor az óra megállt. A nap keltét-nyugtát mindig tudták. A katolikus családoknál a falat szentképek borították.

A sublót vagy a tulipántos láda felett ketyegett a falióra. A tagolt szélű óra számlapja tele volt pingálva rózsákkal. Némelyik számlapja porcelán volt s az is virágokkal díszített: zöld levelek között apró piros virágokkal. A legtöbb helyen a gazda kezelte. A függőlámpa az asztal felett a kisgerendába vert szögön csüngött, de nem mindig azt égették. A talpas lámpa nappal a *gangi ablakba* volt, de este az asztalra került.

Valamelyik sarokban — alkalmasint a gondolkodószék felett — a falon volt a pipatartó négy-öt tajtékpipával. Aklan János a pipáit: kávéházinak, ünneplőnek, mindennapinak nevezte el. Csak míg aludt és evett, addig nem csüngött a pipa a szájában. Az első világháborúig bőgatyában járt. A gatyakorcba tűzte a kostökzacskót, amely sallangokkal pipaszurkálóval, „fenemindënnel" volt ellátva.

A kuckó mellett a falra egy hosszú fafogast vagy vasból készített *cigányfogast* erősítettek. Néhol szétnyithatós fogas került oda. Míg szekrény nem volt, a fogasra akasztották a férfi- és női felsőruhát. Főleg az ünneplő vagy *gyüvőmënő* ruhákat akasztották rá. Az ünneplőt fehér vászonnal takarták le és kétfelől a szélét aláhajtották. Az ünneplő csizmát is odaakasztották. A nagygerendán egy tányérban tartották a *párélesztőt,* de ott volt a helye a tartalék *gyufapakliknak* és a *tároggyökeres* kötegnek is. Csak az alacsonyabb szobában tettek a nagygerendára egyet-mást, és csak akkor, ha a teteje üreges volt. Sok helyen berakták, mert csak a port fogta. A barnára festett teleajtóba vert szegen két-három törülköző csüngött. A szobaajtóban tovább maradt meg a falikilincs, mint a konyhaajtón. Néhol a küszöb derekának a szoba felőli oldalára araszny hosszú vasdrótot vertek, hogy a küszöb közepe ne kopjon ki.

A talpas, ringatós *bölcső* az első ágy mellett állt. Zöldre vagy kékre festették. Az *álló* a bölcső padka felőli végénél volt. A nagyobbacska gyereket abba állították, amikor nem értek rá vigyázni rá. Mindkettő használat után felkerült a padlásra.

A szoba — különösen az első világháború végéig — lassan változott. Ha a századforduló szobáját összehasonlítjuk a kutatásunk időszakában élő idősebb családokéval, a következő változást találjuk: Nem sokkal a századforduló után, amikor a szabadkémény megszűnt és a konyha melegebb lett, a kaszni kikerült a konyhába, sőt legtöbbször a sublót is. Helyüket a sifon, sifonok (szekrények) foglalták el. A tulipántos láda pedig egyenesen a kamrába került, ahol korpásládaként folytatta életét. A szoba többi bútordarabját még ma is megtalálni, legtöbbször az eredeti helyén. A két ágy újabban egymás mellé került.

Galli Bálint szoba-konyha-kamrás tanyájában lévő szoba mutatja a ma élő idősebb generáció szobáját. A kemence megvan még ugyan, de már hiányzik a padkája. A szoba kemence felőli oldalán még nem párossával helyezkednek az ágyak, de már nem is véggel egymásnak, hanem egymásra derékszögben. A kemencéhez közelebb eső, a szoba hosszában elhelyezett ágy előtt két hátas szék áll. A szoba elején, a nagygerenda alatt, közvetlenül az egyik ágy végéhez támaszkodva áll a háromfiókos sublót, felette a tükörrel s körülötte a képekkel. A szoba másik felében elöl a sarokban áll az egyajtós szekrény. Az udvari ablakon túl az asztalt találjuk, kanapéval. A kanapé felett az óra méri az időt. Körülötte képek függnek. Az ajtó mögött, a hagyományos helyén áll a vacok, az ajtó egyik oldalán a falon falifogas s másik felől (a kemence felől) citera függ.

Anyaggyűjtésünk során a Puszta iskoláinak tanulói a mai szobákról is készítettek vázlatos alaprajzot. Varga Rozália a pusztafeketehalmi iskola tanulója munkáját tanulmányozva

megállapíthattuk, szülei tanyájában a szoba mai szobának felel meg. A padkás búbos kemence mellett vaskályha áll. A két ágy egymás mellé került. Az ágyak végénél áll az asztal, a három oldala mellett összesen 4 székkel. Az ajtó háta mögött már két szekrény áll, s ezek végében egy vaságy van. Az udvari ablak alatt van helye a varrógépnek, a rádió is az ablak közelébe került.

2. A konyha

a) A szabadkéményes hidegkonyha

A szabadkéményes konyhát a nagygerenda ketté osztotta: a *kéményajjára* és a *pitvarra.* Az udvarról a pitvarba lépett az ember, melyet a Pusztán *pitarnak* hívtak. *Teleajtaját* (üveg nélküli ajtaját) *ácsajtónak* is mondták. A konyhaajtón sokáig fakilincs volt, akácfából készült retesszel. Az ajtó közepén fából, vasból készült *ajtóhúzó* is volt. Az ajtót barnára vagy zöldre festették. Nyáron tárva-nyitva volt s firhang (függöny) csüngött rajta. Legtöbbször használt lepedőből, kimustrált dunnahuzatból került ki.

A *szabadkéményt* vályogból rakták. Ha a kéményalja a konyha belső felét teljesen elfoglalta, akkor a kémény a falakra épült. De ha a szabadkémény a konyha belső felének egy részét töltötte ki, akkor két falra és külön lábazatra került. Ilyen esetben a szabadkémény elején, szemben a kemence szájával, egy ajtónyílásnál jóval szélesebb szabad nyílás volt.

A készülő kéménybe 3—4 somfarudat állítottak be. A somfarúd nem törik, nem hajlik. Ezekre rakták a füstölendő húst, mely néha hónapokig ott csüngött. A szabadkémény hideg kémény s a szellős kéménybe nem *csiccsent* meg a hús. A kéménynek a tető feletti része általában téglából készült. Galli Bálint tanyájában a szabadkémény *kürtője* lécből készült s kívül-belül besározták. A tetőn felüli részt pedig deszkából készítették, a belsejét évenként sározták. Sohasem gyulladt ki. Nem minden kéményre került *bógni.* (A bógni egy hajlított bádoglemez, amelyet a kémény tetejére szereltek, azzal a rendeltetéssel, ha a *kéménycug* — a kémény huzata — kirántaná a parazsat a kemencéből, megfogja azt, vagyis parázsfogó volt).

A szabadkémény alatt volt a *tüszhej a kis-* és *nagykatlannal.* A tűzhely itt nem más, mint a kemence szája alatti padka. Ha szemben állunk vele, akkor általában jobb kéz fele a nagykatlan és a bal kéz fele a kiskatlan esett. Néhol, így pl. Olasz Ernőnél éppen fordítva. A két katlan közötti padkát *tűzhelynek* hívták. Amikor ugyanis rántást pirítottak, a tűzhely alatti bolthajtásból elővették a *vasháromlábat* s a tűzhelyre tették. A kiskatlan alól a *gamós tűzpiszkálóval* parazsat húztak a háromláb alá. Ha szükség volt rá, egy kis csutkaszárt tettek a parázsra s a *serpenyőben* megpirult a rántás. Utána visszatolták a parazsat. Egyesek a padkát, illetve a tűzhelyet *pörnyejuknak* hívták, ugyanis a padka tetején egy tenyérnyi lyuk volt s abba húzták a pörnyét. A lyukat legtöbbször egy rossz ásó takarta el. A pörnye a lyukon keresztül egy üregbe került, ahonnan egy nyíláson keresztül kis *szénvonóval* kihúzták. Télen sokszor három kasra valót szedtek ki belőle s a trágyadombra öntötték.

Kisbográcsban, a kiskatlanon főztek, ezért azt *főzőkatlannak* is hívták. A bográcsot a nagygerendára akasztották. Csutkaszárral, morzsolt csutkával tüzeltek a bográcsalá. A kemencében azokat az ételeket főzték, amelyeknek a főzése hosszabb ideig tartott. A kemencébe rakták be a babot és a káposztát. Cserépedényben, ritkábban öntött vasfazékban és lábasban főztek. A kis hamukihúzó szénvonóval az edényt óvatosan egészen a parázsig tolták. Azzal is húzták ki. Kevés helyen *kantatolóval, kemencekocsival* tették be és vették ki a fazekat a kemencéből. Sok étel jobb ízű a kemncében főzve, mint másutt. Amikor a kemencében főztek, kopott cserépkantában vizet tettek melegedni. Ha elmúlt a fűtési szezon, mindent a kisbográcsban a főzőkatlanon főztek. A nagykatlant csak mosáskor és disz-

nóöléskor használták. Ahol az udvaron is volt katlan, ott a kéményaljában levőt csak télen használták mosásra. *Ganét* tettek a katlan alá, hogy tartsa a tüzet. A gyerekeknek dolga volt a gyöpön a marhagané forgatása és száradás után a behordása. Időnként a trágya egy részét *ganénak kivetették.*

A kemence ajtaja, az *előte* (orosháziaknál: *tévő*) a kemence szája mellett állt. A tartalék előte a kamrában volt, vagy az ól falán, ahol készítették. Három-négy is volt belőle. Nem minden padkán volt pörnyelyuk. Ha nem volt, akkor a kemencéből és a kiskatlanból a pörnyehúzóval a nagykatlanba húzták a pörnyét. A *sütőlapát,* a *szénvonó* és a *piszkafa* mindig a kémény alatt állt. De ott lehetett megtalálni a söprűt és a lapátot is. A katlan tetején az üst mellett volt a kis ciroksöprű, amelyet egy marék cirokból készítettek. Ezzel söpörték le a kemence elejét.

Ha nem volt nagy hideg, a konyhaajtót sarkig kinyitották. A katlan, a kemence szája meleget adott, a főzés közben „gyüttek-mëntek" s nem fáztak. A főzés előkészítése a fűtés alatt történt. Először egy fazék vizet tettek be melegedni. Főzés közben abba nyomták bele a füstölt húst. Majd hozzáöntötték a babot vagy káposztát s a rántást. A rántásból annyit készítettek, hogy hetekig elég volt. Amikor befűtöttek, a főznivalót betolták a kemencébe.

Disznótorkor a konyha az asszonyoké volt. Bánfy Bálint gyerekkorában látta, hogy a szabadkéményes konyhában a téli nagy hidegben a *böllérasszonyok* — hogy ne fázzanak — a lábukhoz égő parazsat szórtak a katlanból. A parázs hamarosan elhamvadt. De néha hol az egyik, hol a másik böllérasszony hosszú szoknyájába kapott. „Te komámasszony, füstszagot érzëk mëgint, nem a të szoknyád ég? — az is előfordult, hogy éppen a kérdező szoknyája égett.

A szabadkéményes hidegkonyhában alig volt bútor, különösen ha a kéményalja teljes egészében elfoglalta a konyha belső felét. A Cinkus-dűlőben Aklan Mihálynál a konyhában, a konyha- és a szobaajtó közötti saroknál egy fából készített fogas volt. A mindennap hordott ruhákat akasztották rá. „A vizes *göncöt* (kabátot) dopd lë magadrul, úgy gyere be!"

Ha a szabadkémény a konyha belső felének csak egy részét foglalta el, akkor néhány bútor volt benne. Olasz Ernőnél a konyha közepén állt a nyári kisasztal. Alacsony, négylábú, festetlen *asztalszék* volt, melyet mindig tisztára súroltak. A használatban lévő tányérok, cserépedények a falba süllyesztett *falkaszniba* sorakoztak. Egyajtós, lapos szekrényféle volt, három polccal. Az ajtaját *pöcökkel* csukták. A kemence szája alatti padka-bolthajtásban volt a helye a *vasháromlábnak,* a kisbográcsot a nagygerendába vert szegre akasztották. A falon — a pitvar sarkában — a nyújtódeszka, a kémény sorjában a *csikmákszedő* csüngött. A falkaszni mellett az öregszéken a *cserépmosdótál* állt. Hamar eltört s az öregatya kisteknőt készítetett helyette.

A konyha fejlődése során később megjelent a *sparhët* (tűzhely) is, az első időkben azonban még mint nyitott tüzelő. Ha a kéményalja alatti főzőkatlant egy- vagy kétkarikás platnival lefedtek, akkor azt *sparhëtnak* hívták. Ez azonban már nem katlan volt, de még nem is zárt tűzhely, mert a tüzelőnyílása szabad volt. A rántást mindig ezen a sparheton pirították meg s a kását, krumplipaprikást is ezen főzték. Egyes helyen fehérre meszelték.

A Cinkusi-dűlőben fekvő Csepregi György-féle tanya konyhájában — miután a kemence szája alatti padka egyik végében sem volt katlan — a szabadkémény alatt nem főztek, csak húsfüstölésre használták. Ezért a konyha hátsó falához (de közvetlenül a kemence szája alatti padka végébe) egy *berakott sparhëtot* ragasztottak. Kétkarikás platni fedte, sütője nem volt. A füstjét a falba vájt csatornán keresztül vezették a szabadkémény alá. Itt már valamivel több bútor volt. A konyha közepén állt a konyhaasztal. *Gyalogszékëk* sorakoztak körülötte. melyeket az orosháziak *kisszékëknek* hívták. A kamra fala mellett állott a *konyhakaszni,* melynek polcán tányérok, liszteskosár, a fenekén egy tálban kések, kanalak, tetején lábas, fazék, s 5—6 bögre volt. A sarokban, az udvari fal mellett egy vetetlen ágy állt. Nyáron subában aludtak rajta.

b) A kamínos konyha

A szabadkéményeket az első világháború után egymás után lepadlásolták s átalakították *kamínosra.* A legutolsó szabadkéményt az 1960-as években bontották le. A *kamín* nem más, mint elfalazott, *levélajtóval* lezárt, kéményalja. Ezzel a hidegkonyhából melegkonyha lett. A pitvart ekkor kezdték konyhának hívni, amely végül is kiszorította előbbi nevét. Ezután többet, hosszabb ideig tartózkodtak a konyhában s a bútorok is szaporodtak benne. Kezdetben a szobából kimustrált bútorok kerültek bele.

Az összehasonlítás kedvéért a tanulmányozott konyhák közül ismét Olasz Ernő konyháját mutatjuk be, amely a kamínoskonyha egyik típusának is tekinthető.

A szabadkéményt az 1930-as évben bontották le. Az átalakítása során mindkét katlant elbontották. A szabadkémény boltozatát is szétszedték, kisebbet raktak s a téglakémény szűkebb lett. A kemence jobban égett, „Nem lűt ki! Jó cugja volt." Olasz Ernő a kamín melletti sarokban berakott sparhetet készített sütővel. Cső helyett a kamín felőli sarkot képezte ki füstelvezetőnek.

A konyha közepén állott egy asztalszék: „Töhető-vöhető", ahogy Olasz Ernő mondta. Könnyen tették ide-oda. A teteje széles deszkából állt, négy egyenes lábbal és vísszintes merevítővel. Festetlen. Mellette volt a *hosszúszék* vagy másképpen *mosószék,* melynek vastag deszkaülőkéje és négy terpeszkedő lába volt. Erre került mosáskor a mosóteknő, de ülésre is használták. Ha az asztal mellé két karszéket és két kisszéket tettek, akkor a mosószék a konyha udvari fala mellé került. A kamín és a szobaajtó között volt a helye a *mosdószéknek,* rajta *zománclavórral.* A jó emlékezőtehetséggel megáldott Olasz Ernő sem tudta megmondani, hogy a kaszni mikor került ki a szobából. Elkopott: „Ott mögtöszi!" A kamínajtóval szemben, a konyhának a kamra felőli fala mellett állt. Háromfiókos, két-két fehér porcelán gombbal. Lábai profiláltak, széleire és a felső részére díszítést esztergáltak. Festése kopott. A felső fiókban kés, villa, kanálféle van. A középsőbe gyűjtik a csomagolópapírt, *staniszlikat,* (papír zacskókat) s újságpapírt csomagolásra és tűzgyűjtásra. Az alsó fiókban nevelik már évek óta a gyöngycsirkét. Amikor kicsik, a fiók a konyhában van, amint azonban az idő engedi, a ház elé, az eresz alá viszik csirkéstől. Télen padig a kutya foglalja el. Egy rossz kabátot vetnek bele. Tetejére nagyobb tárgyak: zománcos edények, paprika, só cukor, ecet és vasaló kerül.

A kamra felőli falban van a *falkaszni.* Levélajtója fából készült, ráfordítóval. Három széles polca van. Ezeket néha fiókoknak is mondják. „Ott van a falkaszni első fiókgyán!" Amihez legtöbbször nyúlnak, azt teszik legfölül. Tányérok, üvegpoharak kerültek oda. Lejjebb a zománcos edényeket találjuk. Legalul a cipőpucoló eszközöknek van a helyük. Ha nincs sok egér, akkor a kenyeret is a középső polcon tartják. A tejes edényt is oda teszik. A konyhaajtó mögött állott télen a *savanyúságos kanta.* Abba tették el a *„högyöspaprikát",* uborkát. Volt ott három ilyen kanta is. A két ajtó közötti sarokban a falon *cigányfogas* van, elhasznált ruhák csüngnek rajta. A falon *párszürő* szita függ, falba vert *krajcáros* szögön (kovácsolt, hajdanában egy krajcár volt darabja). A konyha egyik szabad helyén állt a *kantaálló,* tetején edényekkel.

c) A zártkéményes melegkonyha

A századfordulótól kezdve a zártkéményes melegkonyha a jellemző. A Pusztán a század elején a legtöbb tanyában kamínos konyha volt már s a szabadkéményes tanya fogyóban volt, de újonnan épült tanyákban kivétel nélkül zártkéményes konyhák készültek. Mind a kémény típusainál történő változás, mind az általános fejlődés az eredményezte, hogy szaporodott a konyhában a bútorok száma.

A konyha berendezéseinek változását nyomon követhetjük Cinkuson a Szemenyei Sándor-féle tanya konyhájáról készített vázlatrajzról is — amelyet a cinkusi iskola egyik tanulója, Szemenyei Lajos készített — amely az 1930-as állapotokat tünteti fel.

Az 1923-ban épített tanya zártkéményes, melynek konyhájában középen, a sparhet háta van a konyha falához ragasztva. A sparhet a konyha közepén lévő keskeny ablak mellé került. A katlan megmaradt a kemence közelében. A konyha közepén hosszában helyezték el az asztalt, körülötte négy székkel. A konyha kamra felőli fala mellett középen foglal helyet egy szekrény, közelében egy szék áll, az udvari fal mellett a sarokban egy ágy helyezkedik el.

Varga Rozália a pusztafeketehalmi iskola tanulójának vázlatrajza (az Orosházi Múzeumban) pontosan tájékoztat bennünket Varga József feketehalmi tanyájában a mai konyha berendezéséről. Ez a rajz is mutatja, hogy az újabb építésű tanyában a tűzhely véglegesen elkerült a kemence szája közeléből a konyha hátsó fala mellé, legtöbbször hosszában a falhoz ragasztva, de mindig az ablak közelébe. A kemence szájával szemben lévő fal mellett áll az asztal szorosan a falhoz téve, négy székkel. Ugyanazon fal mellett, de a szobaajtóval szemben foglal helyet a *kaszli*. A kemence szája mellett, a szobaajtó közelében van a mosdótál a mosdószékkel. A két ajtó között pedig a láda áll.

3. A kamra

A kamra sok esetben nagyobb volt a konyhánál. Ajtaja legtöbbször a konyhából, ritkábban az udvarról nyílt.[7] Bútorzata még a konyháénál is egyszerűbb. A kevés felszerelési tárgy elhelyezése viszont nagy változatosságot mutat s célszerűnek látszik néhány tipikus kamrát részletesebben bemutatni.

Olasz Ernő kamrája is nagyobb, mint a konyha. A kamra udvar felőli sarkában a végfal mellett zárt padlásfeljáró van. A konyha felőli falon, a sarokban falba vert nagy faszögeken tartották a lószerszámokat, a köteleket.

A lószerszámok alatt volt a *vasaskatuja*, az apró szerszámok, csavarok, stb. helye. Ugyanezen fal mellett állt a tulipántos láda. Olasz Ernő anyja- — aki Szilády lány volt — örökölte. (A Sziládyak sokáig tartották a nemességet.) Amikor a láda a nagymamával együtt a tanyába került, még jó állapotban volt. Az ő idejében a szobában, az ágy végénél állott. A nagymama a felnyitható *tetéj* alatti fiókban tartotta a pénzét. Olasz Istvánné 1905-ben örökölte a ládát, de ő már nem írta bele a nevét. Amikor a ládát Olasz Ernő örökölte, közel százéves volt. Egyenesen a kamrába került. „Épkézláb vót, mi nyűttük el, mer benne hortuk a malacokat a piacra" — mondta Olasz Ernő. Abba öntötték a morzsolt kukoricát. A teteje már nincs meg, egyszer a birkahodály kinyíló falát *hörtelen* azzal „fótozták" be.

A tulipántos láda mellett a *ferslók* állott. Téglákon és két gerendán feküdt, hogy ne legyen nyirkos a feneke és a macska alá járjon. Sokkal nagyobb volt, mint a tulipántos láda. Búzát tartottak benne, 5 mázsa fért bele. A búza szabadon volt, a *tetéj* nem mindig került rá. Ha nem volt kéznél a tető, pokróccal takarták le, hogy ne lepje a por. Aratás után a kaszát levették a nyeléről, száraz rongyba csavarták és a nyél mellé tették a láda melletti sarokba.

A hátsó fal mellett volt a hosszú *ácok*. Vályogból rakott, tapasztott talpakra széles és vastag deszkát fektettek. Ha a ládába nem fért a búza, zsákokba szedték és az ácokra került. A lisztes-korpás, disznódarás zsák is rajta állt. A zsákok felett a *szellődző* (keskeny nyílás a falban) volt. Télen rossz rongyba szalmát tekertek, azzal bedugták, hogy ne legyen *cuggos* a kamra.

[7] *Szenti Tibor* vizsgálatai alapján tudjuk, hogy Kopáncson 100 tanya közül 77 tanyában a konyhából lehet a kamrába jutni, míg 23 tanyában a kamrának az udvarról volt a bejárata. (*Szenti Tibor:* i.m. 136.)

A végfal mellett a *mosószéken* a *mosóteknyő* állt, alatta pedig a rézüst, szájával lefelé. Felette falba vert nagy faszögön a *szappanöntő* (forma) volt. Az ajtó falán faszögön csüngött a sütőteknő a *kovászfával* és a *fölverővel.*

A nagygerenda udvar felőli oldalán egy hosszú polc állt. Kenyereket tartottak rajta. Ha fagyott, akkor a kenyeret a szobába, a mosószékre tették, mert ha megfagyott, morzsás lett s ízéből is vesztett. A tökmagot a gerendára tették, de amikor a kenyér lekerült a polcról, a tökmagot a polcra tették. A nagygerendán volt a helye a gyalunak és a cigányfúrónak. A hátsó sarokban állt a *káposztáskád,* mert minden évben tettek el káposztát. A szellőzőnyílás közelében egy gömbölyű rúdon zsákok, kendergombolyagok csüngtek, hogy össze ne rágja az egér. Az oldalszalonnák kisgerendákra vert szögön, kötélen csüngtek és papöcök tartotta. Szokták *szalonnakukával* is felakasztani a szalonnát. Sok minden egyéb is bekerült a kamrába, de azoknak a tárgyaknak nem volt állandó helyük. Oda tették, ahová lehetett.

Az Aklan Mihály-féle tanyában a kamra akkora volt, mint a konyha. A konyha felőli fal mellett egy hosszú, hárompolcos *stelázsli* állott. A felső két polcon befőttek s az alsón: zsírosbödön, kosarak, máktörőmozsár és sótartó állt. Az állvány végére akasztották a *hurkatöltő-spriccet.* A végfal aljában téglalábon álló ácok volt, amelyen a liszten, darán kívül a babot, mákot is tartották, valamint a *kűsót.* A zsákok felett falba vert karókon egy deszkapolc volt, rajta: nagybefőttes (savanyúságos) üvegek, *tepszik* stb. voltak. A sarokban a savanyúságoshordónak volt a helye. Őszfelé telerakták dinnyével. A sarokban a sütőlapát állt, de télen kint volt, mert azzal hányták a havat. Vasszögekre akasztották: a *vajlingot, lapickát, kerësztfát* és a *szitát.* A kamra ajtaján csak akasztó volt.

A Csepregi György-féle tanyában a kamra szélesebb volt, mint az előtte lévő szobakonyha traktus. Úgy tudják, hogy a régi tanya annak idején juhásztanya volt. S mielőtt a kamrát hozzátoldták volna, a konyha végfalán már megvolt a feltűnően keskeny és alacsony ajtó, amely most átvezet a konyhából a kamrába. Vészkijáratként emlegették. Ha valaki gonosz szándékkal elállta a konyhaajtót, a kisajtón elmenekülhettek a tanyabeliek.

A konyha felőli fal tövében volt az alsó polc liszteszsákoknak, zsírosbödönöknek és a tojáskosárnak. A házmöge felőli falon pedig a felső polc volt: befőttek, savanyúság, tepsik, keresztfa, lapicka, szita volt rajta, alatta pedig mosó- és sütőteknő. A végfal és az udvar felőli fal mellett tavasszal a megültetett kotlók sorakoztak. A fészkeket vályogból készítették és búzaszalmát tettek bele. Az ajtó mögött falba vert karón a suba és a lószerszám csüngött. Újkor a gabona is a kamrába került.

Felszerelésének változatossága miatt ide kívánkozik a Galli Bálint-féle tanya kamrájának bemutatása is. A konyha felőli falának a tövében *ácok* s felette kenyerespolc volt. A kis ablak alatt kis asztal állott a *zsíroscsöbörrel.* A végfal mellett a két polcos *stelázsi* állt, a befőttek számára. A másik sarok közelében régi menyasszonyi láda (tulipántos láda) volt, benne ételmaradékot, tejet tartottak. Szerették benne tartani, mert légymentes volt és a macska sem fért hozzá. A szabad sarokban a mosó- és dagasztóteknő, sütőlapát állt, a falon pedig a szita csüngött. Általában a kamrában lehetett megtalálni a *kobakot,* a tojástartót is. Amikor az aprójószág kikelt, azokat tartották benne, mert nem tudtak kimászni belőle.

Összefoglalva: a kamra nagysága változó volt, inkább nagyobb volt, mint kisebb. A konyha és a kamra berendezése kiegészítette egymást. Legtöbb helyen megtalálható volt a zsákban tárolt gabona részére szolgáló alsó polc, valamint a falra szerelt felső polc, amelyen a kenyeret, nagyobb üvegekben eltett savanyúságot stb. tartották. Sok helyen a befőttet állványon tartották. Ha a tanyában nem volt gabona tárolására szolgáló hombár vagy magtár, akkor a kamrában feltétlenül volt láda. Újkor, cséplés után szokás volt a kamra valamelyik sarkában ömlesztve tárolni a gabonát. Ritkábban beépített fiókokban tartották a gabonát, a vetőmagot. Gyakran találkozunk a szobából kitett tulipántos ládával is. Asztalt már ritkábban találni a kamrában.

Sok apró holmi hevert még szanaszét a földön és a falakon szögön lógva. Az utóbbi

időben a kamrából rekesztették el a *spájzt*. A kamra és a spájz között az a különbség, hogy a spájz kisebb, mint a kamra és kizárólag élelmiszert tartottak benne, míg a kamrában az élelmiszeren kívül, gabonát, lószerszámot stb. tartottak.

4. A házeleje, ereszalja

A tanya udvar felőli oldalán találjuk a *házelejét, ereszajját,* melyet az orosháziak régebben *gádornak* most *gangnak* hívnak.

Az oszlopokat az orosháziak *darulábnak* is hívták. Dani András szerint darulábnak eredetileg csak a konyhaajtó elé húzott ereszaljának a két tartóoszlopát hívták s csak később hívták a gang minden oszlopát darulábnak. A házelejére tették ki nyáron a kis asztalt s mellé a mosószéket. Ahol nagyobb volt a család, a gangon egy hosszú, x-lábú asztal állott, mellette hosszú, ácsolt paddal. Nyáron mindig kint ettek, mert ha bent étkeztek, betolakodtak a legyek. Némely helyen *nyári ágy* vagy *vacok* is volt az ereszalján. Aklan Jánosnál a nyári ágy nagy volt, úgy készült, hogy az ágy két végénél vályogból egy kis padkát raktak s azt deszkával befedték. Szalmazsák került rá, amelyet pokróccal leterítettek és rossz subára feküdtek. A kocsi ülésének szalmazsákja volt a *fejaj*. Ha olyan volt az idő, akkor egy másik subával takaróztak. Az ágy alá szalmát terítettek a kutyának. A lyuk előtt egy élére állított keskeny deszkát helyeztek el, hogy a kutya ne hordja ki a szalmát.

Galli Bálint tanyájában is az ereszalján volt a vacok. A sarokban állt a végfalhoz simulva. Két karót a falba, kettőt a földbe vertek s deszkákat fektettek rá. Faltól falig ért. Szalmára pokrócot terítettek s a fej alá párna került. Ritkán régi *ferslógból* (ládából) készítették a vackot. *Göncöt* (elhasznált ócska ruhadarabot) raktak bele. A rongyok tetejére rossz ruhadarabot vagy elhasznált lyukas lópokrócot tettek. Ha kicsi volt a láda, a rajta alvónak kilógott a feje és a lába. Ahol birkát fejtek, ott a házelején csüngött a *sajtospóc*. A sarokban a vaslapátnak és a ciroksöprűnek volt a helye. Télen a sütőlapát is a sarokban volt, azzal hányták a havat. A konyhaajtó mellett egy rossz, kopott ciroksöprű állt, csizmatörlőnek.

A házelejét később berakták és kiskonyhát, kamrát alakítottak ki. Az újabban épült tanyáknál pedig már az építéskor ellkészítették. A kiskonyhának kevés és szegényes bútorzata volt, amelyet nem sajnáltak mindennap *nyüstölni*. Olasz Ernőnél az udvari fal mellett állott a *vassparhët*. Amint begyújtottak, azonnal melegített, azért sokkal jobban szerettek ott főzni, mint a konyhában. Egy darabig még télen is ott főztek. Alacsony, meleg helyiség volt. Ugyanazon a fal melett, de a kisablakon túl állt a vacok. A *strózsákra* pokróc, arra lepedő került. A párnára színes, csíkos huzatos húztak. Subával takaróztak. Jól lehetett ott delelni, mert nyáron hűvös, télen meleg volt. A szoba felőli fal mellett a nyári kisasztal állt, amelyet nyáron a fa alá, a hűsre tettek. Három kopott fenyőfa karszék állt mellette. Az ajtó mögött a *mosogatóvödör* állt. Bádogból készült, széles fenékkel, alacsony oldallal s két füllel. A déli ablakban állt a lámpa. A kiskonyhákban általában ilyen berendezést lehetett találni, legfeljebb a mosogatóvödör nem sok helyen volt.

5. A padlás

Legtöbb padlásra *grádics* vezetett, amely a kamra egyik udvar felőli sarkában volt. A zárt padlásfeljáró ajtaja elé vályogból *föllépőt* (lépcsőt) raktak. Üldögéltek is rajta. Az ajtó régen farekeszes volt, fakilinccsel. A *kanfarú* tanyában a kanfar alatt általában a kocsiszín volt, ahonnan létrán lehetett a padlásra jutni. Gyakran a grádics a szabad ég alatt állt. Miután a tanya végéhez kocsiszínt ragasztottak, sokszor a grádics elől az ablakalján vezetett a padlásra — ha a szoba felett nem volt galambpadlás. Különösen a kisebb tanyákban, ahol

nem volt külön épület a termények tárolására, a terményeket a padláson tárolták. Az öregek tanácsa volt: „Eperérésig në add el a buzát!" A májusban zsendülő eper sok helyen talált búzát. Eperéréskor a termés megmutatta, hogy milyen lesz. Aratás előtt az óbúzából őrlettek annyit, hogy a cséplésben is elég volt, a maradékot pedig eladták. Az újbúza a tiszta, kitapasztott padlásra került.

A búza „igenyöst a gép farától" a padlásra ment. A szoba felett kétfelől garmadába borogatták, közepén utat hagytak. A konyha fölé az árpa került. Kevesebb volt, mint a búza. A kamra fölé pedig a kukoricát hordták fel. A *félhérungon* (a fal szintjének kb. 50—60 cm-es falmagasítása, amelyen nyugodott a tető) négyszögletes szellőzőlyuk volt. A gabona szereti a szellős helyet. A *cughúzók* (a szellőzőnyílások) hűtik le a padlást.

A lépcsővel szemben a kimustrált cserépkanták kerültek. A repedt kantákat nem vágták a földhöz, „még löhetött használni *paszurnak* (babnak)". A szalonna tetejét pedig a hasadt fazékba gyűjtötték, szappant főztek belőle. A feljáró mellett az összegyűjtött vasak hevertek, amelyből mindig lehetett valamit „kinézni". A *szelemënre* télen fölaggatták a szalonnát, hogy a fagy *kiszijja*. A szoba vagy a konyha felett a szelemenbe szeget vertek s arra akasztották a szalonna vékony kötelét, amelynek a végén fapöcök volt. Ha melegedett az idő, lehordták a kamrába. Ha a kolbász nem fogyott ki a héjából, akkor az a szoba felett egy rúdon csüngött. Hátrább ponyvákat, zsákokat terítettek egy rúdra. A nagygerendáról a felakasztott száraz bőrök csüngtek. A búzaaljat vagy a kamra fölé, vagy a feljáró mellé borogatták. Felkerült a padlásra a bölcső, a kimustrált bútorok s a kasza is.

A száradó dohánylevelet 10—15-ös csomókba szedték és összekötötték. A padlásra teregetett újságpapíron székfű vagy bodzavirág száradt; teának vagy borogatásra használták.

A padláson a *rag alatt* sok olyan apróbb tárgyat lehetett találni, amelyet még valamire felhasználhattak. *Ragajjának* hívták a padlásnak azt a részét, ahol a tető találkozott a padlással. A rag alatt fekvő tárgyakért rendszerint a gyerekeket küldték fel.

III. A tanya melléképületei

1. A terények tárolására szolgáló építmények

a) A gabonásverem

Orosházán a múlt század második felének elején a felesleges gabonát még sok helyen földbe ásott *vermëkbe* tartották. A tanyavilágban már ritkábban hallottunk ilyenről. Ugyanis legtöbb parasztnak háza volt a faluban s ott tárolta gabonáját. A Pusztán sem akadtunk földbe ásott verem nyomára. A talajvíz sok helyen magas volt, ez is akadályozta a földbe ásott vermek elterjedését. A Pusztán kúp alakú gabonatárolót építettek, s érdekes, hogy ezt is *verëmnek* nevezték. Szántay István Puszta 557 számú tanyája szomszédságában az 1920-as években omlottak össze a környék utolsó gabonásvermei. A négy gabonásverem a tanya előtt a Cinkus partján sorakozott. Vályogból rakták s egy embernél valamivel magasabb volt. A verem tetején volt a nyílása. Nyomtatás előtt mindig rendbe hozták, kívül-belül kijavították, azután tűzzel kiszárították, belül pedig meszelték. A gabonával telt kocsival megálltak mellette. A verem fenekére szalmát, polyvát szórtak és simára tiporták. Csak száraz gabonát öntöttek bele. Kosarakkal, tálakkal merték a gabonát. Először óvatosan öntötték, hogy ne csapja fel a polyvát, azután egy darabig a gabonacsomó tetejére öntögették, hogy azon folyjon le a szem a polyvára. Amikor a beleöntögetett gabona a szalmát, polyvát ellepte, bátran öntötték. *Csurig* töltötték és amikor megtelt, tapasztották. Annyi gabonát hagytak kint, amely tavaszig elég volt. A vermet rendszerint tavasszal bontották fel s a fe-

lesleget eladták. A gabonát kosarakkal szedték ki, mert nem volt ahol kieresszék. Egy ember beleállt a verembe és úgy adogatta ki. Kint zsákba öntögették. A verem és a fal tövében levő szívós gabonát ponyván megszárították. Ez sokszor megdohosodott, megzsizsikesedett, és a jószággal etették fel.

b) A hombár

A Pusztán különálló kis épületben, *hombárba* is tartották a gabonát. Szem elé építették, de a tűzveszély miatt az épületektől kissé távolabb. Falát vesszőből, lécből, deszkából és vályogból készítették. A vesszőhombár a Tisza közelében terjedt el. Még ma is van belőle néhány, de számuk állandóan fogy. Szántay István az első világháború előtt Vásárhelyen látott a piacon hombárt. Összeállítva árulták, de cserép nem volt rajta. Még az első világháború után is találkozott at országúton vesszőhombár huzatással. Leverték róla a sárzást, a cserepeket is leszedték és kerekeken húzatták. Vásárhelyen voltak emberek, akik magtárszállítással foglalkoztak. Ezeknek volt hozzávaló készségük: emelők, szállítóeszközök. A vesszőhombárok először zsindelyesek voltak. Ezen keresztül nem kavart be a hó. Később cseréppel fedték. Voltak olyan vesszőhombárok is, amelyek nem téglacsomón nyugodtak, hanem földbe ásott oszlopokon. Az egymással szemben lévő oszlopokat gerendákkal összekötötték s azon feküdt a hombár.

A Kardos Imre-féle tanyában Kardoskúton tanulmányoztunk egy vesszőhombárt, amelynek ajtaján „1858-ban húzattam ide" felírás volt. A tanyaépülettől 2—3 ölnyi távolságra állt. Téglacsomókkal aládúcolt, két nagy gerendán nyugvó, vessző falú, kívül-belül sárzott s meszelt, cseréptetős épület volt. A két 4/5-ös nagygerendán 4 db 4/4-es kisgerenda feküdt keresztben. A kisgerendába egy-egy 2/3-as függőleges oszlopot csapoltak. Az oszlopokat két 4/4-es gerenda fogta össze. A gerendák tetejére egy-egy 2/4-es kisgerendát fektettek. A hombár hosszúsága 485, szélessége 185 és magassága 160 cm volt. A vázba illesztették bele a függőleges, kar vastagságú husángokat, melyeket fűzfavesszővel befontak. A veszszőfal kívül-belül tapasztott, fehérre meszelt és kékkel elhúzott volt. A hombár fenekét kipadolták. Az udvarra néző oldalán volt az ajtaja, kulcsos zárral, az ajtó alján macskalyukkal. A 150 cm magas nyeregtetőt kézi cseréppel fedték. A gerincén koporsódeszka lapult. A két végét deszka zárta le, végeit vízvetődeszka védte az esőtől. Két oldalán az eresz alatt *galambdúc* húzódott végig. A hombár belső mérete: 475×165 cm. Az ajtótól jobbra-balra a hombár mindkét oldalán egy-egy függőleges oszlop állt. A közepén lévő *nútolásba* (árkolásba) illesztették be a *fiókdëszkákat,* amelyek a hombárt két fiókra osztották.

Vályoghombárt inkább a szegényebbek készítettek. Nedves helyen magasabb feneket raktak. A hombár fenekét deszkából is készítették. Ilyenkor a föld és a deszkapadló közötti üreget nem tömték be földdel, hanem üresen hagyták és az üreg falain szellőzőnyílást hagytak. Sok helyen a tyúkok tanyáztak benne.

Galli Bálint szerint a századforduló előtt a hombárt *életösháznak* hívták. Az ő hombárját 1914-ben készítették. A tanyaépülettől 3—4 ölnyire állt. Vályogból készített, egyfiókos, nyeregtetős, cseréppel fedett épület volt. Hossza 315 és szélessége 196 cm. Falát nagy méretű vályogból rakták, magassága 230 cm volt. Az épület elején helyezték el az ajtót. Az ajtónyílás feletti falat a *szemöldökfa* tartotta. A *pallat* (padlás) kisgerendákon nyugodott. A 4/4-es *szelemënt kecskeláb* tartotta. A szelemenre és a fal szélére kerültek a 2/3-as födélfák. A padlás két vége *végdëszkával* lezárt. Elöl galamblyuk volt, alatta *sétálódëszka.* A két végére *verébdëszkát* és *szélfogódëszkát* szegeltek. A végdeszka alsó részén volt a kissé lejtősen elhelyezett *vízvető.* A tetőt kézicseréppel fedték. A gerincére zsindelyt raktak. A zsindely közti nyílást Galli Bálint *vócnak, flukknak* mondta. A hombár két oldalán lyukat készítettek a kutya, macska számára. Galli Bálint szerint „Nem hetyen-pëty épület volt, hanem amikor a rokonok, ismerősök gyüttek, azt mondták, ájnye de gálánt kis épület!"

A hombárjának belső mérete: hosszúsága 252, szélessége 133 és a magassága 170 cm. Az egész hombár padolt. Padozata a földtől 50 cm magasan volt. A keresztbe fektetett *párnafákra* colos deszkákat helyeztek. A *vócokra* (nyílásokra) léceket szegeltek. Mennyezete is deszka volt. 4 kisgerendára hosszába fektettek deszkát, melyet alul-felül besároztak. Az ajtó falától 60 cm-re két darab 3/4-es prémoszlop volt az oldalfalak mellé állítva. Mindegyiken 2—2 lécből készített *prémmel*. A prém közé csúsztatták a colos deszkákból készített fiókdeszkákat. Az így elkerített fiókba 40 q gabona is elfért. A kis előtérben csak a falapátot, ciroksöprűt tartottak. Az előtér bal sarkában volt a padlásajtó-nyílás, levehető levélajtóval. A padláson galambok tanyáztak. A kis hombárt a közelmúltban elbontották. De ennél sokkal nagyobb hombárok is voltak.

Kútvölgyön a 1376 szám alatti tanyán a következőképpen készítették a vályoghombárt: 45-ös falat raktak kb. 60 cm magasságban s a falakra tartógerendát tettek s erre keresztbe sűrűn *fojógërëndákat* raktak. Az erős gerendákra azért volt szükség, mert az épület hossza kb. 5—6 öl s a szélessége pedig 2 öl volt. A két oldalán 2—2 szellőzőnyílást hagytak. Azután tovább rakták a falat. A fal tetejére helyezték el a gyengébb nagygerendát s a kisgerendákat. Falcos deszkával deszkázták le. A zsindelytetőt *tótszarufákra* rakták (sem ollólába, sem szelemene nem volt). A fenekét kipadlózták. A szélső deszkák szélére ráfalaztak, hogy ne eressze le a gabonát. A falakba körös-körül oszlopokat helyeztek el és a falakat majdnem teljes magasságig falcos deszkával körüldeszkázták, azért a padláson is lehetett gabonát tartani. Az ajtó a tanya felőli oldalának a közepén volt. Négy fiókra volt osztva. Kívül-belül fehérre meszelték és kívül venyigefestékkel húzták el. Az ajtó előtt tölgyfa lépcső volt. A hombárba 130—150 q gabona fért. Az 1930-as években bontották el.

Ennél is nagyobb, masszívabb hombár van Szabó Gyula Ficsér-dűlő menti tanyáján. A tanyaépülettől mintegy 5—6 ölnyi távolságnyira áll. A vályogfalú, cseréppel fedett nyeregtetős épület 1934-ben épült. Belső mérete: hosszúsága 500, szélessége 315 és magassága 280 cm. Belül fehérre, kívül sárgára meszelt és barnával elhúzott. A hombár udvar felőli oldalán egyszárnyas ajtóval. Az ajtótól jobbra-balra, valamint a hátsó falán egy-egy farácsos szellőzőtetőnyílás van. A hombár padolt. Alatta üres tér van, minden oldalán egy-egy szellőztetőnyílással. A nyeregtetős szelemenét a két végfalon lévő *ollófa* s két fióktartó gerenda tartja. A szelemenre és a két hosszanti falra fektetett koszorúfára kerültek a *horogfák*. Nincs lepadlásolva, a tető kézicseréppel fedett, s alul deszkázott. Az ajtó mindkét oldalán, valamint a szemben lévő fal mellett 4/4-es méretű fióktartógerendák vannak. Az oszlopok megfelelő oldalán két lécből készült perem van. Közéjük illeszkednek a fiókdeszkák, melyek négy részre rekesztik a hombárt. A fiókok nem egyenlő nagyságúak. A fal körös-körül két deszka magasságban deszkával bélelt. Befogadóképessége 300 q gabona. A hombár udvar felőli szabad sarka előtt egy ferde oszlop van, hogy a disznók ne dörzsöljék az épület sarkát.

A Pusztán deszkából is készítettek hombárt. Néhányat még lehet találni belőlük. A fecskésparti iskola szomszédságában Samu Sándor tanyájában is van egy.

Ahol nem volt hombár és a padlást sem használhatták gabona tárolására, ott a búzát a kamrában tartották. A kamra belső felében 2—3 fiókot készítettek, míg a külső felét kamrának használták. A mestergerendához 3 függőleges gerendát erősítettek, amelyek közül kettő a fal mellett állt. Ugyanannyi gerenda volt a kamra hátsó falánál is. A fenekét kipadolták, sokszor alatta üreg volt, hogy a macska, kutya az egérhez hozzáférjen. Középen fölig bedeszkázták, két oldalát is deszkázták, de nem fölig. Elöl a fiókdeszkákat kiszedhették. A fiókokat *hombárnak* is *hívták*. Az ajtóval szemben, a hátsó falon egy keskeny szellőzőnyílás is volt.

Oláh Ferenc 1890 tájban felhagyott a birkákkal és áttért a gabonatermesztésre. Egy ideig a birkaól padlásán helyezte el a búzát, de félt, hogy kidűlnek a falak, és a birkaólat átalakította *kamra-hombárrá*, másképpen *fiókoskamrává*. A birkaól egy fedél alatt volt a

tehénistállóval. A birkaólban balra volt a kétfiókos hombár, s jobbra a kamra. Az egyik fióknak a mérete: 162×385, míg a másiké: 168×385 cm. A két fiókban összesen 100—150 q gabona fért. A kamrarész földes volt. A jobb sarokban a fiókgerendához erősítve a *kenyértartó* csüngött. A kamra másik sarkában a *zsáktartót* erősítették fel.

Az Aranyad-dűlőben lévő Kérdő Ernő-féle tanyában a fiókos-kamrát a házeleje berakása, elrekesztése révén nyerték. Külső mérete: 230×670 cm, belő magassága 216 cm. A kamra túlsó végén két fiók foglal helyet. A tanya fala mellett is van egy különálló fiók, mely valamivel kisebb, mint a másik kettő. Ebben tárolták a vetőmagot. A váza 4/5-ös faragott fenyőfából van s a fiók mérete: 85×100×216 cm. Egy kis *suberral* (eresztővel) eresztették ki a fiókokból a gabonát. Alátettek egy vékát vagy vödröt. A belső fiókok középső oszlopain subák csüngtek. Az ajtó mögötti sarokban egy hosszabb x-lábú asztal állott, rajta mindenfajta tárgyak, amelyeknek a kamrában van a helye. A falon hosszú polc volt s falba vert karókon lószerszámok csüngtek. A fiókoskamrát *életösháznak* hívták.

A nagyobb gazdák téglamagtárt építettek, de azt is *hombárnak* hívták. Az ajtó a hoszszanti fal közepén volt s ketté osztotta a magtárt. Jobbról-balról fiókok álltak s a befogadóképessége több vagon volt. A magtár alatt több helyen pince is húzódott. Aklan János tanyáján is volt egy kis magtár, alatta pince volt, amelyet hófehérre meszeltek. Három rekeszték volt benne, polcokkal. Egy széjjelnyithatós asztalból s mellette egy hosszú padból állt a bútorzata. Itt tartották: a befőtteket, paradicsomot, krumplit, hordóskáposztát, gyümölcsöt. Mivel szőlőjük is volt, a bort, pálinkát is itt tárolták. Úgyszintén itt tartották télennyáron köcsögökben a tejet.

c) A kukoricagóré

Minden tanyában gondoskodni kellett a csöves kukorica elraktározásáról. A kisebb földű emberek a padláson tartották. Legtöbbször törés után a kukoricát az istálló padlására hordták, ritkábban a nagypadlásra. Ha valamelyik melléképületen padlás volt, akkor arra is. A kukorica elbánt a padlással, ugyanis a csöves kukorica alatt az egerek nagyon elszaporodtak s rongálták a padlást. Ha a kukorica a padlásokon nem fért, akkor szárból készítettek górét. Ha kevesebb volt a kukorica, akkor kúp alakúra hányták s szárkúpot raktak rá, ha több volt, akkor elnyújtották.

Először a földet beborították kibontott szárkévékkel, s a kukoricát ráhányták. Majd körülállogatták kévés szárral. Arra vigyáztak, hogy meredek legyen a teteje. Különösen a tetejét rakták nagy gonddal, hogy ne ázzon be. Az egerek, s igen gyakran a patkányok is beletanyáztak. Éppen ezért, aki csak tudott, górét épített.

A legegyszerűbb góré a következőképpen épült. Akácfaoszlopokat ástak le, egymással szemben. Alul-fölül összekötötték egy-egy vízszintes gerendával. Az alsókra fektették az *alsövénydëszkákat,* ezzel el is készült a góré feneke. A két oldalát *széldëszkával* bedeszkázták. Az egyik végén ajtó volt s a másikat legtöbbször belécelték. A széldeszkák vízszintesen feküdtek, a lécek pedig függőlegesen álltak. A tetejét pedig behányták szárral. Sokszor a góré fenekét magasabbra tették s ekkor a góré alatt disznók, tyúkok tanyáztak. Melléje féltetős kocsiszínt ragasztottak.

Ha a góré tetejére födélfák kerültek, akkor cserép került rá, nagyritkán szárt raktak rá két sorjával. Minden második évben ledúrták s újat tettek rá. Sok ember nem sietett a szárt kicserélni, mert a kévéket dróttal lekötötték s azt nem hányta le a szél, ellenben a cseréptetőt nagyon könnyen megbontotta, különösen a sziken, ahol a szelet nem fékezte fa.

A századfordulótól kezdve elszaporodtak a fűrészelt fenyőfából készített górék. Ezeket legtöbbször ács vagy barkácsoló parasztember készítette. A górék tégladúcokon vagy téglafalon nyugodtak, s kivétel nélkül cseréppel fedték. A góré alatt disznók vagy tyúkok ta-

nyásztak. A rövidebb górének az egyik végén, a hosszabb góré egyik oldalának a közepén volt az ajtaja. Az ajtóhoz három fokból álló *grádics* vezetett.

A jómódú gazdáknál a góré négy sarkán erős téglatámfal állott, melynek széles talpazata felfele keskenyedett. Az ilyen masszív góréba több vagon kukorica fért. Ilyen volt Gregus Máténál Pósahalmon, Elek Mihálynál a Pusztaszéli út mentén, a Patócs-tanyán Pusztafeketehalmon, Füvesi Mihálynál a Nagykörösztút mellett stb. A közelében kocsizva az ostor hegyével rámutattak: „Annak së bolond embör a gazdája!"

Füvesi Mihály góréja az első világháború után épült. Hosszúsága: 5,7, szélessége: 1,7 és magassága 2,4 méter. A góré egy méter magas téglafalon nyugszik. Faragott fenyőgerenda vázzal, belécelt oldalakkal és deszkafenékkel. Sarkain egy-egy felfele keskenyedő, téglából készített támoszloppal. Cseréppel fedett. Deszka tűzfalán egy kis ajtóval, melyet akkor használtak, ha a góré majdnem teljesen megtelt. Az ajtón kereszt alakú kivágás van. 200 q kukorica fért bele. A góré alatt egyrekeszes disznóistálló van. Az ól előtt vályogfalú *akol* húzódik, amely nincs kitéglázva. 15—20 disznó fért bele. Kisegítő ól ez, mert a tanyában rendes disznóól is van. Utóbb libának használták, 40—50 libának jó helye volt a góré alatt.

Krumplisvermët csak ott készítettek, ahol sok burgonya termett, és a talajvíz mélyen volt. Ilyen krumplisveremről tudunk Mátyáshalmon, a Puszta szomszédságában. A Pusztán kevés burgonyát termeltek, mert a föld nem neki való. A burgonya a sziken nem terem meg, de a fekete földet sem szereti úgy, mint a homokot. Homokos terület pedig alig van a Pusztán. A Pusztán a burgonyát — hasonlóan a takarmányrépával — *elföldelték*.

A krumplisverem a következőképpen készült: Miután abban tartották a takarmányrépát is, az istállóhoz lehetőleg közel készítették. Kb. 2 méter széles és 3 méter hosszú vermet ástak, amelybe 2—3 földlépcső vezetett. A 3 pár ollólábat a föld színére állították s azokra került a szelemen. Az ollólábakra — hosszában — néhány lécet szegeltek, és megterítették jó vastagon náddal. Ha vékonyan terítették meg, akkor szalmával borították be és földet hánytak rá. Néhol letapasztották. Az egyik végén ajtó volt s a másik végét kis nádkévékkel zárták le. Ha nem tapasztották be, akkor trágyát hánytak oda. A fenekét szalmával szórták be. A verembe került a burgonya, a sárgarépa, a gyökér, a dinkatök és a takarmányrépa. A takarmányrépa zömét leföldelték ugyan, de a verembe is raktak valamennyit s a nagy hidegben onnan etették. (Így a hasas jószágnak sem ártott meg, mert nem volt hideg). A főzés előtt mondták a gyereknek: „Szalaggy a verëmbe, hozzá fő krumplit még ëgy kis zöcsígët!" Különösen a kislány sírva ment le, mert félt a békáktól, melyek ott *kucorogtak* a sarokban vagy a lépcsőn.

A takarmányrépát a Pusztán *lëfődeték*. Az istállóhoz közel ástak egy ásónyom mélységű hosszúkás gödröt. Kevés szalmával meghintették. Kocsival melléálltak s a kocsi oldalához deszkát állítottak s azon gurgatták le a répát. A szélét körülrakták, koronás felével kifelé. A répát prizmába rakták. Két oldalát szalmával megterítették olyan vastagon, hogy a répa nem látszott ki. Így állt meg rajta a föld. Földdel befedték, de úgy, hogy alul szélesebben kezdték, hogy a tetején is megálljon a föld. Minden ölre egy kis *szárízik* (levél nélküli szár) kévének helyet készítettek a gerincen s beleállították, azon keresztül lélegzett a répa. A megkezdett répakazal végét mindig berakták trágyával.

Miután — amint mondottuk — különösen a szikes részen kevés burgonya terem, csak néha földelték el. A kertben egy kis mélyedést ástak s meghintették szalmával. A kúp alakú burgonyacsomóra szalmát raktak s leföldelték. Amikorra jött a nagy tél, a burgonya elfogyóban volt s a maradékot bevitték a tanyába. Zsákba szedték és az ágy alá helyezték.

A gyökeret és a sárgarépát néhol a szalmakazal tövében elvermelték. Még a zöldje is a föld alatt volt és sohasem fagyott meg. Így volt ez Olasz Ernőéknél is. A szalmakazal déli tövében egy kis gödröt ástak. Az egyik oldalba a gyökeret a másikba a sárgarépát tették. zöldjével kifelé. A gödörre lécdarabokat fektettek s kukoricaszárt terítettek rá, majd leföldelték. A kiásott föld volt a *tetéj*. A földben jól elhelyezték a zöldséget, majd összeverték la-

páttal a földet, hogy a vizet ne vegye be. Elöl akkora nyílást hagytak, hogy a kezük „bejárhatott". A lyukat dudvával berakták. Amikor szükség volt gyökérre, sárgarépára, villával elszedték a trágyát s néhány *főzetët* vettek ki. A következő őszön vagy az elbontott kis verembe rakták újra a zöldséget, vagy újat készítettek.

2. Az istálló

Az istálló a legfontosabb melléképület. Istálló nélkül nem volt tanya, még a legkisebb tanyában is volt. Az istálló nagysága mindig a gazdálkodás intenzitásától függött. Amikor szűknek bizonyult, újat építettek. A szobák számát sohasem szaporították, de az istállót bővítették, sokszor úgy, hogy újat építettek, de a régit is használták, s akkor a lovak és a szarvasmarhák külön istállóba kerültek. Az emberek megférték a szűkebb helyen is, de a jószágnak megfelelő helyet biztosítottak. Az istállót leggyakrabban úgy helyezték el, hogy szembenézett a konyhaajtóval. Ideális elhelyezés az volt, ha az istálló ajtaja délre, nyugatra vagy keletre nézett. Nem volt olyan istálló, melynek ajtaját északra tájolták, ugyanis télen északról fúj a hideg szél és átjárja az istállót. A tanyaépülettől az istállót 6 öl távolságra építették. Ha nincs az istálló nagyon messze, akkor minden zörej behallatszik. Ha a lovak összerúgnak, akkor észreveszik. Ha viszont nagyon közel van, akkor sok a tanyában a légy.

Az istállót öllel mérték: Egy *kétvigibekötős* istálló mérete: 5×3 öl. Ebben 10 számosállat fért. A kiosztás után az első időkben az istállók fala *csömpöjegës* (sárból rakott) volt. A Bögi Kovács-féle tanya Cinkuson is csömpölyegből készült, de már lebontották. Úgy tűnik, hogy vertfalú istálló több volt, mint vályogból készült. Azt tartják, hogy a vertfal jobb, mint a vályog.

A mestergerenda alatt, az istálló közepén majdnem mindenütt egy oszlop állt. Az istálló gőzétől mindig nyers, nehéz volt a padlás, s az oszlopot azért tették alá, hogy a padlás ne hajoljon meg. A fiókgerendák is alul voltak. A *szelemënt* középen egy oszloppal s a két végén egy-egy *ollólábbal* támasztották alá. Ha a közepét nem oszlop tartotta, akkor még két ollólábat tettek alá.

A századfordulón legtöbb istállónak *gaszteteje* volt: nád vagy zsúp, szár nagyon ritkán. Ha a tatőt nád, szár vagy zsúp fedte, *gasztető* volt a neve. A Pusztának Orosháza felé eső részén inkább az orosháziak vergődtek *zsúpveréssel,* a vásárhelyi származású Pál Flórián nem is látott a Pusztának Vásárhelyhez közelebb eső részén zsúptetőt. Egyesek azonban vetettek egy fél hold rozsot zsúpnak. Cséppel verték el vagy mosószékhez verdesték a fejét.

Csizmadia Imre a Görbeszik partján másképpen verte ki a zsúpot. Amikor teljesen megérett a rozs, *rávágta* (vagyis a lábán álló rozsra vágta), kévébe szedte és bekötötte, majd keresztbe rakta. Hordás után, vagy ha sürgette a cséplőgép, akkor cséplés után szélmentes napos időben kocsira rakták és az udvarba vitték. A *dagasztószéket* fal mellé állították s arra hosszában egy nagy ajtót erősítettek. Erre keresztbe egy rövid nyelű vasgereblyét drótoztak — fogával fölfelé. Csizmadia Imre a kibontott kévéből két marokra való rozsot összemarkolt s azt nyolcszor-tízszer az asztal lapjához verte. Ha úgy látta, hogy nincs már benne szem, a gereblyén kifésülte, majd a végét a földhöz verte s a földre fektette. Három kéve rozsból két takaros kéve zsúp lett. A zsúpkévéket két helyen kötötte meg. Sokan azért vertek zsúpot, hogy abba köthessék a szárt. A padláson tartották, de többször átrakták, hogy az egér ne fészkeljen bele.

A zsúptető sokáig tartott. A nád- és a zsúptető azonos módon készült. A gerincre két szál deszkát szegeltek, és 3—4 sor cseréppel szegték. Volt, aki náddal szegte be a zsúptetőt. Zsindelytetejű istálló nagyon kevés volt, mert az sokba került. A cserépnek az 1920-as évek elején ezre 1 q búza volt. A lécnek már nagyobb szeme volt. A századforduló előtt cseréptetős istálló kevés helyen épült. A nádtető télen melegebb, nyáron hűvösebb s amikor a ta-

nyákat cserepesre *húzták*, a szalonnát télire feltették az istálló padlására, a nádfödél alá, nyár elején pedig levették.

Csüngősátort csináltak az istálló *elejbe*, melyet *röpülőereszetnek, röpereszetnek* is hívták. A nádtetőnek az ereszete cserép volt. A meghosszabbított tetőt nem oszlopok tartották, hanem a levegőben lógó (repülő) szarufa végeit egy-egy, a falból kiinduló vízszintes kitámasztófa merevítette, tartotta. A kitámasztófára rá-rászálltak a galambok. Az ereszet alá a falba vert karókra kötelet, szerszámokat, kabátot, *gunyát* (viharvert munkaruhát) aggattak fel. A századforduló után épült istállókat már cseréppel fedték. Ha a zsindely- vagy gaztető elavult, megdugdosták, de amikor már teljesen elavult, lehányták. Ma már csak nagyon kevés nádtetős istálló van a Pusztán.

A padlás végét legtöbbször deszkával zárták le, de ha a hús is felkerült a padlásra, akkor vályoggal esetleg téglával rakták be. Egy vagy két lyukat hagytak ki rajta. A két vége közül az egyik más anyagból is lehetett. Napraforgószárból is készítették a végét, s besározták. Az egyik végén volt a padlásfeljáró amelyhez létrát támasztottak. Néhány helyen az ajtó felett a tetőn egy kiugrás volt, amelynek ajtaján hányták a padlásra a takarmányt: a szénát vagy a szárt. Amint az istállóra rátették a tetőt, lepadlásolták. A fiókgerendákra *szildëszkákat* fektettek, mert ez volt a legolcsóbb. Ez a padlásolási mód azért volt kiadós, mert alul nem sározták. Fölül szalmás sárral becsapkodták, vasvillával összeverték és lapáttal lesimították.

Az ajtó minden esetben a középen volt. Az udvar felől két fekvő ablakon ment be a világosság, sokszor vele szemben a hátsó falon két kis szellőzőlyuk volt. Általában az ajtó kétrészes volt, vagyis két félajtóból állt. Az alsót csukva tartották, hogy a csirkék ne menjenek be, a felsőt csak hidegebb időben csukták be. Az ajtóküszöbre egyesek talált lópatkót szegeltek, hogy szerencséjük legyen a jószághoz.

A falakat kívül-belül polyvás-agyagos sárral sározták. Kívül mindig, belül ritkábban meszelték. A vásárhelyiek sokszor sárgára meszelték az istállót, az alját venyigefeketével húzták el. Ha a gazdasszony nem szerette, hogy avas a deszka, bekente vörös festékkel. Ez a vásárhelyieknél nagy divat volt. Szokás volt az istálló ablaka feletti téglából rakott vagy sárból kialakított *szemöldököt* vörösre, barnára, vagy esetleg feketére festeni. Ahol az ablak feletti szemöldököt festették, ott az ajtókat, ablakokat is szinezték. A fal alját is azzal a színnel húzták el, bár újabban azt venyigefeketével festik.

Ahol sok jószág volt, előfordult, hogy a két, egymáshoz épült istállónak nem volt közfala, de ilyenkor mindkét istálló *kétvégibekötős* volt. A középső részén a két sor jószágnak közös *jászla* volt. Az ilyen nagy istállókban szellőzőnyílás is készült. Négy szál deszkát összeszegeltek és a középső részén felállították, a padlást és a tetőt kivágták. Ha hideg volt, alul rossz kabáttal, vagy szalmával bedugták.

Az istálló legfontosabb berendezési tárgya a *jászol*. Legtöbbször az istálló két végében áll s az ilyen istállót *kétvégibekötős*, vagy *kétvégjászlas* istállónak hívják. Kevesebb helyen hosszában van a *jászu*, de ebben az esetben nem mindenütt a fal mellett áll, hanem a jászol és a fal között egy kis járóhely van: ott adják az állatoknak a takarmányt. A jószág fejénél adnak enni. Ez leginkább a harapós és rúgós lovaknál van így. Ravasz Lajos és Ravasz Mihály cinkusi gazdák tanyáján is olyan hosszanti jászol volt, amely mögött a jószággondozók járhattak.

A jászol karfáját 3 akácoszlop tartja. A karfa is leggyakrabban akác, mert azt nem rágja el a jószág. Volt eset, hogy a ló rákapott a rágásra és a karfán élesítette a fogát. A karfa kb. 1 m magasan helyezkedik el a föld színétől. A karfába vaskarikákat illesztettek, oda kötik a jószágot. A jászol fenekét s oldalait bedeszkázták. A feneket egy-egy vízszintes, falba vert karó tartja, melynek elejét az oszlophoz szegelték. Szalmával nyomkodták tele a jászolalját, részben azért, hogy a másnapi szalmát onnan kihúzzák, részben azért, ha a ló lefekszik, ne dughassa a fejét a jászol alá. Csak a lóistállóban van a jászol felett szalma- és szénatartó

rács. Abba hányták a szénát, az árpaszalmát és a szárt. A jászol mögét nem mindenütt deszkázták ki. Ilyen helyen a jószág a szarvával leverte a fal színét. A tehenek szokása unalomból *döfködni* a falat.

A századfordulón a régebbi istállóépületekben *kandi* is volt. Az ajtóval szembeni falba egy kisebb *levélajtót* állítottak be. Az istálló háta mögött, az istálló falához kb. 2—4 négyzetméter alapterületű, vályogfalú, fészertetős kis helyiséget ragasztottak. Ebben tartották a takarmányt: szárt és árpaszalmát. A jószágtól függött, hogy a takarmány meddig tartott. Általában egy héten kétszer töltötték meg takarmánnyal. Az ajtót, különösen télen becsukták. Jó volt a kandi, mert így tágasabb volt az istálló közepe. A kandiban aludtak is, de nem a tél derekán. Az első világháború után már nem készítettek kandit, hanem vagy az istálló közepén, a hátulsó falnál, vagy valamelyik sarokban *szalmatartót* készítettek. Ha a sarokban volt, akkor 3 oszlopból állt s a két oldalát bedeszkázták, ha viszont a közepén állt, akkor 4 oszlopa volt és három oldalát deszkázták be, de nem fölig. Ezt is kétszer töltötték meg takarmánnyal egy héten. Ha rossz idő mutatkozott, akkor többet raktak bele, ilyenkor egy hétig is elég volt. A tetejét eligazították és ráfeküd a béres. A szalmatartóban jó helye volt, mert nem volt hideg. Ha többen voltak, akkor egy polcot ütöttek össze mellette vagy fölötte, s azon is aludtak.

A századforduló előtt a *takarmánytartót* vályogból kör alakúra rakták az istálló közepén vagy az istálló hátulsó falánál, ezt *kerekjászunak* hívták. Amikor később deszkából készítették s szegletes volt, sokáig akkor is *kerek*, illetőleg *kerékjászunak* mondták. A vásárhelyiek pedig *tartónak* hívták. Az eredeti kerek jászol alacsony volt, a csikók körülállták s eszegették belőle a szénát. Dani András is látott az orosházi határban ilyen régi kerek jászolt a tanító-földön lévő tanyán. A tanya az orosházi evangélikus egyházé volt s a bérlőknek nem volt joguk korszerűsíteni. A lovak később széjjelnyomták és deszkából készítettek nekik másikat. A marhaistállóban nem volt kerek jászol, mert a téli takarmánya a szár volt, melyet az istálló elé hordtak.

Mécsesnek az ajtó melletti falba vágtak egy mélyedést, melynek boltozatos volt a teteje. Elöl egy keskeny deszkát tettek, hogy a mécses le ne essen. Az első világháború előtt azzal világítottak. Később a viharlámpának vertek egy szeget a középen álló oszlopra, vagy a mestergerendára s arra akasztották. A mestergerendára egy bádoglemezt szegeltek, nehogy meggyulladjon. A lókefét és a vakarókat vagy az ablakba, vagy az ajtó melletti fogas tetejére tették. A vasvilla a szalmatartóban állt. A fejőszék pedig a szalmatartó szélén.

Ha kandi volt, akkor a répavágó a kandi ajtaja mellett állt, a kitéglázott *placcon*. Dani Andráséknál Cinkuson a *toliágy* négy falba vert karón állott és alatta répát tartottak. Két hétre való is odafért. Ha fagyos volt, az istállóban kiengedett, de akkor nem jó volt felette aludni. Ha sem kandi, sem kerek jászol nem volt, akkor az istálló ajtaja felett az istálló menynyezetén volt egy padlásajtó. Ez esetben a padláson takarmányt is tartottak.

Nagyon kevés lóistállóban volt *hídlás*. Dani András 1898-ban készített hídlást, de 5—6 év alatt tönkrement. Egy másik tanyában is készítettek, az is csak 6—8 évig tartott. Nem újították meg, hanem telehordták földdel. A hídlás a következőképpen készült: A ló faránál ástak egy 80 cm széles és 60 cm mély árkot. Az árok két szélére egy-egy akácgerendát fektettek s erre helyezték a vastag palincsot (deszkát), amelyet le is szegeltek. Az istálló földje a hídlás felé lejtett. A hídlás deszkája valamivel alacsonyabb volt, mint a föld. Szalma került rá. Eleinte furcsa volt a lovaknak, mert *dobogott*. Kéthetenként az istállóajtó közelében felbontották egy darabon a deszkát — mert a hídlás oda lejtett — és a trágyalevet vödörrel kimerték és a trágyára öntötték. Nagyon erős szaga volt, gyomorbajosoknak szokták *komëndálni*. Ravasz Mihály és Ravasz Lajos cinkusi gazdáknál is volt hídlás. Legtöbb helyen, ha a hídlás elkorhadt, betömték. Az istálló háta mögé két falba vert karóra létrát akasztottak. Az istálló előtt pedig szintén falba vert karóra szerszámok kerültek. Néhol hátul a galamboknak rossz edényeket kötöttek fel — s abban fészkeltek. Az istállóhoz és a kúthoz

téglacsapást készítettek. A kútnál szélesebb *placcot* raktak, ott mozgott a jószág, ott vizesebb volt a föld s így nem a sárban *tapicskált.*

A nagyobb tanyákban, ahol több számosállat volt, nyári *jószágszállást* is készítettek. Szemenyei. Lajos Barackosi-dűlőben fekvő tanyájában ezt *lószínnek* hívták. Az épületektől távol állott, hogy a levegő érje, de lehetőleg a *rakotmány* közelében. A nádtető három falon nyugodott, elöl teljesen nyitott, hátul pedig szellőzőlyukak voltak a falban. A hosszanti fal mellett húzódik a jászol. A nádat a cirokszál váltotta fel. Szabó Gyula Ficsér-dűlő menti tanyájában az istálló háta mögött *nyári fészer* van a lovak számára. Az istálló tetejét meghosszabbították s a tetőt akácoszlopok tartják. Mindkét vége bedeszkázott. A fal mellett egy hosszú jászol áll.

3. A disznóól

Az istálló után a disznóól volt a legfontosabb melléképület. Az ólat gyakran az istálló közelébe építették, sok esetben hozzá is ragasztották. Ez azért volt előnyös, mert a moslékoshordó ilyenkor az istállóban volt. Meleg helyen hamarabb megsavanyodott s nem is volt olyan hideg a moslék, de ez csak abban az esetben volt elegendő, ha 5—6 malac volt vagy egy anyakoca a szaporulatával.

Ahol sok disznót tartottak, ott a disznóól külön épület volt. Ezt igyekeztek a lakástól legtávolabb tenni. Ha lehetett, ajtajával vagy keletre, vagy nyugatra nézett, észak felé sohasem. Vigyáztak arra, hogy télen meleg helyük legyen a disznóknak.

A disznóólak két, ritkábban három rekeszesek voltak. Attól függött, hogy mennyi disznót tartottak. Az egyik a fialó anyakocáé, a másik a süldőké s a harmadik a hízóké volt. A mérete a disznótartás méretétől függött. Egy átlagos ól 1,5×1,5 öl, belül sem volt magasabb 2 méternél. Ha a fala téglából készült, akkor alapot is ástak. Ha a vályogfalat a disznók kidúrták, téglával *kitalpalták.*

Az ól kisebb és jóval alacsonyabb, mint az istálló, a fala azonban erősebb. Sok disznóól téglából épült, de ha vályogból készült, az alsó részét téglából rakták. A disznó nagyon dolgozik, különösen ha csak egy-kettő van az ólban. A tetőre már nem forditottak annyi gondot.

Tatársáncon Zalai Pál a sáncból 50 000 vályogot vert. Hajdú Pál, Ilovszky Horváth József összetársultak, szalmát vagy szárízíket vittek oda és *tábori kemencébe* kiégették. *Máglába* rakták a nyers téglát. Kívülről besározták, alul csatornát hagytak s abba dugták bele a szárt vagy szalmát, s a tégla mindenütt kiégett. Középen volt a legjobb, a szélein gyengébbek voltak. Amelyik jól sikerült, erős volt. Még *vasastégla* is égett. Ha sok volt a vasastégla, akkor „medve lett". 40—50 tégla is összeforrt és csákánnyal verték szét. Ezek voltak a jó *flasztertéglák.*

Az ól építésénél vastag falat raktak, elöl egy ajtót s hátul egy-egy szellőzőnyílást hagytak. A felmenőfal tetejére fiókgerendákat raktak. Az épület nem volt széles, ezért nem kellett szelemen. A födélfákat összacsapolták és belécelték. A nád alá is raktak lécet, csak ritkábban. A régebben épített ólak tetején sokszor szalma, ritkábban nád volt. De már a századforduló előtti évtizedekben az újonnan épített ólakat cseréppel fedték. Nádtetős ól már nincs, de még 1971-ben is lehetett találni szalmatetős ólakat. A tető elkészítése után padlásoltak. A fiókgerendákra léceket szegeltek. A lécekre rakott sár lelógott s alul csak *elcsiszáták.* Sokkal vékonyabb volt, mint a tanya, vagy akár az istálló padlása. A falakat kívül-belül kétsorjával besározták és kívül fehérre meszelték, az alját pedig elhúzták.

A szalmatetős ólat a következőképpen készítették: A fiókgerendákra keresztbe gallyakat raktak és az tartotta meg a szalmát. A tetőt búzaszalmából rakták, majd dróttal lekötötték, s a végére téglát erősitettek. Ha avult, *mëgfejelték:* hánytak rá másik réteget, any-

nyival szélesebb lett az ól teteje. A szalma-, nád-, zsúp- és egyéb úgynevezett *gaztetős* sertésólaknak előnye, hogy száraz és felszívja a felesleges párát: télen viszonylag meleg és nyáron hűvösebb, mint a cseréptető. Györgyi Lajos 1953-ban részt vett egy sertéstelep építkezésén. Nagy költséggel épített betonistállóba kerültek a szopósmalacok, az anyakocákkal. A malacok 30—40%-a elpusztult, mert a fal belső felületén a pára több mm vastagságban jéggé fagyott. Sürgősen szalmabálákkal körülrakott szalmatetős fiaztatókat csináltak s az elhullás 5% alá esett.

A Puszta szikes részein még néhány *kerekóllal* is lehet találkozni. Az egyikben malacokat tartanak, libát csak akkor, amikor üres s a másikban éppen fordítva. Régen sokkal több ilyen ól volt. Juhász János Mózeshalmi-dűlőben lévő tanyájában a kerekólban főleg malacot tartanak. Az első világháború előtt készült. Felmenőfala nagyméretű vályog. Átmérője 2,5 m és a fal magassága 0,9 méter. Közepén egy kétágú ágasfa áll, erre támaszkodnak a tetőt tartó fák. A tető alsó része napraforgószár, felső része pedig somkóró. Később a somkóró lekopott s a tetejére szálas trágyát raktak. Dróttal lekötötték, összedrótozott vasabrincsokat is raktak a tetőre s így nem bontja meg olyan könnyen a szél. Kívül-belül tapasztott, de nem meszelt. Levehető deszkaajtaja van. A tanyában háromrekeszes disznóól is van, ezért a kerekólba csak akkor kerül a disznó, ha az ólban nem fér. Ez az ól nyáron hűvös, télen meleg. Tíz kismalac fér bele. Nagy hidegben ruhát akasztanak az ajtó mögé. Télen az öreg hízókat is ide csukják. Hízóból is elfér három-négy. Rendszerint egy anyakoca van benne a szaporulatával. Tavasszal kislibákat is tartanak benne. Húsz liba fér bele, de miután a környéken sok a pocok, a libákat újabban nem ott tartják.

Az orosházi ember disznóóljának kivétel nélkül volt *akolja,* a vásárhelyieknél sokszor elmaradt. Rendszerint az akol nagyobb, mint az ól. Az akol akácoszlopokra szegelt erősebb deszkakerítés által körülzárt terület, egy ajtóval. Utóbb téglából rakták a kerítését. Az aklot feltétlenül kitéglázták vasastéglával. Minden akolban volt egy vályú, melyet néhol a kerítés aljába építettek. A vályú feletti ajtót felnyitották s kivülről öntötték be a moslékot. A hízódisznó alá homokot, a süldők alá szalmát tettek *ajnak.* Ha szűk volt a helyük, akkor a többiek kiszorították a ganézni akarót. Ha nagy volt az ól és kevés a szalma, *ajtólevéllel* elrekesztették. A disznókat ezzel is kényszerítették, hogy kint ganézzanak.

A századforduló körül több disznóól padlásán tyúkot tartottak. A tyúkok feljárója az ól háta mögött volt. A tető alatt, a *rag alatt* a falba egy akkora nyílást vágtak, amelyen a tyúkok befértek. Egy szál deszka vezetett fel, amelyre keresztbe léceket szegeltek. Az ól végén egy kis ajtó volt, azon jártak fel a padlásra. Lécekből ülést ütöttek össze. A rag alá rossz szitából vagy *ferslókból* (ládából) fészket készítettek, szalmát, töreket tettek bele. Időnként takarították a padlást. Ha nagyon tetves volt, bemeszelték a léceket és a padlás földjét. A kiscsirkék vagy a színben, vagy a gangból elrekesztett kiskonyhában nőttek fel, s akkor ők is a padlásra kerültek. A kotló — amikor a csirkéknek kezdett nőni a szárnyuk — felvezette a csirkéket a deszkán a padlásra.

Birkaólat, birkahodályt főleg a Puszta szikes részein lehet még látni. Legtöbbször nyári állással, disznóóllal vagy tyúkollal egy fedél alá került. Előtte egy nagyobb akolt kerítettek be vályoggal, amelyet aztán agyagossárral tapasztottak, de nem meszelték.

4. A kocsiszín

Valamilyen kocsiszín minden tanyában volt. Nagyon kevés helyen emeltek neki külön épületet. A tanyaudvar valamelyik oldalán állt. Az ólakon túl, kissé távolabb is állhatott, mert a kocsiszínbe nem sokszor mentek. Az istállóba egy nap hatszor is elmentek, míg a színbe egyszer. Négy-hat oszlopra, vagy három falra tették a tetőt. A falakra vízszintesen gerendákat tettek és szalmával meghányták. Ha a gerendákra gallyakat raktak, akkor nem

kellett alul egy sor kévés szárt tenni. Dróttal lekötötték és a végére egy-egy téglát kötöttek. A szalmatető jó szűzdohány-rejtek volt. A különálló kocsiszínnek ritkán cseréppel fedett nyeregteteje volt.

Sok kocsiszínt más épülethez toldták, ragasztották. Legtöbbször a tanya, ritkábban az istálló végéhez. Ha azonban az ól végéhez ragasztották, akkor egy fedél alatt volt azzal. A góréhoz is ragasztották, de csak az udvar felől. A góré tetejét egy kis töréssel meghosszabbították, a fészertetőt 2—3 oszlop tartotta. A góréhoz ragasztott szín szabadon volt, nagyon ritkán deszkával kerítették el, de akkor nem járta úgy a szellő. A kocsiszínt azért volt előnyös a góré mellé tenni, mert amikor a szín alatt fosztottak, a góréból néhány lécet levettek, s egyenesen a góréba dobálták a megfosztott csöveket.

A kocsiszín nyitott vagy zárt volt. Legtöbb esetben a falat lécből készítették, kívül-belül besározták és bemeszelték. A más épülethez ragasztott kocsiszín két falát vályogból rakták, besározták és meszelték. Amilyen magas volt a fala, olyan magas volt a kapu. A kapu akkora volt, hogy egy hajaskukoricával megrakott kocsit is be lehetett tolni. Ha kukoricatöréskor esett az eső, akkor egy kocsival betolták s ott fosztották meg. Ha a tanyában volt nyitott szín is, akkor a vásárhelyieknél a csukottnak *kapusszín* volt a neve. A kaput sokszor vörösre festették vagy kátránnyal bekenték. De akkor a melléképületek ajtait is olyan színűre festették.

A kocsin kívül a színben tartották még a nagyobb gazdasági gépeket: vetőgépet, rostát, szecskavágót, répavágót, ekét és a boronát, valamint az aratógépet. A boronát leállították valamelyik oszlophoz. A tüskeboronát (a vásárhelyieknél: tüsökboronát) télire a góré külső oldalán akasztották fel. A színt bekerítették, mert nem szerették, ha a tyúkok összepiszkolták a gépeket, szerszámokat.

Ideiglenes színt szalmakazalban is vágtak. Szalmavágóval kivágtak a kazalból egy *cikket*. Felül gerendákat tettek s nyitottan állt. Ritkán kocsit is toltak bele, de legtöbbször csak a kisebb gazdasági eszközöket helyezték el benne. A szabadban nemigen állt a kocsi. A nagy meleg kiszárította, az eső pedig elgörbítette. Nagy ellensége volt a kocsinak a szabadban való állás.

5. A polyvás

Lehetőleg az istállóhoz közel építették. Az orosháziak szerették, ha a polyvás teljesen külön állt. A takarmánytól függött, hogy mekkora. Oszlopokon állt, az oldalát napraforgó-, cirokszállal készitették és besározták, de nem minden esetben meszelték be mésszel, legtöbbször csak sárgafölddel. Ez volt a legigénytelenebbül elkészített mellékhelyiség. Szalmateteje volt, egy ajtóval a végén. A vásárhelyiek a polyvást általában az istálló végéhez ragasztották, vagy az istálló tetejét hátul meghosszabbították.

Nemcsak polyvát tartottak benne, ott volt a helye a szecskavágónak is. Tavasszal, amikor fogytán volt a polyva s kaszálni lehetett zöldtakarmányt, azt is ott szecskázták meg és összekeverték polyvával. A polyvásban kéziszerszámokat is tartottak: fa-, vasvillát, kisgereblyét stb.

6. A tyúkól

Csak nagyon kevés tanyában lehet látni földbe ásott tyúkvermet. A következőképpen készítették: Téglalap alakú vermet ástak. A két oldalára és a végére egy alacsony vályogfalat raktak. A szelement 2—3 földbe ásott oszlop tartotta. A horogfákra akácdorongokat fektettek. Náddal lerakták és agyagos sárral kívül jó vastagon letapasztották. Sok helyen

a falat meszelték sőt, el is húzták. Ritkábban belül is sározták és meszelték. Deszkából összerótt levehető ajtaja volt. Lécből ülőt ütöttek össze. Ilyen tyúkvermet látni Modok Flórián (volt Hegedűs-féle) kakasszéki tanyájában. Hossza 3,7, szélessége: 2,8 és magassága 1,3—1,1 m. A verem igen sekély. Ebben a veremben nincs ülő. A föld színén gömbfákat és léceket helyeztek el keresztbe s deszkákat raktak rá, s azon ültek a tyúkok.

Cinkus környékén a legtöbb tyúkól a földbe mélyített kis épület volt. Ha szabadon állott, nyeregteteje volt; néha a disznóóllal ragasztották össze, akkor fészertetőt kapott. Mérete a baromfitartás mértékétől függött. A magassága is változó volt. Fala nem volt egy méternél magasabb. A nagyobb méretű ólnak szelemenje is volt, ha a mérete azt nem indokolta, *kakasülőt* szegeltek a födélfára. Az utóbbi 40—50 évben kizárólag cseréppel fedték. Amikor a tető rajta volt, akkor mélyítették ki. 30—40 cm vastagságú földet kiszedtek belőle, ezáltal melegebb lett. S ha újabban jó vastagon cementes malterrel „befenekelték", a féreg sem dolgozott benne. Belécelték és csömpölyeggel lepadlásolták. Vagy a hosszanti fal közepén, vagy a végén volt az ajtaja. Egyszerű ácsajtó is megtette. Egy-két ablaka is volt. Rendes sárzást és meszelést kapott. Évente legalább kétszer meszelték.

Sok helyen nem volt külön tyúkol, hanem a disznóóllal egy fedél alatt. Ezt nem szerették, mert a tyúk vagy a csirke bebújt az akolba s a disznók rákaptak. Ha egy fedélben volt a disznóóllal, akkor sohasem mélyítették. Rendszerint a középen álló ajtóval szemben, a hátsó falon volt egy kis ablak vagy egy lyuk, amelyre dróthálót feszítettek. Télen szalmával bedugták. A disznóólat sohasem, a tyúkólat évente kétszer meszelték.

Ötletes módon alakították ki a meleg tyúkólat a Verasztó-örökösök. A tyúkól a ló- és a tehénistálló között volt. A tyúkól ajtaja az istállóba nyílt. Az ólajtó közel volt az istálló ajtajához, a jószág megszokta. A padlásfeljáró-grádics a tyúkólban állt s az ajtaja a szabadba nyílott, de a lépcső oldalát és a fokok közeit berakták. Így a padlásfeljáró nem hűtötte a tyúkólat. A legnagyobb hidegben is tojtak a tyúkok, mert kétfelől is melegítették az istállók.

Ha a górét úgy építették, hogy a feneke 50—60 cm magas volt a föld színétől, akkor — ha szükség volt rá — az alját berakták vályoggal vagy téglával. Ajtót is állítottak be. A csirkék, kacsák, libák ideiglenes helye volt. A góré alja szellős volt s ezért csak jó időben használták. Ha a féreg odatalált, akkor az aprójószágot elhelyezték onnan.

A tyúkok, de még inkább a pulykák felkaptak az alacsonyabb fára. Jó helye volt ott a jószágnak, a kóbor kutyák sem bántották őket. Amikor hideg lett, leesett a hó, a pulykákat már eladták.

Buzi János Ficsér-dűlő menti tanyáján egy-egy tyúkalja csirkének egy-egy kis kúp alakú ólat készítettek vályogból és téglából. A fal rakása közben állították be az ajtófélfákat és alakították ki a szellőzőnyílásokat. Amelyiken nem hagytak szellőzőnyílást, annak az ajtaja rostélyos volt. Kívül-belül tapasztottak voltak, de nem meszelték. Az ólakba nem tettek ülőt, mert a kiscsirkék csak addig voltak benne, míg ülőre nem kerültek. Kitüzeléssel fertőtlenítették. A patkányok nem tanyáztak bele, mert az alját téglával rakták ki s az ajtaját pedig figyelték a kutyák. Ilyen kis kúp alakú csirkeóllal találkozhatunk a Fehértó melletti Farkas-tanyában is. Ezt is az asszony rakta s javította évről évre.

Az 1930-as évek táján már néhány helyen korszerű, nagy ablakú baromfiólakkal és csirkenevelőkkel is találkoztunk, ahol már belterjesebb baromfitenyésztést folytattak. Ilyen baromfitelepe volt ifj. Szemenyei Ádámnak Tatársáncon.

Egy tyúkalja csirke befogadására szolgáló helyet a szalmakazalba is készítettek, de csak nyáron használták. Általában a kazal nyugati vagy keleti oldalán vágták a lyukat. Az északi oldalon csak akkor, ha előtte volt egy másik kazal, bár nyáron észak felől ritkán jön vihar. A rossz idő általában délről jön s azért a lyukat a kazal déli oldalán nem készítettek. A föld színén csak akkora üreget vájtak a kazalba, hogy egy tyúkalja csirke megférjen. Két karó mögé helyezett deszkalap zárta el éjszakára, nappal nyitva volt. Ha zivatar, *kölletlen* idő jött, a csirkék beültek, behúzódtak maguktól.

Ilyen szalmalyuk volt Bakos János Nagybogárzó-dűlőben fekvő tanyájában. A tanyatelken van ugyan vályogfalú, cseréptetős baromfiól, de abba belekapott a pocok. A két tyúkalja csirkét befogadó lyukat utólag vájták a búzaszalma kazalba. A lyuk kb. 1 négyzetméter alapterületű s téglalap alakú. A közepét kézzel és horoggal húzták ki, a sarkokat pedig kaszadarabbal vágták. Miután minden évben vágtak lyukat a szalmába, a lyuk kivágására külön szerszámot készítettek. Egy törött kaszahegyet két csavarral egy nyélre erősítettek. Deszkából összetákolt ajtaja is volt a szalmalyuknak, melyet egy fadarabbal a lyuk szája elé támasztottak. A kiscsirkéket 2—3 hetes korukban teszik ki a lyukba. Jó helye van ott a csirkének: nyáron hűs, hűvös időben pedig meleg, mert nem járja át a szél. Télire beszoktatják őket az ólba. Miután a szalmakazal ülepszik, a lyukat csak egy évig használhatják. Ezért minden évben újat készítettek, néha többet is.

Ha a tanyában különálló libaól is volt, az mindig kisebb méretű, vályogfalú, gaztetejű épület volt. Ilyen libaól épült Németh Ferenc cinkusi, Boros Bálint tatársánci tanyáján. A libaólakat leggyakrabban mellékhelyiségekhez ragasztották, sokszor disznóólhoz, nyári színhez és fészertetővel látták el.

Libának, kacsának, pulykának külön állandó helyet csak kevés tanyában készítettek. A századfordulón kacsából, pulykából keveset neveltek. Mindig volt valami felesleges, üres disznóól, vagy a góré alja vagy a kocsiszín, s ott kaptak helyett. Zárt helyre nem volt szükségük, mert mire a hideg megjött, akkorra ezeket eladták. Csak a magpulyka, magkacsa és a magliba maradt a tanyában. A 4—5 anyajószágnak mindig akadt helye. A pulyka, kacsa a tyúkólban együtt volt a tyúkokkal. A liba csipkedte a tyúkokat. Valahol egy kisebb helyen, a szín sarkában rekesztettek neki helyet. Egész nap kint voltak. Zivataros időben a szín s a góré alá húzódtak. Sokszor a góré alatt kerítettek az aprójószágnak helyet, télen is ott voltak. Az aprójószág egy része sok esetben a fán hált, s télen is ott aludtak, nem szívesen mentek fedél alá. Ha valami nagyon rossz idő jött, behajtották, becsukták őket.

Fehér Ferenc Fehértó-parti tanyáján az eredetileg húsfüstölőnek készült kúp alakú ólban tartják, nevelik a libát. A kerekól 1944—1945-ben készült kisméretű vályogból. A 0,7×0,85 m magasságú ajtófélfát a fal rakása közben állították be. A kerekól átmérője 2,3 és magassága 3 méter. Kívül-belül tapasztott, de nem meszelt. Minden évben árpapolyvás sárral sározták. Benne füstölik a disznóhúst is. Tavasztól késő őszig libát tartanak benne. Érdekesen hangzik: „Ereszd ki a libát a füstülőbül!" Amíg nincs kisliba, öregludak vannak benne. Nyáron hűvös, őszfele pedig meleg. Négy öreglúd bemelegíti. 8—10 nagyliba fér belé, de átlagosan négy szokott benne lenni. Kislibából 18—20 is belefér. Amikor a libák kikerülnek belőle, szalmával kitüzelik. Ha nincs libájuk, akkor disznót is tartanak benne.

Ha az ólba bekapott a pocok, kutyával, macskával, állandó üldözéssel, zaklatással zavarták el. Este, amikor a jószág elült, furkóval megdöngették a fal tövét egészen a *csurgóig* s azt a pocok nem szerette és elment. Dani András hallotta, hogy a fogó által megfogott, de el nem pusztult állatoknak belehasigattak a hátába, megsózták, megpaprikázták és visszaengedték. Visítása elijesztette a többit. Ahol a kutya kapart, ott ástak az emberek, hogy könnyebben megkaphassa a kutya a pockot. Régen mozsárban üveget törtek és a tört üveget a lyukba szórták. Egyesek parazsat tettek a lyukba, s arra kénport szórtak és besározták a lyukat. A pocok vagy elment, vagy nem.

Ma már nagyon kevés tanyában van *galambdúc*. Ezelőtt sok paraszt büszke volt galambjaira és galambdúcot csináltatott. A galambdúcot két akácoszlopra helyezték el, jó magasan, hogy a macska ne férjen hozzá. Sőt az oszlopokra bádogot is szereltek, hogy a férgek (görény, menyét) se dézsmálják meg a galambokat. A galambdúc mindkét oldalán három-öt sor fészek volt. A nyílások alá sétálódeszkát szegeltek. Zsindellyel fedték, mert az télen melegebb, nyáron hidegebb volt, mint a cserép. Özv. Lénárt Sándorné Csárpatelekidűlőben fekvő tanyájában áll még egy szép galambdúc. A dúcot két faragott, 2,3 m magas akácoszlop tartja. A két oszlop egymástól való távolsága 0,9 m. Mindkettő mellett két-két

gyámoszlop van. Az oszlopok tetejére egy-egy vízszintes tartógerenda van csapolva, melyet két-két tartógerenda merevít. A dúc fenyődeszkából készült. Hosszúsága 1,85, szélessége 0,9 és magassága 1 méter. A dúcban összesen 60 fészek van. A nyílások profiláltak, s a fészeknyílások előtt körös-körül deszka van. A dúc bádoggal fedett, amelyet még le is cserepeltek.

Legtöbb tanyában a melléképületek padlásán tartották a galambokat. A kispadlásra rossz vödröt, kast tettek s a padlásajtóra vágtak egy akkora lyukat, hogy a galambok ki-be járkálhattak rajta. Néhol a tanya vagy az istálló mögött volt a galambok helye. A melegebb oldalra készítették el a fészkeket. Karókat vertek az eresz alá a falba s ezekre egy szál deszkát fektettek. A külső szélére derékszögbe egy másik deszkát állítottak. Ebbe vágták a lyukakat. A fészkelőhelyeket deszkával vagy cseréppel elrekesztették és a nyílás alá sétálódeszkát szegeltek. A Füvesi Mihály-féle tanya mögött is végig ilyen fészkek vannak, de sétálódeszka nélkül. A fészkek kelet felé néznek. Szokás volt még lyukas bográcsot, rostát stb. felkötni az eresz alá s abban fészkeltek a galambok.

7. A tanyaudvar kisebb építményei

A nagyobb melléképületeken kívül legtöbb tanyában még egy-két különféle rendeltetésű kis építmény is volt. Ezeket házilag készítették. Közülük a legrangosabb volt a *füstülő.* Ezek nem régi keletűek, ugyanis a Puszta kiosztása után épült tanyák szabadkéményesek voltak s abban füstölték a húst. A szabadkéményt idők folyamán kamínos-kéménnyé alakították, amely szintén alkalmas húsfüstölésre. Ezért nem sok helyen találni füstölőt. A füstölő kétféle alakban jelenik meg: különálló épületként, s más helyiséggel egy fedél alatt. Ha különálló épület, akkor rendszerint a kertben áll, a ház sarkánál. A szobaablakból így szemmel lehet tartani. A falát vályogból rakták. Egy ajtóval látták el és cseréppel fedték. A füstölő sokszor a *homokosszínnel* egy fedél alatt volt, vagy éppen a homokos és a csirkeól között.

Sok tanyaudvaron nyári katlant is lehet találni. Általában a kút közelébe rakták, mert nyáron ott mostak. Szögletes vagy kerek alakú, tapasztott, ritkán meszelt. Viszonylag sok tanyában van *homokos.* Érdekes, hogy az orosházi határban hírük-hamvuk sincs. Többféleképpen nevezik: *homokház, homokosól, homokos, homokosszín, homoktanya.* Sohasem áll egymagában, mindig más kis helyiséggel egy fedél alatt, vagy melléképülethez ragasztva. Gyakran a füstölővel van egy fedél alatt. Ilyen esetben a füstölőnek nem csapott, hanem nyeregteteje van. De a disznó- vagy birkaól valamelyik sarkához is ragasztják, vagy éppen a tyúkól és a góré között kapott helyet. Ha az épülethez ragasztották, akkor rendszerint nincs teteje. Egy-két köbméter homok is elfér a nagyobbakban.

Nincsen tanya *kutyaház, kutyaól* nélkül. Néhány tanyában kettő is van. Elhelyezésük igen változatos, Egy részük a szabadban áll, rendszerint az ólak közelében. Nagyobb része szegletes, de előfordul kerek is. Gyakran valamelyik melléképülethez ragasztották: tyúkólhoz, a disznóól *aklajához,* falához, ritkábban az istálló ajtaja közelében, a fal mellett találni. Majdnem kizárólag vályogból rakták s tapasztották. A teteje is sár. Ritkábban találkozni deszkából készülttel. A nagyobb kutyaházat olykor egy válaszfallal kettéosztották. Nem mindig két kutya tanyázott benne. Füvesi Mihály tanyájában a széljárástól függ, hogy a kutya a ház melyik felén húzódik meg.

Régen minden tanyában volt egy *nagyhamis,* egy *hajtó-* és egy *pockos* kutya. Külön volt a fekvőhelyük. A hamis az út felől, a házához volt nappal kötve, de éjszakára szabadon engedték. A hajtó és a pockos éjjel-nappal szabadon volt. A nagyhamis szót csak a vásárhelyiek használták. A gyereknek is mondták, ha valami huncutságot követett el: „De nagyhamis vagy!"

Ha valaki megközelítette a tanyát, a nagyhamis alaposan megugatta, de ha a dű-

lőn ment valaki, akkor csak egyet vakkantott vagy hallgatott. A hajtó mindig ment, ha a jószág elindult. A kispockosnak szabad bejárása volt minden épületbe, szimatolta a férget, az egeret. Addig ugatva *vinnyogott,* míg ki nem fogta a férget.

A kisbéresnek — amikor étkezés után felállt az asztaltól — az volt a dolga, hogy egy kis kosárba összeszedje a csontot, szalonnabőrt stb. A gazda jól *mëgszerezte* kenyérrel és kolbászvéggel, a gazdaasszony meg ételmaradékkal, savóval. Ha elfogyott a kenyér s a gazdaasszony a kutyák, macskák kedvéért röstellt kenyeret szelni — darát kevert aludtejjel. A kutyák külön edényből ettek. Friss víz mindig volt előttük. A hajtó a kisbéres vagy a pásztor kalapjáról ivott. Beütötték a tetejét s oda öntötték a vizet. Onnan lefetyelte.

Kút nélkül sincs tanya. Elhelyezése a tanyatelken elég változatos. Legtöbb az udvar közepén van, nagyjából egyenlő távolságra a konyhától, istállótól, és ólaktól. Sok kút a tanyaudvar felső részének közepe táján helyezkedik el, kevesebb esetben az udvar alsó felében. De a tanyaépülettel szemben lévő mellékhelyiségek sorában is ástak már nem egy helyen kutat. Ilyen esetben inkább a jószághoz volt közelebb, mint a tanyához.[8]

Kivétel nélkül ásott, gémeskutak találhatók a Pusztán. Részei: *kútágas, kútgém* a *kolonccal, kútkáva* az *ostorfával* és a rajta levő *kankarékkel.* Mellette legtöbbször megtalálható a *vájú.* Régebben kizárólag fából készült, újabban a cementvályú a divatos. A kút mellett az orosháziaknál a *pocsétának* nevezett gödör áll, amelyet a vásárhelyiek *kútgödörnek* hívnak. Csak kevés helyen téglázták ki. Jó helye volt a kacsáknak, libáknak. Ha a talaj megfelelő volt, bokrokkal ültették körül.

8. Az árnyékszék

A Vásárhelyi-pusztán a századfordulón nem minden tanyában volt árnyékszék, sőt még most is vannak tanyák, ahol nincs. Olasz Ernő Pusztaközpont közelében fekvő kistanyájában sincs. Ezzel szemben Fekete Sándor öregapja 1883-ban vette meg a Malomdűlőben lévő öregtanyát egy vásárhelyi embertől, ott már akkor téglából készített árnyékszék volt. Ahol nem volt, ott az istálló mögött lévő *dudva* tövében végezték el a dolgukat, az istállóban sohasem. Az árnyékszéket régebben *rëtërátnak, rëtinek, pityërének, budinak* nevezték.

Az árnyékszék legtöbbször egyedül állt a tanya mögött vagy a tanya végén. Sokszor a tanyaépülettől távolabb helyezték el. Néha a disznóólhoz, tyúkólhoz vagy az istálló hátához ragasztották. Ha másból nem, cirok-, vagy napraforgószárból készítették a falát, sokszor csak három oldallal kerítettek el egy kis helyet. Az ilyennek nem volt ajtaja sem. Ha a tanyához elég közel készítették, a tanya felől volt a bejárata. Dani András szerint a századfordulón Orosházán is: „Haj, de hány helën nem volt árnyékszék!" Náluk is magvaskenderből, cirokszárból készítették a három oldalát s nem volt teteje. Gödröt ástak bele. Két vízszintes, megfelelő magasságban elhelyezett gerendára két deszkát fektettek. Ha deszkából volt a fala, akkor már teteje is volt, régebben deszkából, de már régóta cserépből. Ebbe is gödröt ástak és deszkából *ülőkét* készítettek. Sokszor egy deszkalap volt a fedele. Egy fogót szegeltek rá, de egy rászegelt lécdarab is megtette. Ritkábban hátul lenyitható ajtaja is volt, könnyebb volt így kitakarítani. Az árnyékszékre legtöbb helyen nem sok gondot fordítottak.

Nem is mindig jártak bele. Ha volt is árnyékszék, sokszor a dudvára mentek elvégezni a dolgukat. A kutya alig várta és eltakarította. Valami gizgaz vagy papírféle is volt kéznél. Ha csuhéjt kaptak a közelben, az is megtette. A lapulevél és a lósóskalevél is jó volt. A mor-

[8] *Szenti Tibor* Kopáncson úgy találta, hogy a kutak 28%-a az udvaron, a lakóépülettel szemben van, míg 55%-a távolabb, de nagyjából a főépülettel szemben foglal helyet, 17%-a pedig az épületeken kívül helyezkedik el, mert a kút az istállóhoz így esik közelebb, vagy a tanya épületei dombon állnak s ha a kutat a laposba ásták, kevesebb munkával nyerték a vizet. (*Szenti Tibor:* i. m. 135.)

zsolt csuta is nagyon megfelelt arra a célra, de mostanában egyesek papírt tekertek rá és úgy használták. A csutával jobban elérni a kívánt helyet. Valamikor a csutát madzagra kötötték és papír nélkül forgatva használták. Amikor megtelt, eltűnt az érdessége, eltüzelték a sparheltban vagy a katlan alatt. A gyerekek az árnyékszék közelében, a fal mellett végezték el a dolgukat. Az édesanyjuk hessegette őket: „Egy kicsit arébb ménnyetek a faltul!" Fekete Sándor emlékezete szerint az első világháborúban az egyik baka Montenegróban odaszólt a másikhoz, amikor a nagydolgot végezte: „Hej idësanyám, de messze elgyüttünk a faltövitül!" Időnként — rendszerint a nagymama — nyeleslapáttal összeszedte és a trágyacsomóra, vagy az árnyékszékbe dobta.

Kevés tanyában volt járda. Igyekeztek a konyhaajtótól a kútig, istállóig járdát húzni. Ha lehetett, vasas téglát szereztek erre a célra, az időtálló volt. Aklan János tanyájában a nagykonyhából a kiskonyhába deszkajárda vezetett, két deszka össze volt hevederezve s csak letették, de nem rögzítették a földhöz. A nagymama napjában ötvenszer is végigkocogott rajta.[9]

IV. Élet a tanyában

1. A téli életmód

a) Fűtés

A kenyérsütéshez télen-nyáron fűtöttek. A szoba melegítésére a fűtést azonban sokszor csak október derekán, november elején kezdték. Kint még meleg volt, de „a hideg befele bujik." Előfordult, hogy kint napos idő volt, bent annál hidegebb. Eleinte egy héten csak kétszer-háromszor fűtöttek, de ahol az asszony fázós volt, jobb időben is mindennap fűtöttek, legfeljebb csak keveset. A Csepregi György-féle tanyában a két menyecske közül az idősebb, amikor nem volt dolga, mindig a kemence mellett ült, a kezét állandóan a köténye alá dugta. Így aztán ott többször és többet tüzeltek. Később mindenütt mindennap fűtöttek, de napjában csak egyszer, délután 3 óra körül. Ha az idő jóra fordult, egy darabig elhagyták a tüzelést. Ha hidegebb idő volt, vagy az eső esett, többet fűtöttek. Kint a dologban eláztak az emberek és keresték a meleget. Amikor északi szél vagy erős szél fújt, napjában kétszer is begyújtottak a kemencébe. Végeredményben az idő határozta meg, hogy mikor kezdtek el állandóan fűteni. *Örzsenap* után napjában kétszer is fűtöttek, igaz, hogy csak keveset. Ilyenkor egy kis *dugat* szalma és egy kis kéve szár került a kemencébe. Amint foga lett az időnek, erősebben fűtöttek, reggel 7—8 óra között és délután 3 óra körül. Ha ez szárral történt, akkor a gyújtós szerepét betöltő *jó dugat* szalma után két nagyobb kéve szárt dugtak be. Amikor hidegebb volt,4—5 kévét is eltüzeltek. Ha 5 kévével fűtöttek, sütni-főzni lehetett a kemencében. Amilyen fokozatosan kezdték a fűtést, olyan fokozatosan maradt el a tél vége fele. Kora tavasszal is kétszer fűtöttek, de már kevesebbet. Ha az idő olyan volt, csak egyszer. Idő javultával a dugat mindig kisebb lett. Ahogy a hideg elmaradt, úgy fogyott a kévék száma. Később már a kenyér- és tésztasütés melege is elég volt. Az időtől függött, hogy meddig tüzeltek. Volt olyan május, hogy „felillëtt" a fűtés. Fűtöttek is, de nem mindennap.

Ahol nincs nyári kemence, ott éven át a kenyeret, lepényt, tésztát a szobában sütötték, de akkor éjszaka nem is tudtak aludni. Ha szeles idő volt, szenvedtek, mert az ablakot nem

[9] A tanya melléképületeivel bőven foglalkozik a szerző a „Paraszti állattartás a Vásárhelyi-pusztán" (Bp. 1968.) című könyvében. A szerző 5 tanyát felméretett s közli a tanyatelkek vázlatos alaprajzát, valamint a melléképületek metszetét is.

nyithatták ki. A *gójafészkes* Tóth Imre Buzi Jánossal rakatott egy nyári kemencét 80 kg búzáért. A kemence a szabadban épült, felette fészertető van és a kiskonyhából tüzelik. Három kenyér és két kiscipó fér bele. Így a nagykonyhát tisztán lehet tartani. Nagyon jó dolognak tartják Tóth Imréék a nyári kemencét, érdekes, hogy a Pusztán nem sok helyen készítettek.

Általában szalmával és *szárizikkel* tüzeltek. A jószág elé leveles szárt tettek, a leveleket a jószág megette és a jászolban a csupasz szár, a *szárizik* maradt. Leveles szárral sohasem fűtöttek, ha szárt említünk, mindig szárizik értendő alatta. Melegedni főképpen szalmával fűtöttek, ízikkel csak akkor, ha valamit sütöttek. Néha csak szalmával, néha csak szárral, néha mindkettővel fűtöttek, ez mindig attól függött, melyikből mennyi termett. Mindkettő jó tüzelő. A szalma jobb, mint a nedves szár, viszont a száraz szárból kevesebb kell, mert nagyon „mérges" parazsa van. Az *egy fertáj* földű emberek (14 kisholdas gazdák) inkább szárral fűtöttek, mert abból több volt. A szalma — ha bőven termett is — alomnak kellett. Legtöbbször vegyesen fűtöttek, *ëgy dugat* szalma parazsán már jól égett az egy-két kéve szár. A fűtési szezon elején és végén sokan szalmával fűtöttek, akkor megtette az is. Ahol sok volt a szár, mindig azzal fűtöttek, mert kevesebb baj volt vele. Kisebb piszokkal is járt, mint a szalmával fűtés. A szalmát mindig dugni kellett, nagy lánggal égett s a kéményt melegítette, nem fűtötte fel a kemencét.

Mindkét tüzrevaló kazalban volt. A szalmát a fűtési időszakban mindennap egyenesen a kazalból hordták. Csak száraz tűzrevalóval fűtöttek. Ha *összefekütt* (összenyomódott) a kazal, nem ázott be. Ha hó volt rajta, lecsapták róla. Télen mindig jó *csapás* vezetett hozzá. A szalmát a kazalból vaskampóval húzták ki, a vásárhelyiek *horognak*, az orosháziak *vonyogónak* hívták. Legtöbbször kassal hordták be. A kihúzott szalmát sokszor kévébe kötötték. A szálasából kötelet készítettek s abba kötötték. Így könnyebb és tisztább munka volt a fűtés. Két kas szalmánál nem vittek be többet, még akkor sem, ha hideg volt. A szárt mindig kévésen vitték be. A csupasz szárból 6—7 kéve került be kenyérsütéskor. Ha nem sült kenyér, akkor egy fűtéshez 4—5 kévét készítettek be. Amikor beállt a hideg, zimankós idő mutatkozott, még világossal *berëndëzték* (behordták) a tűzrevalót. Az öregek a fellegekről látták, hogy förgeteg lesz. Ha szárazabb volt az idő, akkor a *házelejbe* rakták, ha gyanús idő mutatkozott, akkor a konyhába. A kas szalmát a kemence szája mellé vitték. A szárt inkább az *ereszajjába*, vagy a kocsiszínbe tették. Ha bőven volt is tűzrevaló, megbecsülték, vigyáztak tak rá. „Gyönge fődön" mindig kevés volt a fűtenivaló. Bekészítése férfimunka. Nem is kellett megkérni az embereket a tűzrevaló behordására, mert reggel úgyis nekik kellett bevinni s azért előtte való nap délutánján már bekészítették.

Néhány tanyásember tavasszal *tuskózott*, ősszel pedig *barlangót*[10] gyűjtött s azzal fűtött. A barlangó egy ágas-bogas vadon termő növény, amely a Pusztán bőven termett. Ősszel kitépte a földből a szél és csak úgy *hömböjgette*. A tuskózás általános volt, a barlangót csak kevesen gyűjtötték.

Tavasszal a zöldellő búzából összeszedték az előző évi kukoricaföldben maradt tövet. Ezt a műveletet a kétféle lakosság kétféleképpen nevezte: a vásárhelyi ember *csutkatüvet kapart* s az orosházi pedig *tuskózott*. A vásárhelyi *tüsök*- vagy láncboronálás után kisgereblyével kaparta össze kétfelől a csutkatöveket a föld közepébe (földhosszába) és azután kb. 10 lépésenként *csomóba* kaparta, vagy favillával összetolta. Az orosházi egy rosszabb zsákból kötőt készített és elébe kötötte, abba szedte a *tuskót*. Ha nagyon földes volt a tuskó, furkósbottal előbb kiverte a földet, kötőjébe összeszedte és csomóba hordta. Behordás után takaros kazalba rakta. A gyerekek is segítettek tuskózni. A tanyások más földjén is tuskóztak, a tuskót ingyen kapták, a hazaszállítást ledolgozták. Gyakran 4—5 kis kazal is összegyűlt.

[10] *Barlangó, ballangó* (ördögszekér, ördögbocskor). Ördögbocskor: Turgenid Latifolia, nagy ördögszekér: Cankolis Latifolia L.

Aklan Mihály az 1910-es években — amíg tanyás volt — ősszel kocsiszámra gyűjtötte a *barlangót*. Villával fölszedte és boglyába gyűjtötte. Amikor már sok volt, valamelyik szomszéd kocsival bevitte a tanyába és kazalba rakta ugyanúgy, mint a szalmát, de nem tetejezte és nem kötötte le. Sokszor az udvaron 2—3 kazal is állt. A barlangó gyufától is meggyulladt. Aklan Mihály 1916-ban 3 hold tanyásföldet örökölt, illetve szerzett. Tuskót továbbra is kapart a környéken, de barlangót már nem gyűjtött. Gazt is tüzelésre már csak egyszer vágott. A végszomszédnál a kukoricaföldön törés után rengeteg söprűnyél vastagságú paré nőtt, a hajlatban majdnem nagyobb volt, mint a kukorica. Szárvágóval levágta, kévékbe rakta és zsúpkötélbe kötötte. Három kazal lett s jó tüzelő volt.

A fűtés az asszony dolga. A fűtéshez is érteni kellett. Az *előtét* levették a kemence szájáról és a kemencéből kihúzták a pörnyét, de a *szénvonóval* nem volt szabad megütni a kemence falát. A pörnye a pörnyelyukba került. Amikor a lyuk tele lett, kassal vagy a dudvára, vagy a kertbe vitték.

Amikor fűteni kezdtek, már a kemence szája mellett várakozott a szalma vagy a szár, valamint egy marék szalmából készült *tukarcs*. Amikor a fűtenivalót vitték, a szalmakazalból kihúztak egy marék szalmát, egy kicsit megtekerték és kétrét fonták. Az orosháziak inkább *szalmacsóvának* hívták. Egy kisdugat szalmát a kemence szájában meggyújtottak s égve betolták a kemence közepébe. Piszkafával félrecsapták a még lángoló parazsat, helyette *egy dugat* szalmát dugtak. Ha még tovább fűtöttek, akkor az előző dugat parazsát is félrecsapták a kemence szoba felöli oldalába, s helyébe toltak még egyet. A parázs a kemence szoba felőli falánál maradt. Ha szárral fűtöttek, akkor először egy kévét dugtak a kemence közepébe. Aládugták a tukarcsot és meggyújtották. Az egyik kezükkel felemelték a kévét és a másikkal aládugták az égő *szalmacsóvát*. Amikor a tűz jól beleharapott, szénvonóval beljebb tolták. Amikor az első *féldugat* elégett, felváltva egyszer a bal s azután a jobb oldalra dugták a szárt. Vannak, akik nem egy kévét (féldugatot) hanem két kévét (egy dugatot) dugtak be. Mielőtt az előző kéve elégett, beljebb tolták és két kévét tettek mellé. Amikor az első kéve jól elégett, hátratolták. Majd a másik kettőt is betolták úgy, hogy a belső végeik összeértek. Vagyis a két kévét a kemence két oldalához tolták. A kemence oldala adja ki a meleget s azt fűtötték. Tüzelés közben vigyáztak arra, hogy ki ne lángoljon, mert ez a kemence erejét kihúzta. Ha nagyon tömték a kemencét, akkor *fullatt* és kifele lángolt. Ha kevesebbet tudtak bedugni, magasra tolták össze, akkor sem fért a láng a kemencébe s kifele tartott. Néha a tűzrevalót elterítették a fenéken, s szépen égett, a füst úszva jött ki. Fűtéskor mindig volt egy vödör víz a kemence szájánál, vagy az ereszalján s a parázsló szénvonót vagy a piszkafát bele-belemártották, mert a harmadik, negyedik dugatnál már tüzesedett. Ha a vödröt nem készítették oda, akkor a parázsló *szénvonót* a kút melletti vizesgödörbe dugták. Ha sütéshez fűtöttek, akkor mindig csak az egyik féloldalban égett a tűzrevaló s a másik tiszta volt. Amikor a dugat majdnem elégett, akkor egy újat dugtak a másik oldalba, hogy meggyulladjon. Az elégett dugat parazsát csak akkor húzták ki, amikor az újabb dugat már jól égett. Ha sütéskor nemcsak az elhamvadt, de az eleven parazsat is kihúzták, szebben sült a kalács. Ha a parázs bent maradt, a teteje mindig megégett. Igaz, így egy kéve szárral többet kellett eltüzelni. Kenyérsütéskor hosszabb ideig fűtöttek.

Aklan Mihály tanyájában ősszel-tavasszal *barlangóval* fűtöttek. Kassal vitték be, mint a szalmát. Ha a konyhához közel volt a kazal, akkor villával vitték, mert szúrós. Azzal is dugdosták a kemencébe, vagy szénvonóval, mert kézzel nem lehetett hozzányúlni. A fűtés úgy történt, mint a szalmával, de többet kellett tüzelni, mert a hamuja hamar kialudt. Fel lehetett vele fűteni a kemencét, sőt azzal sütöttek is. Úgy égett, mint a puskapor. Még a kemence szájából is kilángolt. Az olajos magja pattogott, ropogott, amikor égett. Sziporkázott, lángolt, különösen, mikor már majdnem befűlt. Jó messze kellett a kemence szájától állni, mert nagyon melegített. Élvezet volt vele tüzelni. Szalmával csak akkor fűtöttek, ha a barlangó nagyon vizes volt; ez előfordult, mert a barlangókazal nem volt olyan sűrű, mint a

szalmakazal és könnyebben beázott. Ha a tuskó gyökerei között maradt még föld a fölszedés után — bár a kaparás és a szállítás közben a nagyja kihullott —, a fűtés előtt bunkós bottal veregették ki belőle. Amikor a kazalból bevitték, a gereblyével egy kisebb csomót húztak a kazalból és azt verdesték. Az orosháziak régebben, amikor még kötőbe szedték a tuskót, jól kiverték s a fűtés előtt már nem kellett verni. A kivert földet a gereblye fokával eltolták és egy újabb csomót húztak oda. Ha sütöttek, három kassal is bevittek. Két kézzel összefogták s úgy dobálták be a kemence szájába, majd szénvonóval betolták. Egyszer az egyik, másszor a másik oldalába, miután a parazsat hátratolták. A tuskó nem hamvadt el olyan hamar s ha jól hátra tolták, sokszor még másnap is parazsas volt. Tovább tartotta a kemence a meleget. A fűtés befejeztével feltették az *előtét*, amit az orosháziak *tévőnek* hívtak.

A Pusztán használt tüzelőanyagok között meg kell említenünk még a *tőzeget*, vagy ahogyan a pusztaiak hívják, a *ganét* is. A Puszta szikes részein még a század elején is tüzeltek tőzeggel. A gulyás összeszedett annyi ganét, hogy évenát azzal tüzelt. Legtöbbször a szabadkémény alatt használták, a kémény alatti *kiskatlanba* ganéval főztek. *Sparhëtba* nem tüzelték, mert hamar megtelt hamuval.

De nemcsak a szikes részeken tüzeltek ganéval, hanem a jó földeken is. Az első világháború előtt sok fás tanyában *tapostak* ganét. Ott használták, ahol egyenletes tűz kellett. Szép lassan égett, *pusmogott* és lehetett tőle dolgozni. Mosáskor, takarmánykrupmli főzéskor, disznóöléskor sokszor ganéval tüzeltek a katlan alatt.

Fekete Sándor említette, hogy amikor a tűzhelyen a fa elégett s nem tüzeltek tovább, a parazsat betakarták ganéval s az reggelig tartotta a parazsat. Míg a gyufának „nagyszëme vót" kéngyertyát mártottak a parázsba s a gyertya lánga lobbant. Ha csak kevés parázs maradt, az ágy szalmazsákjából húztak ki egy *csóvára* valót, a parazsat beletekerték, csóválták és az lándot vetett.

A kemence köré csak akkor telepedtek, ha beállt az idő. Akkor is inkább estefele s főleg csak az idősebbje. Naphosszat az öregek, különösen az asszonyok ültek a kemence mellé, s jót szundikáltak a padkán. De a legények is odatelepedtek, ha kint megfázott a derekuk. A hátukat nekivetették a kemencének s ha hosszabb ideig ültek ott, *kisszéket* vagy *zsámlit* tettek a lábuk alá. Ha napközben a felsőruha átázott, akkor azt a kemencén szárították s ingben-gatyában ültek a kemence mellett. A gyerekek is ott melegedtek. A kuckóban csak az apraja volt, télen azoknak nem volt szabad kimenni. A nagyobb gyerekek csak akkor kerültek oda, ha megfáztak. Lerúgták a csizmát s ott melegedtek. A bandázók közül az idősebbek mindjárt a kemencét keresték, s a padkára telepedtek.

A vastag falú, kis ablakú, jó vastag padlású tanya a melegtanya. A Csepregi Györgyféle tanyának az agyagos fala olyan vastag volt, hogy a vizes években két hónapig vízben állt, s még a *sártapasz* sem esett le róla. A meleg tanyának *egy suk* vastag a padlása. A *csömpölyeg* között legalább 2—3 réteg elterített nád volt. Hiába vastag a fal, ha repedt és tele van egérlyukkal, mint az Olasz Ernő tanyájában. Számít az ablak is. A kettős ablak jobban véd a hidegtől. A kemencétől is sok függött. A vastag falú, durva falú kemence nem adja ki a meleget. A melegtanyában a jó kemence még másnap reggel is meleg. A régi, gaztetejű tanyák melegek voltak. A Hatablaki-dűlőben a Molnár Sándor- és a Fekete József-féle tanyák jó melegek voltak. Az ilyenben a kisgyerekek pöndölben, mezítláb voltak télen is. Az ablak mellett is jó idő volt. „Mentül magasabb" a tanya, annál hidegebb. A Hatablaki-dűlőben a Zádori-féle tanya hideg, mert vékony a padlása. A kemence pedig jó benne. A tanya azelőtt Kiss Mihályé volt. Az sokat panaszkodott és átment gyakran a közeli Olasz Ernő- tanyába, melegedni. Hideg tanya volt a Sávai-féle kistanya, ahol Szénási Lajos kistanyásnak szabadtüzelése volt, de nagy télben a szobában az asztalon befagyott a pohárban a víz. A vizesévekben sok tanyának megrepedeztek a falai s nem tartották a meleget.

b) Világítás

A tanyában *petróval* (petróleummal) világítottak. A szobában nagyobb és a konyhában kisebb lámpa égett. A szobában legtöbbször a *talpaslámpát* használták. Nappal a sublóton, este az asztalon volt a helye. Ez a hordozható lámpa 8-as nagyságú volt. Sokszor azt vitték ki a konyhába, de ha gyorsan vitték, *kojtolt,* füstölt. Disznóvágáskor, névnapon és ha vendégek voltak, a *függőlámpát* gyújtották meg. Ez a nagyobb lámpa a szoba közepén vagy az asztal felett csüngött. A nagygerendába vagy az asztal feletti kisgerendába szeget vertek s oda akasztották fel olyan magasra, hogy a fejüket bele ne verjék. Az egyszerűbb függőlámpának üvegtartálya volt, amely egy tartóban ült. Ezt két drótpálca tartotta, amelyre ráhúzták a bádogernyőt. A tartó vége karikában végződött és lánccal akasztották fel. Sok esetben ez a lámpa is csak 8-as volt. Módosabb helyen a lámpa tartója öntöttvasból készült s áttört díszítésű volt, az ernyője pedig porcelán. Három láncon csüngött. A magasságát szabályozták. Szép *világa* volt, de sok petróleumot fogyasztott. A konyhában falra akasztható lámpával világítottak. Sok helyen csak 3-ast használtak. A lámpa a konyhában a közfalon volt, hogy a kemencére, a katlanra, a *sparhetre* (tűzhelyre) világítson. Néha a kamrába is kivitték. Nagyobb tanyában több lámpa is égett. Fejes Zoltán Búcsúhalmon levő tanyájában sokszor 3—4 lámpa is égett. A lámpagyújtás idejét a napnyugta szabályozta, mindig alkonyat után gyújtották meg. Ahol cselédlány volt, a lámpagyújtás az ő dolga volt. Gyerekkézre nem került. Sok petróleum fogyott, noha spóroltak vele; amíg csak lehetett nem gyújtották meg. A szobában gyújtották meg előbb, ugyanis a konyhában csak akkor gyújtottak lámpát, ha valami munkára ráesteledett. Amikor meggyújtották „jó estét" kívántak. A lámpát az asszony vagy nagyobbacska lány *pucolta,* ahol cselédlány volt, amikor ráért, az tisztította. Amíg le nem feküdtek, mindig égett. Legtöbb helyen az ágyban nem volt szabad olvasni. Fejeséknél inkább kártyáztak esténként, 10—11 óráig is égett a talpaslámpa.

A *petróskanna* a konyhában, az ajtó mögött állt. A pusztaközpontiak, barackosiak míg ott nem nyílt meg a *bót,* a Kokovai-föld sarkán levő Mayer-boltból hordták a petróleumot. Ez a gyerekek dolga volt. Sok helyen a petróleumot nagy *kőbutykosba* tartották, amely a kamrában állt. A Csepregi György-féle tanyában a kamrában a *vakajtóba* (a tanya falánál vékonyabb fallal berakott ajtónyílás) volt a helye. Két butykossal elég volt egy télen. Ősszel tele vették s télen még egyszer megtöltötték egy hetipiac alkalmával. A kocsiderékban, a szalmában fészket készítettek neki. Arra vigyáztak, hogy a fűszerféle ne legyen petróleumos. A kamrában nem tartottak körülötte semmit sem. A petróleumot nem hagyták teljesen kifogyni, 3—4 liter mindig volt *„forthantba"*, tartalékban.

Gyertyával csak akkor világítottak, ha a boltban nem volt petróleum, ami csak ritkán fordult elő. Gyertyaöntéssel nem *pacsmagoltak*. A gyertyát a boltból vették, mikor milyet kaptak. A vastag jobb volt, tovább tartott. Mindenütt volt gyertyatartó, de sok helyen nem keresték, megcsöpögtették az asztal tetejét és belenyomták.

Gyertyát már emberemlékezet óta nem *mártottak*. Az eljárásra azonban itt-ott még emlékeznek. A *gyertyamártó füleskócsögbe* forró vizet öntöttek. Róöntötték a felolvasztott birkafaggyút, amely a víz tetején úszott. A *tatar* (bél) aljára egy csomót kötöttek és beleengedték a masszába, majd utána rögtön kihúzták s a faggyú azonnal ráfagyott a bélre. Addig mártogatták a belet, míg a gyertya a kívánt vastagságot el nem érte.

A gyertyaöntésre már jobban emlékeznek. Olasz Ernő az első világháború előtti években öntött gyertyát. Bátyja lakodalmára 5 birkát vágtak. Olyan kövérek voltak, hogy 120 szál gyertyát öntöttek a faggyúból. A faggyút levágták a húsról s kisütötték, mint a zsírt. Az üveg gyertyaöntőbe belet húztak. A bélre fapöcköt kötöttek, majd a pöcköt ráfektették, az öntő szájára. A belet az öntőbe csüngették, s az alsó végén lévő szűk lyukon kihúzták a bélvéget. A belet meghúzták, hogy *igenösen* álljon a csőben. A gyertyaöntő ember az ujját rátette a bél kilógó részére s ezzel befogta a lyukat. A gyertyaöntőt egy hideg vízzel telt fa-

zékba állította. Ha nem friss sütésű faggyúval dolgozott, akkor egy edényt jól megsózott, (ugyanis az édesfaggyú gyorsan felolvadt). A fazékból vékonyan öntött az üvegcsőbe faggyút. Addig tartotta, míg körül fehér nem lett. Ekkor az ujját kivette alóla, de az öntő egy darabig még a vízben állt, hogy a faggyú teljesen megfagyjon. Ha már megfagyott, megfogta a pöcköt és a gyertya szépen „kigyütt". Azután az öntőt ismét hideg vízbe tette, hogy lehűljön, mert így hamarabb megfagyott, *csihatt* a következő öntés.

Télen kártyázáskor kora este azzal világítottak, nagyon szép fénye volt. Ha gyorsan égett, az azt jelentette, hogy a faggyú nem volt elég sós, és megsózták. A gyertyatartó mellett egy *papiroskatujába* egy kis só állt s ha megsózták, a lángja mindjárt *csihatt*. Amikor *abrakos bárányt* vágtak, mindig összegyűjtötték a faggyút s amikor megszaporodott, kisütötték és megöntötték. A gyertyákat kötegekbe kötötték és a konyhában jó magasra akasztották, hogy a macska ne férjen hozzá. Nagyon szerette, pedig fosott tőle.

Az első világháborúig az istállóban zsíros vagy olajos mécs égett. A tehenet is *világnál* fejték. A mécses cserépből vagy bádogból készült. A bádogot azért szerették, mert az nem tört el. Az ajtó melletti mécseslyukban égették. A mécses lángja kormozott. Drága volt a gyufa, az olaj is fogyott s ezért előfordult, hogy a két istállóban csak egy mécsest gyújtottak. Vödörbe tették és úgy vitték a másikba. Ha fújt a szél, akkor a kalapjukat a vödör tetejére tették. Tökmag-, repceolaj vagy zsír égett a mécsesben. A tökmagolaj jobb, mert sűrűbb. Vékonyabb a füstje, mint a repcének. Legtöbben bádogmécsesben tökmagolajat égettek. *Kaparták* a tökmagot (a kettévágott tökből kikaparták a magot s megmosták) és az orosházi Bohus- vagy Pipis-malomban, sokan a komlósi Pipis-malomban *üttették mëg*. A repceolajat úgy nyerték, hogy a búzában lévő vadrepcét *kirestálták* és olajnak *kiütötték*. Csavaros fedelű 15 literes kőbutykosban tárolták. A kamrában a petróleumos butykos mellett volt a helye.

Olasz Ernőéknél a mécsest csak rövid ideig használták, mert az öregatya félt, hogy tüzet okoz, csak akkor használták, ha közelében voltak. Náluk a mécses kúp alakú volt és bádogból készült. Csövébe *tatart* (belet) húztak. Füle is volt. Arra egy drótból készült *bélhúzót* erősítettek házicérnával s azzal húzták a belet felfelé; akkor jobban égett, de többet fogyasztott. Petróleummal *tüzelték*.

Az első világháború után a mécsest a viharlámpa vagy a 3-as lámpa váltotta fel. Az istálló közepén levő oszlopra vagy a falra akasztották. Nagyobb fényük volt s nem füstöltek. Sokszor etetés, itatás után az istállóból az emberek a viharlámpával jöttek be s azzal szedték össze a kamarában a vacsorának valót. A viharlámpa biztonságosabb volt, mint a mécses, noha azzal is történhetett szerencsétlenség. A második világháború után a Barackosi-dűlőben levő Nagy Pál János tanyájában az istállóban a viharlámpa lángját a huzat kihúzta, a pókháló meggyulladt s végigszaladt a tűz a pókhálón, a gaztető meggyulladt: 2 ló, 2 tehén bent égett és a gazda is megégett. Az úton a kocsit is viharlámpával világították ki. A rúd szárnyára a két ló közé akasztották, a két hámfa közé. Így a lámpa előrevilágított és nem vette el sem a lovak, sem a kocsis szeme világát.

c) Étkezés

Télen a szobában étkeztek, mert a konyha hideg volt. A konyhában csak addig tartózkodtak, míg az étel főtt. A főzés nem sok meleget adott, ezért ott nem lehetett leülni *eszegélni, eszegetni*. Az asztal mellett közösen étkeztek. Ritka volt az a tanya, ahol mindenki akkor evett, amikor megéhezett. Szakács Gáborné a Meszlényi Sándor féle tanyában megfőzött egy csomó ételt s a család „rájárt". Mindenki szedett-vett, amikor neki jólesett. Általában a család együtt evett, *összeálltak* enni.

Legtöbb helyen napjában kétszer ettek. Az első étkezés a reggeli volt. Érdekes, hogy

az első étkezést sokan télen reggelinek hívták, de nyáron *früstököztek*. Régebben a reggelinek *flöstök* volt a neve. A reggelizés idejét sokszor az határozta meg, hogy mikor sült ki a kemencében a hurka, kolbász, vagy a *feneken* sült lepény. Ha iskolás gyerek volt a családban, akkor olyan időben reggeliztek, hogy a gyerek iskolába érjen, amikorra az *beállt* (megkezdődött). Ha a nagyszülők is ott éltek, a nagymama már nem kelt fel olyan korán. Általában 7—8 óra között volt a reggeli, de olyan tanya is volt, hogy 9—10 óra tájban reggeliztek. Amikor az asszonyoknak a reggeli előtti munkájuk elkészült, reggelihez készítették az asztalt. Sohasem terítették le, a teteje súrolt volt. Sok helyen az *asztalszéket* a konyhában rakták meg s úgy vitték be a szobába. Általában a szobai asztalt akkor használták, ha vendég volt. Ilyenkor leterítették. Az alacsony asztalszéket kisszékkel vették körül. A szobaasztal mellett pedig rendszerint pad is volt. A nagyasztalhoz karszéket raktak. Hogy milyen evőeszközöket tettek az asztalra, attól függött, hogy mit reggeliztek. Általában kenyér, szalonna és tej járta. Ha tejet is fogyasztottak, akkor köcsögben, vagy fazékban adták fel a tejet és a bögrék is az asztalra kerültek. Sokszor kása, görhe, málé, porósza, vagy sült krumpli volt a reggeli. Néhol mindenkinek megszokott edénye, evőeszköze volt. Minden embernek volt *zsebbicskája,* de legtöbbször az asszonynak is volt kiválasztott kése. A gyerekek is odáig voltak a bicskájukért.

Legtöbb helyen a családfő szelte a kenyeret. Nem szerette, hogyan vág a család. A gyerekeknek nem volt szabad vágni. Még a kenyeret sütő édesanya sem tudta olyan szépen vágni, hogy az apának jó legyen. Ha nem volt otthon, „mejitök vágta mëg eszt a kënyeret?!" kérdezte. Nem volt szabad a kenyeret összevissza *herderni.*Egész kenyér szegésekor általános szokás volt a kenyér aljára, talpára a kés hegyével keresztet rajzolni. Egyesek félhangosan mondták: „Atyának, Fiúnak, Szentlélek Istennek nevében, Ámen!" Szegésnél a kenyérnek mindig a *púpja* nézett előre. A *tetejét* bal kézzel fogták, míg a *fara* jobb kéz fele nézett. A kenyérszelő a kenyér farát a hasához fogta. Az idősebbek mondták: „A Tisza fele fordicsd a puptyát!" A púp nyugat felé, a teteje bal kéz felé, a fara pedig jobbkéz felé nézett. Ha a másik oldalát szegte meg, akkor *fonákosan* nézett ki. Úgy vágták a kenyeret, hogy a kés mindig utánament a *karéjnak*, nem pedig szembe. Ha nem így vágták, eltörött a karéj. Aklan Jusztina, ha hosszában vágják a kenyeret, csupasz kenyérből is jóízűen eszik, de ha keresztbe vágják, akkor *nem akar lëmënni.* „Nem érzëm a kënyér jó izit!" mondta. Nem mindegy, hogyan vágják a kenyeret. Megszegéskor az apa vágott egy *pilist.* A felső része, a színe hajas volt. Az első pilist rendszerint az apa ette meg. Azután ismét körülvágta, de az már nem pilis volt, hanem az első *karéj.* Az első karéjt három-négyfele vágta. Másutt a karéj a megszegett kenyér felületének a fele. Ha az egész kenyeret körülvágták, így mondták: „Körülvágtam a kënyeret!" Ha viszont „vágok egy pilist", akkor csak mintegy félig vágta körül. Az egész kenyeret nem tették az asztalra. Mindenki annyi kenyeret evett, amennyit akart. Régebben a spórolós világban, amikor a kenyérnek nagy szeme volt, mert a búza drága volt, rászóltak a gyerekre: „Az ételt ëgyed, në a kënyeret!" Az ételnek valót megtermelték s nem vitték a piacra, de a búzát igen. A kenyeret nem volt szabad prédálni. Ha leesett, felvették, lefújták róla a port s néhol meg is csókolták és megették. Nem volt szabad a kenyeret eldobni, mert akkor: „A jó Isten nem ád másikat!" A kenyér maradékát a kenyereskosárba tették: „Majd mëgëszëd később!" Az asztalszéket a konyhából bevitték a szobába és a szoba közepére tették. Ha a nagyszülők is a tanyában laktak, az öregatya vagy a nagyanya hívta a családot reggelizni. Sokszor az asszony szólt: „Apus, gyüjjenek rëggelizni!" Ilyenkor illik minden munkát félbehagyni. Bizony, előfordult, hogy még egyszer kellett szólni: „Na gyüjjenek má, meddig őrizzem az asztalt!" Amikor a gazdaasszony elkészítette az asztalt, nem is lehetett már otthagyni, mert a macskák ott ténferegtek. Különösen akkor kellett kétszer szólni, amikor az emberek nagyobb dologban voltak: trágyáztak, jószágot pucoltak, takarmányt készítettek a jószágnak stb. Sokszor így válaszoltak a hívásra: „Mingyá mëgyëk, de eszt a kicsit még mëgcsinálom."

Az asztalnál mindenkinek megvolt a maga helye. Oda ültek, ahová illett. Olasz Ernőéknél a padon az öregatya ült, mellette az édesanya, velük szemben a két nagyobbik fiú. Az asztal két vége szabad volt. Galli Bálintéknál a gazda háttal ült a kemencének, szemben volt vele az udvari ablak és így kilátott az udvarra. Ha az egész család együtt volt, akkor a lányuk az apjával szemben ült, a gazdasszony a konyha felőli végen, hogy ha valamit a konyhából hozni kellett, kézre essen. A vejük pedig vele szemben foglalt helyet. Aklan Mihályéknál az ülésrend a következő volt: Az apa a pad külső végén ült, mellette belül a két kisebb gyerek, velük szemben a két nagyobb gyerek. Az asztal végén ült az anya. A Csepregi-féle tanyában a két fiú lakott feleségeikkel. A szoba egyik felét az egyik, a másik felét a másik család lakta. A mestergerenda volt a válaszfal. Eleinte mindent közösen végeztek, de a két asszony csakhamar összeveszett. Azután az addig közösen végzett munkát a *hetes* végezte. Az egyik héten az egyik, a másodikon a másik asszony főzött. De egy asztalnál ültek. Az asztal két oldalán ült a két szülő. Az asztal felőli végén a két gyerek, az ajtó felőli végén pedig a béres s nyáron a kanász. Mindkét család az asztal szobájuk felőli részén ült. Az emberek és a gyerekek beszéltek egymással. A hetes asszony a béresnek és a kanásznak adagolta az ételt. Ezek is annyit ettek, amennyit akartak és bírtak, de nem szedhettek.

Általában a gyerekeket nem eresztették az asztalhoz. Nem is nagyon vágyakoztak oda, így nem szóltak annyiszor rájuk. A széket kifordították a helyéről és zsámlit tettek mellé. Egy széken két gyerek is evett. A nagyon elöregedett ember, asszony az ágy szélén ülve evett. Az ágy szélén üldögéltek, a lábukat lelógatták és a tányér az ölükben volt. Vörösékéknél is így evett a 90 felé járó öregatya. A gyerekeknek az anya szedett. Az étkezés megkezdésekor jó étvágyat csak akkor kívántak, ha vendég volt. Ha a gyerekek napközben ettek, nem ültek az asztalhoz, hanem elhúzódva ettek, sokszor felültek a vacokra. Aki az iskolából jött haza, az az asztalhoz ült. Különösen télen csak kevés tanyában ebédeltek déli 12 óra és 1 óra között.

Ha rokon vagy jó ismerős érkezett és délre ott fogták, akkor ebédet készítettek a részére. Úgy főztek, mint máskor, amikor húsos ebéd készült. Az asztal köré a vendégek és az öregek ültek. Az öregek a maguk helyére és a vendégek velük szemben foglaltak helyet. A család többi tagja vacsorát evett. A vendégek általában 3 óra felé mentek el.

Délután 3—4 között étkeztek másodjára. Ahol délben is ettek, ott a vacsora 6 óra körül volt. „Na gyerünk vacsorázni!" Pontosan vacsoráztak, mert utána marhaitatás, disznóetetés volt. A jószágot pedig pontosan kellett etetni, itatni, azok sokkal pontosabban kaptak enni, mint az emberek. „A jószág az első!" — tartották. A nagyobb étkezésnél is az asztalszéket a konyhában készítették elő: rátették a levesestálat a levessel, a kenyeret (az e'szeletelt kenyeret), a tányérokat, kést és a kanalakat. Villát csak a száraztészta evésekor használtak, de sokan azt is kanállalették. A megterített asztalszéket vitték be főétkezéskor is.

Míg a gyerek egészen pici volt, a bölcsőben felültették s úgy etette az anya. Az anya fogta a kis mélytányért, s a másik kezével etette a kiskanállal. Az egyéves gyerek az anyja ölébe került. Ekkor az anya a saját tányérjából etette kiskanállal a gyerekét. Még később egy külön kis asztalkához ültették, az ajtóhoz és az édesanyjához közel. A családfő mert először, azután az anya szedett a gyerekeknek, de a nagyobbak szedtek maguknak. Sok családban az anya szedett mindenkinek. Egyesek evés közben, mások evés után ittak. Ivás után sok helyen a pohárból a maradékot a szoba földjére öntötték. Evés közben nemigen beszéltek. Sok esetben a család ügyeit ebéd közben beszélték meg. A kenyérhéjat, csontot mindenki a tányér mellé tette. A végén összeszedték a mosatlant (orosháziaknál: *mocskost*) s utoljára a csontokat egy tányérba összeöntögették és a kutyáknak adták. A macskák levesmaradékot kaptak, melybe egy kis kenyeret aprítottak.

A vacsora rövidebb ideig tartott, mint a reggeli, mert reggelire a jószág körül már elvégezték a munkát, viszont vacsora után a jószág etetése, itatása történt. Amikor az utolsó falatot lenyelték, már álltak is fel.

Idegen vendég csak ritkán ült az asztal mellé. Ha szombaton a szomszéd átjött, vagy a postás jött, akkor lepénnyel, tésztával megkínálták, de nem ültették az asztal mellé. Idegen csak akkor került az asztalhoz, ha valami munkát végzett a tanyában. Ha idegen jött, amikor ettek, akkor szokás mondani: „Jó étvágyat (kívánunk)! " „Köszönnyük szépen!" „Gyűjjön hozzánk!" „Köszönöm (szépen)!" és leült, de nem az asztal mellé. Kérdőéknél divat volt az adóösszeírót, városházi tisztviselőt asztalhoz ültetni. Szívesebben kínálták, mint a hasonszőrű barátjukat. Egyesek szerettek az urakhoz dörgölőzni, de nem mindenütt fogták az úri embereket.

d) Alvás

A család alvásrendje nagy változatosságot mutat. Ha szemügyre vesszük a szobában az alvóhelyek rangsorát: *kuckó, toliágy, vacok, vetëttágy, tisztaágy* — akkor úgy találjuk, hogy a család mindig az egyszerűbb fekvőhelyeket igyekezett használni. Amint terebélyesedett a család, úgy foglalták el a sorrendben következő fekvőhelyet. Jó példa erre Olasz Ernőék alvásrendje. A századfordulóban, amikor még csak két fiú volt a családban, a szülők a *vacokágyba* aludtak. Kívül az anya feküdt s mellette feküdt az ágy alól kihúzott *toliágyba* a két kis gyerek. Később, amikor a gyerekek már nagyobbak lettek, a toliágy kerekei elhasználódtak és kidobták. Azután ismét született két fiú. A szülők helyükön maradtak, a két nagyobbacska fiú a *kuckóba* került s ott aludtak, míg az iskoláskort el nem érték. A kuckóba nagykabátot terítettek, kispárnát tettek a fejük alá és kopott paplannal takaróztak. Ez is meleg volt sokszor. De már iskolás korukban a vacokra kerültek, a szülők pedig a hátsó vetett ágyba. Majd amikor a két nagyobb fiú iskolahagyott lett, az istállóban háltak. A szülők a vetett ágyban aludtak tovább. *Dunyhával* takaróztak, de ha melegük volt, félretették és a paplan is elég volt. A két kisebb fiú a vacokban aludt. Mindig huzattal ellátott paplannal takaróztak. A kisebb fiú a vacokban aludt, belül, nehogy leessen. A gyerekek feküdtek le először, az anya pedig utoljára. Ráhúzta a gyerekekre a paplant: és mondta „lë në húzzátok!" Az anya kelt fel először.

Általában a szülők egy ágyban aludtak. A férfiak aludtak kívül, ahol azonban kisgyerek volt, ott az anya feküdt kívül, mert mellette a bölcsőben a gyerek aludt. A jószághoz, kutyaugatáskor az ember, a kisgyerekhez pedig az asszony kelt fel. Ha ritkán az apa nem aludt otthon, akkor rendszerint a legkisebb gyerek az anyjával aludt. Ilyenkor az anya feküdt kívül.

A fentiekből is az tűnik ki, hogy a szülők a vetett ágyban s a gyerekek a vacokban aludtak. Így volt az Aklan Mihálynál is. Míg a négy gyerek kicsi volt, a vacokban aludtak keresztben, sorjában. Két párnát tettek a fejük alá egymás mellé. A gyerekek összehúzódva feküdtek, az anya rájuk terítette a dunnát. A nagyobb gyerek széket tett az ágy elé és arra tette a lábát, s kényelmesen elfértek.

Ahogy a tanya „kinézete", a helyiségek száma, úgy az ágyak száma sem mutatta a család nagyságát. Jó példa erre a Ficsér-dűlő melletti Kerekes Flórián-féle tanyában lakó Gyömrei János családjának alvásrendje. A hattagú család a szobában alszik. A szobában egymás mellett két ágy áll. A belső ágyban alszik az édesanya a lányával s a mellette levőben pedig az apa, a legkisebb fiával. A két nagyobb fiú a külön álló ágyban alszik.

Gyömreiéknél a páros ágyak olyan szélesek, hogy ketten is nyugodtan megférnek rajta. Télen-nyáron paplannal takaróznak, de télen, ha hideg van, pokróc kerül föléje. Háttal fekszenek egymásnak. Az anya alszik kívül. Érdekes, hogy amikor a lány egyszer elment a keresztanyjához, az anyja két éjszaka nem is tudott aludni. A külső ágyon az apa kívül fekszik, s a fiú pedig belül. Hol dunnával, hol paplannal takaróznak. A két nagyobbik fiú közül az öregebbik alszik kívül. Télen-nyáron pokróccal takaróznak, s télen ha szükséges, még egy pokrócot tesznek rá. „Pokróc fenetuggya hány van!" (Hét pokrócuk van, a nyolcadik szaka-

dóban.) Az egész család tud aludni, mert így szokták meg, s nappal jól kidolgozzák magukat. A konyhában lehetne ugyan egy ágyat felállítani, de a legyeket nyáron nem tudják teljesen kiirtani, s ezért ott nem lehet aludni. A kisszobában pedig már nem fér újabb ágy. Míg kisebbek voltak a gyerekek, észre sem vették, hogy nagy a család. Nemsokára a gyerekek kirepülnek, voltaképpen csak pár évig kell egy kicsit *szoronkodniok*, de a család egyáltalán nem tartja nehéznek helyzetüket.

Aklan Jánosék alvásrendje: a nagymama a szobában aludt, a vackon pedig az otthon lévő lánya, az Etel. A nagyapa a kisszobában aludt. Ha valamelyik unoka ott aludt, akkor a nagymama a kuckóba szorult (szeretett ott aludni), Etel lánya az ágyba került (a nagymama helyére), és a vendég unoka pedig a *kotrecáságyon* aludt. A kotrecáságy a vacok volt, melynek a külső oldalán kivehetős magas rácsa volt. Ha valamelyik fiú családostól együtt jött haza, akkor a nagymama ismét a kuckóba került, a vendégfiú aludt az ágyon (volt úgy, hogy a feleségével) vagy a felesége és Etel lánya. Kihúzták az ágy fiókját s abban aludtak ketten. A fentiekből is kitűnik, hogy a vendégeké volt az elsőbbség.

A Pusztán csak nagyon elvétve s csak rövid ideig lakott egy szobában két család. A Csepregi György-féle tanyában a szülők a szobai ágyban aludtak s az egyik család gyereke a vacokban a másiké a kuckóban. A kuckó elé széket tettek s a gyerek arra nyújtotta ki a lábát. Alatta is és felette is párna volt s paplannal takarózott. Megszokták, hogy két család lakik egy szobában.

Nagyon ritkán a család egyes tagjai — főképpen a legények — néhány éjszaka a földön háltak. A földre egy nagy kopott subát terítettek s arra párnát helyeztek. Egy másik nagy subába belehemperegtek.

A ruhájukat legtöbbször a székre tették, de ha nagy volt a család, akkor a kemence padkájára is jutott. Általában egyszerre készülődtek lefeküdni. Aki előbb mosakodott meg, előbb feküdt le. A lányok utoljára feküdtek le, hagyták, hogy a fiúk mosakodjanak. A vizet ők készítették nekik.

A fiúk s a férfiak télen-nyáron ingre-gatyára vetkőzve aludtak. Cséplés kor, kukoricatöréskor tisztát vettek éjszakára. Az istállóban, sőt a szabadban háló is ugyanúgy levetkőzött. Ha hidegebb volt, akkor nem pokróccal, hanem subával takaróztak. A suba szőrével kifele is melegebb, mint a pokróc. Ha nagyon hideg volt, akkor „öltözetésen" aludtak az istállóban, de a csizmát akkor is lehúzták. A kisebb lányok abban az ingben aludtak, amely nappal is rajtuk volt, de már a nagyobb lányok *réklibe* (hálókabátban) háltak. A nappal viselt ing fölé felvették a hálókabátot. Ez fehér színű anyagból készült hosszú ujjú, egyenes derekú, derékig érő, elöl gombos béléstelen ruhadarab volt. Csipkével, *zájmedlivel* (hajtogatással) díszítve.

A Puszta népe mindig szemérmesebb volt, mint a városi lakosság. A családok izoláltabban éltek, mint a városiak s nem voltak annyi kísértésnek kitéve. A fiúkat is, de különösen a lányokat szigorúan fogták. A szülők kerülték a szemérmetlen beszédet, bár a káromkodó ember nem volt ritka. A tiszta ruha váltását, a tisztálkodást úgy ejtették meg, hogy különösen a másik nembeli észre sem vette. Az apa sohasem *vetkezett* le a legényfia előtt és fordítva. Fekete Sándortól tudjuk, hogy az ő apja hogyan váltott tiszta fehérneműt. A két kezét kihúzta az ing ujjaiból, a tiszta inget magára vette és beledugta a kezeit a tiszta ing ujjaiba. Majd a jobb kezével hátranyúlt és a szennyes inget lehúzta magáról. Azután vállára terítette a subát, elfordult a többiektől és kicserélte a gatyát. Mindez a szobában történt, vagy pedig kiment a konyhába s ott váltott tisztát. Már az anya és a nagylány jobban mutathatta magát a másiknak, bár voltak családok, ahol még azok sem vetkőztek le egymás előtt.

Ha vendég aludt a tanyában, akkor felborult a család alvásrendje, de ritkán volt olyan vendég, aki ott is aludt. Ez rendszerint szegedi paprikás, vásárhelyi edényt áruló asszony, vagy a városi kézbesítő volt. Cséplés kor is több tanyában volt vendég. Ilyenkor az legtöbb-

ször nagyszülő, testvér vagy közeli rokon volt. A Kerekes Flórián-féle tanyában is nappal sok vendég van, de éjszakára nem maradnak. Egy évben talán ha kétszer alszik ott valaki. Ilyenkor a vendég a páros ágy közül a belsőben aludt, az édesanya a lányával a külsőben. Az apa pedig a fiúk ágyában aludt a legkisebbik fiával. A két fiú közül az egyik a szobában lévő kanapén, a másik a konyhában aludt. A konyhában két padot tettek egymás mellé s két subában aludt. Veszekedtek rajta, hogy melyikük aludjon kint a subában.

A vendégnek megbontották a tiszta ágyat. Ha a vendég magános férfi volt, sokszor nem fogadta el a felajánlott ágyat, nem kívánta, hogy elbontsák a tisztaágyat és a padkán aludt. Katona Imre városi kézbesítő Olasz Ernőék távoli rokona volt. Sokszor aludt Olaszéknál, mert a városból a hét elején kijött és a hét utolján ment haza. Kocsin vagy lóháton járta a Pusztát. Subát tettek a padra, feje alá párnát, takarónak pedig paplant kapott. Ha cséplésre jöttek vendégek, azok az ágyon aludtak, ilyenkor a család egy része a földön, subán aludt. Leterítettek egy subát, a gallérjára párnát tettek s annyian feküdtek rá, ahányan ráfértek s pokróccal takaróztak. Ha a tanyában volt felesleges ágy, akkor a vendég nem borította fel a család alvásrendjét, különösen, ha az nem is volt rokon. Ha az iparos, vagy árus többször megjelent a tanyában, ismerősként fogadták. Csizmadia Imrénél az öreg Gáspár szíjgyártó a konyhában aludt, ha ott érte az este.

A béresek, kanászok mindig, a gazda legényfiai is sok helyen gyakran a lóistállóban aludtak. Az istállóban legtöbb helyen *priccsen,* kevesebb helyen *hámágyon,* vagy más néven *táboriágyon* aludtak. A priccs két kecskelábra helyezett deszkalapból áll. Erre rossz pokrócot tettek és a *vitt* subában aludtak. A fekhelyet *vacoknak* is hívták. Télen napközben is leheveredtek rá. A hámágynak két összecsukható x alakú lába volt. A lábak felső végeibe becsapoltak egy-egy gömbölyű rudat, amelyek az ágy két szélét alkották. A rudakra *piroskötelet* tekertek sűrűn egymás mellé. Gyékénykötélből is készítették, de az száradt és szakadt. Piroskötelet csak Vásárhelyen lehetett kapni, *kókuszkötélnek* is hívták. (Egyesek a vontatókat és a kazlakat is azzal kötötték le, egy telet kibírt.) A hámágy mindkét végén az ágyat egy-egy lánccal szűkíthették-bővíthették. Reggel összecsukták és a házelejébe tették. Nem sok helyen volt.

A Sámsoni út mentén Kokovai István és János idős emberek voltak, mégis mindketten a lóistállóban aludtak. Nagyon jó lovaik voltak és nagyon féltették. Az egyiknek vacka volt s a másik egy rossz ágyat állított be. A béreseik mindennap vittek egy hát szalmát, a *placc* egyik sarkában megágyaztak és ott aludtak *nyüstös subába.* Reggel a szalmát a *lóajjba* csapták.

Csáki Mihály kakasszéki gazdánál — ameddig béresük nem volt — az öt fiú közül a három nagyobbik az istállóban aludt. Amikor nőtt a gazdaság, a két béres és a legöregebb fiú aludt az istállóban. A *tartó* (takarmánytartó) fölé háromszemélyes fekhelyet készítettek deszkából. Szénát tettek rá és *nyüttes subával* takarták le. Szénából készítettek fejaljat. A tartó oldalára akasztották a ruhájukat, a csizmájukat a tartóba tették, reggelre megszáradt.

A pusztai parasztok legényfiai az istállóban elsősorban azért aludtak, hogy a lovakra vigyázzanak, ha a jászolhoz kötött jószág belekavarodott a kötelékébe, kiszabadították. Ezenkívül a gazda fiai hajnalban etették, itatták, pucolták a jószágot. Györgyi Lajos nem emlékszik, hogy valaha is szóba került volna, hogy a lólopás miatt kellett az istállóban aludni. A legények szerettek az istállóban aludni. Bár nem volt az higiénikus, a köztudat egészségesnek tartotta. Az istálló hőmérséklete egyenletes volt. Az istállóban való alvásról így vall Csizmadia Imre: „Én attól a naptól kezdve, amikor az utolsó iskolai vizsgám mëgvolt, egészen addig, amíg nem nősültem, mindig istállóba aludtam ëgy ëgyszemélyes, keskëny régi ágyon. Télen subával, nyáron pokróccal takaróztam. Fejem alatt kispárna volt. Csak akkor feküttem szobába, tollas ágyba, ha beteg voltam."

Koldus csak ritkán vetődött ki a Pusztára. Közülük legtöbb cigány volt, de rokkant koldus is járta a tanyájkat. Gyalogosan rótták a dűlőket és minden tanyába bementek. Télen ha nem küldték el — a konyhába, vagy a szobába mentek ahol éppen a család tartózkodott.

A koldusok pénzt csak a legritkább esetben kaptak, „mer annak mindig értéke vót" — mondták. Kenyeret, tojást, szalonnát kaptak legtöbbször. Amikor megkapták az alamizsnát, leültették őket s egy ideig még melegedhettek. Nyáron pedig a koldus nem ment be a tanyába, mert a kutyaugatásra elébe mentek.

Pál Flórián emlékszik, hogy nagyobbacska gyerek volt, amikor minden nyáron megjelent „az öregkoldus", aki szürke lovával kocsin járta a Pusztát. Néhány liter búzát kapott minden tanyában. Csizmadia Imre mondta, hogy a két háború között két félkarú katonaruhás hadirokkant koldult a tanyavilágban. Ezek vásárhelyiek voltak. „Hogy nëcsak koldujjanak", kisebb cserépedényeket vittek magukkal. Kétszer-háromszor töltötték meg az edényeket, ez az edény ára s az adomány is volt egyúttal. Egy nagyobb gazdánál összegyűjtötték a terményt s kocsival bevitte a lakásukra. Az a vélemény járta a Pusztán, hogy a vásárhelyi emberek szívesebbek voltak a koldusokhoz, mint az orosháziak. Azok sokszor elzavarták őket, főleg a cigányokat. Ha az este a Pusztán lepte meg őket, akkor valamelyik tanya istállójában húzták meg magukat.

e) Téli munkák

Télen csak az asszonyok vagy lányok dolgoztak a szobában, konyhában. Miután a szabadkéményes konyha hideg volt, a gazdaasszony munkája nagyobb részét a szobában végezte. A burgonyát is ott pucolta meg, a babot is ott válogatta ki. A kemence mellett széken ült, a lábát a zsámlira tette s az edényt az ölébe téve dolgozott. Az asszonyok a hosszabb ideig tartó munkát a szobában végezték. A kenyér- és kalácssütés is a szobában történt. Ilyenkor bekerült a *darabba* levő liszteszsák, dagasztóteknő, szita, lapocka, keresztfa, párszita. A lisztszitálás a padkán történt, a dagasztás pedig a dagasztóteknőben, amely a dagasztószéken állt. A tészta a szakajtókosárban a padkán melegedett, kelés után a *szakajtás* is a szobában történt. A száraztésztát is ott *nyújtották*.

Ahol nem sok fehérnemű volt, ott minden héten mostak. Csak a kismosást végezték a szobában, azt is csak rossz időben. Nem szerettek a szobában mosni. Kéthetenként húzták le az *ágyhajakat*, azt a konyhában mosták ki. Sok helyen azért mostak minden héten, mert ha össze hagyták szaporodni, akkor nem győzték. Legtöbbször *hetfi* volt a mosás napja, hogy a szombaton letett szennyes ne álljon sokáig. A szoba közepére állították a *mosószéket*, melynek az ajtó felőli két lába alá a mángorlót tették, így a teknő ablak felőli végében több víz volt s ott mostak. Kevesebb vízben is ki tudtak így mosni. Jó félnal *kivolt*. Mindennap korán fűtöttek, de ilyenkor még korábban s a kemencében fazekakban vizet melegítettek. Ha nagylány is volt a tanyában, akkor két teknőben mostak: az egyikben az anya s a másikban a lánya. Igyekeztek hamar kimosni, hogy délután főzhessenek. Ilyenkor övéké volt az egész ház. Három *léről* mostak. A szennyesvizet a gyerekek hordták ki. Az ereszalján lévő kötélre teregettek vagy csuhéjkötélre a padláson. Örültek, ha fagyott, mert a ruhát *kiszítta* a fagy. Különösen ha egy kis szél is lengedezett. Azután a kemencére felteregették. Egy használtabb ruhát terítettek alul s arra annyit helyeztek, amennyi ráfért, de egymásra nem terítettek. Száradt egy darabig, azután megcserélték. Kedden reggel már *mangorhatták* is. Azt is a szobában, az asztalon végezték, de a vasalás is a szobában történt.

Amikor az asszonyok ráértek, a szobában fontak, mégpedig rokkával. Volt olyan család, amelynek négy rokkája is volt. A *pergőrokkán szálát* fontak, s vásznat *szüvettek* belőle a takáccsal. A *csöpürokkán csöpüt* fontak zsáknak. Ha nem volt szövőszékük, a szomszédban szőtték meg. A rokkához székre ültek. A rokkákat nappal a konyhában tartották. Az emberek *verecsënyën* fonták a kötélnek való fonalat. A csöpüt a *tüszhejre* tették, követ tettek rá s zsámlira ülve *eresztették*. Legtöbbször este fontak lámpánál. Ahol már nem termesztettek kendert, Komlósról hoztak 2—3 *bugát*. A *kócot* a *gerebënën* kihúzták s verecsennyel

megfonták. A fonálból a ló lábára *szőrnyügöt* (bár nem szőrből készült, de így hívták) a tehén számára *pöckös* kötelet készítettek. A kócot az asztalra tették, téglát helyeztek rá és a padon ülve *eresztették*.

A varrás, foltozás is a szobában történt, mégpedig a kemencepadkán. Legtöbb asszony csak *kézen varrt*. Ahol a közelben gép volt, kiszabta és elküldte *mëgtüzetni*. Ahol volt varrógép, sok esetben még másnak is varrt az asszony, különösen míg a gyerekek kisebbek voltak. Ahol több lány volt, ott délelőtt és délután is állandóan fontak. A Kerekes-tanyában három nagyobb és három kisebb lány volt. A lányok közül egy főzött s a többi font, kötött. A legöregebb a lovakat és a teheneket etette. Ő volt az apja mellett az *istállós*. Az utána következő a hízókat etette és az aprójószágot látta el éven át. A kisebbek iskolába jártak. A jószágetetés után az egyikük főzött s a többi kötött. Ebéd után az egyik mosogatott s a másik törülgetett, majd ismét a jószágot rendezték. Két órakor a tehénistállóba mentek *izikelni*, a csupasz kukoricaszárt szedték ki a jászolból, s kévébe kötötték, utána itatás következett. Vacsora után is kötöttek, de 8 órakor lefeküdtek. Télen is 5 órakor keltek. Mindig volt 7—8 birkájuk s minden évben vetettek pár száz négyszögöl kendert, amit feldolgoztak. Birkagyapjúból kesztyűket, zoknikat, mellényt, pulóvert, sőt szoknyát is kötöttek.

A férfiaknak nem volt dolguk a szobában, kivételt képezett a disznótor. Disznóvágáskor az embereké volt a szoba. Egyesek szakajtókosarat kötöttek a szobában. Zsúpszalmából kötötték. A rokonokat és a szomszédokat látták el vele. Fuvart adtak érte, vagy tejet, turót hoztak. Másutt söprűt is kötöttek, de csak maguknak. Ismét mások a kasfenekét fűzték a szobában este a lámpa fényénél, a többi részét nappal az istállóban fonták.

Az orosháziak *bandáztak*, a vásárhelyiek *szomszédoltak*. *Komázásnak* is hívták a szomszédban való időtöltést, ámbár az ismerősökkel (iskolatársakkal, katonacimborákkal) való találkozást, beszélgetést nevezték komázásnak. Az orosháziak a barátjukat *komának* is hívták. „Tanálkoztam a Szemenyei Sándor komámmal!" Ezelőtt nem volt meleg konyha s a bandázás, szomszédolás a szobában történt. Csak akkor ültek az asztalhoz, ha kártyáztak. A vendég tudta, hol a helye. Ha idősebb szomszéd jött, akkor ő ült a főhelyre, a fiatalabbak hátrább ültek. Ha nem kártyáztak, akkor az ágy melletti székeken ültek. A házigazda egy széket vett elő és elébük ült, hogy a vendégekkel szembe nézzen. Az idősebb vendég, főleg az idősebb asszony a kemence padkájára ült. A fiatalok nem ültek oda. Ha hideg volt, akkor érkezésük után a kemencéhez húzódtak, de melegedés után székre ültek. Ha rangos vendég jött, azt az asztal mellé, a padra ültették. Ha volt valami tészta, megkínálták.

Volt olyan asszonyi munka is, amelyet csak a konyhában lehetett végezni: ilyen volt a főzés. A csirkepucolást is a konyhában végezték, mert amikor leöntötték a *tallát*, gőzt vetett. A csirke bontása is piszokkal járt. A Kerekes Flórián-tanya 1947-ig szabadkéményes volt. Amikor tüzeltek, ha becsukták az ajtót, füst és sötét volt. Ezért télen is ha fűtöttek vagy főztek, kinyitották az ajtót és székkel kitámasztották. Nagykabátot vettek magukra. Ha olyant főztek, hogy csak a tűzre kellett vetni, akkor csak úgy kiszaladtak a szobából, nem öltöztek fel. Volt azonban olyan tanya, ahol az ebédkészítés és a főzésnek minden mozzanata a szabadkéményes konyhában történt. Így volt ez Aklan Mihályéknál is. Az édesanya nem volt fagyos és szeretett kint a konyhában dolgozni, még amit lehetett volna, azt sem vitte be a szobába. A mosást is mindig a konyhában végezte. *Pufálószékre* tette a mosóteknőt, de télen nem *pufáltak*, kifőzték és kézzel mosták a ruhát. A disznóöléskor a konyha az asszonyoké volt. A kamrában legfeljebb időnként *föleresztették* a káposztáskádat és a deszkákat lemosták. Ilyenkor vettek ki káposztát is.

Az istálló a férfiak munkahelye volt. Az istállót minden reggel *fröstök* előtt kitakarították, a dudvát a jószág alól a *placcra* hányták. Az alom tetején lévő lóganét villaheggyel leszedték. Majd a felső, szárazabb réteget félrelökték és az alsó, dudvás részt a placcra dobták. A félrelökött szívós almot visszaterítették s arra tették a tiszta, friss szalmát, amit kassal hordtak be. Jól megrakták és *kaskötéllel* lekötötték. A hátukon vitték be, de szélben nehéz

volt, mert belekapaszkodott a szél. Amint a dudvát kihordták, a placcot és az istállót kisöpörték.

A legények sokszor az istállóban gyűltek össze és a mécs világánál beszélgettek. Nemegyszer törték a fejüket, hogyan szerezzenek pénzt a bálra. Előfordult, hogy megfúrták a *hombár* fenekét. Az ilyen búzát olcsóbban adták. Voltak olyan tanyások, akik megvették. Özv. Szénási Lajosnénál lakott a legényfia az Aranyad mellett. A legény megfúrta a hombárt s egy zsák búzát két kisrúdra fektetett és elhúzta Héjja Mihályhoz, a sámsoni határ mellé. Az öregek ezért kívánták a csendőröket a Központra: „Lött is!" A csendőrök lesték a legényeket.

f) Tanyatelek télen

A tanyabeliek készültek a télre. A vásárhelyi őszi vásárban beszerezték a nyírfasöprűket és a falapátot. A nagyobb gazdák — ahol több béres is volt — 3—4 nyírfaköteget is vettek és a béresek kötötték meg. A nyél a régi maradt. A két keresztfa közé kerültek jó szorosan a nyírfavesszők. Néha egy egész kévét tettek bele. Vasárnap reggel a béresek dolga volt az udvar felseprése. De a kisebb gazdaságban is párjával kötötték a nyírfasöprűt, s így többen is söpörhették a havat. Az istállóban volt a helye a söprűnek.

A trágyát *szarvasba* rakták. *Pörömet* raktak körös-körül, az volt a szarv. A széltől a közepe fele lejtett. Télen a szarv közé talicskázták a dudvát. A tyúk így nem terítette annyira széjjel. A tetején kaparászhatott, onnan nem rúgta le. A hó leesése előtt hordták szarvasba a trágyát.

A takarmánybehordással mindig egy nappal előbbre voltak. Télen, amikor a *fölleg förmeteget* mutatott, akkor annyi takarmányt vittek az istállóba, amennyi elfért. Ilyenkor a házelejbe, az eresz alá szárkévéket raktak. Néhány napos förmeteg nem volt ritkaság. Tél elején őrlettek, hogy tél derekán ne kelljen azzal vesződni. Nem várták meg, hogy a liszt kifogyjon a zsákjából. Arra számoltak, hogy fölfakad a föld árja, nagy sár lesz és ezért annyi takarmányt vittek az istállóba, amennyi elfért. A *maglóknak* (még hizlalásba nem fogott sertés) is előre elkészítették a korpát, árpalisztet. Az őszi *befogást* már decemberben eladták és ezért télen nem daráltattak. A nagyobb gazdaságokban mindig őrlettek ősszel, mert ha két ló nem bírta, befogtak négyet. Kellett a járatás télen is a jószágnak. Nem őrlettek sokat, mert megdohosodott. Szerették a frisset. De télire általában többet őrlettek. Egy hónapi tartalék mindig volt. Ha már csak két sütés maradt, akkor őrlettek, mert a nagyobb gazdaságban hatan-heten is voltak s hetenként kétszer is sütöttek.

A hó a tanyán sok munkát adott. Kúthoz, istállóhoz, ólakhoz, takarmányhoz *csapást* söpörtek, ha vastagon volt a hó, akkor lapátoltak. Az istálló, ól előtt placcot söpörtek, részint hogy a baromfiak ott egyenek, részint, hogy az olvadás után hamarabb fölszikkadjon. Hófúvás után sokat kellett lapátolni és söpörni. Mikor a szél összeveri a hófúvást, akkor nagyon kemény. A gyerekek az udvaron hóembert csináltak. Sárgarépa volt az orra, de az *éhös* varjú sokszor elvitte. A söprű a kezéből el sem maradhatott és a fejére egy rossz kalapot tettek. Ahol volt kisszánkó, a gyerekek szánkóztak.

2. A nyári életmód

Míg az ősz utójára, tél kezdetére az volt jellemző, hogy a fagy elől sok minden a szobába került, a tél végét az mutatta, hogy most ezek kikerültek onnan. Míg fagyos, hideg idők jártak, a krumpli a vacok alatt egy ládában volt. Mihelyt a fagy megszűnt, kitették a kamrába, mert a krumpli hamar csírázik. A húslevesbe való gyökér, sárgarépa is kikerült.

Amint megszűnt a fagy, a két-három tábla szappant is kitették a kuckóból, a kamrába kerültek az ácokra. A süvegcukrot pedig a konyhába, a sublótfiókba a tojásos *kobakkal* együtt. A cserépkanta a szobában maradt. Az ivóvíz maradt legtovább a téli helyén. A kemence mellett a sarokban állt, az ajtó mögött. Nyáron a konyhában a katlan tetején volt a helye.

Ahány kotlójuk volt, annyit ültettek. Kisebb gazdaságban a koraiból legalább kettőt ültettek, s februárban már ki is keltek a kiscsirkék. A kotlót az ágy lábához kötötték. A kiscsirkék amikor már erősebbek voltak, a *ház* (a szoba) földjén szaladgáltak. Éjszakára ládába szedték. A láda éjszakára az ágy végénél állt. Nappalra ki is tették a *házelejbe. Mihencs* olyan volt az idő, „eresztették kotlóstul." „Együtt a fühögy, oszt legeltek" mondták. A szobában a kiscsirkék sem érték meg a húsvéti nagytakarítást.

A morzsolást csak akkor végezték a szobában, ha kint nagyon fázott a kezük rajta. Körülállták a kast (nem is ültek le), hogy minél előbb végezzenek. A morzsolás hamar kikerült a konyhába s onnan pedig a ház elébe.

A nagyobb munkák közül a mosástól és a kenyérsütéstől szabadult meg leghamarabb a szoba. A mosás került ki előbb, mert a kilötyögtetett vízben nem szerettek *tapicskálni,* a gőz pedig a bútornak ártott. Először a konyhában, később a ház elejében, majd az udvaron mostak. Az idő javultával a kenyérsütési előkészületek is a konyhába kerültek. Ahol volt nyári kemence, ott tavasz felé csak néhányszor sütöttek a konyhában. A konyhában készítették el a tésztát, de az udvaron álló kemencében sütöttek. Végső soron a téli piszkot a húsvéti nagytakarítás tüntette el.

Március utolján, április elején került ki a család étkezni a konyhába. Addig a falak hidegek voltak, akárhogy fűtöttek. A konyhában fáztak, mert hozzá voltak szokva a kemence egyenletes melegéhez. Ezért megvárták a jó időt. Egyik helyen a konyhai asztalt s másutt a nyári kisasztalt ülték körül. A 80 éves Olasz Ernő még jól emlékszik arra, hogy a bográcsban főtt tarhonyát régi szokás szerint bográcsból ették. Egy kisszékre ráfordítottak egy másikat s annak a négy lába közé állították a bográcsot. Így meleg volt sokáig. A gyerekeknek tányérba szedtek s azok elhúzódva ettek. Az idősebbek körülülték a bográcsot. A kenyeret a bal kézben tartva, egészen a bogrács széléhez tartották, hogy ne csöppenjen le a paprikás leve. Kevés kenyeret ettek vele.

Májustól kezdve a *ház elején* étkeztek (az orosháziaknál: *gádorba*). Ahol az udvaron nem volt fa, vagy a telken levő fák alá nem *hurcolászták* az ételt, ott egészen a hideg idők beálltáig a ház elején ettek. A család várta is, hogy kint egyenek. A ház elejének egyik oldalán rendszerint volt egy viaszkosvászonnal leterített, hosszú, x lábú asztal, a fal mellett egy hosszú paddal. Ha esett, ha fújt, ott étkeztek. Legfeljebb, ha szélvihar támadt, akkor a konyhában ettek, ilyenkor azonban a jószág volt az első, azt terelték a helyükre. Ahol majdnem zárt volt a ház eleje, a légy ellen úgy védekeztek, hogy a szabad nyílásait szúnyoghálóval vonták be. Így nem volt annyi légy, de a cserép alatt csak berepültek. Ahol az udvaron fa volt, a nyári kisasztalt kitették „fahüvösibe". A früstököt ugyan az *ereszajján* ették, de amikor délre felmelegedett az idő, kikerült az asztal a fa alá. Olasz Ernőéknél az udvaron álló asztalra kitett forró lepényt az asztal sarkánál ülő Mojzi kutya őrizte s a macska nem kóstolhatta meg akkor sem, amikor az már hűlőfélben volt. A végén a kutya mindig kapott a lepény sarkából. De az ereszalján, a koszorúfára felakasztott nyúzott birkahúshoz sem férhetett macska, olyan gondosan őrizte. A vacsorát is az ereszalján ették a nyári kisasztalnál. Ha esett az eső, vagy este hűvös volt, akkor vastagabb *gúnyát* vettek magukra. „De fölgunyásztad magadat!" — mondták. A jó idő beállta után a kisasztalt be sem vitték a konyhába. Éjjel-nappal kint volt. Éjszakára tetejével falnak állították, hogy a kutya „be në szaglássza."

Legtöbbször a tanya körüli földeken dolgoztak, közel a tanyához. „Ojan messzire dolgoztak, hogy mindig beértük üket szóval!" — mondták az asszonyok. Amikor elkészült az

étel, bekiáltották őket. Vagy felengedték a kutat: „Na, a Szűcsné maga van, mer föl van eresztve a kut nálla!" — mondták a szomszédok. Aratáskor fehér ruhát akasztottak a gémre. Ha olyan messze dolgoztak, hogy nem járhattak haza étkezni, de ebédet gyalogosan el lehetett vinni, akkor csak reggelit vittek magukkal. A szőrtarisznyába kenyeret és szalonnát tettek. Az ebédet úgy vitték ki nekik lábasban, fazékban. Az edényeket a garabolyba tették. Sokszor bableves volt sonkával, vagy krumplileves kolbásszal az ebéd. Kiki csinált magának kapával egy *kompot* (kis földcsomót) s ráült, ha száraz volt a föld. Ha nedves volt, s a közelben nem volt gyep, a föld szélére ültek és rossz kabátot tettek maguk alá. Az ebédet körülülték és tányérba szedtek. A tányért azután az ölükbe vették. A leves után a következő fogást is abba a tányérba tették. *Ürgeöntőlevest* (köménymagos levest), tésztalevest a vásárhelyiek nem vittek, mert náluk a *száraztészta* (főtt tészta) nem jár levessel. Ellenben az orosháziak a tésztaleves után fogyasztották a főtt tésztát. Vizet régebben *csobojóba,* vagy *csöcsös*-korsóban vittek és árnyékba állították. Az ebédvivő megvárta az ebéd végét és a *mostalant, mosatlant* (orosháziaknál: *mocskost*) hazavitte.

Ha a messzi tagban dolgoztak, akkor a garabolyban kenyeret, szalonnát, kolbászt, főtt sonkát vittek ebédre. Levest nem vittek, vacsorára főztek. A kocsi mellett ettek, ha meleg volt, a kocsi árnyékában. Pokrócot terítettek a földre, az ebédet a közepére tették és körülülték.

Ebéd után deleltek. Csáki Mihályék a munkahelyre vittek ki 4 karót és ponyvát terítettek rá és a három oldalát is beterítették, mert a közelben nem volt fa. Alatta deleltek. De nem minden évben csinálták meg. Általános volt, hogy a delelés (pihenés) délben tartott legtovább. A pipás emberek üldögéltek, más részük *hencsërgëtt* (forgolódott), vagy aludt. Voltak helyek, ahol ebéd után csak rágyújtottak s az volt a delelés: „Gyerünk kapálni!" Az ilyen hajtós helyen nyáron is csak addig deleltek, míg a kaszát megkalapálták. Fa hűsibe, a gyöpre lefeküdtek. Kabátot terítettek maguk alá. Nem nagyon tettek a fejük alá semmit sem, mert akkor elaludtak. A részes aratók, ha a tanya alatt dolgoztak, ereszalján vagy a konyhában étkeztek. A család az asztal belső s a munkások a külső felén ettek.

Tavasszal, amikor felmelegedett az idő, a férfiak szerettek kint aludni. Az idő javultával először az öreggazda került ki a szobából a *házelejbe,* ahol egy elhasznált ágyban aludt. Pokróccal terítették le és egy párna mindig volt rajta. A subát az ágyra terítette, ráfeküdt és a suba nagyobbik felét magára húzta, csak a feje volt kint belőle, mindig *hajdonfüvel* aludt. Ha meleg volt, akkor a szőrivel kifele, ha hideg volt akkor pedig szőrével befele fordította a subát.

Mikor felmelegedett az idő, a legények is kiszorultak az istállóból a sok *balha* miatt. A bolha különösen a lóistállóban terem, mert a marhának a *huggya* nagyon erős s onnan menekül.

Kerekes Flórián — amikor gazdálkodott, — az udvarra tolta a kocsit, az oldalközbe szénát tett s pokróccal takarózott. Levetkőzött és a ruháját maga alá tette. Mostanában a veje és az unokája a szabadban akartak *hálni.* De egy kis idő múlva behurcolkodtak: annyi volt a szúnyog, hogy kénytelenek voltak a fejüket is betakarni, a szúnyogok még a pokróc alá is bebújtak. Azután nem is készültek kifele. Nyáron őrizték az asztagot. Az öregatya volt a legjobb asztagőrző, az nem is aludt. Inkább nappal aludt. A fiaira nem merte bízni, nem is mindig volt veszélytelen az asztag őrzése.

A Hatablaki-dűlőben a pisze Miszlai-féle (olyan nagy görbe órra volt, hogy még egy kos is megirigyelhette volna) tanyában történt: A földet Kissék munkálták. Két asztag volt egyvégbe. Ezt őrizte Kiss Imre. Nyugat felől *áher* (szél) fújt. Olyan *menetës,* néha azonban *lükésszerűen* fújt. Az asztag mellett alvó legény arra ébredt, hogy a láng az asztagon keresztül jár és őt is sütögette. Elszaladt, de a papucsa ott égett. Úgy mondják, hogy Strincz Jánosné gyújtotta fel, mert egyik lányát az egyik Kissnek szánta, de nem kellett neki. Nem sok idő múlva a kiszemelt vőlegény mással esküdött s a tanya népe a Barackosi Olvasókör-

ben lakodalmazott és a nádtetejű tanyájuk ezalatt leégett. Nem bizonyult Strincznére, de a környék úgy vélte: „Sënki más!"

Ha a Pusztán földet árendáltak és a bérleten nem volt tanya, akkor aratáskor a részesek kint aludtak a *vontatók* tövében. A gazda és a fiai mindig nagyon korán keltek, mert hajnalban felkeléskor, először a vontatókat *högyölték*. Aratni nem lehetett, mert harmat volt s azért mire a nap feljött, rendbe tették a vontatót. Amikor először mentek a csupasz földre, jócskán vittek szénát, mert gyöpszénából *eresztëtték* a kötelet, a vontatók lekötésére, de abból készítettek maguknak ágyat is. Az úttól beljebb, a vontatók tövében aludtak. Hogy a vontató melyik oldalán vetették meg az ágyukat, mindig az mutatta meg, hogy merről fújt a szél. A szénaágyra terítették a subát. Részeseknek és a munkásoknak volt saját subájuk. Ha valamelyiknek nem volt, a gazda egy kopottas subát vagy pokrócot adott. Ingben, gatyában aludtak. Reggel felé, amikor hűvös lett, a subába takaróztak. Jobb ízűt aludtak a *firis* levegőn, mint bent. Reggel a subákat és pokrócokat összehajtogatták. Rossz időben azonban a tanyában aludtak. Kocsival mentek értük, ha messzebb voltak. Kukoricakapáláskor sohasem aludtak a csupasz földön, mert kocsival mentek (vitték az ekekapát) és este a kocsival jöttek haza. A munkások a polyvásban aludtak. Nagyon takarosan megágyaltak. Mindenféle takarmány volt ott, azt tették maguk alá, amit akartak. A nagyajtót mindig nyitva tartották. A gazda fia sokszor kint aludt a részeseikkel. Az ismerős munkások a gazda fiának sokszor meg is ágyaltak.

Néhol kukoricatöréskor az egész család a *csuhéjba* aludt. A frissen fosztott kukorica haja (csuhéj) a nagy víztartalma miatt gyorsan bemelegedett, azért szívesen aludtak benne. A gyerekeknek ez különösen tetszett. Legfeljebb az anya a legkisebb gyerekkel aludt a szobában. Ha eső nem volt közben, akár két hétig is kint aludtak.[11]

[11] E fejezet anyagának összegyűjtéséhez, szerkezetének felépítéséhez és végleges formába öntéséhez sok indítékot kaptam *Fél Edit* és *Hofer Tamás* munkájából: (Arányok és mérték az átányi gazdálkodásban és háztartásban.) Néprajzi közlemények XII. 3—4. Annak Lakás c. fejezetéből 81—157.)

NEM MINDEN NAP

A tanya átalakítása
Vályogverés
Sárzás, meszelés
Nagytakarítás
Ganétaposás
Disznóölés
Birkavágás
Szappanfőzés és nagymosás
Sajtkészítés
Lekvárfőzés
Pálinkafőzés
Karikásostor-készítés
Tilalmas dolgok

NEM MINDEN NAP

NAGY GYULA

A tanya átalakítása

A Pusztán a tanya épületeit idők folyamán állandóan alakítgatták, korszerűsítették. A lakóépület átalakításának főbb állomásai időrendi és fontossági sorrendben:

1. A szabadkéményt átalakították kamínoskéménnyé, s ezáltal a hidegkonyhából melegkonyha lett.
2. A nádtetőt ledúlták és a tanya, valamint az istálló tetejét cseréppel fedték. Ezzel megszűnt ugyan a tűzveszély, de télen hidegebb s nyáron melegebb lett a padlás.
3. A kis *szimpla* ablakokat nagyobb, *dupla* ablakokkal cserélték ki, úgyszintén sok tanyában az ún. *teleajtót* felváltotta az *üvegajtó*.
4. A ház elejét berakták s az egyik végén kiskonyhát a másikon kamrát nyertek.

A lakóépület alapterülete csak az ereszalja berakása során gyarapodott valamelyest. A szoba-konyha-kamra beosztású tanyához nem építettek még egy lakóhelyiséget. Kutatásaink során csak egy tanyában találtunk lakásbővítést: a szoba elé még egy másik szobát építettek. Előre sohasem toldták a tanyát, legfeljebb hátrafelé, de ilyen esetben is az új toldás kizárólag istálló lett. Azt tapasztaltuk, hogy a tanyaépület és a mellékhelyiségek bővítésével kizárólag a jószágnak kedveztek.

Ha a család létszáma növekedett, összehúzták magukat, de ha a jószágállomány gyarapodott, akkor annak feltétlenül bővítették a helyüket. „A jószágnak köllött a hej!" Az állatállomány elhelyezésére szolgáló épületek bővítésére néhány példát bemutatunk, mielőtt a lakóépületek átalakításáról beszélnénk.

Az Olasz Ernő Hatablaki-dűlő 370. számú tanyája szomszédságában lakó Vörös Mihályék is a lónak külön istállót építettek, amikor a tehénistállóból kiszorultak a lovak. A tanyaépülethez hozzátoldtak egy *derekat*, s az lett a lóistálló. A harmadik szomszédban, a Fári-tanyában is a tanyát egy *taggal* megtoldták, s a toldást itt is lóistállónak használták. A marhaistálló egy részét pedig disznóólnak alakították át. Amint mondottuk a tanyát (a lakásrészt) nem bővítették, legfeljebb a harmadik traktust, a kamrát alakították át kisszobának. Ilyenkor a ház elején rekesztettek kamrát.

Olasz Ernőék is egy időben *kisháznak* (kisszobának) használták a kamrát. Nem is kellett átalakítani, mert eredetileg a konyháról volt a kamrának a bejárata. Ablakot sem tettek rá. Nem sokáig használták a kamrát kisháznak, mert kellett a kamra. A Dankó-féle tanyában is a konyhából nyíló kamrát szobának alakították át: kemencét raktak bele, ablakot vágtak rá, nagyon jó meleg *ház*, (szoba) lett belőle. Ott teleltek, az első szobát pedig tisztaszobának használták. A tanyával egy gerinc alatt volt egy *kétvégjászlas* istálló, abból pedig kamra lett, mert építettek egy különálló kétvégjászlas istállót.

Amint fentebb már mondottuk, a lakóépületet nem bővítették számottevően, ezzel

szemben állandóan korszerűsítették, alakították. Az első nagy jelentőségű átalakítás során a hidegkonyhából melegkonyha lett. A legrégebbi tanyákban kivétel nélkül szabadkéményes, tehát hidegkonyha volt. Már a századforduló előtti években elkezdték a szabadkéményt kamínoskéménnyé átalakítani. Ez a folyamat a századforduló után meggyorsult és lényegében az 1930-as évekig le is zajlott. A két világháború között a szabadkémények utolsó példányai is eltűntek. Ma már legfeljebb egy-egy elárvult tanyában lappanghat szabadkémény. A szabadkéményt egészen a padlásig lebontották. A szabadkémény immár felesleges részét lepadlásolták. A kemence szája elé kamínt raktak, vagyis a kemence szájnyílását, valamint a kémény alját zárttá tették, amely egy fal *felhúzása* és egy nagy levélajtó beállításával történt. A padlástól kezdve padig egy szűk kéményt húztak. Így a hidegkonyha melegkonyhává változott.

A századforduló után épült tanyák konyháiba természetesen kamínoskonyhát építettek, sőt az első világháború után a konyhákba keskeny, ún. *cilinderkéményt* raktak.

A szabadkéményű hidegkonyhák után a nádtetők tűntek el. A nádtető egy része túlélte a szabadkéményt, bár legtöbbször a szabadkéményt akkor bontották le, amikor a nátetőt cserepesre cserélték. A Pusztán elfogytak a nádasok, s a nádtetők javítása körülményessé vált. A tűztől való félelem is siettette a nádtetők kicserélését. Olasz Ernőék 1906-ban dúrták le a *nádtetéjt.*A nádtetős padláson jó helye volt az oldalszalonnának. Előfordult, hogy a szoba-konyha felett cserépre fordították a tetőt, de a kamra felett meghagyták a nádtetőt a szalonna kedvéért. A nádtető legtovább élt az istállók tetején.

Fekete Sándor nagytanyáján 1929-ben dúrták le a nádtetőt. A *kézicserepes* tetőt belülről lesározták, hogy a padlásra ne kavarjon be a hó. A cserép füles végénél a nyílást besározták. Az odahelyezett árpapolyvás sarat a kezükkel húzták el. F. S. anyai nagyapja pedig 1920-ban a magtártetőn a cserepet a nádtetőről leszedett moha köré rakta, hogy a szél ne kavarja a havat a padlásra.

Sok tanyában az ablakokat, s ritkábban az ajtók egy részét is kicserélték. Az első időkben épült tanyákon tenyérnyi *szimpla ablakok* voltak, a konyhán pedig *félablak*. A szobákra nagyobb *duplaablak* került. A kicserélt ablakokat is felhasználták: a szobaablak a konyhára, a konyhaablak a kamrára került. A teleajtók közül csak a szobaajtót cserélték ki üvegajtóra. A padolt szoba olyan ritka, mint a fehér holló.

A *házelejének*, az *ereszajának* a részleges vagy teljes beépítésével igyekeztek a lakásteret bővíteni. Az első tanyákon a ház elején (a tanyának az udvar felőli oldalán) valamivel hosszabbra nyúltak ki a *kis-*, másképpen *fiókgërëndák*, mint a tanya mögött. Az udvar felől tehát az ereszalja szélesebb volt, mint hátul. Így a csurgó elől messzebb vetette a vizet a fal tövétől.

A ház eleje kihasználásának első lépése az volt, hogy a konyhaajtó felett a tetőt kitoldták. Ezzel a konyhaajtót is védték az időjárástól. A konyhaajtó előtt két *eresztgast* ástak le, s arra került a *koszorúfa*, amelyen nyugodott a zsindelytető. Az orosháziak a két ágast *darulábnak* hívták. Olasz Ernő közelében a Jankó-féle tanyának is ilyen volt az ereszete az 1900-as években. A kakasszéki nagy útkanyanyarban is van még egy ilyen tanya, de a Hegedűsféle tanyában a konyhaajtó előtti kis cseréptetős ereszaljának a két oldalát berakták vályoggal és bemeszelték.

Majd a tanya *repülőereszetët* kapott. Az ilyen eresznél a szarufák az udvar felől hosszabbak voltak, mint a tanya mögött, s a végeikhez szegelt vízszintes léc végét a falba süllyesztették. Ha a tanya nádtetős volt, akkor a repülőereszet zsindelyből készült, később a zsindelyt felváltotta a cserép. Ma sok helyen az istállók ereszete ilyen. Később az egész tanya eleje széles ereszalját kapott. Ma is gyakori. Az orosháziak az ereszalját *gangnak* hívják, s a gangtetőt tartó oszlopokat *gangoszlopoknak*, de az idősebbek néha *darulábnak* mondják.

A következő lépés a házelejének a részleges, vagy teljes berakása volt. Ez sok tanyában több szakaszban történhetett. Először az egyik, s azután a másik vagy mindkét végét vá-

lyoggal berakták. A deszkának mindig „nagy szëme vót" (drága volt) a Pusztán. A dűlőút felől legtöbbször egy kis ablakot állítottak be vagy egy kis nyílást hagytak a falon. Ha csak egyfelől rakták be a végét, akkor az rendszerint az északi vége volt. Az ereszalja-vége berakásától már csak egy lépés, egy kis helyiség kialakítása. Legtöbbször a dűlőút felőli végén készítettek egy kis helyiséget. Az így kapott helyiség ajtaja minden esetben a gangra nyílott. Legtöbbször az ereszalja másik végén is kialakítottak egy hasonló helyiséget. Így mondták: „Beraktuk a házeleje másik végit is!" Az egyik kiskonyha, s a másik kiskamra lett. Csupán három alacsony falat kellett húzni, s egy ajtót és egy ablakot beállítani. Sőt, ha már előzőleg az ereszaljának a végét berakták, akkor csak két kis fal rakásáról volt szó. Az így nyert helyiséget legtöbbször lepadlásolták. Igaz, hogy a mennyezete sokkal alacsonyabb volt, mint a szobáé, de télen meleg volt, s *kevés tüzelővel járt.*

Az ereszalja teljes beépítésének utolsó fázisa: a középső, még nyitott rész elkerítése deszkával, vályoggal, s végül a nyitott rész teljes berakása. Vagy egy üvegajtót, vagy egy nagy, szimpla ablakot állítottak be, vagy az egészet beüvegezték. Az orosháziak az ilyen gangot *üveggangnak* hívták. Dauda Zoltán Fehértó partján levő tanyájának az ereszalja beüvegezett. Balogh Józsefnek a Hatablaki-dűlőben lebontott tanyájának ereszalját annak idején vályoggal rakták be, s abba egy üvegajtót és egy ablakot állítottak be.

Amint a gazdaság gyarapodott, erősödött, úgy vált szükség mind több és több kisebb-nagyobb helyiségre. Alig van tanya, ahol a meglevő épületekhez rendszerint utólag egy *fészertetős* kisebb építményt ne toldtak, ragasztottak volna. A gazdaságosság volt a fő szempont az építésüknél. Ezek a toldaléképületek rendkívül változatosak, úgyszólván ahány tanya, annyiféle praktikus megoldás látható. A tanyaépület végéhez rendszerint a kocsiszínt ragasztották. A tanya mögött sohasem állt ilyen toldaléképület. Leggyakrabban az istállónak csak az egyik végéhez toldtak félszertetős építményt. Mindkét végén már kevesebbszer fordult elő. Az istálló végeihez kocsiszínt, takarmányost, műhelyt toldtak. Gyakran a polyvás, nyáriállás, a birkaszín az istálló hátához támaszkodott. Még ritkábban fordult elő, hogy az istálló két végéhez és a hátához is ragasztottak ilyen helyiségeket.

Az istállónál alacsonyabb disznóól végeihez, sőt a hátához is kerültek toldaléképüvetek: kocsiszín, vetőgépszín, polyvás, birkaól, sőt a Böjti-féle tanyában méhes is. Sok helyen a góré mellé is került félszertetős szín. Az árnyékszéket is és a kutyaólat is több helyen egy épülethez ragasztották. A Fehértó-parti Fehér Ferenc tanyájában a disznóól egyik légéhez a tyúkólat, maj d ehhez pedig a kutyaólat ragasztották.

Vályogverés

A tanyák falait általában nagy méretű vályogból rakták. A Fehértó-partiak a tóbó' verték, mert a feneke agyagos és nagyon jó vályog készül belőle. Sokkal tartósabb, mint a a morzsás földből vert. A kakasszéki Érben is jó agyagot találni és erős vályogot vernek belőle. Az Ér menti földek az Ér középvonaláig nyúltak, s így a kakasszékieknek volt vályogverő földjük.

A kakasszéki Ér alján idős Kovács Lőrinc maga verte napszámos segítségével a tanya építéséhez szükséges vályogot. Nehéz verni, ezért akinek „tehetsége" volt, inkább kiverette. Nyáron verték. Először egy ásónyomot ástak és a *gyöpszint* levették, belehajigálták az Érbe. Azután míg homokot nem *leltek,* verhették. Úgy ásták, hogy egy kis gát maradt a *kubikgödör* és az Ér között. A Fehértónál a tófenékből is kidobtak egy ásónyomot, mert a lúgos és szikes volt. A következő ásónyomot *szelték* (vékonyra ásták) és a gödörben hagyták Az Ér alján ásás közben a földet megfordították, így a víz jobban átjárta az alját. Azután ráeresztették a vizet. Ha sok víz volt, gátat emeltek s az megfogta a fölösleges vizet. Ha a Fehértóban nagyon kevés víz volt, akkor *sárkutat* készítettek. Jó mély gödröt ástak, és köz-

ben lépcsőt alakítottak ki. A fenékbe beleszúrtak egy rudasfát és körbejárva, a rúddal tágították a lyukat. A kihúzott fa nyomában reggelre elegendő víz gyűlt össze. A földlépcsőn állva, vödörrel meregették a vizet. A meglocsolt föld 2—3 napig ázott. Olyan lett, mint a szikkadt tejföl. Kapával többször átvágták, először maguk felé, azután *elfele*, vagyis visszafele. Nehéz munka volt. Az Ér alján a megfordított föld legtöbbször nyers volt, mert amikor egy ásónyomot kivetettek belőle a víz is *fölfakatt*, de rendszerint nem várták a nagyobb mennyiségű vizet, hanem átvágták a gátat.

Azután árpapolyvát vagy töreket hintettek a földre és *mesztéláb* beletaposták. Az apró búzaszalma is jó. A szalma szikkaszt is. Taposás közben a kapa fokával is, a lábukkal is igazgatták a csomóba összeállt töreket. Kétszer-háromszor is *átvágták*. Ha nem dolgozták ki jól a sarat, akkor tört, ha pedig jól kitaposták, szépen simult. Átvágás után a sarat egy kicsit szikkadni hagyták. Utoljára arra igyekeztek a sarat vágni, amerre kihányták.

Ha a sár szikkadtabb, az elejét villával hányták, a végét pedig kapával szedték ki. A szikes földet nem lehetett nyomban verni, meg kellett várni, míg a víz leszivárgott.

Hogy a vályogot mikor verhették, az attól is függött, hogy milyen volt az idő, sütött-e a nap, s milyen erős szél fújt. Ha a fölfakadt vízzel dolgoztak, akkor várni kellett, de ha a vizet eresztették, akkor hamarabb verhették a vályogot. Amíg a parton a kidobott és kihúzott sár szikkadt, addig a kubikgödörben ismét ástak egy ásónyom földet, s vizet engedtek rá. Ha kevés víz kellett rá — és magas volt a vízállás — akkor lapáttal hánytak rá vizet, ha alacsonyabb volt, akkor vödörrel merték és ráöntötték, de úgy, hogy minél jobban terítsen.

Régebben, de az első világháború után is sokan lóval tapostatták a sarat. A kidobott földből kerek ágyást készítettek. Vödrökkel locsolták és lovakkal tipratták A lovakat összekötötték és a lóhajtó körbe-körbe járatta a lovakat az ágyáson. Ha a *sár* olyan volt, mint a kovász, akkor *jóváhagyták* és jó vastagon leterítették búzaszalmával. Sok helyen polyvát szórtak rá, azután ismét kovászosra tapostatták. Így készült a sár.

A megszikkadt sarat villával talicskába rakták. A talicskát *urhámmal* (nyaklóval) tolták, amely erős, széles bőr vagy kenderből szőtt heveder volt. A két végén található hurkot a talicska két szarvára húzták, a hámot pedig a nyakukra tették. A talicska fenekére polyvát vetettek, hogy ne ragadjon bele a sár. A *placcot* is behintették vele. Akkor haladtak jól, ha hárman dolgoztak: egy a sarat készítette, egy a vályogot *verte* a *vetőbe* s egy pedig a *placcon kivetëtte*. Megemlítjük, hogy egyszer *vájugvetés* s máskor *vájugverés* szót használnak. (Sokszor fel is lehet cserélni, de nem mindig. Az egész művelet vályogverés, de a vályogot a placcra vetik a vetővel.) A sárkészítés és a hordás volt a legnehezebb. A verésnél viszont mindig kétrét kellett görnyedni. A vetést asszony is csinálhatta. A Pusztán a nagy méretű vályogot szeretik, jobban emeli a falat, de nehezebb a verése. A *formázót* is a verők készítették.

A verésnél mindig kéznél volt egy vödör víz, meg egy darab rongy. A vetőt belül *mëgpamacsolták*, megnedvesítették, hogy könnyebben kicsússzon belőle a vályog. Sokszor azonban három vályogot is kivetettek, míg megmártották a rongyot. Két kézzel szedték a sarat. Kétszer-háromszor is raktak bele. A verő a sarat meggömbölyítette és a formázóba vágta, majd a két öklével megnyomkodta. A kis méretű vályogvetőt egyszer *vágták* tele sárral, aki nem bírta, kétszer *csapott*. A végén a tetejét *lehúzták* tenyérrel és a placcon földre fordították a vetőt. Majd a vetőt felhúzták, felemelték és a vályog a földön maradt. A következőt mellé vetették. Csak annyi hely maradt közöttük, mint amilyen vastag a vető deszkája. A sorok között azonban már nagyobb volt a távolság, ezért ha felszedték a vályogot, egyik se rongálta a másikat. Televetették a placcot. Ha jó napos idő volt, s a szél is fújt, két nap múlva megfordították, s azután egy nap alatt megszáradt.

Száradás után *föltizedelték*, vagyis tizesével összerakták. Négy vályogot élére állítottak, a második sorban hármat helyeztek el, lapjára fektetve. A harmadik sorba kettő került, ismét lapjára. A negyedik sorba egyet állítottak. Száradás után elhordták. A kocsioldalba 100—150 fért. Néha levették az oldalt és helyükre egy-egy gömbölyű fát tettek. Ha rövig volt az

alsövény, hosszabb deszkákat tettek rá. Oda hordták, ahol felhasználták. Ha ez csak a következő évben történt, akkor kazalba rakták és a tetejét gizzel-gazzal lerakták. Nagy mennyiségű és jó minőségű vályogot vernek a Szárazér partján, a kőhíd mellett. Ott több *banda* veri a vályogot. Hárman dolgoznak együtt. Tavasszal elfoglalják a helyüket, s míg a tél be nem áll, ott működnek. Először a *placcot* (ahová a vályogot verik) és az *állást* készítik el, amely két gödörből áll. A két gödör között egy földbe vájt *rocska* (teknő) van, s abban fürösztik a vetőket. A *sáros* (a sarat készítő) reggel, mire a két társa megérkezik, elkészíti a sarat. Ez a legnehezebb, de váltják egymást. A *tömő* (a vályogverő) a gödörben áll, s a mellé feldobott sarat a vetőbe *tömi.* A *csikó* (a vályogot kivető) húzza a vetőt és a placcon *kiveti.* A vályogvető fenekébe egy-két lyukat fúrtak, mert így a vető kiürítésekor a sár könnyebben kicsúszik. A csikó a következő nap tömő, s azután sáros. A vizet a Szárazérből vezetik. Ha elfogy a sár, mindhárman áztatnak. Először annyi földet *szakítanak,* amennyit ki akarnak egy nap verni. Ásóval nagyjából összevágják, ráeresztik a vizet és meghintik törekkel. Este a szerszámokat összerakják, a vetőt kihúzzák a vízből és hűvös helyre teszik. A Fehértó-parti Czuczi is itt verette ki az új tanyájához szükséges vályogot. Polyvát ő adott, s a kis méretű vályog ezrét 600 forintért verték. Különböző méretű vályogot vernek, de leggyakrabban a nagy méretű készül, amely 12 col hosszú, 6 col széles és 4 col vastag.

Sárzás, meszelés

A tanya karbantartása sok mindentől függött: hogy volt építve, hányan, hogyan és mióta használták. Az 1940-es három vizes esztendő is sokat nyomott a *latba.* Utána sok tanyát javítani kellett, de sok soha többé nem jött rendbe, így többek között Olasz Ernő tanyája sem. Néhány tanyát annyira megrongált, hogy le kellett bontani, pl. a Fehértó-parti Czuczi Sándor-féle tanyát is.

Olasz Ernő tanyája és a szomszédos Vörös-féle tanya egy szemmel alig észrevehető hajlatban van. Rendes évben alig-alig fut össze a kút melletti *kutgödörbe* egy kevés víz. De a fent említett vizes esztendőkben a tanya körül sík víz volt a határ. Összetaposott *dudvagátakkal* (trágyából rakott) rekesztették ki a tanyából a vizet. A szoba-konyha földje nem fakadt ugyan fel, de nedves volt és a lépések nyoma meglátszott. A tanya megülepedett, a hátulja megroggyant. A falakon komoly repedések keletkeztek, a sarkok közül nem egy elszakadt. A födélfák közül sok megnyomult és csapolásuk kiszakadt. Az ilyen tanyának már nem elegendő a karbantartás, fel kell újítani. A közelmúltban ki is költöztek belőle és elbontották.

A parasztember mestert csak akkor hozatott, ha a vihar erősebben megrongálta a tanyát. A viharral rendszerint jégeső is járt, s a jég összetörte a cserepeket. A szél az ereszalját felgyűrte s nagy kárt tehetett a *tetejbe.* A vihar a falról a meszet, tapaszt leverte, de a falakat legtöbbször maguk javították ki.

A tanya évenkénti karbantartásához tartozik a tapasztás. A régi világban háromszor tapasztottak: tavasszal, mihelyt az idő megjavult, aratásra vagy cséplésre („mire gyün a gép") és ősszel, legkésőbb halottak napjára. Általában minden évben tapasztottak, mert különösen a vertfal lehányta a sarat, ha nedvesség érte. Egy vágós eső mind leszedte. Legtöbbször az épület tövét körültapasztották. Rendes helyen az évi tapasztás nem maradt el, addig nem érezte jól magát az asszony. míg be nem meszelte a tanyáját. A meszelés előtt a vendégeknek is mondogatták: „Úgy néz ki a tanya, mintha nem lakná sënki!" Azonban sietve hozzá szokták tenni, hogy mikor kezdik a tanya rendbeszedését.

Ősszel sárgaföldet ástak. A partos részen hányták, ahol közelebb a sárgaföld. Több évre valót hánytak. Ha nem a kútnál ásták, akkor a kút mellé hordták, ott a fagy megszívta, az idő csak javította. Minden tanyában volt egy kevés sárgaföld. A kemence száját sok he-

lyen minden fűtés előtt sárgaföldde mázolták. A sárgaföld ásása, sárcsinálás, tapasztás férfimunka, ahol az asszony sároz, ott az ember hanyag, nem életre való.

A sarat közvetlenül a tapasztás előtt készítették. A kút mellett ástak egy gödröt, amelyben a sarat készítették. Minden talicska földhöz egy kas polyvát, s lótrágyát tettek. A lóganés tapasz erős, s ha kiszárad, az eső is nehezen bír meg vele. A falat jól megnyesték falnyesővel, vagy a nagyját ásóval lelökték és kopott nyírfasöprűvel jól megsöpörték. A falat megcsapkodták vízzel, de nem mindenki vizezte meg.

Pál Jánosné nem vizezi meg, mert a sarat puhábbra hagyja, ilyenkor a falat nem kell vizezni. A sarat könnyebb puhára készíteni, ráadásul tapasztani is jobb hígabb sárral. *Kétsorjával* sároztak: először durvával, másodszor simára, mész alá. Ahol vastag sár kellett, ott két sorjával tapasztottak. Először *csömpöjegéssel* sároztak. Törekes szalmát tettek a sárba, s valamivel keményebb volt, mint a többi sár. Kézzel csapták a falra és nagyjából elhúzták. Ha megszikkadt, akkor került rá a második réteg, de ezt már simítóval húzták el. Ha a durva sárzás teljesen megszárad, nem ragad hozzá a második sárzás. *Tapasztó simítóval* sároztak. Egész nap sároztak, mert így egyszerre száradt. Van olyan asszony is — mint például Pál Jánosné — aki különbül tapaszt, mint sok ember, mert sok ember úgy tartja: „majd eltakarja a mész!" Amelyik asszony kénytelen tapasztani, az szépen megcsinálja, mert a jó sárzáson nem kopik annyira a meszelő.

Amelyik mész nem *küves,* azzal jobb meszelni. Az oltáskor nagyon vigyáztak, mert néha durrog, pattog. Az oltás után jobb, ha kihül a mész, ilyenkor erősebb a falon. Pál János apja sohasem engedte, hogy a felesége oltsa a meszet, de már a fia mindig a feleségével oltatta. Rossz teknőben, rossz üstben, hordóban oltották, de csak annyit, amennyit elmeszeltek. Ha tiszta volt a homok, akkor nem mosták meg. A *poszahomokot* megmosták, mert abban sok a por. A mosáskor a tiszta homok leül, a piszok a tetejére helyezkedik el. Volt aki megvárta, volt aki nem, hogy a tapasztás megszáradjon, s úgy homokolt. Bödönbe vizet öntöttek, majd homokot tettek bele. Jól összekeverték és felhígították mésszel. Olyan sűrűnek kell lennie, hogy a meszelő még *vigye.* Egysorjával meszelték a sárzást, de ha ripacsos a fal, akkor az egészet meszelték. Ha reggel jókor homokoltak, délután már *tisztázhattak* is.

Egyesek a megszikkadt sárzást *tehénszaros* mésszel meszelték. Elég sokat kevertek belőle a mészbe, s az a repedéseket összefogta. Erre került a tiszta mész. Legjobb vödörből meszelni, mert a fülénél fogva könnyebben lehet vinni. A vödröt félig tették mésszel és beleállították a *falapickát.* Teleöntötték vízzel, de nem kavarták fel fenékig a meszet, csak a tetejéről annyit, amilyen sűrűvel szerettek meszelni. Amint sűrűsödött meszelés közben a mész, úgy öntöttek hozzá kantából, locsolóból vagy vödörből vizet, ugyanakkor a vödör fenekén lévő oltott mészből kevertek hozzá megfelelő mennyiséget. Így jó nagy felületet bemeszeltek anélkül, hogy újabb meszet kellett volna tenni a vödörbe. A meszelés előtt nem mindenki áztatta be a meszelőt, de a nyelére feltétlenül kötöttek egy rongyot, hogy a mész ne folyjon a tenyerükbe.

Először a behomokolt foltokat, falrészeket meszelték. Ez kissé sűrűbb mésszel történt, mint másutt. Száradás után az egészet két sorjával meszelték, de a másodikat hígabbra keverték. Voltak, akik egysorjával meszeltek és már húzták is a fal alját, de amikor az eső megcsapta, tarka lett. A sarkokat *penzlizték,* mert különben keserves befogatni. Volt, aki a meszelésnél nem várta meg, míg megszáradt, hanem ismét lemeszelte. De ilyenkor a mész *fölfordult,* nem lett szép tiszta a színe, mert a felső réteg összekeveredett az alsóval, a piszkosabbal.

A meszelőnek egy helyen csak egyszer szabad járni. A jó meszelőasszony rövid szakaszonként meszel. Fönt egy rövidebb szakaszt kezd, s utána nyomban alul, hogy a felső rész meg ne szikkadjon. A fecskésparti Pál Jánosné *négysorjával* meszelt: először a sárzás foltjait homokossal, s ott ahol le volt verve a mész. Azután kevesebb homokkal az egész

falat bemeszelte. Utána kétszer tisztával. Sokan csak két sorjával meszeltek: homokossal és tiszta mésszel. De ha esőtt kapott, a sárzás foltjai átbarnultak. A *tisztázó* (utolsó) meszelésnél igyekeztek az épületet arról az oldalról meszelni, ahol a nap nem sütött, mert a nap rontotta a szemet és csíkos maradt a meszelés.

A *plafon* (mennyezet) meszelése a legnehezebb, különösen, ha gerendás. Az első világháború előtt csak kerek fejű meszelő volt. Ezzel a gerendás mennyezetet könnyebb volt meszelni, mint a kefe-meszelővel. Kevés asszony tud mennyezetet meszelni úgy, hogy ne sokat szórjon el. A meszelőt többször kellett a mészbe mártani és többször *kicsapták*. A kicsapás után a meszelőt megfordították és úgy vitték a meszet a mennyezetre. Először nem nyomták rá, csak finoman meszeltek, máskülönben a meszelőből kinyomódott a mész. A mennyezetet érzéssel kell meszelni. A magas helyiségben sámlira, kisszékre, vagy alacsony asztalra álltak.

A meszelt fal alját — mintegy 50—60 cm magasságban — azért *húzták* el, mert ha az eső felcsapta, „nem ojan csúnya". Venyigefeketével, nagyon ritkán barnával húzták el. Az elhúzást még a melléképületnél is *kicsapatták*. Száraz zsinórt összegyűrtek és megfürdették porfestékben. Hárman csapattak. Ketten kifeszítették a zsinórt, a harmadik a zsineg közepét kihúzta, majd hirtelen eleresztette: megcsapatta. Legtöbbször azonban nincs segítség, ilyenkor a meszelőasszony a zsineget két ár segítségével feszítette ki, majd egyedül kicsapatta. A festékbe mártott zsineg nyomot hagyott a falon, s a fal alját addig húzták el. Az iskolából kimaradt lány már homokolt, később tisztázott is. Legkésőbb a mennyezet meszelését tanulta meg. Nem minden asszony tudott szépen meszelni. Rendszerint az a hiba, hogy gyorsan meszelt.

A gyerekeket elzavarták a meszelés közeléből, a jószágot is hessegették. A meszelésnél nagyon vigyáztak, mégis nemegyszer történt szerencsétlenség.

Nagytakarítás

A lakás napi takarítása a tanyán csak a legnagyobb dologidőben maradt el. Reggel a fejés és a baromfietetés után először a szobát tették rendbe. Az ablakokat kinyitották, megágyaltak és a ciroksöprűvel kisöpörték még az ágy alját is. A söprés előtt kézzel *mëgcsapkodták*, egy kis vizet szórtak a szoba földjére. Másutt homokot szitáltak rá és egy kifúrt köcsöggel *föllocsultak*. Kopott köcsögöt *bicskahöggyel* megfúrtak, s azzal cifrára locsolták a kisöpört szobát. Karikákat rajzoltak a locsolóval, az egyik karikát le- s a másikat fölfele kanyarították, sőt a karikákat néha be is szegték, mert úgy szebb. A homok egy kicsit megszívósodott, és ha becsukták az ajtót, nem csapta úgy a levegő. A söprés után az ágyvégeket, a szekrényt is letörölték.

Amikor a reggelizésnek vége volt, letörölték az asztalt és kisöpörték a konyhát. A sparhetből kiszedték a pörnyét és kivitték a pörnyedombra. Az emberek szerették, ha nem a dudvára hordták, onnan a szikesebb foltokra vitték. A söprés után a locsolás következett. A konyhában is törülgettek, majd a házelejét tették rendbe. A házelejét a locsolóval nyolcasokkal rajzolták tele, mert azzal gyorsabban haladtak, de néha azt is karikára locsolták. A házeleje előtt az udvart egy darabon kantával locsolták.

Ha a szobában sokan megfordultak, délután is kisöpörték. A konyhát a fűtési idényben naponta többször is söpörték. Ha a szél a házelejébe kavart, akkor azt is többször söpörték. Néhol a sok gyereken kívül a komák is törték a szoba, konyha földjét s ezért többször kellett söpörni. Egyesek, mint Csepregi Mihályné — fiatal korában — minden fűtés előtt a kemence száját sárgafölddel bemeszelte, s három ujjával karikát rajzolt rá, olyanokat, mint a locsolóval a földre, s úgy száradt meg. Szép volt. Ez Komlóson nagy divat volt, ott leveleket, virágokat is rajzoltak. Csepregi Mihályné az anyjától tanulta.

A férfiak az istállót a trágyakihordás után mindennap kisöpörték. Csak télen, a hóvi-

har esetén maradt el, de amikor a vihar elült, takarítottak. A napi söpréshez tartozott az istálló eleje *elcsapása* is.

Kapáláskor a napi takarítás legtöbbször elmaradt. Az ágyakat azonban mindennap fölvetették. Aratásban már nemigen maradt el a napi takarítás, mert a jószág kint volt s kevesebb volt a baj. Úgyszintén a kukoricatörésben is elvégezték a napi takarítást.

A szombati takarítás alapjában véve olyan volt, mint a napi takarítás, azzal a különbséggel, hogy a szoba-konyha, sőt a házeleje földjét is *mázolták*. Lepókhálóztak és a homokot kisöpörték. A homok már olyan apró volt, mint a *fédervájsz*. A port *kihuzatolták*.

Ronggyal csak nagyon régen *mázoltak*. Mostanában kopott meszelővel végezték, amelybe a ciroksöprű nyelét dugták. De csöpüvel is mázoltak, mert azzal szépen simára lehetett, s nem lett girizdes, csíkos. Lavórból mázoltak. Legtöbb helyen csak tiszta vizet használtak, de néhol lóganés vízzel végezték. Zádoriék a szoba-konyhát még most is azzal mázolják. Sok helyen friss vakonddúrást áztattak a lavórba. Ha a megszáradt mázolás *fölpukkant* vagy föltört, akkor az azt jelentette, hogy vastag. A nyers mázolás pukkad fel, törik fel és gödör marad a helyén. Ilyenkor forró vizet öntöttek rá. A forró víz felmarta és friss lóganét vetettek rá, söprűvel jól beledörzsölték, majd az egészet lesöpörték. Olyan volt egész héten, mint az üveg. A szomszédok nem tudták megállni szó nélkül: „Mit csinának vele, hogy ilyen sima?" Míg rendbe nem tették a mázolást, nem volt szabad rajta mászkálni. Ha a homokot lesöpörték, akkor: „mentül jobban taposták, antul jobb volt!" Ahol lány volt, ott a mázolást nem szitával homokolták le, hanem locsolóval, hogy szebb legyen. Szombaton az asszonyok a konyhaasztalt lesúrolták, s a *sparhetot* vasporral *kipucolták*. A kamrát egy héten egyszer kisöpörték. A férfiak szombaton délután *ajjat* hordtak az istállóba. A takarmány környékét és az udvart összetakarították és vasárnap reggel felsöpörték.

Minden nagyobb ünnep előtt nagytakarítást végeztek. Az igazi nagytakarítás azonban az volt, amikor meszeltek is. A szobát évenként csak egyszer meszelték, kivéve a kemencét. Amikor jó meleg idő volt, kipakoltak mindent, az ágyneműt is kivitték száradni a napra. Létrára, rudakra tették, a paplant pedig a kerítésre terítették. Amikor az ágynemű egyik oldala megszáradt, sodrófával kiverték belőle a port és megfordították. Este bevitték:„Még a levegő is jobb volt utánna!" A szobában a falakat leporolták, a repedt gerendákat bemalterozták, az egérlyukakat besározták. Néha a kemence is repedt volt, s azt is kijavították. Ha dohányoztak az emberek, akkor egyesek szappannal lemosták és két, néha három *sorjával* is meszeltek. A szobát nemigen *homokolták*, vagyis homokos mésszel nem meszelték. Olajfestékkel bekenték az ajtókat, ablakokat. A nagy mestergerendát és a kis fiókgerendákat a vásárhelyiek meszelték, az orosháziak olajjal festették, de csak az alját.

Az udvarra kivitt bútort leporolták, lemosták, és bútorlakkal bevonták, hogy fényesebb legyen. Az órát és a képeket is megtisztították. Az ágyneműt már előre kimosták és bevasalták. 2—3 nap alatt rendben is lett minden, s addig mindenki ott aludt, ahol tudott. Az ágyneműt estefele mindig bevitték a konyhába, mert ott általában volt egy vetetlen ágy és abba vetették bele.

A konyhát évente kétszer meszelték, ámbár voltak olyan asszonyok is, akik csak minden évben meszelték. Kora tavasszal, húsvétra általában bemeszelték. Teljesen kipakolták a konyhát is a *házelejbe*. Meszelés után a falra új falvédő került. Pál Jánosné a kiskonyhában és a házelején a födélfákat és a léceket is bemeszelte színesre. Ha volt nagylány a tanyában, akkor az segített, ritkán az emberek közül olyan, aki szeretett ilyen munkában segédkezni. De legtöbb a nagytakarítás idejében nem is szeretett a tanyában lenni, ezért kiment a földre dolgozni, még ha nem is volt sürgős a dolga.

A padlás, kamra takarítása közül a padlás volt az első, cséplésre mindig rendbe tették. A takarítás előtt *elrámoltak*. Ami nem nagy érték volt, lehányták, mert a padláson sokszor még *avasfene* is volt, hogy ne fogjon helyet, a sárgaföldes gödörbe eltemették. Lepókhálóztak, majd az egérlyukakat besározták és a padlás földjét sárgafölddel bemeszelték. Ahol

zárt volt a padlásfeljáró, azt is bemeszelték és a *grádicsról* a mész vastagát lemosták. Ritka volt az a tanya, ahol a padlást sohasem takarították, de az ilyen helyen a padlásra csak a búzaalj, az ocsú került.

A kamrát is kimeszelték cséplés előtt, bár több helyen előfordult, hogy ez nem minden évben történt meg. De ha rákerült a sor, előtte alaposan kitakarították, mindent kivittek belőle és lepókhálóztak. Az egérlyukakat itt is betapasztották és amelyik mélyebb volt, abba *csőcsutkát* (kukoricacsutát) dugtak. A kamrát is olyan gonddal meszelték, mint a szobát. Ki fehérre, ki sárgára meszelte (sárga festéket tettek a mészbe). Két sorjával meszelték. Míg meszeltek, addig az udvarra kitett *ferslóg* s a házelejbe kirakott szalonna szellőzött. A kamrát is bemázolták, s amikor megszikkadt, bepakoltak. A kamra takarítása is asszonyi dolog, noha ott lószerszámok is voltak. Amikor ősszel-tavasszal kívülről meszelték a tanyát, akkor az istállót, disznó- és tyúkólat is meszelték. Egyesek az ajtófákat, az ablakok szemöldökét vörösre vagy barnára festették.

Amikor a tél elmúlt, a kinti munkák megindulása előtt a tanyatelken is nagytakarítást végeztek az emberek. Amint fölszikkadt, a tanyatelket fölsöpörték, a *rakomány* körül a vastagát elgereblyélték. A nagyját a tehén és disznó alá vetették, a törmelék pedig a dudvára került. A gyöpöt is rendbe tették, hogy mire a jószág legelni kezd, tiszta legyen. A vakonddúrást széthányták, a kutyaszart is ledobták róla, mert körülötte nem legelt a jószág. A cséplőgép után is rendbe tették a telket, a takarmány lekötése után összetakarították a kazal tövét. Kukoricafosztás után ugyanolyan *ordnungot* (rendet) csináltak ott is, mint a szalmánál. Azután már csak a goromba idő elmúlta után takarítottak. E munkákat a gazda, a béres és a nagyobb fiúk végezték.

Ganétaposás

Miután a szikes részeken, az ún. *Rosszpusztán* fa alig van, sokszor a szalma és a kukorica is kevés, ezért a trágya *taposása* és tüzelése régebben általános volt. Galli Bálint is 1920-ig minden évben vendégoldalak között taposott istállótrágyát. 1952 nyarán Kérdő Ernő tanyájában *ganévetőbe* taposták a *tőzeget*. Galli Bálint is áttért a vetőben való taposásra, s 1920-tól 1948-ig — amíg lova és tehene volt — minden évben vetőben taposta a ganét.

Legtöbbször már ősszel elkezdték a *tőzeget* készíteni. A trágyacsomó egyik sarkába a szálasabb marhatrágyát hordták, megtaposták, s ha kevés eső volt, meg is locsolták. A téli nedvesség azután megérlelte. Amikor a kinti munkák engedték, s az idő is nekivaló volt, a megérett tőzeget rendszerint a két kapálás között kitaposták.

A ganétaposás régebbi módja: Négy vendégoldalt vittek az udvar sima, napos részére és négyzet alakban helyezték el egymásra merőlegesen. A vendégoldalak mellé 2—2 karót vertek. A bekerített területre polyvát hintettek. A tőzeg tetejéről és oldaláról vasvillával leszedték a száraz, szalmás trágyát és félredobták. A tőzeg érettjét talicskába hányták és a rudak közé borították, azután villával elegyengették. Sorba burogatták a trágyát a vendégoldalak *színéig*, tetejéig. Majd a tanya népe — a férfiak és gyerekek — mezítláb taposták. A ganékészítő ember villával a kézben taposott. Részben rátámaszkodott, részben igazgatta vele a tőzeget; ahol *szijszáltabb* (lazább) volt, ott taposás közben mélyedés keletkezett. A tömöttebb, kiemelkedni készülő részből egyenlítette ki a mélyedést. A taposás kezdetén a gané a tetején tartotta a taposókat. Amikor kitaposták, puhult és a taposó belesüppedt a tőzegbe. Amikor a láb annyira belesüllyedt a ganéba, hogy mellette az kidudorodott, a taposást abbahagyták. Ekkor hátrafele haladva lapáttal sorba ütögetve lesimították a gané tetejét, a vendégoldalakat pedig felszedték. Amikor a gané az embert megbírta, éles ásóval négyzetekre kivágták és vasvillával széjjelebb húzták, hogy jobban száradjon.

Újabban a ganét *vetőbe* tapossák. Az érett tőzegedt kapával összevágták, de mindig

csak keveset, hogy a nap ki ne szikassza. A tőzegcsomóból lenyesett szeleteket egy kis csomóba összehúzták, azután vasvillával széjjelrázták. A széjjelrázott gané mellé egy ajtót fektettek a földre, s arra két darab, egy-egy fogóval ellátott *vetőt* helyeztek egymás mellé. *Pamacsolóval* a vetők belső oldalait megvizezték, egyesek polyvával is meghintették. Villával mindkettőt telerakták és mezítláb simára taposták. A sarkokat jól megtömték, hogy ne maradjon üres. Amikor mindkét vetőt teletaposták, egy kissé jobbra-balra mozgatva hirtelen felvették és elindultak kivetni. A sima udvarra vagy a tanya körüli gyöpre vetették. A *vetőt* egy gyors mozdulattal úgy tették le, hogy a szélesebb szája került a földre, illetve a gyöpre, s az időtől függően 7—8 napig száradt.

Száradás után élire állították a négyzet, illetve téglalap alakú ganékat, s a teljes száradás után *kúpba* rakták. Először két darabot állítottak egymás mellé. Jobbra és balra is sort raktak melléjük. A sor végei felé a ganék már kissé befelé dűltek. Ezután a közepére derékszögben *állígattak* egy-egy sort. Erre a kereszt alakú első sorra még két-három sort raktak. Mindegyik sor rövidebb volt, mint az alatta levő. Az utolsó sorra pedig lapjára helyezték el. A kúpba rakott gané őszig teljesen kiszáradt. Vagy fedél alá vagy a szabadban kazalba rakták, de az is előfordult, hogy télire körülrakták szárral. Kérdő Ernő a ganét a tehénistálló padlásán tartotta. Egyesek a kúpot télire körülállogatták *csutkával* (leveles szárral), azután *tetejezték*. 3—4 kéve szár hegyét kötéllel összekötötték, majd a *farát* szétvetették és a kúp hegyére húzták. Ezután a kévék köteleit eloldozták, s a szálakat eligazgatták.

A gané kazalba rakása a következőképpen történt. A kazal első sorát élire állították, s erre az alapra azután lapjára rakták a ganét. Amikor a megfelelő magasságot elérték, összefele rakták. A nyereg formájú tetejét lapjára helyezett ganéval kirakták. Kérdőék a lapok alá törmeléket is tettek, hogy jobban ráfeküdjön.

A Pusztán birkatrágyából is készítettek ganét. A hó leesésétől március-áprilisig nem vitték ki a trágyát a *birkaszínből*. Amikor az idő felmelegedett, kivágták és kihordták. Akármilyen vastag volt, először csak egy ásónyomot vágtak ki. A küszöbnél vágták ki az első darabot. Azután a kiszedés sorban, egymás után történt. Sokszor két-három sort is adott.

Amikor egy-egy sort kiszedtek, a törmeléket eltakarították a bent maradt gané tetejéről. Az ásó hegyének nyomai meglátszottak a gané felületén, s ezen a nyomon vágták ki a következő réteget. Ganénak csak a télen összegyűlt trágyát használták, mert a téli trágya szikkadtabb. Ugyanúgy szárították, rakták össze ezt is, mint fentebb leírtuk. Egyesek az ún. *árvaganét* (a legelőn elhullajtott ganét) is összeszedték, s azzal is tüzeltek.

Legtöbb tanyában kitaposott ganéval csak télen, mosáskor és disznóöléskor tüzeltek. Akkor használták, amikor sokáig tüzeltek. A gané sokáig tartja a meleget. Katlanban és kemencében tüzeltek vele. Egy kis marék szalmával gyújtottak be, vagy *csutkatőből* (tuskóból), *csutkából* (kukoricaszárból) parazsat csináltak, s arra széttördelt ganét raktak. Csak a teljesen száraz gané gyulladt meg egy kis szalmától. Ezért télen este 3—4 ganét tettek a kemencébe száradni, s reggelre csonttá száradt. Mindig tördelve tették a ganét a tűzre. Mosáskor használták a katlan alatt, disznóvágáskor vízmelegítésre és a zsír sütésekor tüzeltek vele. Ott, ahol más tűzrevaló egyáltalán nem, vagy csak kevés volt, folyamatosan tüzeltek vele. A parasztok szerint a tüzeléskor nem megy prédába, mert a pörnyét a trágyára vitték. A pörnyés trágya oda került, ahol veteményt termeltek. Tavasszal a répát a gané pörnyéjével szórták le, mert a répabogár nem szereti.

Disznóölés

A disznót általában András-nap (nov. 30.) és Zsuzsanna-nap (febr. 19.) között vágták le. Míg a hideg idő be nem köszöntött, nem öltek disznót, mert enyhe időben nem fagyott ki a szalonna és megromlott a hús. Holdfogyatkozáskor legjobb a disznót vágni, de ritkáb-

ban höldtöltekor is vágtak. Újholdkor nem jó disznót vágni, mert megkukacosodik a húsa, szalonnája, tartották az öregek. Samu Sándor legutóbb éppen *ujságon* (újholdkor) vágott disznót és semmi baja sem lett a húsnak, szalonnának. A nyári hízót aratáskor vagy cséplésкor vágták, a húsát lesütötték és zsírba elrakták.

A disznóvágás eseményszámba ment, különösen a gyerekek várták. A család napokkal előtte készülődött rá. A késeket, a kisbaltát vagy a bárdot megköszörülték. Fát vágtak, szalmát húztak. A gazda italról gondoskodott, a gazdaasszony megvásárolta a *hozzávalókat,* lúggal és hamuval lesúrolta a sütőteknőt, a *bontóasztalt,* megszárította a kemence tetején a borsot, köménymagot és lisztet szitált tésztasütéshez.

A disznóvágás előtt néhány nappal meghívták a *böllereket* és a *böllérasszonyokat.* Annyi böllért hivtak, ahány disznót vágtak. A távolabb lakó rokonok már a vágás előtti nap délutánján megérkeztek és segítettek a családnak. Az emberek fokhagymát *pucoltak,* hurkapálcákat faragtak, (amelyeket a vásárhelyiek *hurkatőrnek,* az orosháziak pedig *törköknek* hívtak. Az asszonyok csirkét — a vásárhelyiek inkább tyúkot — kopasztottak, rétest nyújtottak és borsot, köménymagot törtek. Sokáig nem maradtak fent, mert reggel nagyon korán keltek.

Mire a böllérek megérkeztek, már az egész család talpon volt. A gazda pálinkával kínálta az érkezőket. Ő *eregette* ki a disznókat az *akolból* és megmondta, hogy melyik disznó melyik bölléré lesz. A gyerekeknek azt mondták: „Të pedig fogd a disznó farkát, nëhogy elszalaggyon!" Amint a disznó félig kint volt az akolból, a böllér elkapta a fülét, s belekapaszkodott a hátán levő szőrbe. Az ügyes böllér egy rántással ledöntötte: jobbról állt és maga fele rántotta a disznót. Ezután a bal lábával rátérdelt a disznó lapockájára és a jobb lábát a disznó álla alá tette. Csizmájából kihúzta a *disznóölő kést* és bal kezével megfogta a disznó első lábát, hogy ne tudjon *rúgkapálni.* Kitapogatta a *gégét* és a *szegycsontot,* s a gége felett, a szegycsont előtt markolatig beleszúrta a kést. A szúrás után nem húzta ki a kést, hanem átvágta az *ütőeret* és a *gegőt* is. A disznó ekkor elhagyta a vísítást, a sivalkodást és hörögni kezdett. A szúráskor nem volt szabad sajnálni a disznót, mert akkor nehezebben döglött meg. Az asszonyok vért *vëttek,* de nem mindenütt. A sörtéjét leölés után nyomban kihúzkodták és a leghosszabb sörtékből ecsetet, pamacsot készítettek.

A *pörzsölés* helyére húzott disznót fejjel a szél irányába (amerre fújt a szél, azt az irányt a vásárhelyiek *szélalá*-nak mondták) fordították, hogy a tüzet a szél az elejére hordja, mert annak nagyobb pörzsölés kellett, mint a hátuljának. Majd a disznót hasra fordítva *mögnyújtották.* Szalmával jól meghintették és a feje felől meggyújtották. Míg a szalma égett, a gazda pálinkával, s a gazdaasszony *böllérpogácsával* kínálta a böllereket.

Az első tűz után *szalmacsutakkal* lecsapták a pörnyét a disznóról és még egyszer leszórták szalmával. Azután kezdődött a *vëllával* való *pörzsölés.*

Az igazi böllérnek *disznópörzsölő-vëllája* volt, melyet kovács készített. A kétágú villa köpűje hosszabb vasszáron ült, hogy a tűz ne kapjon a fanyélbe. De elhasznált három-négyágú villával is pörzsöltek, ennek azonban a fanyele sokszor *tüzet kapott.* Ilyenkor a hóba, vagy a kút melletti gödörbe mártották.

A villára szedett szalmát a böllér a *kistűz* fölé tartotta, azután mindig ott égette a szalmát, ahol szőrt látott. A kistüzet a gyermekek táplálták. Amikor elégett a villán a szalma, a *kaparókéssel* megkaparták a disznó bőrét. Azt a részét, amely hamar kirepedt, sárral bekenték. Amikor a disznó bőre megpirult, *girincre* fordították. A hasán is elégettek két tüzet, azután itt is villával pörzsöltek. A hajlásokat a villa megtüzesített hegyével sütögették. A lábára parazsat helyeztek, majd a körmöket *lëszëtték.* Az eldobott körmöket a gyerekek az ujjukra húzták. Pörzsölés közben a böllér állandóan kaparta a disznót. Régebben a szúrás előtt *fröstököltek,* újabban a pörzsölés után reggeliznek.

A megpörzsölt disznót először hideg vízzel leöntötték, hogy *puhujjon* a bőre. Azután forró vízzel mosták, *csutakkal* vagy sikárkefével dörgölték. A pörzsölés közben megsült

farkát sokszor levágták és megették. Előfordult, hogy a böllér bedugta a disznó farkát a disznó seggibe, s azután kínálgatta a gyerekeknek.

Amikor a disznó egyik felével készen voltak, tiszta szalmát tettek alá és ráfordították. Amint a másik felét is megkaparták, régebben egy földön fekvő ajtóra fordították, újabban *bontóasztalra* tették. A vásárhelyiek általában a földön bontották a disznót. Leöntötték langyos vízzel és *bontani* kezdték.

Vagy *orjára,* vagy *karmonádlira* bontották. Régen orjára, másképpen *girincre* való bontással bontották fel a disznókat. Először a gerincre fordított disznó sonkáját kivették. A gazdaasszony kívánsága szerint kisebb-nagyobb sonkát *vëttek.* Azután a disznót hasra fordították. Mondják, hogy régebben ilyenkor odahívták a gazdaasszonyt, a böllérasszonyokat, a gyerekeket és nevetniök kellett, hogy vastag legyen a szalonna. A böllér pedig a gerinc felett végigvágta a szalonnát. Kisbaltával vagy bárddal *csapkotta* a bordákat és a *köröszt-csontot.* Majd éles késsel óvatosan körülkanyarította a farkát, azután annál fogva emelni kezdte a gerincoszlopot és a fejéhez érve baltával elvágta az állkapcsokat. A felső fejrész rajta maradt az orján. A vásárhelyiek a fejét külön vették le az *orjától.* Régebben abrosszal leterített *cserínyre,* újabban teknőbe tették. A vásárhelyiek a húsokat inkább teknőbe helyezték.

Ezután a *kirájné hurkája* következett. Ez nem más, mint a szívből kiinduló főütőér, a szívgyökér. Négyfelé vágták és a töltöttkáposzta főzésekor az edény aljára tették. Utána a tüdőt, szívet, *gegőt* (légcsövet), nyelvet vették ki. A szív felső részén levő ún. *kutyafület* levágták és a kutyának vagy a macskának dobták. Azután a *torkára* került a sor, amit a *torkáról,* a *torkaszalonnáról* bontottak le. Ezt egy dézsa hideg vízbe helyezték, oda került a *hurkábavaló* is. A hashártyát nagyon óvatosan vágták fel, nehogy a gyomrot és a belet kiszúrják. A disznóban lévő belsőrészt egyszerre vették ki és egy vájdlingba tették. A *bárzsingra* (nyelőcsőre) *görcsöt* kötött az orosházi, a vásárhelyi pedig *csomót.* A végbelet kifele lógatták.

A májról az epét lefejtették s eldobták, vagy a szappanosba tették. Régen a májat nem ették meg, csak a paprikásba tettek egy keveset, a többit *mëgabáták,* egy kissé megfőzték, s a kutyákkal megetették. Újabban májas hurkát készítettek belőle vagy a hurkába, paprikásba került.

Az *ódalast,* a bordákat több-kevesebb hússal szedték, a gazdaasszony utasítása szerint. Régen a *fejpecsënyét,* a *fehérpecsënyét* és a *csipőhúst* egybe vették ki. Újabban egy részét megsütötték, a többit a kolbászba tették. A *lapockát* a rajta levő hússal együtt vették ki és felfüstölték, melyet az orosháziak *zsódérnak* hívták. Ma lehúsozzák, a csontokat összevágják és a levesbe kerül. A *disznóhójagot* a gyerekek felfújták, megszárították és régebben a pipás emberek dohányzacskónak használták. Újabban az uborkásüveget kötötték le vele.

A háj kivétele előtt kivágták belőle a veséket, a hájat pedig ujjal fejtették le. A szalonnán maradó *nyulát* (a hasfal izmos, hártyás húsát) a csontokkal együtt emelték ki. Régebben azt is felfüstölték, újabban ennek a húsa is kolbászba került. A szalonnát *lëhusozták* és kétfele vágták. Régebben legfeljebb a *torkaszalonnát* vágták le, s azt megabálták. Az egész oldal szalonnát megsózták és felakasztották. A szalonnát általában fehérszalonnaként, tehát sózva, és nem füstölve fogyasztották. Mostanában a szalonnát *stráfokra* vágták, egy-kettőt megabáltak, néhányat felfüstöltek, de a legszebb, legvastagabb szalonnát fehéren, nyáron fogyasztották.

A zsírnak való szalonnáról a bőrt lehúzták, s a *bürke* — melyet a vásárhelyiek *bőrnek* hívtak — a kocsonyába, újabban a sajtba került. A vásárhelyiek sajtot nem csináltak, nem is szerették. A csupasz szalonnát ujjnyi vastag csíkokra vágták és felaprózták. Régen a felaprított szalonnát hideg vízben áztatták, majd megabálták, azután sütötték ki.

Míg a böllérek bontottak, a gazda összeszedte és elkészítette az ebédre való húst: a levesnek- és a paprikásnakvalót. Bontás alatt bekecs volt rajtuk és bárányből sapka a fejükön. Az orosháziak elől el nem maradhatott a *kikkötíny.* A gazda sűrűn kínálgatta a forralt bort.

Az asszonyok reggelire megfőzték a csirkepaprikást vagy megsütötték a vért. A vásárhelyieknél reggelire nem főztek csirkepaprikást, az csak az orosháziaknál járta, különösen régebben. Tejeskávét készítettek és bort forraltak. Korán begyújtottak a katlan alá, hogy mindig legyen forró víz. A bélmosás volt az asszonyok egyik legnagyobb munkája. A belet először *lëzsírozták,* a késfokával leszedték róla a zsírdarabokat. A bélzsírt külön sütötték, néhol a szappanosba került. Azután a trágya mellé vitték a belet és *kieresztëtték.* A vékonybelet rőfnyi hosszúságúra, míg a vastagbelet a vastagsága szerint 25—40 cm-es darabokra vágták. Először kihúzták belőle a bélsárt, azután kétszer, háromszor egy-egy bögre vizet öntöttek bele. Mosás után kifordították, deszkára tették és a kés fokával, vagy *kalánnal* jó erősen *mëgkaparták.* Kaparásig sós langyos vízben állt. A vastagbél tisztítása hosszadalmasabb, nehezebb volt. Kieresztéskor *mëgkorpászták,* a rajtamaradt piszkot, bélsárt lecsipkedték róla. Kifordítás után sok léből kimosták. Néhol a lány elé 50 szem kukoricát számoltak ki, minden vízkiöntés után egyet eldobhatott. Az öblögetővíz fele meleg volt. Sót, ecetet, meszet, hagymát, kukoricát tettek bele. Felfújás után megszagolták, hogy büdös-e. Ha meszelt falhoz csapták és fennmaradt, akkor már tiszta volt. A megtisztított gyomrot *ótónak* használták fel. A belső oldalát megnyúzták, nagyon apróra összevágták, alaposan megsózták. Búzakorpával *esenccel* összekeverték. Kitűnő tejoltó. Csak a vásárhelyiek készítették. Míg a fiatal lányok, asszonyok a belet mosták, az idősebbek főztek. Délben a fő étel a paprikás volt, amelyet savanyú uborkával tálaltak. Ritkábban a fejpecsenyéből néhány szeletet lesütöttek és szilvabefőttet használtak hozzá. A vásárhelyiek asztaláról délben nem hiányzott a húsleves. Ebéd után bort ittak.

Délután az emberek a sonkákat „megtakarosították", a szalonnát, csontokat *lëhusozták,* és azután hozzáfogtak a kolbászhús *lëzsírozásához.* A húst keskeny csíkokra daraboltak. Régen a húsvágás késsel történt. Két nagykést szembefordítottak egymással és szorosan összeillesztve ellentétes irányba huzogatták. A két kés közé 5—6 szelet húst tettek: *ágyást csináltak.* Az ágyás kb. 30 cm hosszú, 8—10 cm széles és ugyanolyan magas volt. A húsvágást négyen öten is végezték, hosszadalmas munka volt. Ma már kivétel nélkül géppel darálják a húst. Mielőtt a húshoz hozzátették a fűszert, kivették a húsból a *származnak* (töltöttkáposztába) valót. A böllér készítette el a fűszert: sót, paprikát, *kömémmagot,* fokhagymát. A fokhagymát gerezdenként a hurkatöltő fájával összetörték, megsózták és két kés élével ütögették. Akkor hagyták abba, amikor *kenyni* lehetett. A fűszerezés szertartásszerűen ment végbe. Egy disznó húsához két *fémarék* sót, ugyanannyi édes paprikát, egy fél marék erős paprikát, köménymagot és fokhagymát számítottak. Borsot nem mindenütt tettek bele, ha tettek is, legfeljebb egy csipetnyit. A fűszert a hús tetejére szórták és a fiatalabbak összegyúrták. Gyúrás közben kóstolgatták. A gazda és a gazdaasszony hagyta jóvá.

Régen a kolbászt is *húrkatöttőve* töltötték. A bádoghengert megtömték hússal, a tömőfát beleillesztették és a csőre ráhúzták a belet. A tömőfa gombban végződő végét a lágyéknak vagy a comb felső részéhez tartották és a húst a bélbe nyomták. A böllérasszony vezette a töltéskor a kolbászt. Újabban a húsvágóval töltötték a kolbászt, a húsvágó késének és korongjának helyébe szerelték fel a hurkatöltő csövét. Könnyebb, de haladatlanabb. Régen csak vékony kolbászt csináltak, mert a hús nagyobb részét felfüstölték. Legfeljebb a disznó *seggevégébe* töltöttek húst (a végbél előtti egyenes, vastag bélbe). Ha több vastag kolbászt akartak csinálni, vászonból varrtak belet. Újabban száraz, majd sózott belet vettek a *belestől.*

A gazda összehajtogatta a hájat. Hajtogatás közben a hártyás oldala volt kifelé. A henger alakú hájat összekötötte és a padlásra felakasztotta. Régen a fatengelyes kocsik kenésére használták. A gazda a húst és a szalonnát a kamrában *lësózta.* Nem sajnálta tőlük a sót. A hús és a szalonna két hétig állt a sóban. Majd a szalonnát az állánál keresztülszúrták és *pöckös* vékony kötéllel felakasztották.

Újabban a körmöket a sonkáról levágták és amikor a *disznóság* elfogyott, *kocsonyát*

főztek belőle. A fejből sajtot készítettek. A hurkánakvalóból valamennyi húst is tettek a sajtba: szívet, nyelvet, vesét. A húst és a *bürkét* ujnyi széles szalagokra vágták. Fűszerezés és kövesztés után a gyomorba töltötték. Zsákvarró tűvel bevarrták és *kövesztés* után két deszkalap között préselték. Kövesztésnek a sajt, hurka rövig ideig való főzését hívták. Utána a kolbásszal együtt füstölték. A sajtot fogyasztották leghamarabb. A sajt készítésével ért véget a férfiak munkája. Letették a kötőt, bementek a szobába, iszogattak, beszélgettek, esetleg kártyáztak és várták a vacsorát.

A *hurkábavalót* az asszonyok főzték meg. Az üstben vizet forraltak, s a tüdőt, szívet, torkát stb. beletették. Majd felaprították, újabban ledarálták. Régebben kukoricakásával, ritkábban köleskásával töltötték a hurkát. Fehér vagy száznapos kukoricát daráltattak, s lisztjét kiszitálták, a kását megmosták. Az *abalébül* annyit öntöttek rá, hogy ellepje s addig főzték, míg a levét el nem főtte. Melegen összekeverték az eldarabolt vagy ledarált hússal és régebben az asszonyok, újabban a férfiak fűszerezték. Egy disznóhoz két kg kását főztek, amelybe fél marék sót, jó csipet paprikát, valamivel több borsot, 3—4 fej felaprított és zsíron pirított vöröshagymát tettek. Néhol a vér is a hurkába került. *Hurkatöttővel* töltötték a disznó *vastagbelibe*. A bél végét egy madzaggal bekötötték vagy *betörkűték*. A kész hurkát még egyszer *kövesztették*, azután a *cserínyre* tették kihűlni.

A zsírt a legidősebb böllérasszony, sok esetben a nagymama sütötte. Lassú tűzön sütötték, úgy hogy fakanállal állandóan kavargatták. Sokan félliternyi tejet öntöttek a zsírnakvaló alá, ilyenkor pirosabbra sült a *töpörtyű*, és jobb szagú és izű is. Amikor a töpörtő felugrott a tetejére és zörgött, akkor sült ki. Amikor a zsír kisült, *tésztaszëdővel* a töpörtőt kiszedték, fakanállal jól kinyomkodták. Egy részét savanyúsággal elfogyasztották vagy *töpörtyűspogácsa* készítésére felhasználták, más részét pedig kifőzték szappannak.

Míg a zsírt sütötték, a gazdaasszony a *kóstolókat* csomagolta. Régen egy szál vékony kolbász és egy szál hurka meg paprikás volt a kóstoló. Újabban 2—3 szelet pecsenyehúst is tettek a kóstolóhoz. A lányok pedig mosogattak és súroltak.

A disznótort a vacsora fejezte be. A vacsorát — különösen a nagyobbat, amelyre olyanokat is meghívtak, akik nem vettek részt a disznóvágáson, – *tornak* hívták. Amikor a hurkakolbász kisült, az asszonyok tálaltak, az orosháziaknál először a *szárma*, a *töltöttkáposzta* került az asztalra, azután a hurka, kolbász és pecsenye következett. Savanyúságot adtak hozzá, vagy befőttet bontottak. Sokszor hájas kifli volt a tészta. A vásárhelyiek vacsorája tyúkhúslevessel kezdődött, azután származát (töltöttkáposztát) tálaltak. Utána itt is a hurka, kolbász és pecsenye következett. Majd frissen sült fánkot és előtte való napon sült rétest fogyasztottak. Vacsora közben és vacsora után bort *iszogattak* és *danolásztak*.

Disznóvágás utáni reggel a gazda a szabadkéménybe felakasztotta a kolbászt és a sajtot. Két hét múlva levették és a *sonkát, orját, zsódert, ódalast* akasztották a helyébe. A szabadkémények elbontása után a húst húsfüstölőn füstölték. A *szappannakvalót* a gazdaasszony néhány nap múlva tepsibe tette és kemencében kisütötte, de szappant csak tavasszal főztek belőle. A kocsonyafőzés újabb keletű. A kocsonyát rendszerint a körméből és a fejéből készítették. Megmosták és megkaparták. Fokhagymás lében főzték mindaddig, míg széthullani kezdett. A húsokat tányérokba szétrakták és a levét ráöntötték. Majd piros paprikát hintettek rá. Megfagyás után kenyérrel fogyasztották.

A disznóvágás után mind a gazdának, mind a gazdaasszonynak még sokat kellett takarítani, hogy a rend helyreálljon.

Birkavágás

Birkát akkor vágtak, amikor már elállt a húsa, vagy névnapra, ünnepekre készültek. Feltétlenül a *kimustrált* birkát vágták le. Ha a birka *perezuros* (valami érte), vagy a fogaival nem tudott már rágni, vagy ha a fejésnél *ugráncsi* volt, akkor kimustrálták, kiselejtezték.

A birkát a parasztember vágta le. Nem szerették, pedig sokkal könnyebb elbánni vele, mint a disznóval. Nem minden böllér érti a birkavágást, mert a birka- és a disznóvágás között különbség van. Többen értettek a disznóhoz, mint a birkához. A birkanyúzás sem nehéz, de ahhoz is érteni kell.

A birkát a vágás előtt nem javították fel, hanem a többi közül vágták le. Semmiféle előkészületet nem tettek, legfeljebb a paprikát szerezték be, a savanyúkáposzta pedig kikerült a tanyából. Amikor elhatározták, akkor vágták le. Miután nem sokáig tartott a birkavágás, délután is vághatták. Akármilyen nagy volt a család, csak egyet vágtak.

A birkát általában reggel vágták, hogy délre birkapaprikás kerüljön az asztalra. A *dudvánál* ölték meg. Az egyik hátulsó lábát a két első közé tették és zsineggel összekötötték. Az egyik lába szabadon maradt, hogy azzal kapálózva kihajtsa a szelet és a vért. „Högyös" késsel ölték meg, de elég neki egy jó bicska is. Az egyik kézzel megfogták a *gegőt* (a légcsövet) és egy nagyon kicsit kihúzták, mellette pedig keresztülszúrták a nyakát. Ekkor a gegő melletti főereket elvágták. Ha véletlenül a gegőt vágták el, akkor vele együtt a *bárzsingot* is (a nyelőcsövet is), s ilyenkor ha felakasztották, kifolyt a gyomor tartalma. Szúrás után sokáig vergődött, s ezért otthagyták, a vérét nem vették fel. Amikor megdöglött, azon melegében megnyúzták, mert akkor könnyebb. A nehezebb birkát a hátulsó lábainál fogva ketten akasztották fel az ereszalja koszorúfájába beütött két kampóba.

Nem késsel, hanem kézzel nyúzták s a hátulsó lábánál kezdték. A kisköröm mellett keresztbe bevágták a bőrt, s azután felhasították a *szegyéig*. A kiskörmök a bőrön maradtak. Vágás közben a kést a farka tövéhez irányították úgy, hogy hosszú szőrrel a hasi részhez ne kerüljön bőr, mert subának csak így alkalmas. A hasítás mellett a bőrt ujjal fejtették, majd tövig lehúzták a lábáról.

A farkát egy darabon behasították és a végét lecsapták. A fejtés kezdetén körmükkel megkeresték a bőr hártyáját, hogy a húson maradjon, mert ha a lenyúzandó bőrön maradt, akkor fejtéskor leszakíthatta a húst is. A nyúzást a farkánál kezdték el és körben haladtak. Ha már akkora részt megnyúztak, hogy az öklük belefért, elkezdték *szakajtani*. Így gyorsabban haladt. Amikor a karjuk is belefért, belenyúltak a hasánál és a gerince felé feszítették a bőrt, ellenkező esetben nagyon nehéz fejteni, mert hozzászakad az *árvahús*. Mindkét oldalán a gerinc felé fejtették a bőrt, egészen az első lábáig. Amikor a nyúzással a nyakához értek, akkor egy segítség megfogta a farkát, felemelte és meghúzta, úgy könnyebben lehetett kézzel fejteni.

A nyakát- ha nem adta meg magát, — késsel nyúzták, úgyszintén a fejet is. A kifejtett rész mindig lehajlott. A fejet a nyakkal együtt késelni kellett. Amikor ennek során az orra hegyéig elértek, akkor esett le a megnyúzott bőt, mégpedig egy darabban.

Amikor a fején keresztül a bőr a testéről lekerült, szőrrel volt befele. Így akasztották fel a padlásra, mégpedig egy fej nélküli szegre, az orrlyukon keresztül, mert ott nem szakadt ki. A lenyúzott bőrt az első lábainál kifeszítették, s úgy szikkadt ki. Olasz Ernő szerint ez felesleges, mert ha nem feszítik ki, akkor jobb állású suba lesz belőle. Jobban „rápászol" az ember vállára. Miután a parasztember a birka bőrét nem tudta kikészíteni, bevitte a piacra és eladta, vagy átadta kikészítésre.

A kampón függő birka felbontása a következőképpen történt: Az elején, a hasán egy hosszú vágást tettek egészen a *porcogóig* (a mejjéig, a mellkasáig). A végbelet a farka tövénél körülvágták, úgy mint a disznónál. Belenyúltak a hasüregbe, a *böndőt* belestől együtt kiemelték és a kutyának dobták. Azonban a májat levették, mert azt nagyon táplálónak tartották. Ezenkívül a böndőről a *neccet* is leszedték. A gyomron a faggyú nem egyenletesen helyezkedett el, hanem hálószerűen. A böndőről lekerült faggyú a bográcsfenekére került, ha pedig nem főzték meg a húst egyszerre paprikásnak, akkor a faggyút kisütötték és gyertyát öntöttek belőle.

A birkát a gerince mellett vágták ketté, mert ha a gerincen vágták, akkor sok a *csont-*

csörmő. A birka csontja ugyanis nagyon kemény, s ezért nagyon törékeny. Ekkor kétfele esett a birka, két nem egyforma darabból állt. A birkahúst olyan helyre akasztották, ahol a macska nem fért hozzá, rendszerint a padláson vagy a kamrában tárolták. Csak annyit vágtak le belőle, amennyi a főzéshez kellett. Sorba vágták a húst. Amikor birkát vágtak, mindennap birkapaprikást főztek, de nem unták meg. A birkahús hideg helyen két hétig is elállt.

A birkahúsból legtöbbször paprikást főztek, mert annak a legjobb. A nyúzás után először a paprikásba a tüdő és a máj került, mert azok hamar „mëgállasodnak", ezért mindkettő *fristibe* jó. A fej és a nyak is az első paprikással főtt meg. A nyak véres és hamarabb „avasodik", ízét veszti. Ezekhez színhúst is vágtak.

A birka fejét is megnyúzták, az orrát nem egészen tőből baltával lecsapták. Ha a fejében *motoszt* (juhbögöly-légy lárváját) látták, az egész fejet elhajították. Ha egészséges volt, a fejet elhasították de úgy, hogy nem esett ketté. Megsózták, paprikát is szórtak rá és zsineggel összekötötték. Ezt tették a bográcsfenekére, ugyanis ez nem ragadt le.

A birkahús vágását mindig alulról kezdték és sorba haladtak fölfelé. A paprikásnak való húst bárddal, fejszével, rendes nagyságú falatokra vágták. A hús darabolását mindig a férfiak végezték. A húst csontostól együtt vágták, a csont is belefőtt a paprikásba, „mer a csonton van a jó hús". Olasz Ernő nem tudta megmondani, hogy a birkának melyik része a legjobb, mert neki mindegyik nagyon jó, de mégis a nyakból és a szegyéből készül a legjobb paprikás. A két hátulsó combjában van a *parázshús*, de az szálkás, egyébként az íze annak is nagyon jó. Kevesen a birkapaprikásba a főlés végefele rizskását tesznek, ez *kurva jó* (nagyon jó), de csak akkor, ha a rizs kevesebb, mint a hús.

A birka húsát ritkábban levesként használják: úgy főzik meg, mint a marhahúslevest. A csontosát főzik, mert az nem olyan faggyús, ugyanis levesnek a faggyús hús nem jó. Hosszabb lére eresztik, mint a paprikást és a végén vetnek hozzá tésztát vagy tarhonyát. Van olyan jó, mint a marhahúsleves. Kevesen a birkahúsból még töltöttkáposztát is főztek. Jobb, mint a disznóhúsból készült, mert kitűnő zamatja van.

A *csöcsösbárány* húsát kirántják. Minden részét kirántják, mert sülve jobb, mint paprikásnak. Úgy rántják ki, mint a borjúhúst. A kirántott bárány még jobb, mint a kirántott borjú. A birkahúst nem füstölték, mert a friss birkahús sokkal jobb, mint a füstölt. Ha a család az egész birkával nem bírt, a felét eladta.

Szappanfőzés és nagymosás

Minden tanyában összegyűlt annyi zsiradék, hogy érdemes volt kifőzni szappannak. A zsiradékot a padláson tartott *zsírosbödönbe* gyűjtötték. Nem érdemes takargatni, mert a penészes zsiradékból kevesebb és rosszabb szappan fő. Minden évben József-nap táján — amikor alkalmas volt az idő — kifőzték a szappant. A szabadban főzték. Az időtől függött, hogy ez a hét melyik napján történt. A padlásról lehordták a zsiradékot és vájdlingokba rakták. Ha két üsttel főztek, akkor a zsiradékot összekeverték. A szódát a katlanon felolvasztották. Minden 1 kg szódához 9 liter vizet öntöttek. A szóda magától is elolvadt, de hosszú fakanállal is keverték. A szóda olvasztásakor *csutkatűvel* tüzeltek a katlan alatt. A fölolvadt szódát kiszedték az üstből egy cserépkannába és főzéskor a zsiradékhoz öntöttek belőle.

Az üres üstbe a belejáró zsiradékot beletették és a felolvasztott szódához annyit öntöttek hozzá, amennyit kívánt. Az *elsőléhez* többet öntöttek, mint a második-, vagy harmadikhoz. Amikor a szappan főtt, megmutatta, hogy elég-e a szóda. Ha a zsiradékot elmarta, akkor elegendő volt. Azután már lassan tüzeltek, különben kifutott. Szép lassan kavargatták. A kavarás megmutatta, hogyan omlik széjjel a zsiradék, „hogyan őszi elfele." Mikor

szétoszlott a zsiradék, még egy kis ideig főzték. Az elsőlé alatt már volt lúg. A szappant egy cseréptállal nagyobb edényekbe szedték, a lúgot pedig mosóteknőbe öntötték. Ezzel kifőtt a szappan elsőléről.

A cserépkantából ismét öntöttek szódát az üstbe és majd beleöntötték az elsőléről leszedett szappant. Szépen lassan kavargatva egy kis ideig még főzték. A *másodiklé* hamarabb megfőtt, mint az első. Akkor főtt meg, amikor keverés közben fehéredett a szappan, és kezdett nyúlni. A kanalat ki-kivették és nézegették. Amikor jóváhagyták, levették az üstöt a katlanról és a szappant a fenti módon lemerték a cseréptállal. A lúgot ismét a mosóteknőbe öntötték. Ezzel a másodiklé is kifőtt.

Majd megint szódalevet öntöttek az üstbe, de már kevesebbet, mint az első- és másodikléhez. Minden lénél, újrafőzésnél vigyázni kellett, hogy mennyi szódát öntenek hozzá: ha keveset öntöttek, akkor a szappan zsíros maradt, ha viszont sokat öntöttek, akkor a szappan könnyű lett. A szappanfőzés titka: a szóda mennyiségét el kell találni. Egy kis ideig még főzték, de már rövidebb ideig, mint az első- és a másodiklét. Mikor a kanálról szépen nyúlt a szappan, akkor kifőtt. Bádogkanállal kimerték az üstből. Mindjárt megfagyott. Ha fehér volt, biztosan megfőtt. Van, aki csak kétléről főzte, de az erősebb szódával főzte. A jó szappanfőző jobban szerette *háromléről* főzni.

Mire kifőtt a szappan, elkészítették az *öntőt*. Míg a szappan főtt, az öntő hideg vízben állott. Egy lepedőt hideg vízbe mártottak és az öntőre tették. A szappant *igenyösen* az öntőbe szedték. Míg szedték, kenyérvágó késsel vigyázva keverték, hogy a széle ne fagyjon meg, mert ha megfagyott, megrepedezett, és a lúg nem tudott leszivárogni a repedések között. Ha az alja megfagyott, a felső vége elvált tőle. A harmadiklé lúgját *fölvették* üvegbe, s asztalt súroltak vele.

A szappan az öntőben kihűlt és másnap az öntőt szétbontották, a ruhát levették a szappanról és a táblát a padlásra vitték. A kémény mellé élire állították, deszkát tettek alá, s leterítették, hogy a por ne lepje. A lúg is megolvadt, eldarabolták és szellős helyen deszkára tették. Néha a lúgot is öntőbe öntötték, de előbb az üstben hagyták, hogy hűljön. Kavargatták, míg hűlni nem kezdett. Akkor gyorsan öntötték, mert azután már hirtelen hűlt. Amikor a lúgszappan megszáradt, nagy ruhazacskóba tették és télen a kuckóban volt a helye, hogy *në ereszkëdjën lë*.

A tarka ruhát első lére lúgszappannal áztatták be s kezet mosni is nagyon jó volt. A harmadik lé lúgja kocsonyás lett és azt súrolásra használták. Az asztalszéket, a gyalogszékeket is ezzel súrolták.

Nem mindenki tudott jó szappant főzni. A jó szappan habzik, nehéz és kemény. Minél tovább áll, annál keményebb, s nem kopik annyira. Ha megkopogtatják : *pöng*. Csontszínű. A rossz szappan könnyű, hamar elázik és nagyon kopik. Az ilyent nagyon erős szódával főzték. Ilyen esetben a lúg is nehezen aludt és száradt meg. Mindig a legidősebb szappant használták el. Nem volt nehéz a szappanfőzés, de egy nap eltelt vele.

A paraszti munkában hamar és erősen piszkolódott a ruha, s mosása nehéz és fárasztó munka volt. Egy parasztgazdaságban nyáron *majcsak* minden héten, télen pedig kéthónaponként mostak. Nyáron, a jó időben szívesebben végezték. Hétfőn vagy szerdán mostak, kedden és pénteken a katolikusok nem mostak és szombaton csak ott mostak, ahol kisgyerek volt.

„Hétfőn, kedden a frissek,
Szerdán, csütörtökön a lusták,
Pénteken, szombaton a kurvák mostak."

A mosás előtti napon meghordták a vizet, a katlanon lévő üstöt telehordták. Szappant faragtak bele, így másnap könnyebben elázott. Azután az üstöt fafedővel lefedték. A tűzrevalót is odakészítették, hogy a mosáskor csak gyújtani kelljen. Azután elnyűtt abroszda-

rabbal leterítették a ruháskast és arra hányták a szennyest, majd a kamrában egy székre tették.

Néhány évtiteddel ezelőtt némely tanyában még élt a mosás egy régebbi módja: mosás közben a ruhát *sujkolóval sujkolták*. Így pl. Aklan Mihályéknál a ruhákat *pufálták*. *Egyléről* kimosták, azután — először az egyik, s azután a másik oldalát — lekenték szappannal, majd összegyűrték és egy *lavórba* tették. Mikor a ruha kifogyott a teknőből, egyenként kiszedték a ruhákat a mosdótálból és a teknő közelében levő *pufálószékre* tették és a ruhát forgatva pufálták: egy keményfából készített, nyeles deszkalappal veregették. Pufálás után az üres teknőbe dobták, majd meleg vizet öntöttek rá és *másodikléről* is kimosták, azután felteték az üstbe *főni*. Majd az üstből kiszedték, a teknőben hideg vizet borítottak rá. A második léből is kimosták és utána *kihidegölték*. Csak mártogatták és jól meggyúrták benne, végül a kerítésre *kiteregették*.

Juhász Nagy Vilmos többektől hallotta, hogy régen egyesek a mosáshoz *áztatóvizet* is használtak és a levében beáztatták a ruhát. Így a sűrű szövésű vászonruha könnyebben tisztult.

A fentebbi, régebbi mosási eljárás után bemutatjuk a mai nagymosást. Nyáron az udvaron, a katlan közelében mostak. Korán kezdték a mosást, hogy estefele beszáradjon és még *bemángorják* és bevasalják. Széklábra tett teknőben mostak. Először *mëgválogatták* a szennyest. Nagymosáskor az ágyhuzatot és az abroszokat is mosták. Először az abroszokat, utána az ágyhajakat. Csak azután mosták *különléről* a *testiruhákat*. Külön mosták a fehéret, s külön a tarkát, először a fehéret, s utána a tarkát. Négy léről mostak, s egy léről tisztáztak. Az elsőlé volt a nehéz. Sok asszony minden léről csak gyúrta, s nem mosta a ruhát, de nem is volt szép a ruhája.

Az elsőlénél a ruhadarabokat sorban mosták, pl. az ingnél: a nyakát, a kézelőt, az elejét és a hátulját. Aki az elsőléről szépen mosta a ruhát, az nem fáradt úgy el, mint aki minden léről csak *gyurgattya*. Az első két lénél szappanoztak, a többinél nem. Legtöbb szappant az elsőlénél használtak. Ahol nem faragtak szappant az áztatóvízbe, ott sokkal több fogyott és nem volt olyan szép a ruha. A szappanos vízben sokkal könnyebb mosni. Minden lé után a ruhákat kicsavarták és kirázták. A lepedők kicsavarása és kirázása nehéz volt. Ha nem jól csavarták ki, akkor a következő lé nem volt olyan tiszta. A fehér ruhákat főzték, a tarkákat sohasem. Főzés után mosták. A fehér ágyneműt, abroszt *kékítették*. Ezt *tisztázásnak* nevezték, ez volt az ötödik lé. Legvégén *terítettek*. Drótot húztak az udvarra és az arra teregetett ruhákat *lëcsipeszölték*. A tarkákat a kerítésre terítették. A kert kerítésére (ahol volt) teregettek, hogy gyorsan száradjon, s a szomszédok lássák, hogy már kimostak.

Félszárazon keményítettek. Az ágyneműt, a női alsószoknyát, a függönyöket, a sublótterítőt és az asztalabroszt keményítették. Újabban az idősebb asszonyok már csak a függönyöket és a csipketerítőket keményítik. Lisztből a legkönnyebb keményítőt készíteni. A régiek *száraztésztalébe* keményítettek. A felforrt vízbe belecsorgatták a hideg vízbe elmosott lisztet. Amikor kihűlt, abba mártogatták a félszáraz ruhákat. Szép kemény lett. A ruhákat csak *nyirkosig* szárították és úgy vasalták, így lett suhogós, ropogós. Azért is keményítették az alsószoknyát, hogy suhogjon, zörögjön. Tánc közben zörgött, amikor a lányt forgatták.

A dunnahajat, párnahajat, abroszokat vasalták, a lepedőt, férfi alsóruhát, törülközőt *mángorták* de az ünneplő inget vasalták. A mángorló puhára mángorolt, a vasaló keményebbre vasalt. Akkor volt jó mángorolni, amikor a kerítésről behozták a szívós ruhát. Lesúrolták az asztalszéket és ott mángoroltak. A mángorlóra feltekerték a ruhát úgy, hogy ráncos ne legyen és úgy mángoroltak. Ha szépen akarták, akkor sokáig tartott és nehéz volt. Sokan szívesebben vasaltak.

A nagyobb gazdáknál — ahol tanyás volt — a tanyásné járt be mosni. Pap Lukács Istvánéknál is a tanyás felesége, Kerekes Ferencné mosott.

Sajtkészítés

Ahol 5—6 birka legelt, ott érdemes volt sajtot készíteni. Szent György-naptól augusztus végéig készítették. Mindennap készült sajt. Nem sok baj volt vele, kifizetődő volt a készítése.

Kora tavasztól Péter-Pálig háromszor fejtek, azután csak kétszer. A déli tejet hideg vízbe állították, hogy édesen maradjon, ne savanyodjon meg. A napi fejést másnap reggel *öntötték össze*. Az összeöntött tejet föllangyosították, hogy a tőgymelegnél valamivel melegebb legyen, s abba tették az oltót.

Régen az oltót maguk készítették disznógyomorból. A gyomor kimosása után az *emésztő részét* (a gyomor belső falát) lenyúzták, majd sóval hintették meg és apróra vágták. Ugyanannyi érett túrót tettek hozzá és ugyanannyi sóval egyenletesen összegyúrták. Bögrébe vagy *dunsztos* (befőttes) üvegbe rakták, lekötötték és érni hagyták. Télen készítették s mire használták, megérett. Használat előtt kipróbálták, hogy milyen erős s az erejétől függött, hogy mennyit tettek a tejbe. Később *organtilba* (ritkásan szőtt anyagba) csavarták és beleáztatták a tejbe. Azután a tejet kanállal jól összekeverték és *lanyha* helyen hagyták, hogy megaludjon. Födőt is tettek rá, de csak azért, hogy valami bele ne essen. A *sarhet* vállán 15—20 perc alatt megaludt.

A fenékig megaludt tejet több darabba vágták, hogy a széles és mély repedéseken keresztül *föladja* a savót. Azután a *sajtruhába* öntötték. A ruhát a vájdlingba terítették és az aludtejet arra öntötték. Majd a kendő sarkait összefogták és így az aludttej savója átfolyt a kendőn, a túró pedig a ruhában maradt. Ezután a túróval teli sajtkendőt gyúrni kezdték, hogy a még visszamaradt savó kifolyjon. Ahogy apadt a kendő, úgy fogták összébb-összébb. Az összegyűlt savót egy edénybe öntötték. A vajdlingba kiteregetett kendőről a rátapadt túrót kanállal lekaparták és a többihez tették. A túrót *belehencserítették* a sajtkendőbe, amely hengeralakot vett fel. Két kézzel összenyomták a henger két végét mindaddig, míg adta a savót. A végén a ruhát szorosan tekerték és az asztalra állították, majd két tenyérrel ránehezedtek, hogy a még benne maradt savót kinyomják.

A kinyomott és a sajtruhában maradt túrót *sajtszékbe* tették, s egyenletesen leszorították. A sajtszék nem más, mint egy dupla deszkával ellátott négylábú kisszék, amelynek mozgatható felső deszkáját facsavarra járó szárnyas anyacsavar szorította. A két deszka közé helyezték el a sajtot és nem túlságosan erősen lepréselték. Alája egy *csirkecserepet* (csirkeitatót) helyeztek el s abba csorgott a savó. Időnként a présen egyet szorítottak s másnap reggelig a sajt ott maradt.

Ha a savót felhasználták, akkor felforralták. Olasz Ernő szerint jobb, mint a tej. Forralás előtt egy kevés édes tejet öntöttek bele s *öklömnyi* túrók keletkeztek, amelyet *zsendicének* hívtak. Nagyon jó eledelnek tartják a savójával együtt. Az édes savó *öhető,* nem úgy, mint a *savanya* savó. Ha a savót nem fogyasztották el, a disznóknak adták, azok is nagyon szerették.

Másnap a prés alól kivett sajtot kibontották a sajtruhából és az eresz alján levő *sajtpócra* tették. Másnap a tetőre rakták s ott megsárgult, a nap érlelte. A napon gyöngyözött. „Ha nagyon melege volt, valósággal gyütt kifele a vaj belülle, csak úgy sűt!" — mondta Olasz Ernő. Amikor nyáron felmelegedett a sajt, lyukak keletkeztek benne s abban termett a *sajtkukac*. Úgy tudják, hogy a sajt akkor jó, ha megterem benne a kukac. Evés közben sokan nem kerülték ki: „Mënt mindënëstül!"

Amikor a száradó sajt *bűre* megkeményedett, akkor fogyasztották. Ha nyáron megunták a szalonnát, sajtot reggeliztek. Egészben tették az asztalra s mindenki vágott belőle. Szeletekre vágták és megsózták. (Ha a készítés közben sózták, akkor a savó sós lett s az nem jó). A kenyérrel a sajtot úgy ették, mint a szalonnát. Nagyon jó volt vele a gyönge vöröshagyma. Jól lehetett vele lakni, jót ittak rá. A parasztok szerint van olyan tápláló, mint a

szalonna, mert a tej minden értékes része a sajtban maradt. A sajtból eltávozó tápanyagok közül az *orda-túró* említhető meg, de az gyönge táplálék. Orda-túró az első savólében nincs, a második gyúrás közben a savó fehérebb, mert benne van az orda-túró, amely melegítésre összemegy. A savó is gyönge táplálék, a tüdőbetegeknek jó, víz helyet. Olasz Ernő amikor a savót forralta, szalonnát sütött s arra megivott vagy egy liter savót. „Szinte frissítötte az embört!"

Vacsorára már kevesebbszer került sajt az asztalra, mert nagyon kívánta a vizet. Amikor kapálni, aratni mentek, a szalonna mellé a tarisznyaba a sajt is bekerült. Nemigen volt olyan, aki nem szerette. Aki pedig a városból jött a Pusztára, annak nagyon kapós volt. Éppen úgy, mint a szalonnát, a sajtot is inkább a férfiak fogyasztották.

Amikor a sajt megkeményedett, meghámozták és a héját a disznóknak vetették, a belét pedig — amikor megkívánták — érett túrót készítettek. Húsdarálón ledarálták, megsózták és egy *fabödönbe,* vagy kis dézsába belegyúrták. Egy idő múlva megérett és erős lett. Az érett túrót is általában reggelire fogyasztották, vöröshagymával, még a sajtnál is jobb volt.

Ősszel a zsírosabb tejből egyenesen érett túrót készítettek, mert ha sajtból készítették, akkor a haját a jószágnak adták. A tejet oltóval megoltották s a sajtruhába öntötték, a négy sarkát összehúzták és felakasztották. Ezt nem gyúrták, a savó úgy csöpögött ki belőle. A kicsöpögés után kioldották a sajtruhát és egy deszkára fordították. Amikor 2—3 ilyen *gömöje* összegyűlt, összedarálták. Azután ugyanúgy készítették belőle az érett túrót, mint a sajtból. Olyan jó volt, mint a sajtból készített.

Lekvárfőzés

Ha csak lehetett, minden évben főztek szilvalekvárt. Ha olcsó volt a szilva vagy sok termett, akkor két évre valót főztek. Ilyenkor keményebbre főzték a lekvárt. Négytagú családra általában 50 kg szilvából és 20—25 kg barackból főztek lekvárt. Attól függött, hogy mennyire szerették.

A fáról lerázott szilvát kasba szedték és a kútnál vagy a házelején két-három léből megmosták. A *kimagolt* szilvát húsvágógépen ledarálták, majd az üstbe tették. Így gyorsabban kifőtt. A barackot mosás után drótszitával átpaszírozták, ezáltal a kifőtt lekvár tükrös, átlátszó lett. Néhol nem hámozták meg, mert úgy szerették, ha minél *csigerebb,* savanyúbb.

Egyesek — így Samu Sámuelné is — annyi szilvát tett az üstbe, amennyi belefért. Pál Jánosné és mások nem tették tele az üstöt, hanem amikor egy kicsit megrottyant, amikor egy kis levet eresztett és könnyebb volt kavarni — akkor tették hozzá a többit. Fával tüzeltek, mert azzal lehetett csendesen tüzelni. A tuskó kizavarta a lekvárt, nagyon fröcsögött, de a gallynak is lobogós lángja volt. Csak hasított fával jó tüzelni. Mindig kavarták, különben odakozmásodott. Egyenes és görbe *kavaróval* kavarták. Régebben csak egyenes lekvárkavaró volt, de amint sűrűsödött, nagyon fröcsögött és összeégette a kavaró kezét. Harisnyát húztak a karjukra. Újabban legtöbb helyen görbe kavarót használtak. Amikor a lekvár sűrűsödött, nehéz volt kavarni. A kavarók váltogatták egymást. Akkor hagyták jóvá, amikor *pöszögött.* A barackot nem főzték keményre. A cukrot csak a legvégén tették bele s utána még egy kicsit főzték, különben megpörkölődött a cukor és barna lett a lekvár. A kifőtt lekvárt különböző nagyságú cserépedénybe, *„lëkvárosfazékba"* tették. A harmadik határban is megérezték, hol főzték a lekvárt.

A szilvalekvárt a kenyérsütés után *kemëncézték* és kihűlés után lekötötték. A barackot száraz *dunsztba* tették: forrón lekötötték és a párna közé helyezték.

A gyerekek sokszor vittek uzsonnára lekváros kenyeret, legnagyobb részét azonban tésztába használták el. A baracklekvár cukrostésztába került. A szilvalekvárt vették elő többször, mert az olcsóbb és nem kellett hozzá cukor. A *lekváros gombóc* és a *lekváros derelye* kedvelt főtt tészta volt. Sokszor sült lekváros kifli is.

Pálinkafőzés

A szabad pálinkafőzés az emlékezet szerint az 1880-as évek utóján szűnt meg. A kisüsti pálinkafőzésre nagy adót vetettek, s ezzel megszűnt a szabad pálinkafőzés. Ezután is főztek a parasztok pálinkát, de ki kellett váltani a fináncoktól az üstöt: ami azt jelentette, hogy a tulajdonos csak a kiváltott napokon használhatta a saját üstjét, mert amikor az idő lejárt, a *sisakot* lepecsételték. Később még az üstöt is lepecsételték. Az üst tetejére egy zsindelyt helyeztek. Az üst két oldalán egy-egy kis lyuk volt, abba zsineget dugtak és a zsindely felett megkötötték, s viasszal lepecsételték. Így a sisakot nem tudták az üst nyílására illeszteni. Akkoriban sokan eladogatták az üstöt.

A pálinkát lapos fenekű rézüstben főzték. Ez nem hasonlított a háztartásban ismeretes rézüstre. A pálinkafőző üst nem nyitott, hanem zárt volt. A domború tetejének a közepén található kerek nyíláson keresztül töltötték meg az üstöt. Az üst nyílásának peremére *pászolt*, illeszkedett a sisak alja. A sisak felső részéből két cső indult ki, mely egy hideg vízzel telt hordón keresztül vezetett. A csövek vége alatti edénybe folyt először a *vadka*, azután pedig a felöntött vadkából a pálinka. A pálinkafőző üstnek füle sem volt, mert be volt építve. A pálinkafőző készülék a kiskonyha egyik sarkában állott. Ez a kiskonyha legtöbbször különálló épület volt.

Télen volt a pálinkafőzés igazi szezonja, amikor kukoricából főzték. Ha volt gyümölcsösük, akkor ősszel cefréből főzték a pálinkát. A gömbölyű szemű magyar kukoricát lisztesre darálták. Azután „mégöntötték a moslékot". Annyi vizet öntöttek hozzá, hogy sűrű, moslékszerű lett. Ekkorára búzát csíráztattak és a csírát máktörőmozsárban megtörték és mindenestől a moslékba öntötték. Így hamarabb megerjedt. Az egyfenekű hordóban levő moslék két nap alatt megerjedt.

A hullott vagy szedett gyümölcsöt hordóba gyűjtötték. Ha sietős volt az erjedés, akkor újabban élesztőt tettek hozzá, így két nap alatt ez is megerjedt. A cefre elállt, nem kellett azonnal főzni. Lefedték és le is tapasztották a hordót, hogy el ne szökjön az ereje.

Aki értette, annak könnyű volt a pálinkafőzés. Az üstöt jó félig öntötték (ez azt jelentette, hogy a felénél valamivel feljebb). Leginkább *ganéval* tüzeltek, mert annak lassú tüze volt. Megtöltés után dercés lisztből csirizt készítettek s azzal kenték körül ott, ahol a sisak az üstbe illeszkedett, hogy a pálinkagőz el ne illanjon. Lassan tüzeltek alatta. Amikor forrt a cefre vagy a moslék, megindult a pálinka. Egy félliternyit félretettek belőle: ez volt a *rézeleje*. Orvosságnak használták: reumás lábat kentek vele. A patikából kámfort vettek, a rézelejében feloldották, s azzal kenegették a lábukat. Kb. két óra alatt lefolyt a vadka, vagy *vodka, votka*. A hideg vizet állandóan cserélték. A főzés végén megnézték, hogy van-e a kifolyt pálinkában elegendő szesz, illetve van-e benne egyáltalán szesz. Egy evőkanál pálinkát ráöntöttek a sisakra, s ha az ott tartott gyufától lángra lobbant, akkor még volt benne, és tovább főzték. A rézeleje után az első főzés végig vadka volt, s csak a második főzés volt a tiszta pálinka. Kifőzés után a moslékot, cefrét kiöntötték, kihűlés után felhígították és a disznókkal megetették. Nagyon szerették. Később azt mondták, azért van sertésvész, mert nem lehet pálinkát főzni, s a disznók nem kapnak jó moslékot.

Amikor minden moslék, cefre kifőtt, *tisztáztak*. Az üstöt kimosták, felöntötték a vadkát, és szép lassú tűzön tisztáztak, főzték. Csak nagyon vékonyan volt szabad folyni a tiszta pálinkának. A pálinkafőzést a tüzeléssel lehetett gyorsítani, lassítani. Akkor volt jó, ha na-

gyon vékonyan folyt. Egy üst vadka hosszabb ideig folyt le, mint egy üst cefre. Csak addig párologtatták, míg a kifolyó pálinka szeszes volt.

A nagyon gyengét nem engedték a többi közé folyni, mert az már vadkás volt és elrontotta a pálinkát. Külön azonban azt is leengedték és a következő főzés vadkájába öntötték. Amikor a kifolyó pálinkában nem volt szesz, a főzést abbahagyták és az üstöt kiürítették. A pálinkafőzést nem lehetett abbahagyni, mindaddig főzték, míg ki nem főtt az egész. Ha volt miből, akkor éjjel-nappal főzték, mert az üst ideje lejárt. A pálinkát férfi-asszony főzte, sokszor közösen. Pálinkafőzéskor az asszony csak nagyon ritkán rúgott be, a férfi gyakrabban, különösen ha italos volt.

Voltak olyan időszakok (különösen a háborúk utáni 3—4 év), amikor a parasztok főztek pálinkát, de miután már eredeti pálinkafőző készülékük nem volt, sokkal egyszerűbb eszközökkel főztek. Rézüst volt minden tanyában. A tetejére egy zománcos *vájdlingot* tettek, szájával lefelé. A vájdling szájának „rá kellett passzolni" az üstre. A vajdling fenekét kilyukasztották, s egy vörösréz csövet cineztek bele. Ezt összekötötték egy hosszabb rézcsővel, amelyet hideg vizen vezettek keresztül. A cső fordult egyet-kettőt a vízben. A csöveket a régi rézüst javából készítette a bádogos, vagy elhasznált permetezőcsövet használtak fel erre a célra.

A második világháború után cukorrépából, később melaszból főzték a pálinkát. A cukorrépát répavágóval megvágták, forró vízzel felöntötték és élesztőt adtak hozzá. 2—3 napig erjedt a cefre. A melaszba is tettek élesztőt, amikor vízzel felhígították. A melaszból hamarabb lett pálinka, mint a répából. Ugyanúgy főzték ki, mint azt már fentebb leírtuk. Az egyik tanyában jobb, a másikban primitívebb volt a készülék, de mindegyiken jó pálinkát is nyerhettek, ámbár a répa íze megérzett. Ezért, amikor tisztázni akarták, a vadkába édesköményt, pörkölt mandulát tettek. Így nem érzett annyira a répa íze.

Fekete Sándor szerint csak az volt a rossz benne, hogy a szomszédok is megérezték a szagát! Ő annak idején, amikor „suba alatt" főzte a pálinkát, az állandóan szálló füstöt a padlásra vezette és a cserép között kiszivárgott.

Sparheton is főztek pálinkát, de sokkal kevesebbet, mint az üstben. Egy nagy fazékba öntötték a cefrét, az erjesztett cukorszirupot. Pár nap alatt az is megerjedt. Ha nagyon cukros volt, akkor nem erjedt. Félig tették a fazekat cefrével. A cefrébe egy vörösrézlábat állítottak, amely felül ért a cefrén. A lábra egy olyan zománcos tálat állítottak, amely a fazékba megfért. A fazékra egy akkora zománcos tálat vagy lavórt tettek, amely lefödte a fazekat. Szorosan körülcsavarták vizesruhával, hogy a gőz ne illanjon el. A legfelső edényben állt a hideg víz, melyet cseréltek is. A felső tál (lavór) hideg fenekére csapódott le a pálinkagőz, s az belecsurgott a cefre fölötti tálba. Egy fél fazék cefréből egy tál vadka lett. Ezt összeöntötték és legvégén a vadkát letisztázták. Jó pálinkát főztek ezzel a primitív felszereléssel is. „De ennek is mëgvolt a szaga" — mondta Fekete Sándor.

A pálinkát nemigen adták el, hanem *évenátal* fogyasztották. Nem volt elzárva. Reggel feltétlenül ittak egy kis *kupica pájinkát*. Amelyik asszony szerette, az is. Napközben nemigen ittak, de „ahány ház, annyi szokás". Leginkább evés előtt ittak, *éhumra*. Legtöbb ember csak módjával itta, de volt olyan is, aki azt szerette, ha mindig folyt bele a pálinka. Az ilyen embert részegesnek tartották és lenézték.

Karikásostor-készítés

Kanásznak, gulyásnak, csikósnak kezéből nem hiányzott a *karikás- ustor*. Ha a jószágkörül nem használta, akkor a vállán csüngött. Sok karikás a tarlón, őrzés közben készült. A kanászok egymástól eltanulták, néha úgy lesték el, mert a készítője nem adta ki a kezéből. A szijgyártó mestertől vásárolt ostor drága volt, a mutatós portéka *járása* ritkán volt meg-

felelő. A szíjgyártók nem szívesen készítettek karikást, mert sok időt elrabolt tőlük. Jelenleg kevés mester működik, ezért sok munkájuk van, és más munkával rövidebb idő alatt több pénzt kereshetnek, mint ostorkészítéssel. Menyhárt István szerint a parasztoknak régebben legtöbbször a csikósok, gulyások készítettek karikást, s azok voltak a *jó járású* ostorok. A pásztorok még a parasztgyerekek előtt is készítettek ostort, nem féltették a tudományukat. Plenter Bélának viszont az a véleménye, hogy nem sok csikós csinált ostort, hanem azzal csináltatta, aki jó járású ostort tudott készíteni. Főként a fiatalabbak készítettek karikásostort, az idősebbeknek már nem volt türelmük hozzá. Sohasem volt nagy azoknak a száma, akik jó karikást tudtak készíteni.

A hagyományos paraszti életmód megszűnésével megfogyatkozott a karikások száma a Pusztán s egyszersmind az ostorkészítők száma is. Ma már csak nagyon kevés ember tud jó és szép karikást készíteni. Ezek közé tartozik Menyhárt István is. 12—13 éves korában kezdte tanulni a készítését. A „szëmbevaló" szomszéd fiától, Baranyai Sándortól tanulta. Később a tanyájukba került egy csikósbojtár, aki *lënehezedëtt* a lóról, s beállt hozzájuk béresnek. Tőle a *darázskötést* sajátította el.

Menyhárt István először saját magának készített *ëgy ökörhajtó ustort*. Kerített magának egy pár rossz csizmát és megpróbált ostort készíteni. Hamar belejött és a családban minden fiúgyereknek készített. A rokonoknak is csinált, könnyebben pásztorkodtak, mert jól durrogott az ostor. A gyerekek korához szabta az ostort, ha egy helyre kettőt készített, vigyázott arra, hogy egyformák legyenek. A távoli rokonoknak nemigen készített karikást.

Menyhárt István fiatalabb korában nem vergődött ostorkészítéssel, mert nagyobb darab földön gazdálkodtak s a sok munka mellett nem is bajlódhatott vele. Így aztán az ostor legtöbbször télen készült, amikor az idő beszorította őket. Ekkor előbb rendbe tették a jószágot és elvégezték a tanya körüli munkájukat. Ritkábban nyáron is csinált ostort, de csak ha esős volt az idő. Ilyenkor az eresz vagy a szín alatt készült az *ustorderék* s egy másik alkalommal „fölöltöztette," vagyis *sallangokat* aggatott rá. Különösen a fonáshoz kellett nyugodt idő, mert a karikás egyéb munkáját abba lehetett hagyni, de ha a fonást félbeszakította, megszikkadt a bőr és nem lett szép a fonás. Hogy a napnak melyik részében csinálta az ostort, az mindig a munkájától függött, akkor vette kezébe, amikor kedve kerekedett rá, ilyenkor mindig „szorult rá idő". Ritkán fordult elő, hogy az ostorkészítést még lámpafénynél is folytatta.

Idősebb korában, amikor termelőszövetkezetben dolgozott, másnak is készített ostort. A megrendeléskor közölték, hogy lóháton vagy földön használják-e. Ha a csikós csak a lóháton használta, akkor rövidebbet, ha csak a földön ki- és behajtáskor használta durrogtatásra, akkor hosszabbat készített. Ha az ostort készíttetőnek volt már karikása, megbeszélték, hogy az újnak milyen legyen a *járása, húzása*. A készíttető általában hozta is a régi ostort és legtöbbször az volt a kívánsága, hogy a húzása olyan legyen, mint a réginek, mert azt már megszokta. A régi nyelet feltétlenül hozta magával, mert a keze ahhoz szokott. Menyhárt István sürgősre nem szerette vállalni, kedv és türelem, főleg idő kellett hozzá.

Az ostor *dërëkát* legtöbbször használt csizmaszárból kivágott szíjból fonták, marhabőrből sokkal kevesebbet készítettek. A *sallangot* színes hulladékbőrből szabdalták. Varráshoz, *darázskötéshez* legjobb a kutya- vagy macskabőr. Gyakran a nyél és a derék közé egy vagy két rézkarikát iktattak. A nyelét pedig különféle fából faragták. Az ostorkészítéshez kevés szerszámot használtak, mindössze egy jó bicska, egy ár, egy lyukasztó és néhány kartács- és kárpitosszeg kellett hozzá.

Legjobb anyag a sós, fehér marhabőr, ezt azonban csak a bőrkereskedésben lehetett venni, de nehéz volt hozzájutni. Fehér bőrt csak hasított állapotban kaptak. Menyhárt István készített fehér marhabőrből is ostort, de nem saját részére. Húzódozott mindenki tőle, mert drága volt. A fehérből is takaros derekat fontak, bár volt közöttük olyan súlyos is, amely még a csizma bőrénél is durvább, gorombább, vagyis vastagabb volt. A nyúlós újbőr azon-

ban a csizmaszárnál is rosszabb volt. A frissen készített nyers bőr apad, nyúlik, nem tartja a formáját, időnap előtt megöregszik és megadja magát.

A parasztember nem dobta el az elhasznált csizmáját, hanem feltette a padlásra s a a szárából karikásostort, ritkábban aratóbocskort készített vagy készíttetett. A Pusztán is az elhasznált zsíros, vikszos csizmából készítették az ostort. Csak a puhaszárú csizma jó, mert az megfelelő vastagságú. A kemény szárat többnyire vékony bőrből készítették, azért is bélelték ki. A boxbőr nagyon vékony. Fordított bőrből készült az igazi jó ostor. Régen a padlásokon volt elég fölhajított csizmaszár és lehetett válogatni. Utóbb gondot okozott a csizmaszár keresése, igaz kevesebb ostor is kellett. Egy ostorhoz egy pár csizma kell, ritkán egydarabból is kikerült. Ilyenkor a karikás kicsi s a csizma pedig nagy. A szárnak a a torkától felfele eső részét használták fel, lejjebb ugyanis varrott, ott lyuggalt a bőr és könnyen szakadt.

Az ostorfejének a bekötéséhez, a nyélre erősítéséhez és a darázskötéshez a kutya- vagy macskabőr a legjobb. A marhabőr is jó, de az drága. Az *elszánt* (szíjnak, *sziromnak, szironynak* szánt) kutyát agyonütötték és a trágyakazal körül készítették ki. A bőrt (kutya- vagy macskabőrt) nyúzás után három napig érett trágyában tartották. Azután egy fakéssel *lepucolták,* majd egy deszkára kifeszítve leszögezték. A kopogós keménységűre kikészített bőrt vágáskor langyos vízbe beáztatták. A kikészített bőrt *sziromnak, szironynak* hívták. A szirombőrt hasították. Legjobb a kutya, macska hátsó része, ott a java. A hasa alja, valamint a nyakáról lekerült bőr sziromnak nem alkalmas.

A karikásostor készítésének leírásánál főleg a Menyhárt Istvánnál történt megfigyelésre támaszkodunk, az ő eljárását vettük alapul. Azonban esetenként — különösen, ha munkája eltér az általánostól — más adatközlőhöz is fordultunk. Az ostorkészítés egyes fázisánál egyszer Menyhárt Istvánnál megfigyelteket közöljük először, s azután a mások közléseit, máskor pedig éppen fordítva.

Menyhárt István a használt csizmaszárt kerekre, illetve ellipszis alakúra alakította éles bicskával, azután kb. 170 cm hosszú szíjat vágott. A két vége vékonyabb és a közepe kissé vastagabb volt. Vágás közben függőlegesen tartotta a kést. Aztán jött a második. Az előzőleg kivágott szíjat hozzámérte s így azok egyenlő hosszúságúak. Amikor egy szíjat kivágott, megigazította: ha szélesebb volt, nyesett egy kicsit belőle, ilyenkor csak úgy sercegett a kés. Egy szár két szíjat adott, ezért kellett a karikásostor készítéséhez egy pár csizmának a szára. Az egy csizmaszárból kivágott két szíjat lehetne egybe is vágni, de akkor nagyon kellene figyelni arra, hogy hol legyen az keskenyebb-szélesebb. Menyhárt István a négy szíj közül kettőt hosszabbra hagyott — az lett a *rudaló.* Úgy szedte össze a szíjakat, hogy kettő hosszabb legyen. A végét zsineggel lekötötte. A szíjakat a fonás előtt beáztatta, mert a csigavonalba vágott szíjat ki kellett nyújtani s az ázott bőr könnyebben nyúlik.

Plenter Béla szerint az ostorkészítő a csizmaszárat áztatta be, hátul a varrásnál kivágta és kikerekítette, majd deszkára terítve szíjat vágott belőle: belül kezdve és folytonosan nagyobbodó csigavonalban haladt kifele a bicskahegy. Majd nedvesen kiakasztotta az istálló előtti szegre és az alsó végére súlyt akasztott, amely egyenesre kihúzta, s úgy száradt meg. A kiegyenesített szíjjal könnyebb fonni.

A fonás az ostorkészítés legfontosabb mozzanata, ezért a *derék* fonását különös gonddal végezték. Egyesek végig kötéllel bélelték, ámbár nem mindig kellett bélés. Először egy lapos bőrből fejet kötöttek s a két ága közé egy kötelet helyeztek. Vagy alul vagy felül kezdték el fonni a derekat. Ha alulról kezdték, akkor egy darabig négy ágat fontak, majd minden ágat kettéhasítottak és nyolcas ágban folytatták.

Menyhárt István a kezdésnél a csupasz kötélre font, később — hogy a derék fokozatosan vastagodjon — a kötélre egy-két szál dohánymadzagot csavart. Úgy hizlalta a kötelet, hogy az a derékban legyen a legvastagabb. A felső vége ismét vékonyodott, ezért az ilyen derekat *kigyódëréknak, kigyóhátnak* mondták. A felső, vékonyabb szakasz azonban mindig

rövidebb volt, mint az alsó. Menyhárt István szerint nem jó kötéllel bélelni az ostort, mert ha megázik, vagy víz éri, akkor a kötél összehúzódik s a szíj pedig nyúlik.

Aki a derekat nem bélelte kötéllel, az a négy szíj zsineggel összekötött végét felakasztotta az ajtó sarkára, vagy a kisasztalba egy szeget ütött s arra kötötte rá. Máskor egy függőleges gerendába vert egy szeget, vagy a kamín sarkára akasztotta fel a kezdő véget. A tarlón pedig az egyik gyerek fogta s a másik pedig fonta. A fonást a vékonyabb végénél kezdték el. Amikor a szíj végét fonás közben *átvették,* mindig meghúzták. Érzés kellett hozzá, hogy a fonás egyenletes legyen és ne csavarodjon el. A szálakat egyenletesen húzták meg, különben a fonás elfordult. Ha az egyik ág vastagabb volt, akkor elhúzódott. Ha fonás közben a szálakat összecserélték, a hiba mindjárt meglátszott. A laza fonás nagyon kinyúlt. A jó fonás nem harmonikázik. Ha a fonat tagjai hosszabbak, akkor azt *zabszëmfonásnak,* ha rövidebb, akkor *kockafonásnak* hívták. Ízlés dolga volt, ki melyiket tartotta szebbnek.

Aki csak 2—3 évenként készített egy karikás ostort, az a fonást mindig nehezen kezdte el: a négyes és a nyolcas fonást is.

Amikor Menyhárt István a négyágú fonás negyedrészével elkészült, az ágakat kettéhasította s azután nyolc ággal fonta tovább az ostor derekát. A szíj kettévágását segítséggel fogásonként végezte. Amikor a bicska már közel járt a vágóhoz, a kés megállt és a segítség akkor fogott újra. Ha az egyik ágat elengedte — hogy újra fogjon — akkor kiszaladt a kés. Nyolc ággal a fonás valamivel nehezebb, viszont a szíjak már rövidebbek. Aki négy ággal tud fonni, tud nyolccal is.

Ha a derékba kívánkozott bélés, akkor tettek bele. Ha ékszíjat tettek, akkor a derék nagyon nehéz lett: gulyások, kanászok használták a nehéz ostort, a csikósok a könnyebb karikást szerették. A bélés belehelyezése előtt a fonás végét elkötötték zsineggel, hogy meg ne lazuljon. A bélés egy- vagy kétágú lehetett. Ha a derék úgy kívánta, akkor még egy-két szálat tettek is mellé. A fonást a bélés nem akadályozta.

Ha a fonást abba hagyták és a szálakat nem terítették ki, akkor egy kicsit kifontak belőle s úgy találták meg a sorát. Ha hosszabb időre félbeszakították a fonást, akkor újrakezdés előtt ismét beáztatták. Ritkán került olyan is, aki szárazon font. Az is „mëgtëszi" de *mángorláskor* az ilyen nem lapul.

Menyhárt István a derék fonásának a vége felé ismét vékonyította a fonást, a szíjak is vékonyabbak voltak, mint a derekánál. Ugyanis darázskötéssel kötik el a fonás végét. Igaz hogy a darázskötés vékony, lapos szálakból font, de még így is vastagít. Amikor az ostor fonását befejezte, a befejező végét is zsineggel elkötötte és vízbe áztatta. Majd a megázott ostort egy deszkára fektette s egy 50—60 cm hosszú deszkával *mángorolta,* hengerezte, dörgölte, hogy kerek legyen. Mángorlás után a végére rálépett s két kézzel felfele húzta, nyújtotta. A kanászok pedig két fadarab között dörgölték össze. A derék nem lehetett akármilyen hosszú, mert azt a levegőben meg kellett forgatni. Gulyások, kanászok hosszú ostort használtak, mert azok a földről dolgtozak. A csikósok a félhosszút szerették, ha túl hosszú a derék, nehéz a járása.

Amint már említettük, a fonás két ágát hosszabbra hagyták s azok közé, az ún. *rudaló* közé helyezték, varrták be a *csapót.* Az igazi csapó fehér, nyers marhabőr. A csapó három rétegű, ám lefele haladva állandóan vékonyodik, azáltal, hogy először elmarad a felső, majd később az alsó szál. Amikor a betoldások elmaradtak, a végeiket laposra nyesték. Végül csak a tulajdonképpeni csapó fut tovább állandóan keskenyedve, vékonyodva. A fokozatos vékonyodás nagyon fontos, mert különben ránt. A 20—30 cm hosszú rudalóban a csapót *szironnyal* varrták össze ritka öltésekkel. Először a szirom ból egy csokrot fogtak össze, ott, ahol a derék véget ért s a rudaló kezdődött. Majd háromágú fonatot készítettek magán az ostoron. A sziromfonat nagyon szorosan fogta körül az ostort. A szirom szabad ágával varrták a csapót a rudalóba. Néha a derékfonat végét a rudaló felett nem egy, hanem két gyűrűvel szorították össze.

Menyhárt István a varrás előtt beáztatta a fonalat, de a végét nem. Eleinte az árral öt réteget kellett átfúrni, később már kevesebbet s akkor könnyebb volt. A jó anyagot nehéz átszúrni. 10—20 öltéssel varrták be a csapót. Az árral mindig ferdén előreszúrva keresztülfúrták a rudalót s a közte levő csapót, majd tű nélkül belefűzték a kemény szirmot. A varrás befejezésekor a fonál végére nem kötöttek csomót, beleszáradt. A 100 cm hosszú, nedves csapót gömbölyítették, a túlságosan lapos csapó nem jó, mert a szél beleakad. Kikötötték a csapót és egy száraz szíjat kétszeresen rácsavartak s föl-le húzogatták rajta. A legömbölyített csapó nem akadt meg a levegőben és biztosabb volt a csapása. A kerek csapó volt a jó, mert az nem kapott *falsot,* ahova céloztak, oda is talált. A lapos csapó falsot kapott, vagyis a levegő eltérítette. A nagyobb ostorhoz hosszabb csapó járt. Az ostor járása a csapó méretétől is függött. Amikor egyet durrantott a csikós, már tudta, hogy elég hosszú-e a csapó. Ha túl hosszú volt, akkor össze-vissza *kalamolt.* Ha viszont rövidebb volt a szükségesnél, akkor nem durrant, hiába volt rajta a sudár. Az ilyen ostor *suta.* A csapó volt kitéve legjobban az időnek.

A csapó végére kötötték a *sudarat.* A legjobb sudár lófarokból, tehénfarokból készült, de rafiából is kötöttek, azonban ez hamar elkopott. Újabban műanyagból is készítik. A műanyagsudár sokáig eltart és nagyot durran. Menyhárt István a sudarat a következőképpen fonta: kétrét hajtotta és az egyik ágát valamivel hosszabbra hagyta, majd jó szorosan összefonta. Amikor a fonással elérte a sudár felét, a hosszabb szárát átvette és képződött hurkon átbujtatta és megkötötte. Így egyforma lett a két ág. Ha nem volt egyforma, egyenlő hosszúságúra vágták, mert csak akkor durrant nagyot. A sudarat kétféleképpen kötötték be: a szélesebb csapót kivágták és abba tették. Először ráhúzták a csapóra és azután átbujtatták a vágáson, majd jól ráhúzták. Az így felerősített sudár ki szokott szakadni, azért egyszerűen rákötötték. Régebben a *tellengën* mindig volt 2—3 tartaléksudár. Minél vékonyabb volt a sudár, annál nagyobbat durrant, a vastag tompán szólt.

Sallangnak vékonyabb anyag való, legjobb a bokszbőr. Legtöbbször nem is tudták megmondani, miből készült: sokszor az ostor hulladékjából. Előre elgondolták, hogy hány lesz a nyélen és hány az ostoron. Menyhárt István kezén a következőképpen készült: Egy nagyobb bőrdarabból olyan széles szalagot vágott, mint amilyen hosszú a sallang. A sallangot mindig ferdén vágta, így hulladék csak a két végénél esett le. A vágás a megfigyelt sallangkészítésnél ollóval történt, de deszkán is vágtak bicskával. A sallang általában trapéz alakú, de alul félkör is határolhatta. Legtöbbször *békanyelvvel* díszítették. A keskenyebbre csak egy sor (két-három) békanyelvet vágtak. A sallangot kétrét hajtották s két-három helyen „siégën", ferdén bevágták. Az így képződött nyelveket aztán bicskaheggyel kinyomták. A nagyobb, szélesebb sallangon három sort is vágtak. Először a közepén hajtották kétrét s 3—4 békanyelvet vágtak bele. Azután a két szélén hajtották össze, de ott már kevesebb „tért" (fért). Ritkábban úgy is díszítették, hogy a nagyobb, szélesebb sallangot középen kétrét hajtották s először egy nagyobb, majd egy kisebb félkört vágtak bele. A szélét sokszor nem cifrázták, legfeljebb a sarkait lecsípték. Az alsó szélére néha ékeket vágtak. Minél több karikásostort figyelünk meg, annál többfajta díszítési eljárással találkozunk. Ritkán az is előfordult, hogy egyáltalán nem díszítették, azonban a formája, az elhelyezésének ritmusa is tetszetőssé tette. Máshol a sallang mindhárom oldalát kicsipkézték. Ha szélesebb volt, a három szélén (mindig belül) kihasították úgy, hogy a sallangmaradványt 2—3 keskeny csík vette körül. Találkoztunk olyan sallanggal is, amelyet keskeny szeletekre vágtak. A lehetőségeken belül varriálták is a díszítési eljárásokat. A sok kicsipkézett szélű közé kevertek csipkézetlent is. Ha azonban a sallangozást szabdalttal kezdték, akkor mindegyik olyan volt. Ámbár olyan karikás is akadt, ahol a töltött és szabdalt sallangok váltották egymást. Előfordult, hogy a szabdalt sallang középső ágát kilyuggalták a két szélsőt pedig kicsipkézték. Előszeretettel használtak sallangnak színes bőröket: pirosat, kéket. Minden rendszer nélkül keverve fűzték fel a különféle színűket. Hogy egy ostorra hány sallang kell, azt az

ostor járása szabta meg. Ha a nyak könnyebb volt és azért rántott, akkor sallangot tettek rá, vagy a tellenget rövidebbre vették. Többféleképpen lehet az ostorjárást szabályozni. Ha a derék közepe olyan nehéz, mint a nyak, akkor jó. A sallangot kevesen *pillangónak* is hívták. Régebben a kanászok a tarlón bicskával készítették a sallangot.

A sallangozást Menyhárt István a következőképpen végezte: egy keskeny bőrszalagot vágott *nyaknak* s a nyakkötéssel fejezte be az ostor felső végét. A szalagot megfelelő hosszúságúra elvágta és a végeit laposra nyeste. Ha erős az anyag, akkor a nyak csak egyrétű. A szirmot már előzőleg beáztatta. Az ostorderék felső végét még a fonás befejeztekor madzaggal körülkötötte. Most a madzag alatt elkötötte az ostort a szirommal. A rézkarikát a nyaklóba tette és szirommal körülkötözte. Minden öltésnél az oldalára tekert egyet, hogy az ágakat összefogja, majd a kihúzott szirmot jól meghúzta. Majd kb. 2 cm-rel lejebb ismét átszúrta és körültekerte. A nyakat három helyen kötötte le. Dróttal is szokták a nyakat összekötni, vagy zsineggel, de legjobb a szirom. A kötések a sallang alatt nem látszanak. Régebben sokkal több karikáson volt rézkarika.

Az átkötés után megkezdte a sallangozást. Készített egy gyűrűt sziromból, olyant, amilyen a csapó végén van. Kiszámotta, hogy „nyolc fűzésű lëgyën". Minden második szemre került egy sallang. A gyűrű-kötéstől kezdte a darázskötést készíteni, amely alulról felfele haladt. Egy-egy gyűrűbe nyolc hurkot kötött s amint már mondottuk, minden másodikba került egy újabb sallangsor. A felső sarkát átlyukasztotta és a sallangot ráfűzte, ráhúzta. A darázskötés egy szál szirommal történt (tehát ez nem fonás volt). A darázskötést egészen a nyakig folytatta s a legszélsőre már nem került sallang. A megfigyeléskor a sallangokra a készítő neve került: mindegyik sallangra egy betűt lyukasztott.

A nyélnek legjobb a szilvafa, legerősebb az akác. Az akác nem egykönnyen törik el, de nehéz. A kőris könnyű és szívós. Az utóbbi időben a rangosabb karikás nyele esztergált. Alsó részét kézmarkolatnak készítették ki, hogy jó fogás legyen rajta, mert sokat van kézben. Sokszor az alsó vége profilált s egy kis gömbben végződik. Felső része fokozatosan vékonyodó s valamivel hosszabb, mint a markolati rész. A könnyű nyelet szerették. Nem mindegy, hogy milyen hosszú: a túl hosszú nyél húzza az ember kezét, nagyot ránt és elfárad a kar. Ha rövid, akkor meg úgy érzi a használója, mintha a nyél nem is volna. A rövid nyél suta és nem lehet vele nagyot durrantani. Az ideális nyél 40—45 cm hosszú.

A szilvafa nyelet azért is szerették, mert sűrű, erős és nem tört könnyen. Felülete sima és nem szálkás. A színe miatt is a legkedveltebb nyél. A levágott szilvafaágat 4—5 napra lótrágyába dugták, a trágya gőze megpácolta és kipirosodott, később pedig szépen megért. A nyél munkálhatóvá vált és nem repedezett.

Egyesek a nyelet kétnyelű késsel vagy bicskával faragták, azután üveggel lekaparták és dörzsölőpapírral dörzsölték. A nyél formája és minősége az egyszerűtől a szemrevalóig igen széles skálán mozgott.

A legtöbb nyél kerek volt, szegletes felsőtestű nyéllel csak ritkán találkoztunk. A legegyszerűbb: egy rudacska, amelynek a felső végét kétoldalt megnyesték. Legtöbb egyszerű nyélen megtalálható az az eljárás, amelynek eredményeképpen jó fogás esett rajta. Ezt kétféleképpen érték el: a markolatot kidomborították, vagy a markolat alsó és felső végét fokozatosan mélyítették. Néha éppen ellenkezőleg: a markolat középső részét mélyítették ki. Az alsó részét vagy tompára faragták, vagy egyenesre hagyták. Ha találtak egy gyöngyházgombot, az egyenes végű botra felszegelték. Ritkán előfordult, hogy a nyelet szegletesre faragták, azonban a markolatja annak is gömbölyű volt. A szegletes nyél oldalára is szokás volt a talált réztárgyat rászegelni. Így Kérdő János 1928-ban készült karikása nyelét is egy domború rézgomb díszíti.

Legtöbb nyél felszíjazott. Voltak azonban, akik sima nyelet használtak, de egy bőr *bújtatót* (amelybe a kezüket dugták) mindenképpen erősítettek rá. Ha a csikós vágtában

ment a lovak után, akkor a bújtató szíjat felhúzta a csuklójára, hogy ki ne essen a kezéből. Ezért *csuklószíjnak* is hívták. A felszíjazott nyél szebb. A nyél díszítése nagy változatosságot mutat. Célszerűnek látszik először a Menyhárt István által készített ostor nyelének díszítését bemutatni, annál is inkább, mert készítését megfigyeltük.

Menyhárt István ugyanolyan bőrből vágta a nyélre készítendő fonatokhoz a szíjakat, mint a derékhoz, azzal a különbséggel, hogy olyan szélességűre hasította, mint amilyen vastag a bőr. Vékony szíjjal dolgozott, hogy a lapos fonat a nyélre tapadjon. Egy kisujjnyi szélességű és 40—50 cm hosszúságú bőrdarabot hatfelé hasított, de a bőr végén egy darabig nem bontotta ki (nem hasította el), az lett a *kengyel.* Abba fűzte a *tellenget* (lapos, erős szíjat), amelyet a rézkarikába is belefűzött. Kétrétegű volt a kengyel, hogy minél erősebb legyen.

A nyél felső végét laposra faragta, hogy a kengyel jobban ráfeküdjön és könnyebb legyen szegelni. A kengyel végét is lenyeste, hogy a nyélre feküdjön. Majd mindkét bőrt 2—2 szeggel a nyélre szegelte. Ha a kengyel szélesre sikerült, akkor keskenyítette. Azután a fonás következett. Öt ágból könnyű fonni, de a fonatot később szétválasztotta, majd ismét összevette, hogy a végén ismét szétválassza őket. (A fonat szétválasztásával, ismételt összehúzásával is lehet a nyelet díszíteni). Ezért hat ágat font. Vannak, akik a karikás derekát tudják fonni, de a hatost nem, mert az nem minden karikásra kerül. Így fonta körül a nyelet hol hatágú, hol háromágú fonattal, egészen a nyél markolatáig. A fonatokat kárpitosszeggel erősítette a nyélre. A markolat fölé 4 pár sallangot szegelt kartács-szeggel. Minden sallangra egy-egy számot rajzolt lyukasztóval. A számok az ostor készítésének évszámát adják. Az egyik sallangpár alá került a csuklószíj vége, amely egy 20—25 cm hosszú, középen kettéhasított, lefelé kissé szélesedő bőrszalag. Ezt is díszítette. Az alját kisallangozta, vagyis ollóval *benyírkálta,* ráadásul lyukasztóval három lyukat fúrt rajta. Végül a kengyel alatt közvetlenül és a marok felett lévő sallangsor lábánál a nyélre egy sárgaszínű, kisallangozott (bevagdalt szélű) szélesebb bőrszalagot borított, majd egy vagy két sziromfonattal a nyélhez szorította, és kárpitosszeggel is bebiztosította.

Tanulságos megfigyelni Plenter Béla ostorának nyelét. Szilvafából esztergált s kiérlelt piros színű. A nyél gazdagon díszített. Felső vége elkeskenyedő, legvége bemélyített, s abban helyezkedik el a telleng. A nyél felső végére *bőrfejet* kötöttek, amelynek két szára ráhajlik a nyélre s kis szegekkel rászegelt. A fej két szára szironyból készült és darázskötéssel kötötték át. A darázskötésbe három sor sallangot fűztek, érdekes módon a sallangok nem lefelé, hanem felfelé állnak. A három sorban 4—4 sallang sorakozik. A sziront a fej lekötése után ritka keresztkötésben egészen a markolatig vezették. A laza keresztkötés dupla szállal történt. A markolat felett a nyelet ismét körültekerték darázskötéssel, amelyben ugyanannyi sallangot kötöttek, mint fent. A bujtatószíj erősen szélesedő s közben feltűnő bő kivágása (nem hasítás) van, az alja pedig csipkézett. Ha rövid a csuklószíj kivágása, akkor rossz vele durrantani, mert feszül benne a kéz. Van, aki beledugja a kezét és megcsavarja. Így nem feszül a kezén, de ki sem esik belőle, és durrantani is tud. A nyélen P B monogram látható. A gazdája árral beleszúrt, és alumíniumdrót darabot kalapált bele. A markolat alsó részére motívumot vert hasonló módon. A legvégén egy sárgaréz gomb díszíti az ostor nyelét. Plenter Béla szerint jó, ha a nyél legvégén van egy kis bunkó. Ha a csikós, pásztor rézgombot vagy más kisebb réztárgyat talált, azon nyomban az ostorára rakta.

Némely nyélen az ostornyakat kétoldalt egészen a markolatig vezették, sőt egyik felől a bujtatószíjban folytatódott. A bőrszalagokat nagy fejű szögekkel szegelték fel, a 3—3 szegnek alumínium lemezből kivágott alátét van: egyfelől nem szakad ki a szíj, másfelől díszítik az ostort. A kétoldalt párhuzamosan lefelé haladó szíjat közvetlenül a markolat felett szélesebb bőrrel vonták körül, a széleit kisallangozták, majd egy-egy fonattal a nyélre szorították. Ismét másik nyélen a nyakat csak az egyik oldalon vezették tovább, s ez a bujtatóban végződött. A szíjszalagot keskeny szíjjal szorították a nyélhez. Közvetlenül a nyak

alatt tekerték körül a vékonyabb szíjjal, majd később sokkal ritkábban, alul pedig egy fonattal kötötték le.

Voltak azonban ostornyelek, amelyeken csak nagyon szolíd, vagy semmiféle díszítés nem volt. A szolíd díszítés fogalmát kimerítette, ha egy nyélen csak a bújtatót felerősítő különböző vastagságú szíjat lehetett látni. Legtöbbször a bujtató és szára lyukakkal díszített. A nyélre felerősített ostornyakat már nem is lehet a díszítések sorában emlegetni. A felszíjazatlan, tehát díszítetlen nyélen rendszerint nem is volt ostornyak. A nyél legvégét kétoldalt laposra faragták és megfelelő nagyságú lyukat fúrtak rá. A lyuk széleit legömbölyítették, s ebbe fűzték bele a szíjtellenget. A telleng csak nagyon ritkán volt zsinegből. Ahol csak a bújtató szíjazata díszítette a nyelet, sokszor ott sem volt kengyel.

A nyél fejébe kötötték a *tellenget,* amelyet *nyaklónak* is hívnak. Hasított nyers bőrből készült, mert nagyon erősnek kellett lenni, ugyanis ez tartja az ostort. Keskeny, mert különben nehezítené a nyakat. A nagyon vékony bőrt duplán vették. Ha a telleng hosszú, az ostor nagyot ránt az emberen s nincs jó húzása. A rövidebb alkalmasabb. Ha túlságosan rövid, akkor sután dolgozik. A tellengel szabályozzák az ostorjárást, ha a *vendégfejet* kiveszik, akkor hosszabbra engedik a tellenget. Miután néha az ostor végéből kirepült a *sudár,* azért a tellengre néhány tartalék sudarat kötöttek.

Nem minden ostorban van vendégfej. Olyan ostornál van szükség rá, amelynek a dereka egy kicsit könnyű. A vendégfej beiktatásával javult az ostor járása, hosszabb és nehezebb lett. A vendégfejet a derék és a nyél, pontosabban a derék nyaka és a telleng közé tették. A vendégfej: átlagosan 15—20 cm hosszú. Nagy ritkán akad 60 cm hosszú is. Az ilyen ostornál a derék rövid. A vendégfej tulajdonképpen kétrét hajtott szélesebb bőr, amelynek a derekát átkötötték szirommal. A darázskötésbe sallangokat kötöttek. Legtöbb vendégfej rövid és végig sallangozott. A csupasz vendégfej felső végére egy széles bőrszalagot kötöttek, s a szélét keskeny csíkokra, sallangokra szabdalták. A vendégfejet egy másik telleng kapcsolja, köti össze az ostorderékkal. Ezzel a tellenggel is lehet az ostorjárást szabályozni. Olykor erre is került tartalék sudár. Gyakran a vendégfej mindkét végén egy-egy réz- vagy vaskarika volt. Az ostor hossza (nyél nélkül) 200—300 cm között mozgott.

Miután a karikás ostor legigényesebb kezelői a csikósok voltak, azért az ostorhasználatot a csikósok szemszögéből vizsgáljuk.

A csikóshoz hozzátartozott az ostor, s ezt sohasem hagyta el. Plenter Béla így nyilatkozott: „Ustor nélkül rám kapnának a lovak!" Ha *lëragatt* a ménes (nyugodtan legelt), a csikós leszállt a lováról és a karikást a nyakába akasztotta. A csapót átfűzte a tellengen, görcsöt kötött rá kétszeresen, és a nyél az egyik oldalán lógott. Ha nem használta, mindig a nyakában volt, a nyele pedig kéznél, hogy minden pillanatban előránthassa. A csikós legtöbbször terelésre használta az ostort. Sokszor csak ijesztgette a lovakat. Amikor a csikós a lovak felé ment, durrantott egyet-kettőt, még akkor is, ha nem volt baj. A durrantásra felfigyelt a ménes.

Plenter Béla szerint másként durrogtatott a csikós, a gulyás és másképp a kanász. A csikós mindig hátulról előre durrogtatott s az előtte levő lovat vágta. A gulyás és a kanász pedig visszafele durrogtatott, vagyis felvette a feje fölé és visszafelé rántotta. Hátrább durrant, mint a csikós ostora. A karikás visszafele nagyobbat durrant. A lovaknál inkább pattintottak. Ha egy ló kivált a ménesből, akkor a csikós lóhátról a levegőben addig pattogtatott előre, míg az be nem vágtatott a többi közé. Csak a lustább lovakat érte az ostor hegye. Hajtás közben a csikós állandóan előre pattogtatott, durrantgatott. A csikós azért csattogtatott előre, mert így gyorsabban lehetett. Ugyanis a lovak gyorsan változtatták a helyüket. A csikós lenézte azt, aki hátrafele durrogtatott. „Na të ojan kanászosan durrogtacc!" A juhász, a kanász a földről durrogtatott. Ha egy nagy durrantástól elszaladt a jószág, utánaballagott. Miután nagy volt a távolság közöttük, nem durrogtatott, csak akkor, ha ismét a közelébe ért. A kanásznak nagyobb, nehezebb ostora volt, mert ha rá is vágott a disznóra,

nem látszott meg, a lovon pedig nagyon csúnya a kövér hurka. A csikósoknak azért is könnyebb az ostora, mert vágtába is használni kellett. A leégett, rossz legelőknél előfordult, hogy egy-egy ló elmaradt, akkor két csikós közrekapta, s *ostorhögyre* vette őket. Vagy az egyik, vagy a másik eltalálta. Így szoktatták le az elmaradásról.

Süle Bálint úgy tudja, hogy a csikós mindig oldalt, előre *nyeste* a lovakat és maga előtt, de egy kicsit oldalt durrogtatott. Amikor a csikós lépett, mindig forgott a karikása, s amikor fordította, mindig pattogott. Ezzel szemben a kanász *megpörgette* a feje felett és ritkábban, de nagyobbat durrantott. Ha a csikós lóháton volt, a pattogás a vágta üteméhez igazodott: alulról fölfele forgatta az ostort és mindig, amikor leült, akkor pattogott. Ügetésben viszont felhúzta és lecsapott vele és akkor nagyokat durrant. Ha két kézre dolgozott a csikós a ló hátán, akkor sokkal többet tudott pattogtatni. Süle Bálintnak könnyebb a ló hátán pattogtatni, mert úgy szokta meg. A csikósok általában két kézre durrogtattak, mindig váltották a kezüket az ostoron. A földön könnyebb két kézre dolgozni, mint a lovon.

Gombkötő József is legtöbbször oldalt suhintott, mert úgy könnyebb, így nem érte az ostor hegye a saját lovát. Megvadulna a csikósló, ha a karikás őt érné. A ló feje felett nagyon vigyázva durrogtattak. Menyhárt István közlése szerint régen, az árpádhalmi ménesgazdaságban a leendő csikósokat egy falóra ülve tanították karikást használni. A fából készült lovat bekrétázták és az elárulta, ha az ostor hegye a „ló" hátán csattant. Akik így tanulták a karikás használatát, azok hosszabb karikást is használhattak. A csikós addig nem ülhetett lóra, míg meg nem tanulta az ostor forgatását.

A csikós nem vált meg az ostorától. Mindig volt tartalék ostora. Süle Bálintnak 4 ostora volt, de Plenter Bélának is mindig volt egy-két tartaléka. Az ostort is érhette baj: a csapó szakadozott, ilyenkor másikat tettek bele. A csikó összerágta: a sós bőrt szereti a csikó. A ló is ráléphetett, s akkor eltört a nyele stb. Ha a jó ostorból kikopott a sudár és a tartalék sudarat nem tudta hirtelen kioldani, akkor a tartalék ostort kapta fel, de a karja csakhamar észrevette, hogy nem a megszokott ostor van a kezében. A karikást is ápolták: időnként vagy olajjal, vagy birkafaggyúval bekenték. A ló szőrétől és az ember ruhájától kifényesedett. Ha az izzadt ló gőze átjárta, tartósabb lett. Ezért az izzadt ló hátára terítették a karikást, s az felitta az izzadságot.

Tilalmas dolgok

1. Hogyan jutottak a parasztok szűzdohányhoz?

A pusztai ember a századforduló körül csak szűzdohányt pipált. Minden tanyában volt kézi dohányvágó. Ősszel beszerezték az egész évre való dohányt. 8—10 kg már két kisebb dohányost is kielégített. Amikor a termelők szedték a dohányleveleket és szállították a pajtába, akkor lehetett venni. A Pusztához közel fekvő Csanádapácán a parasztok, Pusztaszőlősön az uraság termelte. A szőlősi feketeföldön erős dohány, míg az apácai homokos földön gyengébb dohány termett. A szűzdohányt a csempészek vitték a Pusztára, de a Pusztáról is mentek dohányért, rendszerint a tanyás emberek. Ismerős termelőtől vettek kb. 30 kilogrammnyit. Jó nagy zsákba tették, amit hátizsáknak készítettek el. Nyáron, míg a dohánytermelők nem *csomóztak,* addig csak *kötelesdohányt* vehettek. Madzagra fűzték, fel, s a pajtában szárították. Abból adtak el (noha nem volt szabad), mert még nem volt *fölmérve.* A finánccok *fölolvasták,* hogy a pajtában hány kötéllel van, de a parasztok tudták azt, hogyan kell azt úgy *feladni,* hogy eladni is lehessen belőle.

Később, ősszel a dohánytermelők minőség szerint *csomózták* a dohányleveleket. A *babosra* száradt volt a jó. A csomózás hetekig eltartott, ez idő alatt szerezték be a csempészek a dohányt. Ekkor már kilóra vették. Csomózáskor sohasem tudták, hogy a finánccok mikor

mennek ki, ezért a csempészek éjszaka, mellékutakon hagyták el a falut. Gyalog mentek vissza a Pusztára és az éj leple alatt keresték fel az ismerősöket. Idegen helyre először elmentek: „Köll-e dohány, mer akkor hozok!" Nagyon jó dohányt lehetett venni 1 korona 50 fillérért. Rosszat, a *sűt ajjat* olcsóbban vették. (A dohány alsó levelei a szárán, még kint a földön megszáradtak, s azt nevezték *sűt ajnak.*)

A vásárhelyi csempészek öten-hatan bandába verődve Orosházáig vonattal jöttek. Sokszor az orosházi állomáson a finánccok lesték őket: „Ide a kilót, mëg a zsákot!" Megmotozták őket. A csempészek a zsákot a tarisznyában, a kilót pedig a zsebben hordták. Úgy is történt, hogy leszálltak Kakasszéken és megkerülték Orosházát. Ismerős *gányókhoz* mentek, s azoktól vették a dohányt. Hazafele is hárman-négyen mentek együtt. Pusztaközpontig tették meg az első éjszaka az utat. Ismerősnél *napoltak,* az istállóban töltötték el a nappalt, ott is aludtak, s a *kvártéjért* (szállásért) hagytak egy kis dohányt a tanyásnak. Este indultak gyalog Vásárhelyre. Ha a város közepén laktak, akkor a város szélén hagyták a dohányt rokonnál vagy jó ismerősnél, s onnan részletekben vitték el. A csempész az ismerőstől csak annyit kérdezett: „Na, mennyi köll?" Az már tudta, hogy az mit jelent. A csempész otthon kimérte a dohányt és estefele vitte el.

Csempészek látták el a városházi pipázó tisztviselőket is szűzdohánnyal. Ezeknek a dohányukat a szolga kezelte. A városháza padlásán tartotta, oda nem szagolt föl a finánc. Akinek kellett, annak vágott. A szolgának szabad dohányfogyasztása volt.

Néha még a csendőröket is a dohánycsempészek látták el dohánnyal. Így történt Elek Mihályéknál is. Egyszer az Elek-tanyába két csendőr tért be megpihenni. Az egyik azt mondta a gazdának: „Jó volna már valami dohánycsempészt fogni, mert nemigen van dohányunk" „Majd szólok én maguknak, mer szokott ide járni egy dohánycsempész, az is itt pihen meg, Csillagnak hívják" —. Egy idő múlva Csillag megérkezett a tanyába és bekötötte a lovát a marhaistállóba. A gazda a rossz lovat csak a marhaistállóba engedte bekötni, nehogy valami kárt (betegséget) hozzon az ő lovainak. Valamivel később beállítottak a csendőrök is.

A gazda a csendőröknek mondta: „Na most itt van az öreg, behíjjam?" — „Hívja be, majd beszélünk vele!" Az öreg Csillag nagyon meglepődött. „Hátosztán van-e most egy kis dohánya, öreg?" kérdezték. „Van egy kicsi!" „Na, hozza be kend! Majd mëgnézzük, hogy mennyi!" Három hatalmas csomót vitt be az öreg egymás után, csomónként 50—60 kilónyit. Takarosan össze volt kötve a dohány. „Hova viszi kend ezt a kevés dohányt?" — kérdezték. „A városra!" — felelt vásárhelyiesen az öreg." Ne szaporiccsuk a szót, nekünk is kellene egy kis dohány. Mongya meg kend, mejik csomóba van a jobbik." Amikor az öreg szétoldotta a három csomót, az egész szoba tele lett dohánnyal. A javából válogattak úgy 5—6 kilóra valót: a sárgájából és a babosából. Ezek ugyanis gyöngébbek voltak. Az öreg újból *összetérgyelte,* vékony kötéllel összekötötte, majd kivitte a kocsijára. Míg hurcolta kifele, a csendőrök mondták a gazdának: „Sokszor láttuk mi eszt a vén embert. Az oldalköze tele volt szénával, a tetejére ëgy ekét tëtt és melléje egy rossz tüsökboronát vetëtt. Montuk is ëgymásnak, szëgény öreg, jókor elindult szántani. Rá se gondótunk, hogy mi van a széna alatt."

Az orosházi határban, Szikháton volt Fekete József tanyája. Ismerős volt oda Czikora József, mert valamikor az öreggazdánál béreskedett. Egyszer beállított a tanyába dohánnyal. Sötét este volt, hátán a nagy zsák leveles dohánnyal. Köd is volt és a bejárón nekiütközött két, a tanyába tartó lovas csendőrbe. Megfordult az öreg és kezdett oldalra kocogni. „Ájjík csak mëg kend, në szalagyík el! Tán dohányt visz? Máskor jobban nézzen kend szét!" —mondták neki „Most már gyerünk be a tanyába!" A csendőrök bekötöttek és az istállóban pihentek. Az öreg pedig addig ott várakozott. Amikor induláshoz készülődtek, az egyik csendőr kiment, s a másik pedig azt mondta az öregnek: „Hányik ki abból a dohányból a szénatartóba, hogy në lëgyën olyan sok! " Az öreg a felét kihányta és a zsákot újra bekötötte. Harmadnap visszament érte.

Plesznik Márton susztert sohasem fogták el a csendőrök vagy a finánccok. Jó ember volt, csak az volt a baja, hogy szegény volt. Jó dohányt árult, mert csak jót vett. Apácáról hordta a 30—40 kilónyi dohányt. Egészséges, sovány, szikár ember volt. Tanyásember volt a Pusztán, s a dohányt kenyér alakúra kötötte össze, egy fehér abroszba tette és a vállára vette. Úgy nézett ki, mintha egész kenyeret cipelne.

Fekete Sándor apósa, Szabó Sándor nagyon pipás ember hírében állott. Az apja is sok jó száraz dohányt elszívott, amíg élt. A következő módon szerezte be a szűzdohányt. Mindig karácsony *bűjtyin* Apácára ment meglátogatni a komáját. Ott megvette a dohányt, s egész éjszaka kártyáztak. Hajnalba befogtak, s az ülésben, alattuk volt a dohány. Az úton sohasem volt ilyenkor finánc, azok is kártyáztak valahol. Csak maguk részére szerezték be a dohányt.

A pipás ember sokra becsülte a pipáját. A pipacsinálók különösen cserépből sokféle pipát készítettek. Puha állapotban a készítője a nevét belenyomta. Fekete Sándor egy Beller nevű pipakészitőre emlékszik. A környékünkön pipa nem készült, boltokban árulták. Minden fajtának külön fiókja volt. Legolcsóbb volt a *garasospipa*. Fekete Sándornak sohasem volt olyan, mert még az alakját sem szerette. Rövid, s vastag volt a *kazánnya*, a nyaka is olyan „nemtetszős" díszítésű volt. A vörös cserépből készült pipa sokszor gyenge, rossz minőségű volt, de ahogy használták, úgy erősödött a pipa. A garasospipát 2 krajcárért adták.

Fekete Sándornak legtetszetősebb volt a *kisdebreceni*. A kazánja vékonyból ment át vastagabb alakba, s a felső részén széles perem volt, amelyre „rápászolt" a sárgaréz *pipakupak*. A kupak a piparézre borult. A garasospipának is volt kupakja, de nem olyan takaros, mint a debrecenié. A kisdebreceni 6 fillér volt, vagyis 3 krajcár. A nagydebrecenit már 4 krajcárért árulták, ugyanolyan volt mint a kisdebreceni, csak nagyobb. Fekete Sándor azért nem szerette, mert soká égett ki. A fiatal dohányosok a kisdebrecenit pártolták.

A *szegedi pipa* különbözött a debrecenitől, nagyságát tekintve a két debreceni között volt. A kazán felső részén lévő kb. 1 cm széles rézperemen ez állt: Szegedi pipa. A kupak sarka egy U alakú drót középső részén forgott, a két hosszú szára a piparéz és a cserép közé volt bedugva. A debreceni pipa kupakja is hasonlóképpen volt felerősítve, de annak a drótját visszahajlították.

A *vásárhelyi pipa* rezére is rányomták a nevét. Nem sokban különbözött a szegeditől. A kazánja fölfelé tágult, a nyaka végén peremmel ellátott. A vásárhelyiben is volt kis és nagy alak. A szegedi és a vásárhelyi pipa kazánjának elejét napsugarak díszítették. Ezek egyenes, széttartó sekély barázdák voltak, melyek egy kis körből indultak ki és egy kis gömbben végződtek. A domború kupakján két kis lyuk volt. A fenti pipákhoz rövid, egyenes szárt használtak, mert munkában pipáltak vele.

A fenti pipák könnyen törtek. Ha gyengén volt kiégetve, akkor a szára szétfeszítette, ha megdagadt. Aki értett hozzá, a vásárlásnál meglátta, melyik pipát égették ki jól. Fekete Sándor amikor fiatal pipás volt, hogy ne törjön el a pipa, újra kiégette. Ez abból ált, hogy a rezet levette a pipáról és a pipát betette a *sparhetba* a tűzrevaló közé, amikor főztek. De ezt csak addig lehetett megtenni, amíg használatba nem vette. A használatban az új cserép bevette a nedvességet, a cserép víztartalma a tűzben gőzt vetett és szétdurrantotta a pipát. Az újra kiégetett pipát a hamuból vette ki. Így keményebb lett. Ha meghintette sóval a külsejét — akkor még keményebbre égett és ahol maradt rajta só, ott *zománcos* lett.

Az ún. *selmeci-pipák* már nagyobbak voltak. Nem mindegyiken volt kupak, de a parasztok a kupak nélküli pipát nem használták, mert tűzveszélyes volt. A parasztok selmecinek mondták azt a pipát is, amelyre más volt rányomva. Valószínűleg ezek a pipák akkor készültek, amikor Selmec már nem tartozott Magyarországhoz. Nyolcszögletűek voltak. A kazán egyenletes vastagságú nyaka hirtelen görbült, mert *csutorás* szár járt bele. A csutora görbe volt. A *szopókát* hajlítani is lehetett. Az égő lámpa fölé tartották, s amikor

megmelegedett, hajlíthatták. A félgörbe csutorát *kecskemétinek* mondták. Az ilyen szárba „parks" pipa került. Ez még a selmecinél is rangosabb volt. Ezt nem a boltban árulták, hanem a *batkárosok* hozták, nem tudni honnan. Elkértek érte 40 krajcárt is. Gálánt pipa volt. A csutorás szár lehetett hosszabb vagy rövidebb. A csutorát a fogukkal tartották.

A szegényebb ember csak garasospipát használt. De ha rátarti volt, volt több pipája is. A módosabb ember sokszor jólehet olcsó pipát használt, de feltétlenül volt rangosabb pipája is. Ezt a kocsin használta, amikor az asszonnyal együtt ment valahova.

Tajtékpipát munkában nem használtak, legfeljebb csak egészen kisméretűt. Csak a tanyában és ünnepnap használták. Fiatalabb gazda is használta, az idősebbeknek majdnem mindig a szájában lógott, ha szenvedélyes pipás volt. Sokkal nagyobbak voltak, mint a cseréppipák, sőt nagyöblű is akadt közöttük. Fekete Sándor nagyapjának is két tajtékpipája volt a századfordulón, amikor a 66. évét taposta. De voltak olyanok is, akiknek valóságos gyűjteményük volt. Ezek a pipákat *pipatóriumon* tartották. Orosházán Füredi Ivánnak a 16 pipája közül 9 tajték volt. Amikor felhagyott a dohányzással, Fekete Sándor és az apja vette meg 3 q búzáért, a cseréppipával együtt.

A tajtékpipát a pipagyárban faragták tajtékkőből. Nagyságuk, alakjuk változatos volt. Árjegyzékben tüntették fel az alakját és az árát is. Ha valaki díszes pipát akart csináltatni, lerajzolta, vagy lerajzoltatta és a gyáros olyant készített. Legtöbbön kína-ezüst, vagy ezüst kupaku volt, amely nagyon változatos kivitelű volt. A tajtékpipához esztergált ébenfanyél járt. Ez nem vette be a pipamocskot és ezért nem volt büdös. Voltak, akik *sajmëgyből* készítették a szárt, de ez idővel *elmocskosodott* és büdös lett, ámbár a pipásnak nem volt büdös. A Pusztán takarosnak mondták az olyan tajtékpipát, amelynek a nyaka hosszabb volt, mint a kazánja. A nagyöblű, ezüstveretes kupakú tajtékpipát *cigányosnak* tartották, mert a jómódú cigányok (lókereskedők) használtak ilyent.

A gyárból kikerült tajtékpipa hófehér volt és viasszal volt *beeresztve*. Úgy *szívták lë*, hogy jól égő száraz dohánnyal jól megtömködték, s addig szívták, ameddig azt akarták, hogy fehéres-sárga (zsemleszínű) legyen. A kazánnál végig engedték égni a dohányt, egészen a nyakáig, sőt a fordulónál is leszívták. Idők múltán az a része (a nyaka), amelyet elsőre nem szívtak le, megsötétedett, megbarnult. Tehát csak az a rész égett ki, barnult meg, amelyben benne maradt a viasz. A tajtékpipa nem volt jobb, csak szebb, mint a cseréppipa. A cseréppipa sokszor eltörött, elkallódott. A tajtékpipára vigyáztak, örökölték is. Sokszor a pipás emberrel eltemették a kedvelt tajtékpipáját.

Kevés fapipa is volt, Ezeket *csibukoknak* hívták. Volt egyenes, de görbe szárú is, kupakos és kupak nélküli is. Fekete Sándor fiatal korában azért szerette, mert a katonaságnál ha szükség volt, hirtelen el tudta tüntetni a markába vagy a köpenye ujjába. De a parasztok a csibukot nemigen használták, inkább az iparoslegények kedvelték. Az olcsó csibukokat belül kipléhezték (vékony fémlemezzel bevonták), hogy ne égjen ki hamar, de akkor nem jó íze volt a dohánynak. A drágább csibukot szőlőtőkéből vagy vadrózsatőből faragták.

A rövid szárú cseréppipát nyáron a gatyakorcban tartották, amikor békét hagytak neki. Az orosháziak a kötő megkötőjét, a gallantját a pipa szárára csavarták, s úgy megállt. Egyébként a pipa szárát a gatyakorc és a derekuk közé dugták. Ott hátul nem volt láb alatt. Amikor kabátot hordtak, a kabát külső zsebében lehetett megtalálni a *kostökzacskóval* együtt, amelynek a *sallangja* kicsüngött a zsebből.

A kostökzacskót a szűcsmester készítette és a piacon árulta. Ahol subát árultak, ott vehettek kostökzacskót is. A mester már úgy készítette a zacskót, hogy a hosszú, keskeny sallangok között volt egy rövid, szélesebb sallang, amelynek a végére a sárgarézkanál nyeléből hajlított kampót ráerősítették vagy pedig fapöcköt erősített rá, s akkor meg azzal lehetett a gatyakorcba akasztani. Ugyanis a köstökzacskónak a pipa mellett volt a helye. A zacskón egy sárgaréz *pipaszurkáló* is csüngött. A legények az apró sallangokat kedvelték, ezek hosszú és keskeny szalagok voltak, a végük ki volt cifrázva, mint a karikásostoron.

Az idősebbek inkább a rövidebb, de szélesebb sallanggal ellátott kostökzacskót pártolták. Ezen a sallangokat nem cifrázták. A zacskót úgy zárták be, hogy a kampós fapöckös szárral körültekerték a nyakát, átdugták, majd ráhúzták.

A pipás ember a pipáját a tanyában valahová letette, amikor nem szívta, legtöbbször nem volt állandó helye. Ha nem tudott éjjel aludni és éjszaka is pipázott, akkor a fejénél tartotta, de ez csak az idősebbeknél volt így. A fiatalja sokat dolgozott és végigaludta a rövid éjszakát. Az ünneplő hosszabb szárú pipát, vagy a tajtékpipát az ablakpárkányon tartották.

A pipás ember először a pipaszurkálóval megszurkálta a *bagót*. Ami a pipa kazánja alján megmaradt, az volt a bagó. Jó büdös volt. Ezt lazította fel a szurkálóval, azután a bal tenyerébe *kiverte*. Minden egyes verés után a tenyerét félrefordította, s lehullott róla a bagó. A bagós ember a bagó alját — amely már nem volt pörnyés — betette az „északi oldalra". Három ujjal összecsípte és a zápfogára tette, majd szopogatta. Orosházán a *bagós* Csiszár és a *bagós* Birkás nem is pipált, csak bagózott. Birkás Istvánról lehetett is látni, hogy bagózik. Ujj István mondta is neki: „Vigyázík kend István bácsi, kiesik a szájából a bagó!" „Nema! Nema!" Csak röviden ejtette ki, hogy valóban ki ne essen. A bagós emberek akkorát köptek, mint egy kacsafos. Nem sok bagós ember volt. Ilyen volt Orosházán Madarász Mihály harangozó is. Amikor indult felfelé harangozni, a zápfogára vágott dohányt tett, s ahogy húzta a harangot, *traktusra* (ütemre) köpött mindig egyet.

A pipa kiverése után előszedte a kostökzacskót, kinyitotta a száját, beledugta a pipa kazánját és a jobbkéz mutatóujjával jó erősen teletömködte dohánnyal a pipát. Azután a szájába vette a *csutorát*, s a *masinát* meggyújtotta. Mindjárt elkezdett *szipákolni*. Amikor már égett a dohány, ráhajtotta a kupakot. Egyik ember lassabban s a másik gyorsabban szívta a pipát, a száraz dohány nem aludt el. Amikor a háborúk alatt gyufahiány volt, acéllal, taplóval gyújtottak a pipára, a parázsló taplót rátették a dohány tetejére. Ezt a tűzgyújtó szerszámot nótába is foglalták:

Be van az én szűröm ujja kötve,
Kedves kisangyalom, ne kotorássz benne.
Mert az egyikbe acél, kova, tapló,
A másikba százforintos bankó.

A fiatal pipás a fogával fogta a pipát, az idősebbek a markukban tartották. Amint egy *szivat* elégett, eltették, s csak később gyújtottak rá ismét, az egyik ember előbb, s a másik később. Volt aki amikor felkelt, az volt az első dolga, hogy pipára gyújtott, volt aki evés előtt sohasem gyújtott pipára. Legtöbb ember egy délelőtt két pipát (pipa dohányt) szívott el. Evés után igencsak rágyújtottak. Sokan a lefekvés előtt is pipáltak. Sokszor azonban a nagy dologidőben nem értek rá pipálni. Fekete Sándor legénykorában lefekvéskor rágyújtott, s amikor az anyja költötte szárt kötni, még meleg volt a pipája.

Az asszonyok gyerekkoruk óta megszokták a pipafüstöt, s nem szóltak, ha a gazda a szobában is pipált. A pipás emberek a földes szobában köpködtek. Kevés helyen egy kis ládika állt az ajtó mögött homokkal tele, s abba köptek.

2. Határzár kijátszása

Ritkán fordult elő, hogy vész miatt lezárták a Vásárhelyi-határt. Ez mindig rosszul esett, mert sokszor a vész góca 30—40 km-re esett a határ azon részéhez, ahol az állatok viszont makkegészségesek voltak. Ha pl. Gorzsán fellépett a sertésvész, az egész vásárhelyi határt fertőzöttként kezelték; jóllehet, hogy a Puszta Földvár felőli része nagyon messze volt a fertőzött területtől. Régebben a száj- és körömfájást nem is jelentették, hanem a pa-

rasztok maguk gyógyították. A jószágállomány leromlott ugyan, de megmaradt. Leginkább növendékborjúnál ütött ki. A beteg jószág száját ronggyal, durva pokrócdarabbal addig dörzsölték, míg az nedves lett. Ezzel a váladékkal teli ronggyal bekenték a többi marha száját. Mindezt azért csinálták, hogy a betegség az egész marhaállományon egyszerre menjen keresztül. Majd pamacsot készítettek, s gyenge kékköves vízben fokhagymát áztattak, s azzal pamacsolták a jószág lábát, illetve körmét és a száját. Pár hét alatt a betegség keresztülment a jószágállományon. Mivel nem tudott legelni (az abrakot, reszelt répát, darát is csak valahogy tudta lenyelni), a beteg jószág lefogyott, de aztán megjavult. Amikor a sertések is megbetegedtek, tiszta almot vittek alájuk, s azt naponta locsolgatták kékköves vízzel. Nem irtottak ki egyetlen beteg jószágot sem.

Ha a hatóságnak tudomására jutott, hogy a Pusztán a marhák száj- és körömfájásban megbetegedtek, az egész határt lezárták, s nem volt szabad a vásárhelyi határból kivinni a jószágot, még piac sem volt Vásárhelyen. A határnál az utakon öregebb emberek őrködtek. Készítettek maguknak egy kis kunyhót, s abban laktak, és éjjel-nappal őrizték a határt, az utakat. Az egészséges jószágot vivő parasztok egyszerűen elkerülték. Nyáron a tarlón, tarlóutakon kerülték ki az őröket. Mindez hajnalban történt, amikor az öregek az igazak álmát aludták a kunyhóban.

Fekete Sándorék egyik rokonának az orosházi határban volt a tanyája. Az Orosházán íratott *pakszust* (járlatot), s a disznókat behajtották Orosházára, s ott eladták. Jóval a csőszök mellett, a kukorica mellett, a tarlón hajtották. Máskor meg másféle cselhez kellett folyamodniok: miután a Fekete család férfitagjait a járlatkezelő jól ismerte, azért a 10 éves Sándor gyereknek leírták az adatokat egy papírra és azzal írattatták a járlatot.

Mindig sérelmes volt, ha lezárták a határt, de legsérelmesebb volt augusztus hónapban, amikor a téli hízóknak valót vették a piacokon. Orosházán is mindjárt felszaladt a süldő ára, ha a Pusztáról a parasztok nem vittek süldőt a piacra.

Előfordult, hogy lezárták a Pusztát, a járlat már készen volt, csak *irányítani* kellett. Akkor a járlatíró — ha még nem volt lezárva a könyve — rávezette az irányítást, s el lehetett adni. Az öreg Ricinger doktort általában a Fehérvári-féle kocsmában lehetett megtalálni. Emberorvos volt ugyan, de a járlatírást is ő végezte. Egy alkalommal is a kocsmában üldögélt, amikor Fekete Pál felkereste. A doktor úr panaszkodott, hogy nyáron az emberek nem érnek rá betegeskedni. „Nincs ëgy huncut vasam së, csak a fene ënne má ëgy betegët!" — mondta. Erre F. P. hozatott egy üveg sört magának és a doktornak is, de rögvest irányította is a járlatot.

Fekete Sándoréknál csak egyszer volt baromfivész. Az még Fekete Sándor gyerekkorában történt, amikor még nem hintették meg lefekvés előtt félkör alakban az ólajtók előtt a földet sóval. De amióta azt megcsinálták, egyetlen baromfi sem döglött meg, pedig volt idő, amikor 1000 gyöntyúk *káricsált* a tanya körül. Vészben nem pusztult el, legfeljebb néhányat megevett belőlük az egyik jó szomszéd. Egy időben előfordult, hogy a számítás szerint 30 hija volt a gyöngyösnek. A gyöngyösök eljártak az egyik szomszédos tanyába, ahol nem volt kutya, s ott nem féltek. Bizonyosan egyszer-másszor is fogtak be belőle. Később a szomszéd elköltözött, ezt a szomszéd tanyát Fekete Sándor megvette. Amikor a kemencét elbontották — az egérfészek gyöngyöstollal voltak kibélelve. A lopás is tilalmas dolog volt a Pusztán. Igaz, hogy a gyöngyös a helyükbe ment, csak be kellett fogni. Ennivalóval bacsalogatták zárt helyre. Az ólajtóra vagy az istállóajtóra zsineget kötöttek, amelynek a vége a konyhába ért. Amint a gyöntyúkok bementek, meghúzták a zsineget és az ajtó becsapódott. De ha az ajtó kifele nyílt, akkor egy karót vertek az ajtó mögé. Ezt a zsineg megkerülte, s húzáskor így csapódott be az ajtó. A galambokat is így fogták, vagy pedig teknővel. Egy fapöcökkel feltámasztották a teknőt és a pöcökre kötött zsineget jó messzire elvezették. Amint a galamb a teknő alá szórt szemre kapott, meghúzták a zsineget és a teknő lecsapódott.

Tilos dolog volt fácánt fogni. A fácánok az 1930-as évek utóján szaporodtak el. A vadászok nem akarták észrevenni a kárt, amit okoztak, de a parasztok igen, s ezért egyik-másik parasztember szorgalmasan fogdosta őket. Télen az éhes fácánnak a *rakomány* közelébe ocsút szórtak, s melléje egy fakeretre szerelt dróthálót állítottak. Egy hosszú cövekkel állították fel jó meredeken, s az arra kötött zsineget oda vezették, ahonnan látni lehetett a csapdát. A lecsapódó drótfonat megfogta a fácánt. A tollát bedobták a kemencébe.

Tilalmas dolog volt a menyecskéhez is járni, de ezt nemigen szokták elmondani. Fekete Sándor is azt tartotta: „Aki elmóngya, az rongy ember! Mer ha az a mënyecske érdemesítette arra, hogy aggyon neki, az lëgyën ojan böcsületes, hogy në monggya el. Végezze az embër, oszt türüjje a szemit-száját, s ájjon odébb." Egyesek a menyecskézést nem tartották nagy bűnnek.

AMIÉRT DOLGOZTUNK

Ételek, étkezés
Öltözködés

AMIÉRT DOLGOZTUNK

NAGY GYULA

Ételek, étkezés

I. Kenyérsütés

A kenyér a legfontosabb táplálék, majdnem mindenhez használják, sokan még a levest is kenyérrel eszik. Fejes Mártonnál csak a bablevest fogyasztották kenyérrel, de a Juhász nagyapa még a húslevest is kenyérrel ette. Meg is becsülték a kenyeret. A gyereket meg is verték, ha eldobta a kenyér maradékát. Ha véletlenül leejtették a kenyeret, felvették, megcsókolták, lefújták róla a port és megették. Ha a szülő látta, hogy a gyerek a kenyeret leejtette, nem állta meg szó nélkül: „Nem érdemlöd mög a könyeret!" A kenyérsütés az asszony, s a kenyérszelés legtöbb helyen az ember dolga volt.

Nem mindegy, hogy milyen a kenyér. A jó kenyeret nagyon szerették. A rosszabbul sikerült kenyér nem ízlett. Nem állták meg szó nélkül: „ez nem ojan, amijen lönni szokott!" Ha nem sikerült a kenyér, a legtöbb asszony megsiratta mindennap, ameddig a kenyér tartott. Ilyesmi csak akkor fordult elő, ha a lisztet a malom megégette, vagy búzaaljjal összekeveredett és *erőtlen volt,* s a kenyér nem bírt felhasadni. Az ilyen lisztet a disznók eleségéhez keverték. A gazdaasszony büszke volt a szép kenyérre. Ha valaki meglátta, nem hagyta szó nélkül: „Ájnye, de takaros szép kënyér ez!" Megkínálták csupa kenyérrel: „Kóstójja mëg, mijen finom!" Hamar befogták a lányt kenyeret sütni. „Addig nem mégy firhő, míg nem tucc kënyeret sütni!" — mondták neki. Igyekezett is. Különösen, ha másnap nem ment iskolába, akkor feltétlenül felkeltették dagasztani. A 12 éves lány a kovászolásnál segített, éjfélkor pedig felkeltették dagasztani, hogy tanulja. Szerettek a lányok kenyeret sütni. Fejes Mártonné is jobban szeretett kenyeret sütni, mint mosni. Mosásnál egész nap a teknő mellett kellett állni, de a kenyérsütéskor közbe-közbe pihenni is lehetett.

A kenyérsütés első lépése a párkészítés. A *párt* ősszel készítették és egészen tavaszig használták. Egy kosár *pillangós* korpát öntöttek a vájdlingba. Azután 1/2 liter zabot, 5 fej apróra vágott vöröshagymát, 5 piros, erőspaprikát és 1 liter komlót 5 liter vízben főztek. Amikor puhára főtt, mindenestől ráöntötték a korpára és összekeverték. Egy régebbi kenyérsütéskor hagytak egy cipónyi tésztát. Csak olyan kenyérből hagytak, *akibe* nem tettek sörélesztőt. A cipót szétszaggatták és a korpa közé dagasztották, nem túl keményre. Ha keményre sikerült, langyos vizet öntöttek hozzá. Majd letakarták és összekelt, összekelesztette a tészta. Két óra kelés után pogácsaformára összenyomkodták és *párszárítókasra* (amelyet az orosháziak *cserinynek* hívtak) rakták és kitették az eresz alá. Két lécet dugtak a koszorúfához és arra tették a cserényt. Ha nedves idő volt, a padláson szárították. Tavasszal, amikor virágzott az akác, egyesek a komló helyett friss akácvirágot főztek a párba.

Ezzel szemben Ujj Istvánnénak az a véleménye, hogy az akácvirág az erjedést megállítja A párt kétfele tördelték, hogy a közepe ne penészedjen meg. A kamrában egy zacskóban jó magasra felakasztották. Míg nem száradt meg, a macskák nagyon szerették. Olyan helyre tették, hogy a macskák ne férjenek hozzá. A veréb is megcsipkedte a párt. Senkinek sem adtak kölcsön belőle, mert azt hitték, hogy akkor azok megrontják a kenyeret. Aki nem tudott szép kenyeret sütni, az igyekezett párt szerezni, lopni olyan helyről, ahol szép kenyeret sütöttek. Ha azzal sütött, neki is sikerült. Fejes Mártonné anyósa, id. Fejes Mártonné (Maczelka Mária) cselédlányát a szomszédban lakó, csúnya kenyeret sütő Mórocz Sándorné megvesztegette: egy pár piros rózsás papucsot adott neki, ha szerez a gazdaasszonya párélesztőjéből. Szerzett és azután ő is tudott szép kenyeret sütni. Ifj. Fejes Mártonnénak olyan párja volt, hogy *sörélesztőt* (bolti élesztőt) sohasem használt, legfeljebb olyankor, amikor már nem volt egy *sütet* pár.

A századfordulóig csak a városban vagy faluban lakók használtak szeszélesztőt, míg a tanyán élők párt használtak. A századforduló után a Pusztán is rátértek a szeszélesztő használatára, de sok asszony az élesztő mellett párt is használt a kovászoláshoz. Amikor a háború alatt és a háború után nem lehetett élesztőt kapni, sok asszony már nem tudott párt készíteni. Voltak ügyes asszonyok, akik üzlerszerűen foglalkoztak a pár készítésével. A párélesztő kukorica- és búzalisztből készült. Egy félévre valót készítettek. Fél liter párélesztőt megáztattak. Búzaliszttel készítették híg kovászt, amely 2 óra hosszáig kelt. A kovászt azután kukoricaliszttel összekeverték, majd 2 óráig állni hagyták. Utána kukoricaliszttel jó keményre dagasztották. Majd ujjnyi vastagságúra elnyújtották és pogácsaszaggatóval kiszaggatták. Ezzel a párral lehetett olyan szép kenyeret sütni, hogy alig fért ki a kemence száján.

A jó kenyérhez jó kenyérliszt kell. A szélmalmi lisztben minden benne maradt: az elsőliszt és a derce is. Nagyon jó kenyeret lehetett belőle sütni. A 70 év körüli asszonyok még sütöttek szélmalmi lisztből kenyeret, még most is emlegetik. Mondják, hogy a pósahalmi szélmalomban Lénárt János nagyon jó lisztet őrölt, ezért messziről oda vitték a búzát. A sütés előtt otthon selyemszitán kétszer átszitálták a lisztet: először a korpát, másodjára sűrűbb szitával a *dercét* vették ki belőle és a korpa közé tették. A derce tulajdonképpen apró korpa. A szélmalmi korpa *nagypillangós,* abból készült a szép párélesztő. A szélmalmi korpából készített párral sütötték még a kalácsot is. A gőzmalmok közül nem mindegyik adott jó lisztet. A *hivők,* a Tóth-malom Orosházán (a malom tulajdonosa *hivő* felekezethez tartozott), nagyon jó lisztet adtak. Télen — ha hideg volt — a sütés előtt néhány nappal három kosárnyi lisztet a kamrában *széklábra* tett teknőben megszitálták, s kosárba szedték. 2—3 napig a kuckóban melegedett a liszt. Három kosár fért oda. A kelesztés a szobában történt. A széklábat a kemence mellé tették, s vagy erre, vagy a vacokra tették a dagasztóteknőt. Mivel a három kosár lisztet a teknő egyik felébe nyomkodták, a teknő másik fele üresen maradt. Az üresen maradt részben, a teknő kovászos felében kovászoltak.

A dagasztóteknő üres felébe tették a *kovászolókanalat* és a *körösztvesszőt* (keresztfát), s arra helyezték a szitát, majd sütőabrosszal letakarták. Három kosár liszthez három félmarok párélesztőt számoltak. A párélesztőre annyi langyos vizet öntöttek, hogy abban elázzon. Hat órakor kezdtek kovászolni, hogy éjfélre megkeljen. Egy kosár liszthez 3 liter vizet használtak, s így a három kosárra 9 litert készítettek. A kovászoláshoz azonban először csak 3 liter vizet öntöttek a szitán keresztül, s utána a párt kézzel átnyomkodták. De a víz a pár nagy részét átmosta a szitán. Annyi vizet öntöttek a kovászra, hogy se lágy, se kemény ne legyen. A *kovászolókanállal* (régebben *lapickának* hívták) addig verték körös-körül, míg apró hólyagos nem lett. A kovászt erősen verték és ehhez erős kéz kellett. Ilyenkor néhol a férfiakat is befogták: „Verni a kovászt!" Némely asszony csak a teknőt verte körös-körül a kanállal, mert az könnyebb volt. Ezzel szemben Ujj Istvánné az első világháború alatt, 15 éves korában 5 kenyérre készítette a kovászt, kézzel kavarta ki, s gyönyörű lett a kenyér.

A kész kovászra a keresztfát, szitát rátették és sütőabrosszal leterítették, majd *dunyhát* tettek rá. 12 óráig kelt, bár egyesek szerint elég volt annak 6—7 óra.

Éjfélkor felkeltek és *lanyhítottak* 6 liter vizet és abba 3 félmarék sót tettek. Felverték, és rászűrték a sós vizet. Majd állandóan a kovászhoz húzták a lisztet és *kétkézközött* összetörték a kovásszal. Mikor összetört, a dagasztáshoz kezdtek. Váltakozó kézzel, csukott ujakkal dagasztottak két óra hosszáig. Ez volt a legnehezebb. Hogy szép legyen a kenyér, a bele lukacsos (a nagy lyukakat *angyalhálásnak* hívták) és foszlósbélű legyen, addig kellett dagasztani, „míg nem csöpög a gërënda." Sok helyen a 12 éves leánygyerek zsámlira állva segített édesanyjának. Fontos volt, hogy a tésztát jól kidagasszák. Ellenkező esetben nem lett foszlós. A foszlós kenyér a haja mellett végigfoszlik, végighasad, a megkeményedett, megsűrűsödött kenyér bele pedig szakad. A dagasztás az egész teknőben történt. Dagasztás után sütőabrosszal letakarták a teknőt és a dunnát is rátették. Még egy óráig kelt. Addig elmosogattak, a pörnyét kiszedték a kemencéből, a tűzrevalót behordták és elkezdtek fűteni.

Csupa szalmával is szép magas kenyér sült. Régen egy jó nagy kas szalmát bevittek, s az elég volt. Néhol kévékbe kötötték a szalmát. Fejes Mártonné anyai nagyanyja: Kálmán Jánosné Bánátban látta, hogy a szalmát kévékbe kötötték. 1910 óta Fejes Mártonék is a szalmát közvetlenül fűtés előtt saját kötelükbe kötötték. Kis takaros kévéket kötöttek.Hat kis kéve tett ki egy nagy kas szalmát. Könnyebben vitték be, nem szóródott el annyi. Mindig egy kévét dugtak be. Hat *dugattal* fűtöttek. Egyszer az egyik, s máskor a másik oldalra tették. Mindig ott fűlt a kemence, ahol tiszta volt a feneke. Amikor a kéve elégett, a másik oldalra dugták a következő dugatot és utána az elégett kéve parazsát kihúzták. Az utolsó dugat bent maradt, parazsát a kemence végébe jól felnyomkodták. Ha jó volt a kemence feneke, akkor már 4 kéve után szikrázott, amikor a szénvonót huzogatták. A fűtés végén nedves, szívós ciroksöprűvel gyorsan kisöpörték a pörnyét és egy kis időre a *tévőt* feltették.

Szárízikkel jobb volt fűteni, mert nagyobb, *mérgesebb* a tüze, jobban felfűti a kemencét. Öt jó kéve szárízik elég a fűtéshez. Sokan legtöbbször szárízikkel fűtöttek. Ahol a tanya körül sok fa volt, minden tavasszal legallyalták és a gallyakat takaros kévékbe kötötték. Azzal volt legjobb fűteni. A gallyból négy kéve is elég volt. Sokszor három kéve íziket és két kéve gallyat tüzeltek el, de akkor feketére sült a kenyér. Egyesek úgy szerették, hogy a legteteje fekete legyen. Ezt fogyasztásakor levágták és alatta szép piros volt a haja.

A kemence begyújtása után hozzáfogtak a *szakajtáshoz*. Fűtés közben szakajtottak. A teknőben lévő tésztát háromfelé osztották úgy, hogy egy kiscipó is maradjon. A gyerekek számára sütött cipóba, főleg télen, sokszor egy 5—6 cm hosszúságú kolbászt is tettek, s az belesült. Ha rosszalkodott, mondták: „Nem kapsz kolbászos cipót!" Volt úgy, hogy a gyerekek elvitték az iskolába és dicsekedtek vele: „Azért sütötte idësszülém, mer jó voltam!" A háromfele vágott tésztát a teknőben megsodorták, majd kiszakajtották. A szakajtókosarakra szakajtóruhát tettek és abba rakták a tésztát. A tetejét kissé meglisztezték, mert az lett a kenyér feneke. A ruha sarkát felhajtották, a kosarakat az asztalra rakták. Mire befűtöttek, tele lett a kosár.

Amint a vetéshez értek, a *szusztora* is elkészült. Először a szusztora alsó részét, a *kutyakënyeret* csinálták meg. Párélesztő korpájához árpalisztet és darát tettek, abból készült a kutyakenyér. A közepébe egy szárdarabot szúrtak, melyre zsíros rongyot csavartak. A vetés előtt meggyújtották, a kemencébe tolták és a fényénél vetették be a kenyeret. Mikor megsült, kiszedték és elosztva kapták el a kutyák. A sütőlapátot a kemence szájához tették és a kenyeret ráborították. A külső felét egy nagykéssel felvágták. Gyorsan vetettek, hogy ne hűljön ki a kemence. „Në motyogj ojan soká, tojjad befele a këny eret, mer kihül a kemënce!" — mondták. Amikor tisztán gallyal tüzeltek, a bevetéssel vártak egy kicsit, vagy bevetettek, de egy darabig nem tették fel az előtét. Az első két kenyér a kemence hátuljába került egymás mellé, de úgy, hogy ne érjenek össze. A harmadik a kettő közé, de kijjebb került. A cipó a

kemence szájához közel esett. Ha gyerek volt a családban, akkor mindegyiknek félöklömnyi cipó sült.

Egyszer-kétszer benéztek a kemencébe a kenyerekre. Ha nagyon sült, akkor lejjebb vették az előtét. Egész téglával támasztották ki. Ha nem sült, feltették az előtét, hadd fogja, hadd süljön. Ha gyengén fogta, akkor egy marék *tukarcsot* (kis kévét) dugtak a kemence szájába. Fejes Mártonné úgy emlékszik, hogy a kenyér három óráig sült, hamarabb nem vették ki. Ujj Istvánné szerint: „Isten mencs! Akkor kiszárad a lelke a kënyérnek. Másfél óráig sült, de ha hatkilós volt, akkor is két óra elég volt!" A cipókat előbb vették ki, a kiscipó 10 perc alatt, a nagyobb fél óra alatt sült ki. A sütőlapátot *alálükték,* s kihúzták a kenyérrel együtt. A kemence szájánál kézzel *mëgmozsdatták* és a kemence mellé leterített zsákokra tették. Fejes Mártonné a velük együtt élő nagymama kedvéért a kenyér mosdatása után a *gang rostéja* elé állt, s bal kezével a mosdóvizet a tetőre öntötte, hogy a következő sütés is magasra hasadjon. Ha a kenyerek szépek voltak, jól felhasadtak, mondták: „Na ez az asszony jól fölhánnya a farát!"

A szép kenyér ritka, könnyű. Magasra fölhasadt, az alja egy kissé dombos, domború lett. Ezért ha hozzáértek, egy kicsit *bidergött,* mozgott. Az ilyen kenyérre mondták a vásárhelyiek Fejes Mártonné szerint: „Ojan szép kurvás könyér!" (A „kurvás" szó itt szépet jelentett). Ez a mondás nem volt általános a Pusztán. Az orosháziak kivétel nélkül felháborodtak, amikor a mindennapi kenyerükről ezt hallották. Az orosháziak szerint a kenyérre csak szépet volt szabad mondani.

Bár Orosháza és környéke kitűnő búzatermő terület, a század elején a szegényebb parasztok minden kenyérsütéskor kukoricáskenyeret is sütöttek. Az első világháború szűkös éveiben, de még a második világháborúban, s az azt követő években a parasztok is rászorultak a kukoricás eledelekre.

Mind a vásárhelyi, mind az orosházi asszonyok kitűnő kenyeret sütöttek. Kénytelenek is voltak, mert a századfordulón hatalmas versenytársat kaptak az orosházi Gémes-féle kenyérben. Gémes Ferenc 1890 táján került Mindszentről Orosházára. Amellett, hogy nagyon szerencsés ember volt, a szakmáját kitűnően értette és nagyon jó szervező volt. Azt tartotta, hogy a legjobb hengerszék előtt is a kövek között kell összetörni a búzát. Ezért nagy gondja volt a kőre. Még a korpakiőrlésre szolgáló *tótkövet* is maga választotta ki a kőfejtőknél. Gazdag ember korában is maga *vágta ki* a malomköveket. A sütödék részére őrölt liszt jobb volt a kereskedelmi szabványnál. A búzát négyszer-ötször is felöntötte egymás után a kőre, s csak azután eresztette tovább a hengerszékekre. Kevesebb színlisztet szedett ki ilyenkor, s a legalját a korpához keverte. Csak orosházi búzát őröltetett. Az orosházi fogyasztóknak ő maga sütött. A malomudvaron volt a hatalmas sütőház, 25 asszony dolgozott benne. A kovászt este 10 órakor készítette az *elsőasszony*. Egy mázsa liszthez 70 dkg élesztőt és fél kg párt számoltak. Ez volt a Gémes-kenyér titka. és a sikérdús búzából őrölt kitűnő liszt. Négyóránként ürült a kemence. Egy kemencében 25 kenyeret is bevetettek. Az első vetést és az első ürítést Gémes ellenőrizte. Az országban legalább 100 sütőasszony sütötte a Gémes-féle házikenyeret. Mindezt Gémes szervezőereje hozta létre. Ötvenhét városban volt önálló, Orosházáról irányított, Gémes-féle házikenyérsütöde. Sütödéje volt többek között: Szarvason, Makón, Szolnokon, Miskolcon, Kassán stb. Amihez nyúlt, aranynyá változott. Malma háromszor leégett — mást kétségbeejtette volna a csapás, ő keresett rajta. *Palotát* (az orosháziak a házát még ma is „Gémes-palotának" hívják), fürdőt épített, nagylábon élt. A második és harmadik malomtűz közé esett a kenyérüzlet virágkora. Ám a harmadik malomégésbe belebukott és Amerikába menekült. Egy ideig itthon élt még a szervezet, de a Gémes szétesö művét nem vette át senki. Koczka Pál még 1921-ben látott kereskedés előtt kitett táblát, amelyre egy szép kenyeret festettek. A felírása: „Gémes-féle házikenyér kapható", pedig akkor már a Gémes régen megbukott.[1]

[1] *Szabó Pál:* Orosházi házikenyér. Orosháza, 1938. 7—15.

Sok kenyér fogyott a Pusztán. Egy kenyér mindig az asztalsarkán állott a szobában, vagy ahol étkeztek. *Nagyszalvétával* terítették le. Sok helyen kenyérkosárban tartották. A lábon álló kenyérkosárnak az egyik sarokban volt a helye. Legtöbb helyen a gazda szelte a kenyeret. Ha a kenyeret körülvágták, akkor egy *pilis* esett le. Ha kevesen voltak, akkor fél, vagy negyed pilist vágtak. Ha vendégek voltak és valami oknál fogva nem sült szépen a kenyér, az asszony azt mondta az embernek: „Aptyuk, vággyon a könyérbül odakinn, nëhogy bent morzsájjon!" Ha pedig szép volt: „Hozza be a könyeret oszt vággyon!" Az elszeletelt kenyeret vagy a tányér mellé, vagy egy kosárkába tették. Volt külön kenyérvágókésük is. A kenyér szelője, ha ránézett a kenyérre, megmondta, hogy ki vágott belőle. „Na már látom, hogy mëgint asszony vágott a kënyérbül!" — mondta az ember. Fejes Mártonné szép kenyeret tud sütni, de elismeri: „Nem tudok szépen kënyeret vágni, nem is *hadakirozok* ellene!" Nem bírja a keze. Az 5—6 kg-os kenyérnek olyan sülése volt, hogy a vastag haj és a bél erőt kívánt.

Megoszlanak a vélemények arról, hogy milyen időközben sütöttek kenyeret. Sokan úgy tudják, hogy télen-nyáron hetenként sütöttek. Egyesek szerint a kenyérsütés viszont másfélhetenként történt. Fekete Sándor emlékezete közelíti talán meg legjobban a valóságot: a parasztok nyáron hetente, télen pedig másfélhetenként sütöttek. Viszont Koczka Pál szerint régen szabály volt a kéthetenkénti sütés.

A kenyerek számát és nagyságát a családtagok száma szabta meg. A századforduló után (egyesek az 1910-es évet, mások az első világháború kitörését jelölik meg) a családtagok száma megcsappant. Régebben 8—10 főre 5 db 6—7 kg-os kenyeret és 1 db 2—3 kg-os cipót sütöttek. Később az 5—6 tagú család 3—4 db 5—6 kg-os kenyeret és 1 db 1—2 kg-os cipót sütött. A kenyérfogyasztást befolyásolta még az is, hogy a család tésztás volt-e? Az ilyen helyen valamivel kevesebb kenyér fogyott, mert sokszor főztek tarhonyát, túrós-, mákos-, diós-, lekvárostésztát stb.

Majdnem minden kenyérsütéskor sütöttek néhány *lángost*. Kenyértésztából készítették. A tésztából kiscipókat formáltak és elnyújtották akkorára, mint a sütőlapát feje. Amikor a harmadik ízikkéve égett, a láng elé tették a kemence fenekére. Ha sülés közben hólyagosodott, akkor a piszkafával kilyukasztották, különben megégett. Mikor megpuhult, megfordították, de először körülforgatták, hogy a széle ne égjen meg, hanem szépen piruljon, azután fordították meg. Éppen hogy megkapta a láng, máris megsült. Amint kivették a kemencéből, az asztalon megtörölgették száraz ruhával és zsírral, ritkábban vajjal megkenték. Zsírral jobban szerették. A zsírt kanállal kenték. A zsír elolvadt rajta és sóval *megpörgették*, majd összetekerték. Harapták vagy tördelték. Néhol késsel vágták, mint a mákos kalácsot. Frissen fogyasztották. Nagyon sokat nem lehetett enni belőle, pedig nagyon finomnak tartották. Bort is lehetett rá inni. Tejfölös lángost ritkábban sütöttek, mert nem volt mindig kemény tejföl. A sütőlapáton készítették el. A lapátra tették, körül felhajtogatták a szélét és jó kemény tejfelt tettek rá. A kanál hátával kenték el. A láng előtt sütötték. Ennek már nagyobb sülés kellett: rajta volt a tejfel, ezért megfordítani sem lehetett. Amikor a tejföl *bugyborékja* visszaesett, akkor megsült. Nyolcfelé vágták.

Kenyérsütéskor a kenyértésztából gyakran *vesét* is sütöttek. A tésztát kerekre elsodorták, majd jobbról és balról a közepéig hajtották. A hajtáskor zsírozták. Azután egymásra hajtották és vese alakú lett. Vagy: az elnyújtott tésztát összehajtogatták, mégpedig először hosszában, azután keresztben, s így egy négyszögletesre hajtott tésztát nyertek. Minden hajtás után zsírozták. Tepsibe tették és a kemence szájában sütötték. Ha kisült, jó foszlós, puha és réteges volt. Szét lehetett rétegekre szedni. Akkor sütötték, mikor a kenyér teljesen „kifogyott a hajából", s a vese hamarabb kisült, mint a kenyér.

A kenyértésztából *pompost* is készítettek. Csak az orosháziak sütötték. Azonban némelyik vásárhelyi asszony megtanulta az orosháziaktól a sütését. Akkor sütötték, amikor volt belevaló: túró, káposzta vagy lekvár. Nem minden kenyérsütéskor sütöttek pompost,

csak akkor, ha a kenyérsütés reggelén nem volt már kenyerük. Hamarabb kisült, mint a kenyér. Tavasszal ilyen esetben inkább lángost sütöttek, pompost főleg télen. Egy kétöklömnyi cipót szakajtottak, s először sodrófával, majd kézzel elnyújtották. Zsírral meglocsolták, s a tölteléket ráhintették. Egyesek reszelt cukorrépát szórtak rá, de az több zsírt kívánt. Úgy hajtogatták össze, mint a rétest. Hajtogatás közben zsírozták és a belevalóval hintették. Még egyszer olyan szélesre hajtották, mint a rétest. Tepsibe tették és a kemence szájában fél óra alatt kisült. Finom volt, ilyenkor az volt a reggeli. Még aznap elfogyott. Nem tudtak annyit sütni, hogy el ne fogyjon. A pompost *pampuskának* is hívták, bár az igazi pampuska a következőképpen készült: A kenyértésztát akkorára nyújtották, mint a tepsi. Megzsírozták a tetejét, s rászórták a tölteléket. Majd egy ugyanakkora tésztalapot tettek rá. Ez már nem volt olyan finom, mint a pompos.

Kenyérsütéskor a teknő oldaláról összegyűjtötték a *vakarcsot*. Összegyúrták egy kis liszttel és zsírral. A lapos, ujjnyi vastag tészta tetejét pogácsaszaggatóval megmintázták, vagy késsel kockára vágták, vagy kanállal lenyomkodták. A kenyér bevetése után sütőlapáttal bevetették. Hamarabb vették ki, mint a kenyeret és frissen fogyasztották. Sokkal jobb volt, mint a pogácsa. *Zsírosbodagnak* hívták. Amikor kétszikű libatojásuk volt, abból *tojásosbodagot* sütöttek. Nem kenyértésztából készítették, s nem feltétlenül kenyérsütéskor sütötték. 1,5—2 kg lisztből készült. A lisztre négy-öt tyúk- és egy libatojást ütöttek. Ekkor került bele sós víz. Összeállították, majd jól meggyúrták. Ujjnyi vastagságúra nyújtották el. A tetejét tojással megkenték és sóval bepörgették, majd késsel megkockázták. A kétszikű tojás rántottának nem jó, így használták el. A tojásbodag böjtös eledel. Nagyböjtben csinálták. Estefele sütötték, s azt fogyasztották vacsorára.

II. Lepénysütés

Az első világháború előtt történt Vásárhelyen egy keddi piaci napon a piactéren: a kisbíró fellépett egy kocsira, hogy a dobszót jobban hallják. Közben a lovak elindultak, s a kisbíró leszólt: „Foggya mög az Istenit, mer kimögy a tanyára lepényt önni!" A gazda ráfelelte: „Keddön nem jó a lepény, csak szombaton!" Szombat nem múlt el túróslepény sütése nélkül. Előtte egy kis suhantott vagy rántott leves volt, azután jött a túróslepény. Ha csak van hozzávaló, a Pusztán a szombatot el sem tudják képzelni lepény nélkül.

Legtöbb asszony szerette is csinálni, pedig a lepénysütés *peszmetélés*. Sok asszony ért is hozzá, de a lepényt el is lehet rontani. Ezelőtt nem ment addig férjhez a lány, míg meg nem tanult kenyeret és lepényt sütni. Igyekezett is hamar megtanulni.

Ízlés dolga, hogy a *gyúrtajjú*, vagy *kőttesajjú* lepény a jobb. Van aki erre, van aki arra esküszik. A gyúrt aljú lepényt a kemence fenekén sütötték, azért azt *fenekënsült* lepénynek hívták. A kőttesaljú lepényt élesztővel készítették és *tepszibe* sütötték. De emberfia legyen az is a talpán, aki meg tudja mondani, hol sütnek jobb lepényt: Orosházán-e, vagy Vásárhelyen.

Az orosháziak a *szerdék* túrót magától altatták (nem tettek bele oltót). Az aludtejből készült túró savanykás és morzsalékos. A vásárhelyiek szerint az orosházi lepényről a túrót le lehet söpörni, olyan morzsalékos. Az ilyen túró lepényre nem, csak száraztésztára való. Arra viszont jobb, mint a vásárhelyi. A vásárhelyiek a tejbe oltót tettek, s a túrójuk vajasabb, édesebb. A lepényre az ótott túró a jobb, ezért sokan úgy tudják, hogy a Pusztán a vásárhelyiek jobb lepényt sütnek, mint az orosháziak.

Ujj Istvánné szerint „az igazi lepényt arrul lëhet mëgismerni, ha kivesz az embër a tálból — hát visszalettyen a kezefejire. — *Lettyenős* lepényt csak az orosházi asszonyok tudnak sütni, mer nem sajnálják tőle a tejfölt. De csak tepszibe lëhet sütni."

Szombaton, amikor *fölatták* a reggelit, az asszonyok hozzáfogtak a lepénysütéshez. Egy átlagos nagyságú kemencébe 4 gyúrt aljú lepényt és egy tepsit lehetett betenni. Négy *összemarok* lisztből készült a négy lepény. A lisztet kisvájdlingba tették és kevés zsírral összegyúrták, hogy könnyen nyújtható legyen. A zsírt a két kezükkel összemorzsolták annyi liszttel, hogy megfelelő keménységű legyen. A zsíros lisztet sós vízzel könnyen nyújthatóvá gyúrták. Annyi cipót szakajtottak belőle, ahány lepényt akartak sütni. A zsíros tésztákat nem pihentették, de ameddig az egyiket készítették, addig a másik pihent. A nyújtódeszkákat meglisztezték és a tésztát a nyújtófával vékonyra elnyújtották, majd villaheggyel megszurkálták, különben felhólyagosodik sülés közben, s a túró lefolyik róla. Körül begyűrték a szélét, hogy a túró megálljon rajta, ezért lett csipkés a széle.

A jól lecsúrgatott túróba kevés lisztet és tojásfehérjét tettek, majd a kanállal jól összegyúrták. Nem keverték, nem kavarták, hanem *összeállították*. Majd kanállal a lepény aljára rakták és a kanál hátával ujjnyi vastagságúra elkenték. Nem lehetett vastagon túrózni. A túró tetejére lecsúrgatott kemény tejfel- és tojássárga-keveréket kentek. Egyesek a túró elkenésekor a lepény szélén egy ujjnyi helyet elhagytak, azt felhajtogatták és egy kicsit megnyomkodták.

Rendszerint az utolsó lepényt tejfölösnek készítették. *Bodagnak*, egyesek *bocskornak*, *bocskorosnak* is hívták. (Orosházán a kenyértészta maradékából sütött tésztát nevezik annak.) A tejfölös lepény a következőképpen készült: Az aljára túró került, erre egy elnyújtott tésztát borítottak, annak a tetejét kenték meg tojássárgás tejföllel. A szélét ennek is felhajtották. Szokás volt a túróba cukrot is tenni. Kétfelé vették a túrót, az egyiket megcukrozták, a másikat nem.

4—5 kéve szárízikkel megsült a lepény. A lepény forró kemencében sült. Ha férfi fűtött, akkor feltétlenül megkérdezte az asszonyt, hogy jó-e már. Amikor „kész a kemënce!", a tévőt feltették, hogy ne hűljön ki.

A sütőlapátot a nyújtódeszka mellé tették, két kézzel a lepény alá nyúltak, a lepényt rárántották a lapátra és bevetették. A kemencében pontosan a helyére tették és apró rázogató mozdulatokkal kihúzták alóla a lapátot. Nem lehetett utólag igazítani. Amint a lepény a kemence fenekére került, az előtét feltették. Heves kemence kellett a lepénynek, hogy az *ajját* is „fölfoggya". Negyedóra alatt megsült. Akkor volt jó, ha hirtelen sült. Ha lassan sült: fonnyad, *pössed* és fakó maradt a teteje, az alja pedig sűrű. Sülés közben — mikor még félnyers — földomborodik, de azután visszahúzódik.

Amint a lepény teteje és alja szép piros lett, megsült és kiszedték. Sütőlapáttal könnyű kiszedni. De nem tették mindjárt az asztalra. Rövid ideig hűlni hagyták, mert a túl forró lepény túrója lefolyik. Amikor a lepényt kivették a kemencéből, egy zsákra, az ún. *lepényzsákra* tették. A lepény két szélét megfogták és riszáló mozdulatokkal a zsákhoz törülték a lepény fenekét, hogy a pörnye a zsákra ragadjon. Aztán az asztalra tették. Utána daraboltak, mindig felezve vágták a szeleteket. A lepény tetejét vékony, vöröses-barnás réteg borítja. Ez a lepény *pillangója* vagy *pilléje*. Egy kicsit hullámos. A lepény széle ropogós. A lepényt nyolcfele vágták. Éles késsel lehetett szépen vágni, vágás közben csak úgy párolgott, s „még hatalmasabb" volt az illata.

A nyújtódeszkát — lepényestől együtt — az asztalra tették, s azon fogyasztották. *Fecskefarkúra* harapták. A begyűrt végét a kezükben tartották és mindig a „högyös" végét harapták. Akárhova haraptak, a lepény mindig fecskefarok alakú maradt. Egy lepény egy evésre négy személynek elég volt.

Régen a tanítót szombaton meghívták ebédre, lepényre. A maradékot hidegen fogyasztották. A fenékensült lepény kapós volt. Ha a tepsis lepény finomabb is, az igazi vásárhelyi lepénynek a fenékensült lepényt tartják.

Az első világháború óta tepsiben sütik a lepényt. Ezt még fölségesebb eledelnek tartják, de több munkával jár. Az aljának készítése tér el az előzőtől. Ha más kalácsot is sütnek, ak-

kor a lepény alját kalácstésztából készítik. Az omlós alj külön készül. Minden 40 dkg lisztthez 10 dkg vajat és 5 dkg zsírt adnak. Ezt összemorzsolják, egy késhegynyi szódabikarbónát tesznek hozzá, majd ráütnek egy tojást. Megsózzák és csurgatott kemény tejfölt tesznek hozzá. Könnyen nyújtható tésztává gyúrják össze. Olyan cipókat szakajtanak, hogy ha elnyújtják, akkora legyen, mint a tepsi. A kőttes tésztát vékonyabbra nyújtják, mert az még kel a tepsiben is. Lisztezett nyújtódeszkán kinyújtják. A szélét odanyomkodják a tepsi oldalához, mert a túrónak nem szabad a tepsi oldalához érni. Az elkészített túrót kanállal rárakják, s azután közvetlenül a bevetés előtt tejfölözik.

Ennek is meleg kemence kell, ezt is gyorsan sütik. Ha a tepsit megrázzák, s már *surrogva* mozog, akkor jó. A tepsiből azonnal kiveszik, nagykéssel alányúlnak, félig felemelik és a tepsit hirtelen kirántják alóla. Ha nem szedik ki azonnal, az alja megpuhul, elhagyja magát és a túró lecsúszik róla. Kicsit hűlni hagyják, eldarabolják, majd tálalják. Fejenként 2—3 darabot *betürülnek* belőle. A maradékot sokan felmelegítik, akkor a legfinomabb. Csak annyit melegítenek meg, amennyit elfogyasztanak, mert különben kiszikkad a lelke, összetöpörödik.

Legtöbbször lepénysütéskor készítettek lepényaljból *bocskort*. Gyerekek, de az idősebbek is nagyon szeretik. *Frisstibe* finom, gyerekeknek még finomabb, mint a lepény. Volt, aki lepénysütéskor mindig mondta: „Maraggyon egy kis tészta bocskornak is!" Bocskort rendszerint egy kis tepsivel sütöttek, hogy elfogyjon, mert ha áll, *mëggebed,* megkeményedik. Amikor kenyeret sütöttek, néha meghagytak egy kis cipónyit, s abból készítettek bocskort. A lepényaljából vagy a kenyértésztából meghagyott cipót elnyújtották és tepsibe hajtogatták. A szélét fodrosra gyűrték és tejfellel — a kenyértésztát jó vastagon, a lepénytésztát vékonyabban — megkenték. A kenyértésztából készültet lángon sütötték. Még égett a tűz, míg nem tették fel az előtét, akkor sült. A lepényaljból készült a lepénnyel sült, de hamarabb kivették. A tepsiben eldarabolták, s onnan fogyasztották. Van összehajtott bocskor is. A tésztát asztallap nagyságúra kihúzták. Először az egyik, s azután a másik irányban úgy hajtották össze, hogy végül tepsi nagyságú lett. Ha volt elég tejfel, akkor hajtogatás előtt mindig kenték. A lepénnyel sült. Egyszerre vették ki a lepénnyel. Alja és teteje pirosra sült. Nem maradt másnapra.

Gyúrtaljú lepény tésztájából még másképpen is hajtogatták a bocskort. Ujjnyi vastagságúra és sütőlapát nagyságúra elsodorták. Volt, aki a sütőlapátra tette, volt, aki a nyújtódeszkán készítette. Jól megtejfölözték, majd a négy oldalát felhajtották. Sütőlapátra tették, s úgy vetették be a kemence fenekére. Mikor kisült, a közepe jó lettyenős volt. Egyesek az összeszaporodott vaj maradékából készült sült vajjal készítették, s nagyon finom volt.

A lepénnyel nagyon sokszor egy tepsi *öntöttpitét* is sütöttek. *Kivert-pitének,* vagy *vékonypitének* is hívták. A tésztáját egy fazékban bekeverték, majd kizsírozott tepsibe öntötték. Először ez ment be a kemencébe. A szénvonóval egészen a parázsig tolták. Ha a kemencében fenékensült lepény sült, akkor a ciroksöprűt vízbe mártották, s kisöpörték a kemence fenekét. Végül a kemence előtéjét feltették. A pitét a tepsiben kockára vágták, s frissen fogyasztották. Nyomában jár a lepénynek.

A szombati lepény mellett néha *kőttespogácsát* sütöttek. Pogácsát nem sütöttek olyan gyakran, mint kifllit vagy pitét. Jobban ízlett a kifli, mert abban mindig *tőtelék* is volt. Ha más nem, egy kis *cimet*. A pogácsát szegényesebbnek tartották még a kőttpiténél is. Pogácsát inkább ősszel sütöttek, amikor ráértek és hosszabb ideig hordhatták. Nyáridőben — ha részesek voltak — 2—3 tepsivel sült. Ha pogácsat készítettek, akkor nem sült bocskor.

Amikor lepényt sütöttek, akkor a lepényaljját úgy készítették, hogy maradjon pogácsának is. A pogácsát szaggatták ki előbb. A sütése nem nagy előkészületet kívánt. A lisztet megszitálták. Tejet melegítettek, cukrot tettek bele, s benne áztatták meg az élesztőt. Majd négy személyre egy liter sós tejet langyosítottak. Ekkorára megkelt a cukros tejben az élesztő. A kétféle tejet összeöntötték, és annyi lisztet adtak hozzá, amennyit fölvett. Az összeöntés

után fakanállal jól fölkeverték, jól kidolgozták lágy tésztának, majd leterítették. Fél óra múlva felverték, ezután ismét fél óráig puhították, végül szaggatták.

A tésztát a vájdlingból kiöntötték a meglisztezett asztal tetejére vagy a nyújtódeszkára és két ujjnyi vastagra elnyújtották. Megkenték zsírral, összehajtották, majd elnyújtották. Lisztes pogácsaszaggatóval vagy pohár szájával kiszaggatták. A pohár száját lisztbe mártották, rátették a tésztára, csavargatva lenyomták és a pogácsát a tenyerükbe ütötték ki. A pogácsa tetejét késsel bevagdosták, hogy ne hólyagosodjon fel. Ritkásan rakták a kizsírozott tepsibe, mert a pogácsa még a kemencében is kel. Mielőtt a kemencébe tették, meleg zsírral megkenték.

A pogácsa nem szereti a *heves* kemencét. Ezért fűtés után a lepény az első, mert annak erősebb sütés kell. Amikor a lepény félsülésben volt, akkor tették be a pogácsát. Szokás volt a kemencét tollal megnézni, hogy elég heves-e. Napraforgó- vagy cirokszálra egy libatollat tűztek, s azt a kemencébe dugták. Akkor sült szépen a pogácsa, ha a kemence nem csapta barnára a tollat, hanem csak fehérre bodorította. Ezért egy *stanyiszli* (zacskó) libatollat tartottak kéznél. A pogácsa hamar megsült, mert könnyű tészta. Mire megsült a pogácsa, megsült a lepény is. A pogácsát vették ki *elsőbb,* mert az volt a kemence szájához közelebb. Ha felvert tojással vagy olvasztott zsírral kenték meg a tetejét, szebben sült. A vakarcsot is kisütötték és a kutyáknak, macskáknak adták.

A pogácsa frissen a legjobb, de egy napig még finom, mert kacsa- vagy libazsírral kenték meg a tetejét, s az puhán tartotta. Saját gőzétől megpuhult. Sütéskor lepénnyel, pitével jóllaktak, a pogácsát egész nap hordták. A gyerekek *kuncogtak* a pogácsáért. Este szalonnával isették kenyér helyett, de túróval is fogyasztották. Ha szerették a kőttest, akkor szombaton este és vasárnap nem fogyott a kenyér. Ha maradt, tarisznyázták. A pogácsa sem tartott sokáig, mert ha megszáradt, nem volt kapós. Nem melegítették meg. Pogácsát magát csak ritkán sütöttek, túrós, *birkás lepényt* sütöttek előtte, vagy tejes pitét. Mindig egy kemencével készült. Négy személyre egy tepsi pitét, egy tepsi lepényt és két tepsi pogácsát sütöttek.

A zsírospogácsa még jobban kiment a divatból, mint a kőttes. Pap Lukács Jánosék ha egy évben kétszer sütnek zsíros pogácsát, akkor a kutyának is jut belőle. A következőképpen készült: Kimarkolták a lisztet és zsírral feldolgozták. Közepes keménységűre gyúrták, majd ujjnyi vastagságúra elnyújtották. Késsel megcsíkozták, tojással megkenték, sóval megszórták és kiszaggatták. A maradékot összehempergették és *sóslúd* lett belőle. A maradék tésztából 6—8 cm nagyságú *ludakat* formáltak. Tojással megkenték, köménymaggal, sóval meghintették. Nehéz eledel, sok vizet kíván és csúszik rá a bor.

Disznóölés után sül a *töpörtőspogácsa.* A zsír kisülése után a töpörtő egy részét nem nyomkodják ki, sót hintenek rá és feldörgölik liszttel. Annyi lisztet adnak hozzá, amennyit felvesz, hogy *kérges* legyen. Langyos tejszínes tejjel gyúrják meg. Tovább úgy készül, mint a zsíros pogácsa. Azért kapósabb, mint a zsíros pogácsa, mert ritkábban sül.

III. Kukoricalisztből készített tészták

1. Málé

Minden télen sütöttek *málét.* A kukoricalisztből sütött édes málét *csipás málénak* is hívták. Legjobb arra a célra a *rózsa-* és a *putyikukorica.* Ősszel vagy a télen a góréból egészséges csöveket válogattak. Külön zsákban vitték a nekivaló kukoricát a malomba: „Ebbül málélisztët csinájjon!" — mondták a molnárnak. A málélisztet egy nekivaló kő szabályozával készítette a molnár: lisztnek őrölte. A málélisztet a kamrában, az *ácokon* tartották. Csak

akkor volt édes a málé, ha lágy vízzel készítették, „Málénak jó-ë a víz?" — kérdezte egyik ember a másikat. Messzire elmentek jó málévízért.

A Gyöngyösi-féle szélmalom közelében, az Aranyad oldalában volt egy keskeny ásott kút. A vize kesernyés, ihatatlan volt, de olyan finom málé sült vele, hogy párját ritkította. Ha málét akartak sütni, oda mentek vízért. A kútban lévő vizet *málévíznek* hívták. Ilyen víz volt Vásárhelyen a Nádor utcában is. Amikor a Gyöngyösi-malom közelében lévő kút beomlott, amikor Vásárhelyre mentek a piacra, a tejeskantában hazafelé hoztak málévizet. Sokan hordták, szívesen adták.

A málélisztet reggel kosárba szedték és a szobában megszitálták. A darát megfogta a szita. A kukoricalisztet a vájdlingba tették. Néhol egy kevés búzaliszttel összekeverték, ezáltal nem vált törőssé. Amikor a víz forrni kezdett, akkor azzal *gyengére öntötték* a málélisztet. Folyósra, kanállal merhetőre készítették. Hígra keverték, hogy önthető legyen. Ha nem málévízzel öntötték le, akkor a vízbe nem tettek sem zsírt, sem cukrot, sót. A megöntött málélisztet letakarták. „Édesöggy málé!" — szokták ilyenkor mondani. Egy óra hosszáig édesedni hagyták. Reggel vastagon megkent tepsibe öntötték ujjnyi vastagságúra, s a tetejét megzsírozták. Egyesek nem öntötték, hanem levesmerő kanállal merték. Forró kemencében sütötték. Kidarabolták, tányérba rakták és reggelire fogyasztották. Nem volt annyira kedvelt, mint a görhe. Gyorsabban készült, mint az, mert nem kellett szaggatni. Ha a víz nekivaló volt, édes lett.

2. Görhe

Minden télen sütöttek *görhét* is. Jó fog kellett hozzá, bár később megpuhult. Disznóvágás előtt kapós volt. „Ejnye, de jó volna egy kis görhe" — mondták, s ha volt kukoricaliszt, akkor szitáltak. A málélisztet vájdlingba rakták, cukrot hintettek rá, majd tejet öntöttek hozzá és zsírt tettek rá. Egyesek nem cukorral, hanem sóval készítették, de nem volt olyan jó. Alakíthatóra gyúrták. *Szakajtottak* egy tyúktojás nagyságút, s a két tenyér között egy kis gombócot formáltak belőle. Zsírral kikent tepsibe rakták, a tetejét megnyomták és forró kemencébe tették. Szerette a hirtelen sülést. Mikor megsült, tálba tették, letakarták és gőzében megpuhult. Magában fogyasztották. Mindenki szerette. 4—5 darabot is elfogyasztottak belőle, de kívánta a vizet. Ha maradt, leterítették, a kemence vállára tették és egész nap *hordogatták*. Olyan jó volt, hogy nem lehetett megunni. Samu Sándor emlékszik rá, hogy az iskolában minden második gyerek görhét vitt.

Früstökre télen az orosháziak sokszor *tejesporószát* sütöttek. A kukoricalisztet megszitálták és ugyanúgy mint a piténél vagy a palacsintatésztánál, tejjel *lötyögősre* összekeverték. A keveréket zsírozott tepszibe öntötték. A reggeli fűtéskor sütötték. Jobb volt, mint a görhöny. A lisztnek fele kukoricaliszt volt és egy kis cukrot is tettek bele.

IV. Csíramálé

Az orosháziak minden télen, de főleg tavasszal sütöttek *csíramálét*. Amikor a disznótoron túl voltak, akkor kezdték el sütni. Ritkán sütöttek, de ha egy kemencével sült, akkor két hétig is eltartott. Ahol nagyon szerették, ott gyakrabban rákerítették a sort. Ott többször sütöttek, ahol a lisztet nem sajnálták, mert azt nagyon emésztette. Ha sokat sütöttek, kevesebb kenyér fogyott. Fekete Sándor bérese annyira szerette, hogy míg *benne tartott*, mást nem is evett. *Dercével* is sütötték. A malomban régen dercét is adtak, ezt egyesek a liszthez, mások a korpához keverték.

„Nem nagy fenékën fordult" a sütése. Két liter búzából egy kemencére való csíramálé sült. Egy cseréptálba búzát tettek, s vizet öntöttek rá. Megkavarták s ami a víz színére jött, azt leöntötték róla. Majd a vizet leszűrték és a nedves búzát deszkára, *cserínyre* teregették, de előtte vízbe mártott és enyhén kicsavart vászonruhát, abroszt terítettek a deszkára. A nedves ruhára került ujjnyi vastagon a búza, amelyet egy vékony ruhával takartak be. Naponta kétszer vízzel *mëgparáholták,* s ujjuk hegyével megkavargatták, ameddig nem kezdett csírázni. Egyesek a lucskos búzát a vászonfazékban hagyták, míg nem csírázott és mindennap fölrázták, hogy mindenütt egyenlő nedves legyen. Amint csírázni kezdett, kiteregették, már nem bolygatták, de mindennap locsolták. A kiteregetett búzát langyos és világos helyen csíráztatták. Ha sok nedvességet kapott, akkor *mëgpukatt.* Ha nagyon meleg helyen tartották, akkor hirtelen nőtt és üres lett. Kilenc napra csírázott ki. Először a csíra pattant ki, a gyökere gyorsan és sűrűn nőtt és végül egybefonta az egészet. Amikor a csíra kezdett zöld színű lenni, akkor már használható volt.

A csírát *máktörőmozsárba* megtörték. Az összefonódott csírát késsel eldarabolták, vagy kézzel szétcibálták. Könnyen tört. A jól összetört csíra *csicsogott.* A századfordulótól kezdve sokan törés helyett húsvágógépen ledarálták. A megtört, ledarált csírához annyi vizet öntöttek, míg tejföl sűrűségű nem lett. Két marékkal kicsavarták és a csíra levét egy másik edénybe csurgatták. A kicsavart csírát kevés vízzel összekeverték és egy külön edénybe ismét keményen kicsavarták. A kétszer kicsavart csírát a tyúkoknak vetették.

Sokan a kétféle levet összeöntötték és sűrű lisztszitán átszűrték. A csíramálé alja részére egy keveset kivettek belőle. Azután az összeöntött csíralevet liszttel pite sűrűségűre összekeverték. Egyesek a második csavarás levével gyúrták a csíramálé alját, amikor *bocskoros aljat* csináltak.

Az aljnak olyan kemény tésztát gyúrtak, hogy sodrófával nyújtani lehessen. A tésztát annyifelé vágták, ahány tepsivel sütöttek. Kissé megzsírozott tepsibe terítették. Majd a liszttel hígra kevert csíralevet az aljra öntötték, kb. másfél ujjnyi vastag lett a csíramálé teteje. Szokás volt a meghagyott első levet a bevetés előtt kanállal a csíramálé tetejére locsolni. Egyesek alj nélkül szerették és régen cseréptálban, később zománcos tálban, tepsiben sütötték. A tepsit liszttel meghintették, s ezért az alja a kemencében kissé megkeményedett.

Ekkorra befűlt a kemence. Fekete Sándorné szerint kevesebb fűtéssel járt, mint a kenyér, akkora fűtést kapott, mint a lepény. Sárközi Ferencné szerint viszont annyit kellett neki fűteni, mint a kenyérnek, mert a csíramálében sok a víz. A kisült csíramálé teteje tarka, mint a lepényé. Ha nagyon meleg volt a kemence, akkor felpúposodott a málé teteje. Egyesek levették a megégett tetejét, s tovább bent hagyták a kemencében. Másfél óra alatt megsült.

Ha egy kicsit hűlt, a tepsiben *kidarabolták.* Tálba összerakták és onnan tányérba szedték. Késsel, villával fogyasztották vagy harapták, mint a lepényt. Puha volt, mert megpuhult az alja. Másnap még jobb volt, mert *mëgereszkëdëtt.* Egyesek jobban szerették az alj nélkülit. Ritkábban sütötték, de ott is készült, ahol a bocskorosaljút jobban szeretrék. Ha maradt egy kis csíralé (de az aljatészta már elfogyott), egy cseréptálba öntötték és kisütötték. A kemencében kisebb helyen fért a tál, mint a tepsi.

Főtt étel után nyomatékul, szájízesítőként ették. Tésztát helyettesített, de nyalánkságnak tartották. A csíramálé még *éhumra* (üres gyomorra) sem ártott meg. Akármennyit ettek belőle, nem lettek betegek tőle. Melegen azonban nem fogyasztották. Szokás volt egymásnak csíramálét küldeni, kóstolónak. A vásárhelyi származásúak nem sütöttek csíramálét.

V. Kelt tészták

1. Kifli

Galli Bálintné szerint szombaton egy öttagú család részére 2 tepszi túróslepény, 2 tepszi *cimetës,* mákos, vagy lekváros kifli és fejenként 1—1 *cigánygyerëk* sült. Annyi kiflit sütöttek, hogy vasárnapra is maradt. Volt eset, hogy csak lepényt, vagy csak kiflit sütöttek. Attól függött, hogy mire éheztek. Ha mindkettőt sütöttek, akkor először a lepényt fogyasztották, mert az csak melegen jó, azután a kiflit, mert az hidegen is kapós. Gyakran sütöttek kiflit, mert legtöbb tanyában mákot is termeltek és lekvárt is főztek.

A lisztet télen kosárba szedték és a kemence padkájára tették. *Lanyha* helyen melegítették. A vájdlingba kovászt tettek, s amikor megkelt, tejjel bedagasztották, jól kimunkálták, majd letakarták és kelni hagyták. Azután kiszaggatták. Nyújtódeszkán elnyújtották és háromsarkosra eldarabolták. *Kalánnyal* szedték az üvegből a lekvárt és késsel rakták széjjel. A mákot megdarálták és cukorral összekeverték. Aki nem törte jól meg a mákot, arra azt mondták: „A bíró hátán törte!„ A mákot kanállal rakták a tésztára. Összehajtogatták, a végét egy kicsit meghúzták és aláhajtották. Kikent tepsiben rakták s addig kelt, amíg fűtöttek. A lepénynek nagyobb tűz kellett, mint a kiflinek. Mikor a lepényt kivették, még egy dugat elégett, s azután tették be a kiflit, de a dugat fele parazsát bent hagyták. A bevetés előtt a tetejét vagy tojással, vagy zsírral megkenték. Ha zsírral kenték, pirosabbra sült. Ha alul-fölül piros volt a kifli, akkor megsült. Akkor fogyasztották, amikor egy kicsit hűlt. Amikor szombaton lepény, s kifli sült, legtöbb helyen nem főztek ebédet. Még az „embërëk" (a munkások) sem követelték, szombaton a lepényt várták. Ha a munkásnak családja is volt, néhány darabot vitt haza is.

A *cigánygyerëk* a kifli tésztájából készült. A cipónyi tésztát egyenlő nagyságúra eldarabolták. Két kézzel elsodorták és egy kicsit pödörítettek rajta. Az egyik tenyerükkel előre, s a másikkal hátra sodorták. Így foszlósabb a bele. Utána a közepénél összehajtották és összefonták. A vége úgy állt, mint a fecskefarka. Külön tepsibe tették. Hamarabb megsült, mint a kifli. Frissen fogyasztották. „Elsőbb" a cigánygyereket kapkodták el.

2. Dúc-, fonott- és fontoskalács

Nagy ünnepekre egy csomó lepényt és egy csomó üres kalácsot sütöttek. Egy 4—5 tagú családnak 2—3 dúcot sütöttek. Kelt tésztából készült. Egy cipónyi tésztát kétfele vágták, s azt karvastagságúra elsodorták, majd egymáson keresztbe tették. Három ágát összefonták és a fonás végét visszatekergették a fonás kezdetéig. A kimaradt negyedik ágat akkorára nyújtották, hogy a felcsavart fonatot körülérje. A szegőág végét a dúc alá dugták. A tepsiben megkelt. Fölvert tojással bekenték és a lepény után tették a kemencébe. Egy tepsibe két dúc került. Nem kezdték meg melegen. Szeletelve fogyasztották étel után, de húsvétkor a főtt sonkával ették. Lakodalomban egyesek a paprikással fogyasztották.

Előfordult, hogy nem dúcot csináltak, hanem *fonott kalácsot.* Két ágból fonták és a harmadikkal körülkerítették. Néha három ágból készült, de akkor is beszegték. Ha két kalács került a tepsibe, úgy helyezték el, hogy össze ne érjenek, össze ne keljenek. Egyesek a fonott kalácsot nem kerítették körül.

Ha díszesebb kalácsra éheztek, akkor ünnepre *fontoskalácsot* sütöttek. Egy nagyobb család részére is csak egyet sütöttek, mert annyi tészta volt benne, mint két dúcban. A vásárhelyiek lakodalomra perecet sütnek, mellette sok dúcot és néhány *fontoskalácsot.* Az ágyvitelkor fontoskalácsot küldött a vőfélytől a vőlegényes ház a menyasszonyos háznak. A tészta ágát megsodorták, megcsavargatták, majd kétágra összefonták,. Zsírozott

tepsibe helyezték el karikára úgy, hogy a közepe üresen maradt. Úgy szép, „ha a közepén juk marad". Majd egy megsodort külön ággal beszegték, s az hozzákelt. Utána vékonyabb tésztaágból kis madarakat készítettek. Az ágat megsodorták, majd csomót (orosháziak: *görcsöt*) kötöttek belőle és a fejet-farkát kialakították. A kalács tetejére helyeztek belőle kettőt-hármat.

Hosszabb ideig sült, mint a dúc. Elszeletelve fogyasztották. Magában is ették, de paprikással és sülttel is használták. Régen kiment már a divatból, nincs már kerek tepsi sem a tanyákban.

3. Perec

A vásárhelyi származásúaknál nem múlt el lakodalom *perec* nélkül. Azonkívül családi és nagyobb ünnepekre is sütöttek. Akkor sütöttek perecet, amikor bor is került az asztalra, ugyanis a perecre csúszik a bor. Naphosszat iszogathatnak vele, s nem rúgnak be. Farsangkor, vendégjárás idején kínálásra nagyon alkalmas tészta. Az orosháziaknál a perec nem járta.

3—4 maroknyi lisztből jócskán sült. A liszthez megfelelő mennyiségű zsírt tettek és összedörzsölték. A két tenyér között eldörzsölték a lisztbe tett zsírt. Azután beleütötték a tojást, s egy-két kanál tejfelt is tettek bele. Az élesztőt felhígították egy kis tejjel és a tésztába öntötték. Megfelelő mennyiségű tejbe ízlés szerint kevés cukrot és sót tettek és ezt is ráöntötték. Ezzel a tejjel *állították össze,* egykettőre összeállt. Nem ártott, ha egy kis ideig állt és kelt. Egy csipetnyi tésztát megkóstoltak, mert ilyenkor még lehetett rajta segíteni. Ha bort isznak rá, akkor jobb, ha egy kicsit a *sava,* a sós íze megérzik.

A gyúródeszkán a tésztát kis darabokra vágták. Hüvelykujj vastagságúra elsodorták, majd apró darabokra vágták. Azután a kis tésztadarabokat a tenyerük alatt sodorták. Minden darabot először nagyjából elsodortak, majd ismét elővették őket és végleges hosszúra elnyújtották. A két egymás mellé helyezett tenyérrel sodorták. Azután a pálcika két végét a hüvelyk- és mutatóujjal karikára hajlították, s a mutatóujjal előre-hátra mozgatva összenyomkodták. Egyenként zsírozott tepsibe tették és tojással megkenték. Nem kellett neki nagy tűz, mert vékony a tészta. A kemencében egy fűtéssel két adag is kisült.

Ha kihűlt, jobban érzett a sava. Az étkezés befejezésekor egy tányérban az asztalra tették, s ott is maradt. A tamburabálon a kártyásoknak egy tányérral adtak, a táncolókat körbekínálták. Marokkal szedtek. A család egész nap hordta. Zsebbe tették és ropogtatták. Lakodalomban egész nap az asztalon állt. Néhány nap múlva *mëgereszkëdëtt,* megpuhult.

Főttperecet ritkábban sütöttek, mert azzal több baj volt. Annyi lisztet használtak fel hozzá, amennyit a leütött tojás felvett. Legtöbbször 10 tojásból sütötték. A tojásba sót, cukrot tettek. Összeállítás után húsdarálón négyszer ledarálták, s ugyanúgy készítették, mint a *zsíroszperecët,* csak valamivel nagyobbra. Azután főzték. Amikor a víz tetejére feljött, mácsikszedővel kiszedték, ruhára tették, hogy szikkadjon. Zsírozott tepsiben kisütötték. Akkor finom, ha az oldala kirepedt. Kihűlve fogyasztották. Nagyon jó borkorcsolya ez is. Régen a perecet Vásárhelyen a vásárban felfűzve árulták.

4. Kulcsoskalács

Orosházán lakodalomra *kúcsoskalácsot* sütöttek. Egy nagyobb lakodalomra 400—500 is készült. Ma már kevesebbet sütnek, de a legkisebb lakodalomra is sütnek 15—20 darabot. Nagyobb ünnepre, névnapra, még ma is általános néhány kulcsoskalácsot sütni. Orosháza környékén csak ott ismerik, ahová az orosháziak kirajzottak. A Tolna megyei Zombán is a

magyarok kulcsoskalácsot sütnek lakodalomra. Zomba környékén csak két községben ismerik, ellenben Nyugat-Dunántúlon általános. Győr megyében *kujcsoskalács*, Vas megyében *kalinkó* néven ismert és kedvelt lakodalmi kalács a kulcsos. Az orosháziak erről a vidékről vándoroltak a törökvilág után Zombára, majd onnan Orosházára. A kulcsoskalács sütésének szokása tehát fényt derít a belső migrációs folyamatra is.

Általában a lakodalom előtt 2—3 héttel őrlettek, a lisztnek ugyanis pihenni kell. A kalácsnak szánt lisztet hűvös időben meleg helyen tartották és a *kovászolás* előtt *mëgszitálták*. Szitálás után *kovászultak, kovászt tëttek*. Kevés langyos tejben *elmaricskálták* az élesztőt. Egy púpozott kosár liszthez 6 dkg-ot számítottak. A tejet még nyáron is langyosították. A tejben elmaricskált élesztőt ráöntötték a szitán keresztül a lisztre. Ehhez annyi langyos tejet öntöttek, amennyit a liszt bevett. Először *beëgyelítëtték* a kovászt, a *kovászfával, lapickával* addig kavarták, míg a liszttel össze nem állt. Azután két kézre fogott kovászfával a kovászt *kiverték*. Akkor jó a kovász, ha *hójagot vet*. A kovászolás végén szokás a tenyér élével keresztet nyomni a kovász tetejére. Voltak, akik *nagykovászt*, voltak, akik *kiskovászt* készítettek. Ha nagyobb a kovász, hamarabb kel a tészta, de a tészta kovászosabb ízű. A *gyengébb* kovász hamarabb *mögesik*. Általában *erős* kovászt csináltak, a tészta ugyanis gyöngül. A tésztának pedig *szívósnak* kell lenni, mert a gyönge tésztát nem lehet sodorni. A kész kovász fölé rátették a *körösztfát*, hidegebb időben erre langyos téglát, vagy tálat helyeztek. Leterítették, hogy a levegő ne érje, és 3—6 óráig kelni hagyták. A kevés kovászt vájdlingba *tëtték mëg*, de abban valamivel később esett meg. *Fánkverő kanállal* verték ki. A kovászt ágyban kelesztették. Ha csak egy-két kulcsoskalácsot sütöttek, akkor nem készítettek kovászt. A kovász nélküli kalács nem olyan jó, mint a kovászos.

Amint *mëgesëtt* a kovász, *összeállitották* a tésztát, vagyis a *hozzávalókat* a kovászhoz adták. A hozzávalókat szakajtókosár lisztenként számolták. Egy *szakajtókosár* liszthez egy maroknyi sót, ízlés szerinti mennyiségű cukrot, 1/4 kg vajat és 4 tojást adtak. A tészta összeállítása után az *elegyítéshez* fogtak. Ezt *ögyelítésnek* is mondták. Egyesek, amikor a kovászhoz nyúltak, mondták: „Uram Jézus segíccs!" Azután a kovászhoz adott hozzávalókat addig *maricskálták*, míg a kovász széjjel nem ment. Majd egy kevés lisztet kapartak a kovászhoz. A liszt bedolgozása úgy történt, hogy a tészta alá nyúltak, a lisztet belekavarták a tésztába, s azt addig végezték, míg a tészta elég kemény nem lett, végül négyrét hajtották. Az elegyítés a kalácssütés egyik legfárasztóbb része volt.

A dagasztást a teknő lisztes felén kezdték el. Először sorba *maricskálták* a tésztát, azután dagasztották. Amint a tésztát végigdagasztották, összehajtották, azután tovább dagasztották. Ha egyszer dagasztottak, akkor háromszor hajtogattak, ha kétszer, akkor csak kétszer hajtogattak. A vége fele könnyebb volt dagasztani, mert kelt a tészta. Ilyenkor *cuppogott, szólt*.

Ha nem ragadt a tészta a kézre és hólyagot vetett, akkor kész volt. Sütőabrosszal letakarták, párnát, dunnát tettek rá. Időnként megnézték, hogyan kel. A megkelt tésztát másodszor is dagasztották. Ezt nem dolgozták ki olyan alaposan, mint az elsőt, hamarabb is megkelt. A kulcsoskalács dagasztása is fárasztó, különösen, ha sokat sütöttek. Nem lehetett gyöngére hagyni, a kemény tészta dagasztása pedig nehéz. A család részére történő sütéskor vájdlingban dagasztottak. Úgy történt, mint a teknőben, csak a hajtogatást végezték másként. Nehezebb volt a vájdlingban dagasztani, mert a tészta mindig *kéz alatt* volt. Egyesek úgy tartják, hogy könnyebb, mert a tészta dagasztás közben *felgyűrődött* és nem terült úgy el, mint a teknőben.

A megkelt tésztából egy szeletet vágtak, s nyújtódeszkán *kidarabolták*, megfelelő nagyságúra elvagdosták. Az eldarabolt szeleteken egyet-kettőt sodortak és tovább lökték. Egy kulcsoskalácshoz 4 *közepét*, 4 *lábát* és 2 *kerítőt* vágtak. A közepe és a kerítő egyforma nagyságú és a láb valamivel kisebb szeletből készült. Az eldarabolt tésztákat két tenyérrel elsodorták. Utána ellentétes irányban egyet *sodorintottak* rajta. Az elsodort tészták 40—45 cm

hosszúak voltak és egy darabig pihenni hagyták. Lakodalomban egy asszony vágta, hárman négy sodorta és két asszony fonta a kulcsost.

A kulcsoskalács készítésének legérdekesebb része a kalács fonása. A *kalácsdëszkán* fonták. Először a két közepét helyezték el egymással párhuzamosan. A derekukra ismét két közepet tettek, az előbbiekre keresztbe, egymással párhuzamosan. Az ágakat összefonták, s a fonásnál a tésztát egy kicsit megnyomták, majd a lábakat a megfont középre tették és a középpel egyenként összefonták. Végül a kerítőkkel bekerítették. A sütés előtt felvert tojással megkenték. Néha, egy-két kulcsosra kis madarakat vagy virágokat készítettek, a gyerekeknek sokszor kiskulcsoskalácsot készítettek a maradék tésztából, de ezt tepsibe tették és a végén sütötték ki. A maradékból néha *pipiskét* csináltak. Amikor a család részére sült a kulcsoskalács, a végéből sokszor *öregkalácsot,* mákos, diós, és lekváros kalácsot is készítettek vagy lepényt sütöttek.

A kulcsos fonásakor kezdtek el fűteni. Annyit fűtöttek, mint a kenyérnek. A vetés a kemence belsejében *cuca* segítségével történt. A vető — egy segítséggel — a kalácsot levette a deszkáról és a sütőlapátra tette. A bevetés után hirtelen kirántotta a lapátot a kulcsos alól. Egy rendes kemencébe 6—7 kulcsos fért. A kulcsosnak gyors sülés kell, mert ha lassan sül, kiszárad. A sütőlapáttal szedték ki és a kemence szája mellé tett szalmára tették.

A kalácssütők nehezen várták, hogy az első kemence kulcsos kisüljön. Régebben a papnak, tanítónak is küldtek egyet. Az alsó-felső szomszédoknak is vittek át és a sütőasszonyok is vittek haza egyet-egyet. Ha a lakodalmas házba bárki beállított, kulcsossal kínálták. A kalács kisülése napján az ebédhez és a vacsorához mindig tettek kulcsoskalácsot. A lakodalom reggelén a kávét feltétlenül vele fogyasztották el. Ha a lakodalmat a tanyán tartották, amikor a városon keresztül robogott a násznép, fel-felmutatott egy üveg bort és egy-egy kulcsost. A vacsorán a pecsenyét kulcsossal ették. Egész nap és egész este az asztalon volt. A maradék kulcsosból szoktak küldeni a menhelyi öregeknek is, voltak, akik a piacra is vittek belőle. Ha sok maradt, amikor megszáradt, *mëgöntötték gubának.* Kenyértésztából is szokás gubát sütni, amelynek az elkészítése, ugyanolyan mint a kulcsostésztából készítetté. Gubát sokkal gyakrabban öntenek kenyértésztából.

5. Rétes

Általában téli időszakban sütöttek, de ha megkívánták, ráfordították a sort nyáron is. Sok zsírral járt. Amikor szűken volt a zsír, tréfásan mondták: „Süssünk rétest, majd sül belülle zsír!" Csak akkor sült belőle, ha jól megzsírozták, de nem volt azzal jobb, mert akkor jobban szakadt a tésztája. Szilveszterre mindig sütöttek rétest, s újévre is jutott belőle. A katolikusok *kövércsütörtökön* csörgét, vasárnapra rétest, s utána való keddre fánkot sütöttek. Az aratás befejeztekor is sütöttek. Sokan disznótorra is készítettek. Disznóölés után gyakrabban sütöttek rétest. Nagy ünnepekre nem nagyon sütöttek, mert a rétes „fogyós" tészta. Sok dolog van vele, s rétest csak akkor sütöttek, amikor megkívánták és jobban ráértek.

Csak iskolahagyott lányok próbálgatták a sütését. Ha együtt éltek a nagymamával, akkor az tanítgatta, mert az értett hozzá a legjobban. A rétessütéshez nagy gyakorlat kellett és nem is mindig sikerült. Ha keményebbre állították össze, akkor szakadt, rongyos lett. Ha jól nyúlt, vékony volt a tésztája. Az ilyent *röpülősrétesnek* is hívták. Sokan azért nem mertek hozzáfogni, mert egy egész nap eltelt vele.

A mákos és diós rétes volt a leggyakoribb. Az almást gyorsan kellett fogyasztani, mert az megszívósodott, megpuhult. A szárazabb, ropogósabb volt a kapósabb. Az almásnál gyakrabban sütöttek túrást, mert azt másnap betették a kemencébe, s újra finom lett. Az orosháziaknál a káposztás volt a kapós. Sok helyen még szilvalekváros rétest is sütöttek. Ez is egy kicsit megszívósította a tésztát, ha állt valameddig, ezért nem mindenki szerette. A bele-

valót előre elkészítették. A mákot famozsárban megtörték. A diót sokan késsel összevágták. Mindkettőt megcukrozták, s a cukor reggelre felszívódott. Ellenkező esetben tejjel szívósították, s ezért nem folyt ki a mák, dió a tésztából. A káposztát nyersen is beletették: egyesek cukorral, borssal és sóval hintették be. A káposztát reszelővel elreszelték, egy kicsit megsózták és megdinsztelték. A túrót is aznap készítették el: a vásárhelyiek *ótástúrót*, az orosháziak pedig *szerdéktúrót* használtak, mert az aludttej túrója savanyúbb. A túróba egy kis sót, cukrot, tojást és tört borsot tettek. A töltelékek készítésében sokszor a gyerekek is segítettek: diót, cukrot törtek. Szerették csinálni, mert egyúttal kóstolgatták is, különösen, amikor a cukor is benne volt. A túrót, káposztát akkor készítették el, amikor a tészta egy kicsit pihent. Ha többfajtát sütöttek, akkor a sorrend: mákos, diós, túrós, almás, lekváros, káposztás. Előtte való nap a tepsit megzsírozták, tűzrevalót készítettek és a lisztet megszitálták.

A megszitált lisztet vájdlingba szedték és disznózsírral dörzsölték össze. Közepébe lyukat igazítottak és vizet öntöttek hozzá. A vízbe ízléstől függően sót, cukrot és egy evőkanál ecetet tettek. Az ecettől lett *repülős* a tészta. Kézzel összegyúrták, egy kicsit tekerték, csavarták. Az öregektől tanulták: „A tésztát mög köll tekerni, hogy szívósoggyon!" de ez a liszttől is függött. A tésztát cipó nagyságúra szabták, majd a gyúródeszkán 10—15 percig pihentették. Nyújtófával kissé elnyújtották és ismét pihentették. Mire az utóját elnyújtották, az elejét lehetett nyújtani. Az elnyújtott cipót, langyos zsírral becsapkodták. A liszt közé nem sok zsírt tettek, mert akkor szikkadt. A zsírral megcsapkodott tésztát még egy kis ideig pihenni hagyták, azután kézzel nyújtották. Nagyon szépen nyúlt. A kétfelenyílós asztal tetejét felnyitották és abrosszal leterítették. A tésztát az asztal közepére tették és az asztalt körülhaladva nyújtogatták. Óvatosan alányúltak és körbe-körbe járták az asztalt, miközben váltogatott kézzel húzogatták, nyújtogatták. Miután a szélén a tészta vastagabb volt, hogy le ne szakadjon, levették. Egyik kezükkel szakajtották, a másikra pedig rátekerték a tészta szélét. A nyújtás haladatlanul munka volt, meg is fogadták: „Na mostanában së sütünk rétest." De amint elfogyott, egy idő múlva ismét eszükbe jutott: „Jó volna egy kis rétest sütni!" — és ismét sütöttek.

Az összetekert szélét összegyúrták, kiszakajtották cipónak és pihentették. Ez nyúlt aztán igazán szépen, mert sokat pihent. Ha megunták nyújtani, kiszaggatták pogácsának. Nagyon finom pogácsa lett belőle: ezt *rétespogácsának* hívták. Tetejét késsel kockára vágták és kispohárral kiszaggatták.

Az elnyúlt tésztát aztán megtöltötték. A kezdő szélén az abroszt is kézbe fogva felhajtották. A tölteléket rárakták, majd összehajtották. Mikor a kívánt vastagságot elérték, késsel elvágták és tepsibe tették. Az orosháziak a tölteléket elhintették az egész elnyújtott tésztán, s úgy hajtották össze. A vásárhelyiek a túrót úgy kenték a tésztaszalag szélességében, s egy kicsit meg is borsozták a tetejét. *Kenttúrósnak* hívták. Az orosháziak a túrót is széjjel szórták. Arra az orosháziak morzsás túrója a jó. Ujj Istvánné a túrót a krumplitörőn átnyomta. Az oltástúrót csak kenni lehetett. A kent túrós rétes finomabb, mint a szórt, mert az utóbbi rágósabb, keményebb.

Amint összehajtottak egy-egy rétest, késsel vagy a tányér szélével elvágták és mindjárt a tepsibe tették. A tepsiben a rétes tetejét megzsírozták, különben hamar megkapta a kemence a rétes tetejét. A levágott rétesvégeket külön tepsibe rakták. Ezt fogyasztották el először. A rétestésztának nem nagy tűz kellett, hamar megsült. A fűtés után egy kicsit vártak, hogy a kemence heve elmenjen. Egy kis idő múlva a tepsiket cserélték. A csere egy kis szénvonóval történt. Kisülés után késsel alányúltak és a nyújtódeszkára tették. A rétessel teli rétestányérokat az asztalon leterítették. Ebéd, vagy vacsora után fogyasztották. Megszórták porcukorral. Hamar elfogyott.

VI. Zsíron sült tészták

Amikor „másból kikoptak" zsíronsült tésztát sütöttek. Legtöbbször tavasszal készítették, amikor már többet tojtak a tyúkok és olcsóbb a tojás. Húshagyó kedden a reformátusok feltétlenül *fánkot* sütöttek. Parasztos tésztának tartják, az idősebbek szeretik, pedig este a gyomrukba „beleül". Nagyon kívánja a vizet. A kisgyerekek alig várták, hogy a fánk kisüljön. Legtöbbször *tyúklábot* sütöttek, mert kevesebb zsírt vett magába, mint a fánk.

A *tyúkláb* nem kőttes tészta. 4—5 tojással egy halom van belőle. A finom lisztet megszitálták, leütött tojással, cukorral és sóval összekeverték. A keverés fakanállal történt. Azután kézzel keményre gyúrták. Gyúrás közben pihentették. Addig gyúrták, míg hólyagos nem lett. Ritkult, könnyült a tészta. Hüvelykujj vastagságúra elnyújtották, s késsel 3—4 cm hosszú darabokra vágták. Mindkét végét bevágták és kereszt alakban kihajtogatták. Forró zsírba tették, s amikor az alja piros lett, megfordították, villával kiszedték és fahajas porcukorban meghempergették. Tálba rakták és leterítették. Így oszlósabb lett, megpuhult. Bármilyen étel után jólesett néhány darab belőle.

A *csörge* tésztáját úgy állították elő, mint a tyúkláb tésztáját, csak puhábbra hagyták, hogy sodrófával nyújtható legyen. Pár kanál rumot is tettek bele, hogy szaporább legyen. Ceruzavastagságúra elnyújtották, *csörgemetélővel* vagy szalagokra, vagy kockákra vágták és forró zsírban engedték. Sülés közben megforgatták. Sokan azért vágták kockára, mert könnyebb volt kiszedni. A kocka közepén két párhuzamos vágást tettek, s miután ott sülés közben egy-egy kis rés támadt, oda szúrták a villát. A tészta száraz volt és könnyen tört. Mindkét oldalát cukorral megszórták. Még gyorsabban hűlt, mint a tyúkláb. Miután a tésztának nem kellett pihenni, *„hamaritészta"* volt, s ha vendég jött, egykettőre elkészült. „Ropogós annak, akinek van ropogtatója" (foga).

A *fánk* kőttésztából készült. A fánkot az orosháziak *herőcének* hívták. A liszthez egy tojást, 4 dkg élesztőt, 3/4 liter tejet és tetszés szerinti sót és cukrot adtak. A fánk szapora, az élesztő fújja. Nagy fakanállal jól kidolgozták, hogy könnyű legyen, mert nehéz felverni. Egy óra hosszáig meleg helyen betakarva keltették. Nyújtódeszkán kétujjnyi vastagságúra elnyújtották és kerek szaggatóval kiszaggatták. Rövid kelesztés után forró zsírban kisütötték. Ha jól sikerült, akkor körül fehér szalagos, alul-fölül piros. A vakarcsból *mogyorót* csináltak. Rúd alakúra elnyújtották, 10—15 cm hosszúságúra elvágták és mutatóujjal barázdákat sodortak rajta. Lehetett egyenes, de kifli alakú is. Megszórták cukorral, de mártogatták is. A *töltött fánk* tésztáját finomabbra nyújtották és kiszaggatás után a közepére lekvárt tettek. Egy másik tésztával betakarták, végül egy kisebb szaggatóval ismét kiszaggatták. Ritkábban készült, mert ezzel több „pepecs" van. A zsíron sült tészták közül a fánk a legnehezebb. Evés után nem nagyon kapós, mert jó laktatós. Legtöbbször *csupa magát* fogyasztották uzsonnára. A gyerekek egész nap hordták, s a végén még kérdezték: „Van-ë még?, — nem unták meg.

Ahol volt zsír bőven, ott *zsíronkullogót* is sütöttek. Nem szegényes tészta. Puhábbra készült, mint a tyúkláb tésztája. A gyenge tésztát forró zsíros kanállal kiszaggatták és zsírban sütötték. Tojással fölvert tészta, de ha jól sikerült, akkor szép ritka. A tésztát a tojás fújta, mert csupa tojásból készült. Hajasabb, mint a fánk, s akkora, mint egy tyúktojás. Sülés közben megfordult magától, amikor az alja már megsült. Azért hívják kullogónak, mert mindig mozog a zsír tetején. Fahajas cukorral meghintették. Ebéd után nagyon jó. Gyors tészta és főleg akkor készítették, ha vendég érkezett.

VII. Főtt tészták

A Pusztán nem tudják megmondani, hogy melyik rangosabb: a főtt vagy a sült tészta. „A főtt tészta az főtt tészta, a sült tészta az sült tészta" — mondják. Van úgy, hogy főtt tésztára, van úgy hogy sült tésztára éheztek. Hét nem múlt el, hogy legalább egyszer ne főzzenek főtt tésztát. A katolikus családok még manapság sem főznek húst pénteken. Náluk ekkor mindenképpen tészta járja. Legtöbb helyen ezenkívül még szerdán is tésztát készítettek ebédre.

A főtt tészta (amit a vásárhelyiek *száraztésztának* hívnak) elkészítése nem nagy dolog. „Sokszor elkésett az ebéd, s akkor az asszony kénytelen volt gyorsan heppenteni egy kis ebédet." Meggyújtották a tüzet, feltették a levest és közben elkészítették a tésztát.

Négy személyre négy tojást ütöttek le és egy tojásnyi vizet öntöttek hozzá. Majd lisztel nyújthatóra gyúrták, és két cipóra szakajtották, a cipókat laposra nyomkodták és egymásra tették. Majd nyújtófával késfoknyi vastagságúra elnyújtották. Közben egyszer-kétszer meglisztezték, hogy vágáskor össze ne álljon. 5 cm széles szalagokat vágtak belőle. A bal kezüket a tésztára tették, s az ujjaik előtt vágták a tésztát, s minden egyes vágás után ujjaikat egy kicsit hátrafelé húzták. *Lobogó* (forró) bő vízbe tették és fakanállal kavargatták. A tészta lehűtötte a vizet és ha lassan forrt, akkor összeállt az egész tészta. Megkavargatták, mert a „vizibe kifut". A főtt tészta feljött a víz színére, s *csikmákszedőbe* (amelyet az orosháziak *tésztaszedőnek* hívtak) öntötték, majd hideg vízzel leöntötték. Közben rázogatták a tésztát, lecsurgatták róla a vizet. Voltak, akik a csíkmákszedővel merítették ki a tésztát.

Ha *túrós csuszát* készítettek, akkor forró disznózsírt öntöttek a tésztára, hogy sercegjen. Fakanállal *összeőgyelítették* és utána jól lecsurgatott *ótástúrót* tettek rá, azután tejföllel nyakon öntötték, megbolondították. A vásárhelyiek *ótástúrót,* az orosháziak *szerdéktúrót* tettek a főtt tésztára. Ha mákot tettek rá, akkor zsírral nem locsolták meg. Legtöbbször túrót, mákot tettek a főtt tésztára, ritkábban krumplit, káposztát, vagy kenyérmorzsát és lekvárt. Ha lekvár került rá, *piszkos* tésztának hívták. Diót csak az orosháziak szórtak rá nagy ritkán, különösen amióta a diónak „nagy szeme" van. Ha krumplit tettek rá, akkor szélesebb fogásokat vágtak, s azokat ferdén kettévágták, ezt *siflitésztának* hívták.

A krumplit hajában megfőzték, meglisztezték és villával szétnyomkodták, majd megsózták, zsíron pirított vöröshagymát tettek hozzá. A fejes káposztát finomra elszeletelték, sót, borsot hintettek rá. A szikkadt kenyér belét a tenyerük között szétmorzsolták és kevés zsírban megpirították. Kristálycukrot és fahajat tettek bele. A megfőtt tészta a nagytálba került, s akkor tették rá a rávalót. Míg a levest ették, a túrót betették a melegre. Úgy mondják, hogy a főtt tésztára nagyon hamar megéhezett az ember.

Dörölye ritkábban készült, mert munkásabb. A tésztája úgy készült, mint a fentié, csak lágyabbra hagyták. Amikor a levelet elnyújtották, rárakták a tölteléket: túrót, lekvárt. A szikkadt túróba egy tojást ütöttek és egy evőkanál lisztet tettek hozzá, majd rátették a másik *levelet* és a sorok közét hosszában és keresztben is az ujjaik hegyével lenyomkodták, végül a *csigametélővel* eldarabolták. Egyesek a tölteléket csak a levél felére rakták, s azután a levél másik felét ráhajtották. Lobogós, gyönge sós vízbe dobálták és fakanállal megkavarták. Leszűrték és vastag, kemény, csorgatott tejfölt öntöttek rá. Forrón fogyasztva jó. A dörölye rangosabb eledel, mert finom és több vele a „pecsmet". A dörölyét pirított kenyérmorzsával is készítették.

Elég gyakran főztek *gombócot.* A tölteléke szilvalekvár vagy szilva. A túrosgombóc nem töltelékes, mert a tésztába keverték a túrót. Négy személyre fél kg lecsurgatott túróra két tojást ütöttek, csipet sót tettek rá és egy deci kemény tejfölt öntöttek hozzá. 15 dkg lisztet és 4 dkg zsemlemorzsát tettek bele és fakanállal összegyúrták. Tyúktojás nagyságú gombócokká formálták. Lobogós vízben negyedóráig főzték. Tálba rakták, kemény tejfellel leön-

tötték, pirított zsemlemorzsát hintettek rá és melegen fogyasztották. A lekváros gombóc a következőképpen készült: Négy személyre 1 kg hajában sült krumplit megtisztítottak, villával szétnyomkodtak. Két tojást és egy tyúktojásnyi zsírt tettek hozzá. Egy csipetnyi só is belekerült. Annyi lisztet tettek hozzá, hogy nyújtható tésztát nyerjenek belőle. Vékonyra elnyújtották és kockákra vágták. Közepére lekvárt vagy szilvát tettek. A sarkokat felhajtották és a két tenyér között gombóccá gömbölyítették. Lobogós vízben főzték, majd zsemlemorzsával bőven beszórták. Jó laktatós tészta.

A *szárazgaluska* lusta asszony főztje, mert hamar kész. Az elkésett asszonyok lebbencslevest és szárazgaluskát főztek. Vizet forraltak és egy kis sót tettek bele. Négy személyre két tojást ütöttek egy tálba és 4 dl vizet öntöttek hozzá. Egy kis sóval meghintették és annyi lisztet adtak hozzá, hogy folyós tészta lett belőle. Lobogós sós vízbe kanállal beleszaggatták. Főlés után leszűrték, forró zsírral leöntötték és bőven beszórták morzsás túróval. Jól lehetett lakni vele, mert laktatós.

VIII. Levestészták

Csigatésztát legtöbbször télen készítettek disznóvágásra, ezenkívül lakodalomra és keresztelőre is készült. Frissen szerették fogyasztani; ha vasárnap tyúkot vágtak, akkor pénteken, ritkábban szombaton készítették. Négy személy részére két tojást jól felvertek, annyi lisztet adtak hozzá, amennyit felvett. Összeállították, majd cipóra kigyúrták és nyújtófával vékonyra elnyújtották. Tetszés szerinti nagyságúra darabolták. Általában nagyobbakra darabolták. *Csigacsinálón* kisodorták. Nem mindenki szerette készíteni. Némely vásárhelyi asszony orosházi asszonnyal csináltatta. Ha mindent adtak hozzá, akkor egy tojásból 3—4 forintért készítették. Ilyen esetben megszárították, s nem frissen használták. Ha frissen használták, akkor egy-két napig szitán tartották, hogy alul-fölül száradjon. Ha sok volt a csiga, akkor abroszon szárították a szobában. A napra sohasem tettek tésztát, mert a nap elveszi a színét és tarka lesz. A csigaleves ünnepi leves.

A *sifli, csörgemetélt* és *hosszútészta* tésztájának készítése egyformán történt, csak a darabolása változott. Négy személy részére két tojásból készítették annyi liszttel, amennyit felvett. Úgy készült, mint a csiga. Vékonyra nyújtották, majd pihentették, hogy ne ragadjon össze. Rátekerték a nyújtófára és késsel kihasították. A nyújtófát kivették és újra kétfele vágták a tésztát hosszában. Az így nyert két hosszú tésztaszalagot egymásra fektették és fél centiméteres darabokra vágták. Amikor már 5—6 szeletet vágtak, kockára összevagdosták. Ezt a kockára vágott tésztát *siflinek* hívták. Ha csörgemetélővel vágták el, akkor *csörgemetéltnek* nevezték. A húslevesbe apró sifli vagy csörgemetélt járta. Ha pedig hosszúra vágták, akkor *hosszútésztának* hívták.

A *laskát* húslevesbe tették. Frissen használták, de előfordult, hogy többet készítettek, s ha maradt, akkor megszárították. Általában amikor a húslevest készítették, akkor gyúrták a tésztát. Négy személyre két tojásból készült egy levél tészta. Jó keményre gyúrták. Ha meglisztezték, akkor *mázgás* lett, sűrű lett a leve. Nyújtófával elnyújtották, s egy cseppett szikkadni hagyták, utána 5 cm szélesre elvágták, majd egymásra rakták és cérna vékonyságúra szelték, ezért *cérnalaskának* hívták. Ez a csiga mellett a legfinomabb levestészta. Száraztésztának is főztek laskatésztát, csak azt nem nyújtották olyan vékonyra. Egyesek késhegynyi szélességűre darabolták. Mákot, túrót, diót tettek rá, vagy ha más nem volt, akkor pirított kenyérmorzsát használtak s fahajat, cukrot tettek bele.

A *lebbencs* úgy készült, mint a többi levestészta, csak nem darabolták el, hanem a nyújtódeszkán hagyták száradni. Száradás után kézzel kisebb-nagyobb darabokra törték. Ritka szövésű ruhazacskóban tartották a kamrában felakasztva. Ha nem értek rá tésztát gyúrni, akkor a *suhantott levesbe* ez került. Nem rangos étel, de a pusztai ember szerette.

A *tarhonyát* nyáron készítették jóidővel, mert a tarhonyának száradni kell. Nagyon korán kezdték, hogy mire jól süt a nap, készen legyen. Ha nagy a család, kétszer is csináltak, de ha kevesen voltak, nem is készítettek tarhonyát, hanem egy tojással jó keményre gyúrt tésztából frissen csinálták. A tésztareszelőn kerekre reszelték és frissen használták. Van, aki csak *összeheppentëtte,* de lisztes lett a tarhonya, *mázgás* lett az étel. Legtöbben gondosan készítették, az asszonyok büszkék voltak arra, hogy szép tarhonyát tudtak készíteni. A szép tarhonya: aranysárga, egyforma kerek, jó tojásos és száraz.

Napos időben készült. Bent állították össze a tésztát, de az udvaron csinálták a tarhonyát. A szabadban könnyebben *tört* a tészta, mert gyorsabban száradt. Bent megszívósodott és sokat kellett gyúrni, hogy átmenjen a rostán. 5 kg liszthez 25 tojást számoltak. A tojást egy fazékba ütötték. Két liternyi vizet öntöttek hozzá. A lisztet a dagasztóteknőben kézzel szétterítették. A tojás felét vízzel jól összekeverték és a lisztre öntötték. Jól meggyúrták, hogy morzsás legyen. *Ögyelgették* és gyúrták. A tojással locsolgatták, ha arra szükség volt. Nem keményre, hanem morzsásra dolgozták. Leterített asztalra tarhonyarostán átrostálták.

Amikor az egészet átrostálták, utána *bodorították.* A tarhonyát újra a teknőbe tették, s leütöttek két tojást. Locsolgatták a tarhonyát és az ujjuk segítségével kicsinyenként *(rostabelenként) bodorították.* Egy rostabélnyit a teknő egyik sarkába húztak és azt bodorították. Aztán újra a rostába tették és másodszor is átrostálták, átdörgölték. Nem mindenki bodorította a tarhonyát. Újra az asztalra, az abroszra került. A fa alatt vagy a gangon szárították. Időnként az ujjuk hegyével megmozgatták, és másnap is kitették. Az időjárástól függött a száradása. Ritka szövésű vászonzacskóba tették és a kamrában felakasztották. Némely helyen azt a tarhonyát, amely nem ment át a rostán, félretették, s ezt a nagyja tarhonyát levesbe használták el. Egész éven át főzték. Legtöbbször galambhússal került az asztalra, de szokták kolbásszal is, suhintva is használni. Ilyenkor több kolbászt tettek hozzá és zöldpaprikát. Becsülik és szeretik a Pusztán a tarhonyát. Általában minden héten egyszer sorba került. Sok helyen kedden galambos tarhonyát főztek.

IX. Levesfőzés

Szárazbableves. Legtöbb helyen minden héten sort kerítettek rá. Mosáskor rendszerint azt főztek, mert a főzésével nem sok baj volt. Miután a bableves nehéz étel, a nagy melegben kerülték, csak addig főzték, míg a friss zöldbabot nem főzhették.

A babot átválogatták és megmosták. Személyenként fél marékkal számolva a fazékba tették, s fejenként 1/2 liter vizet öntöttek rá. A sózott vízbe vagy oldalast, kolbászt, vagy egy kis sonkadarabot tettek. A bablevesbe általában füstölt hús került. Amikor a bab megrepedt, *berántották* és sárgarépát, gyökeret, fokhagymát tettek bele és egy kis törtpaprikát hintettek rá. A rántással tovább főzték.

A rántást a következőképpen készítették: Egy kis lábasba zsírt tettek, s amikor az felolvadt, lisztet hintettek rá, majd ízlés szerinti mennyiségű vöröshagymát szeleteltek bele. Kavargatták, majd törtpaprikát szórtak rá. Meglátszott rajta és a szaga is elárulta, mikor készült el. A kész rántás szép sárga. Annyi rántást tettek a levesbe, amennyit megkívánt, van aki a sűrűbb, s van aki a ritkább levest szereti. A gazdaasszony rendszerint hosszabb időre készít rántást. Ha nem tesznek bele paprikát, akkor eláll, de az előre elkészített rántás nem olyan jó ízű, mint a friss.

A berántás után még forralták, főzték a levest. Hamarabb megfőtt, mint a káposztaleves, különösen, ha idei babból főzték. Amikor a bab egészen megpuhult, akkor megfőtt. Sokan ecettel fogyasztották. A lencselevest is ugyanúgy készítették, de abba tejfölt is tettek.

Krumplileves. Egész éven keresztül sokszor sor került rá. A burgonyát meghámozták és eldarabolták. Lábasba tették és gyökeret, sárgarépát, egész hagymát tettek bele. Miután hamar megfőtt, már a feltevéskor beletették a rántást, s ugyanakkor került a só is bele. Hosszú lére *eresztették.* Míg fel nem forrt, lefedték, azután a födőt félrehúzták, s addig főzték, míg a krumpli meg nem puhult. Amikor a tálba került, tejfölt tettek rá, de ha kolbász főtt benne, akkor nem tettek bele tejfölt. Sokan ecettel fogyasztották.

Gyakori és kedvelt étel volt a *krumplipaprikás* is. Lábosba zsírt tettek, s amikor megolvadt, egy fej vöröshagymát szeltek rá, s *dinsztelték* (párolták). Törtpaprikát szórtak rá és a lábasba tették a krumplit. Ha volt zöldpaprika, néhányat tettek bele. Úgyszintén ekkor került bele a kolbász is, feleresztették vízzel és megsózták. Lefedve főzték, nem kavarták, hanem időnként a lábast riszálták, megrázogatták. Jobban szerették lassabban főzni, mert akkor nem főtt szét. Van aki fogyasztás előtt villával szétnyomkodja, s van aki ezt látni sem szereti. Savanyúsággal fogyasztották.

Savanyúkáposzta-leves. Csak télen főzték, de hét nem múlt el nélküle. Felbontották a káposztáshordót és vettek ki belőle káposztát. Amikor kemencében főzték, akkor vászonfazékba, újabban fazékba, lábasba tették s annyi vizet öntöttek hozzá, hogy jól ellepje. A füstölt oldalast, vagy az orját megmosták, az oldalast eldarabolták és megsózták. Kemencébe tették, vagy sparheton főzték. Födővel lefödték. Amikor a káposzta megpuhult, *berántották.* Utána forralták, főzték még a levest. Amikor átfőtt a rántással és a hús is megfőtt, levették és tálalták. A vásárhelyiek nagyon tejfölösek, s amikor a leves az asztalra a tálba került, megtejfölözték. Az orosháziak nem mindig tettek rá tejfölt. A káposztaleves sok vizet kíván.

Tarhonyás ételek. A tarhonyából készült ételeket sok helyen az ember jobban tudta elkészíteni, mint az asszony (elsősorban azért, mert az asszony sokszor elhúzta tőle a zsírt). Ha az asszony nem volt a tanyában, az ember rendszerint tarhonyát főzött.

Ha tej volt a tanyában, akkor az asztalra sokszor *tejestarhonya* került. Kapós volt. Csak tehéntejjel készült, mert a birkatej zsíros és könnyen lesült. Birkatejjel csak akkor főztek tarhonyát, ha nem volt tehéntej, de a birkatejhez vizet öntöttek. A *kotla* fenekét megzsírozták, nehogy lekozmásodjon. Beleöntötték a tejet és gyengén megsózták, s amikor forrni kezdett, beletették a tarhonyát. Hamar megfőtt. Nem volt sűrű, „csak jó keményes". Szerették, de utána még került az asztalra más étel is.

A tarhonyaleves már nem volt olyan kapós, mint a tejestarhonya. Akkor főzték, amikor nem volt tej a tanyában. Ugyanúgy főzték, mint tejjel, de a végén paprikászsírral „nyakonöntötték."

A tarhonyás ételek közül a *keménytarhonya* került legtöbbször az asztalra. Minden héten sor került rá. Samu Sándoréknál hétfőn a mosáskor mindig kemény krumplistarhonyát főztek. A tarhonyából készültek közül ezt volt a legnehezebb megemészteni. A lábasba elegendő zsírt tettek, s arra vizet öntöttek. Minden „szömélyre" egy *kisfélmarok* tarhonyát számítottak. Amint a tarhonyát beletették, kis idő múlva keverni kezdték, s ha fölitta a levét, vizet öntöttek hozzá. Nyáron zöldpaprikát is vetettek bele, krumplit inkább csak az orosháziak tettek. A keménytarhonya is hamar megfőtt. Ha a vizet elfőtte és a kanál megállt benne, kész volt. Jól lehetett lakni vele, de a vizet erősen kívánta. Ha valaki keménytarhonyával jóllakott, nyugodtan megfoghatta a kapa, kasza nyelét — mondták.

Kerekgaluska-leves. Csak a vásárhelyiek főzték. Föltették a levet: a vízbe gyökeret, sárgarépát, hagymát és sót tettek s addig főzték, míg a gyökér puha nem lett. Míg a levét főzték, készült a *kerekgaluska,* amit az orosháziak *gombócnak* hívtak. Egy tálba egy *összemarék* (két félmarék) lisztet tettek és forró zsírt öntöttek rá. *Összetörték,* vagyis a lisztet és a zsírt összekeverték, majd beleütöttek egy tojást és langyos sós vízzel összegyúrták. Végül gombócokat formáltak belőle. Ha forrt a leves, belerakták. Amikor a gombóc megfőtt, tálalták. A tálba szedett levesre *rásuhintottak:* egy *kanálfej* jó forró zsírba törtpaprikát szór-

tak és a levesre öntötték. Ez finom ízt és szagot adott a levesnek. Tejfölt tettek rá és a puha gombócot kanállal kettévágták, s a levével együtt kanalazták. A vásárhelyiek sohasem ették a kerekgaluskát tejjel. A kerekgaluska-levesre gyakran sort kerítettek.

Az orosháziak *gombóclevest* főztek. Először elkészítették a gombócot. Jó félmarék lisztet kevés zsírral összedörgöltek és sós vízzel *összeállították*. Tojást is ütöttek bele, az tartotta össze. Nagyobb gombócokat csináltak, mint a vásárhelyiek. Vízben megfőzték. Hozzáöntötték a tejet és a tejjel is forralták. Egyesek felestejben főzték a gombócot. (Szokás volt a levesbe egy kis cukrot is tenni.) Kanállal vagy késsel négyfele vágták. Egyesek azt szerették, ha a gombóc minél fújtósabb volt. Ritkábban vékony rántással, de nem tejjel főzték a gombóclevest.

Táskaleves. A vásárhelyiek sokszor elővették. Ezt a levest az orosháziak *némettáskának* hívták. Először feltették a levest, míg a leves főtt, elkészítették a táskát. Négy személyre három tojásból úgy készült, mint más levestészta. A vékonyra nyújtott tésztát meleg zsírral megkenték és pirított vöröshagymával leszórták, borssal megpörgették, vagy pirospaprikát szórtak rá. Majd kétfelől egymásra hajtották, s amikor a hajtással összeértek, hosszában kettévágták. Ujjnyi hosszúságú darabokra vagdalták, végül egy kicsit megtekerték. A táskákat a levesbe tették és megfőzték. Tálalás után forró zsírral és egy csipetnyi sóval *megsuhintották*. Az orosháziak a tésztát vékonyabbra nyújtották, mint a vásárhelyiek és az összehajtott, elvagdalt tésztadarabokra egy laza *csomót, görcsöt* kötöttek és mellette elvágták. Ezt mindaddig folytatták, míg a tésztából tartott.

Túróstáska-leves. Turustáskát a vásárhelyiek főztek. Négy személyre három tojással tésztát gyúrtak. A leütött tojáshoz egy tojásnyi vizet öntöttek és csigatészta puhaságú tésztát gyúrtak. Nyújtófával vékonyra elnyújtották. Fél kilogramm túróhoz két tetejes kanál lisztet tettek és egy tojást ütöttek rá. Ízlés szerint megsózták, kevés borsot hintettek rá, majd összegyúrták, végül 3 cm-es darabokra szaggatták. A kis csomókat egyenként az elgnyújtott tészta szélére rakták, egymástól olyan távolságra, hogy a *csőrgemetélővel* (az orosháziak ezt *derejemetélőnek* mondták) el tudják vágni. Amint kiraktak egy sor túrót, a tésztát ráhajtották. A csörgemetélővel először hosszában, majd keresztbe eldarabolták. A puha tésztát a metélő összenyomta és a táska tölteléke főzés közben nem folyt ki. A táskák a nyújtódeszkán sorakoztak, nyáron *szalvétával* vagy *szakajtóruhával* letakarták. Amikor a bezöldségelt leves lobogva forrt, egyenként belerakták, 10 percig főni hagyták, majd tálalták. Tálalás után paprikás vöröshagymát suhintottak rá. 3—4 táskát szedtek egy-egy tányérba, s levet mertek rá. Evés közben vagy eldarabolták kanállal, vagy előre eldarabolták, s azután szedték rá a levet.

Galuskaleves. Legtöbben tojással készítették. Egy tányérba egy tojást ütöttek. Egy csipetnyi sót tettek hozzá és kanállal jól fölverték. Tejfölt vagy zsírt, s egy kevés vizet tettek hozzá. Liszttel olyan puhára keverték, hogy kanállal könnyen lehetett szaggatni. Egyesek a levét úgy bezöldségelték, mint a zöldséglevest és egy-két szem krumplit is tettek bele. Így ízesebb lett. Amikor a leveslé forrt, kanállal beleszaggatták és lassan főzték. Hetenként ezt a levest is elővették. — Szárazgaluskát is szoktak készíteni. Nem tettek bele sem zsírt, sem tejfölt. A főzés után leöntötték zsírral, majd tejfölt öntöttek vagy túrót kentek rá.

Disznóhúsleves. Csak friss disznóhúsból készítették disznóvágáskor és disznóvágás után. Sózatlan húsból készült. Feltették a levest és egy személy részére egy szelet húst tettek bele. Csontos hús került a levesbe, mert a velőscsontból fő a jó leves. *Körösztcsontot (csipőt), orját* és *lapockát* daraboltak a levesbe. Amikor a hús puhára főtt, kivették a levesből és egy kis sóval *mögpörgették,* s paradicsom- vagy meggyszószt készítettek hozzá. A húslevest leszűrték, a fazékba visszaöntötték, s amikor fölforrt, vagy csigát vagy tésztát tettek bele. Egy.

kis darabig még főzték. A levest hús nélkül fogyasztották, nehezebb volt a tyúkhúslevesnél. Hétköznap is főzték.

Köménymagleves. A lábasba egy *jó kanálfej* (egy púposra rakott kanál) kész rántást tettek, s paprikát szórtak rá, és vízzel felöntötték. Pár darab krumplit, gyökeret, sárgarépát és egy gyűszűnyi köménymagot tettek bele. Amikor a zöldség megfőtt, két-három tojást ütöttek a levesbe. Sokan zöldség nélkül főzték. Egyesek a száraz kenyeret beleszelték, mások a kenyér haját aprították bele. Régebben a szikkadt kenyeret elszelték, kitették szikkadni, s amikor köménymagos levest főztek, a száraz szeleteket a tál fenekére helyezték, s arra borították a levest és a kenyérszeletekkel együtt szedték. Egész évben készítették.

Becsináltleves. A vásárhelyiek ezt a levest *vágottlevesnek* hívják. Úgy készült, mint a köménymagosleves. Pár falat krumplit, gyökeret, sárgarépát, hagymát és babérlevelet tettek a levesbe. Amikor megpuhult a gyökér, külön edényben keménytojást főztek. A tojást elszeletelték, azt kockára vágták, majd a levest a tojásra öntötték. Tejfölt is tettek rá, s legtöbben ecettel fogyasztották. A vásárhelyiek *savanya-,* az orosháziak *savanyúlevesnek* is hívták. Egész évben főzték.

Zöldségleves. Gyorsan készült, hétköznapi leves. Előre feltették a levest, egy kis sót dobtak bele. Míg a leve melegedett, *mëgpucolták* a gyökeret, sárgarépát és a krumplit. A fokhagyma és a vöröshagyma egészben került bele. Amikor a zöldség: a gyökér és a répa megpuhult, beletették a levesbe a tésztát. Kis idő múlva kidobták belőle a hagymát és tálalták. A vásárhelyiek tálalás után rásuhintottak, s azért *suhantott* levesnek is hívták. Az orosháziak nem suhintottak rá, de egyesek egy kis kacsa- vagy tyúkzsírt öntöttek rá. Éven át főzték.

Reszelttészta-leves. A vásárhelyiek készítették. Hamar elkészült, ezért ha vendég jött, rendszerint reszelttésztát főztek. Ugyanúgy készült, mint a többi zöldségleves. Míg a leves főtt, addig egy-két tojással olyan kemény tésztát gyúrtak, hogy reszelni lehessen. *Fogóruhát* (amelyet másképpen *szakajtóruhának* is hívtak a vásárhelyiek, ugyanis kenyérsütéskor azt terítettek a kosárba a kenyértészta alá és a négy sarkát összefogták) terítettek az asztalra, amelyet *garabojosruhának* is hívtak, mert a garabolyt is azzal kötötték le. A tésztát a legnagyobb lyukon engedték át és a levesbe hosszúra, szálasra reszelték. Ha nem volt a tanyában tarhonya, akkor rövidre reszelték a tésztát és egy kicsit szikkadni hagyták. Szikkadás után a két tenyerükkel tarhonyagömbölyűségűre formálták. A forró levesbe beletették a tésztát és fakanállal eligazították. Egyet forrt, a tálba öntötték és rásuhintottak. Egész évben használták.

Morzsukaleves. Az orosháziak készítették ugyanolyan tésztából, mint amilyenből a vásárhelyiek a reszelt tésztát, csak nem reszelték, hanem a két kezükkel szétmorzsolták olyan apróra, mint az *öregtarhonya,* a tarhonya nagyja. Néha reggelire készítették. Úgy jó, ha mindjárt fogyasztották, mert ha tejjel készítették, s nem nyomban ették, föl képződött rajta és azt egyesek nem szerették. Ezt a levest a vásárhelyiek *csipëdëtt* levesnek hívták.

Paradicsomleves. Egy lábasba rántást tettek, s egy kis vizet öntöttek rá, majd erre került a paradicsom. Úgy jó, ha van benne egy kis víz. Külön vízbe tarhonyát vagy rizst főztek. Amikor fölforrt a paradicsom, a tarhonyát a levével együtt tették a levesbe, a rizst pedig megszűrték, s csak a rizs került bele. Egyesek 2—3 cső zöldpaprikát dobtak bele, elszelve. Megfőzték és tálalták. Amikor a paradicsom érni kezdett, attól kezdve főzték, télen pedig az eltett paradicsomot használták.

Zöldbableves. A zöldbabot megtisztították, a két végét lecsípték, s két-háromfelé vágták. Fazékba tették, vizet öntöttek rá, sót és néhol kaprot tettek bele. Amikor a bab puhulni kezdett, tejfölt habartak rá, sokan pedig rántást tettek hozzá, s azzal együtt került bele a gyö-

kér és a sárgarépa is. A kész levesre tejfölt tettek. Az orosháziak sokszor csirkét főztek bele. Sokan ecettel ízesítették.

Karalábleves. Egy kevés zsírt tettek fel, s abba került az apró kockákra vágott karaláb. Egy kis vizet öntöttek hozzá és födő alatt dinsztelték, néha meg-megkavarták. Felöntötték vízzel, és amikor puhára főtt, tejet öntöttek hozzá, vagy ritkábban tejfölt tettek rá. Egyesek cukrot, mások borsot tettek bele. Az orosháziak ecetet is öntöttek hozzá és a karalábot szeletekre vágták.

Birsalmaleves. A birsalmát meghámozták, elszeletelték, s kockákra vágták. Feltették vízzel és rántást is tettek rá. Sót, kevesen babérlevelet is használtak bele. Egy jó forrás kellett neki, gyorsan megfőtt. Amikor megpuhult az alma, egyesek még cukrot is tettek hozzá. Tálaláskor tejföl is került bele. Savanyú almából is szokták főzni, míg nincs birsalma. Egyesek rántás helyett *ráhabartak*, egy bögrébe tejfölt tettek, s abba kevés lisztet, jól összetörték, nehogy csomós legyen. Ezt habarták a levesre. Sokan a gyümölcslevest nem szerették zsírral főzni. „Ha gyümölcsleves, lëgyën gyümölcsleves és në kerüljön bele zsír" — mondta Samu Sándorné.

Tyúkhúsleves. A levágott, megkopasztott tyúkot, csirkét felbontották és eldarabolták. A csontos húsból és az *aprólékból* lett a leves. Az aprólékhoz a szívét, a máját, lábát, nyakát, a szárnyát és esetleg a hátát számították. A levesbe való húst fazékba tették és a személyek számától függően vizet öntöttek rá és sót is tettek bele. Lassan főzni kezdték és amikor a hús puhulni kezdett, *fölződségölték*. Gyökeret, sárgarépát, hagymát, zellert és zöldpaprikát adtak hozzá. Az orosháziak *szerecsendióvirágot*, a vásárhelyiek pedig *gyömbért* is tettek bele. Régebben a sáfrány használata is általános volt. A levest addig főzték, míg a gyökér meg nem főtt. Amikor megfőtt, leszűrték, a zöldséget külön tányérba szedték, a hagymát pedig eldobták. Ekkor került a levesbe a tészta: vagy *sifli* vagy csiga, vagy derelyetésztából készített *eperlevél*. A tálalás után egyesek borssal hintették meg a tányérba kiszedett levest.

X. Paprikás főzése öreg kakasból

Az öreg kakasnak háromórai főzés kell, hogy olyan puha legyen, mint a csirke húsa. Pap Lukács Jánosné az alábbi módon főzött öreg kakasból paprikást: Vágás után nyomban *mëgpucúta:* Forró vízzel leöntötte és a tollát kitépte. Három léről mosta meg: két meleg és egy hideg léről. A mosás kis vájdlingban történt. Egyesek kopasztás után lánggal megcsapatták. Amikor két meleg léről megmosta, a lábát levágta, hogy jobban hozzáférjen. Amikor a hideg léről is megmosta: „Akkor szëdi lëfele!" A két szárnnyal kezdte el, azután a két combját a *sódarral* együtt levette, majd a kakast fartőbe felvágta és a belet az ujjával vigyázva kifejtette. A bél végét kézzel körülkerítette és a béllel együtt kivette. A bélről lefejtette a májat, szívet és a zúzát, majd a mellét és a hátát egymástól *elvëtte*. Azután a mellét kétfelé vágta, a combját, nyakát és mellecsontját bárddal három ujjnyi hosszú darabokra vágta. Ha először levesnek főzik, s azután kirántják, akkor nagyobb darabokra vágják. Pap Lukács Jánosné a kakas mellét négyfele vágta, a combjából és a sódarból 2—2 darabot vágott. Van, aki a combot egyben hagyja, de az túl nagy darab. A nyakát háromfelé vágta. Bontás közben a macskák kerülgették a vájdlingot, a gazdaasszony a tüdőt *lëcsapta* nekik.

Bontás után a tüzet meggyújtotta és feltette a zsírt. Az eldarabolt húst beletette, s amikor egy kicsit megpuhult, paprikát adott hozzá, s a bő zsírban 10—15 percig párolódott. Ekkor 2 dl vizet mért rá és szoros fedővel leborítva egy óra hosszáig főtt. Annyi vizet öntött rá, hogy a hús éppen csak kilátszott belőle. Addig főtt, mig a hús meg nem puhult, majd bele-

tette a krumplit. Ahány személy fogyasztotta, annyi egész darab került bele. Egyesek külön főzik a krumplit és csak a tálaláskor öntik össze. Ha nem új a krumpli, akkor külön főzik, s a végén sem öntik össze.

A tésztát külön vízben megfőzik, s annak is egy kis hagymás zsírt pirítanak, s azzal öntik le a tésztát. A kakasléből is öntenek a tésztára egy keveset. Mikor a paprikást fogyasztják, a külön edényben lévő tésztából mindenki annyit szed, amennyit akar. Amikor Pap Lukács Jánosné feltette a paprikást, utána kiment a jószágot *rëndëzni:* friss vizet adott a nagylibának, megetette a kislibákat, kihajtotta legelni a nagyobbacska libákat, összeszëdte a tojásokat, készülődött a malacok etetéséhez; friss zöldet szedett és vágott a pulykáknak. Időnként a tűzre tett, s olyankor meg-megnézte a húst. Noha szorosan zárt a fedő, friss paprikáshús-illat terjengett a konyhában. Sokan ízletesebbnek tartják, mint a tyúkból készült paprikást.

Egy nagy kakas rizzsel, tésztával, vagy krumplival bőven elegendő egy öttagú családnak, sőt még marad is. A paprikáshoz vagy krumplit, vagy nyújtott tésztát, vagy rizst szoktak tenni. Nyáron salátával vagy dinsztelt káposztával fogyasztják, télen pedig savanyúsággal: paprikával, uborkával, vagy töltött paprikával.

XI. Szószkészítés

Legtöbbször főtt húshoz készültek: paradicsomból, meggyből, piszkéből, ritkábban almából, tormából. A *paradicsomszósz* a következőképpen készült: Egy kis rántásra kevés vizet öntöttek, s arra került a paradicsomlé. Ízlés szerint cukrot tettek bele és főzni kezdték. A vásárhelyiek főzés közben tejfölt is tettek rá. Tálalás után, akinek nem volt elég édes, megcukrozta. Kenyeret fogyasztottak hozzá, s villával vagy kanállal fogyasztották. A paradicsomszószt is készítették rántás nélkül, ráhabarva. Feltették a paradicsomot, ráhabartak és úgy forrt össze.

A meggyszósz is így készült: kifejtették a magot, a meggyet vízzel felereszették, vagy rántást tettek bele, vagy ráhabartak és együtt főzték. A *piszkét* megtisztították a csumájától és a virágjától. Lábasba zsírt tettek, erre került a piszke és egy csöpp vizet öntöttek rá. Födő alatt megdinsztelték. Amikor megfőtt a piszke, lisztet szórtak rá és vízzel felereszették. Cukrot tettek rá és tejfölt kavartak bele. Ha almaszószt főztek, meghámozták az almát és elreszelték. Lábasba feltették, egy kis vizet öntöttek rá, s amikor megpuhult az alma, rántás került bele. Cukorral édesítették. Egyesek tejfölt is tettek bele.

XII. Kukorica-főzés

Sokszor főztek a kemencében főtt kukoricát. Általában csak fehér vagy sárga gömbölyű szemű (magyar száznapos) kukoricát főztek. Ritkábban piros kukoricából is főztek a leve miatt, mert cukrozva köhögés ellen házi gyógyszer volt. A piros kukorica héja kesernyés. Gyakrabban vászonfazékban főzték. Jól záródó födővel lefedték, s egyesek sűrű kovásszal leragasztották. Ebben az edényben nem főztek mást, mert akkor a kukorica nem lett olyan aromás. Ha gyerekek is voltak, akkor többet főztek. Szűk nyakú cserépkantába fél liter főznivaló kukoricát tettek, amelyre 4 liter vizet öntöttek. Egyesek szalmadugóval dugták be. A dugó anyagát szálanként szedték össze, s két helyen szorosan összekötötték. A dugót lesározták, a sár a kemencében megszáradt, cseréppé égett és szépen levehették róla. Amikor a kanta kukorica a kemencében megfőtt, kivették és a dugót kihúzták. A kukoricát kiöntötték, úgy nézett ki, mint a pattogatott kukorica. Finomra, puhára főtt. A víz belefőtt, kevés leve maradt. A levét megcukrozták, s a gyerekekkel megitatták. A főtt kukoricát

tálba öntötték, mindenki szedett a tányérjába, s kanállal ették. A kantában ledugaszolva főtt kukorica sokkal puhább és finomabb volt, mint a fazékban főtt. Egyesek mákkal meghintették és megcukrozták. Tavasszal inkább a pattogatott kukorica volt a csemege. Pircsi kukoricából pattogatták. Egy fél liter kukoricát rostába tettek, lángos tűzre tartották és rövid idő múlva kipattogott.

XIII. Étrend

Nem minden családnál volt szokás heti étrendet készíteni. Általában csak a jobbmódú helyeken volt kötött étrend.

Téli időszak:

Hétfő: Szárazbableves kolbásszal. A kolbászt a levesből kivették és tormaszósszal fogyasztották.

Kedd: Grízgaluskaleves, vagy krumplileves disznóhússal. A sülthús savanyúsággal, a főtthús kompóttal, vagy szósszal.

Szerda: Tejes tarhonyaleves, száraztészta túróval, mákkal vagy dióval, ritkábban szilvalekvárral vagy krumplival.

Csütörtök: Savanyúkáposzta-leves, disznólapockával.

Péntek: Köménymagleves, tojással habarva. Zsírbasült tészta: tyúkláb, esetleg lekváros kifli, néhány dúckalács.

Szombat: Túros lepény, kőttes és tepszibe sült. Mákos-, vagy diós-, esetleg lekvároskifli, néhány dúckalács.

Vasárnap: Disznóhúsleves, disznópaprikás, savanyú töltött-paprikával, vagy eltett savanyú almával. Ha nem vágtak disznót: tyúkhúsleves, hosszúra vágott vagy csörgemetélt tésztával, kirántott tyúkhús. A vékonyabb húsból paprikás, uborkasalátával. A sülthúshoz kompót.

Reggeli: forralt tej, töpörtő, sülttök.

Vacsora: maradék disznóhús befőttel.

Farsang első heti étrendje:

A Pusztán a katolikus családok még most is tartják a farsang hagyományos étrendjét. Jobban tartják a hagyományt, mint a többi felekezet.

Farsangvasárnap:

A húshagyókedd előtt való vasárnap a farsangvasárnap. Egyszerű ebédet főznek. Sietnek főzni, mert mennek farsangolni: a szomszédasszonyok egymáshoz mennek beszélgetni.

Húshagyókedd:

A katolikus családok feltétlenül tyúkot vágnak és fánkot sütnek. Legtöbb helyen fekete tyúkot vágnak. Régebben a fekete tyúk vérét *fölvették*, megszárították és az első kisjószágot arról itatták, hogy egészségesek legyenek. Töltötttyúkhús főzése volt az igazi. Utána elmosták a zsíros edényeket, s azt a böjtben nem is használták, hogy az étel ne legyen zsíros. A *böjtös-edényekbe* főztek.

Hamvazószerda:

Templomba mentek és hamvazkodtak. Száraztésztát főztek mákkal. A széléből tejeslevest készítettek.

Kövércsütörtök:

A hordóskáposztát fölcsavarták, káposztát szedtek, majd tepsibe terítették, a csontos disznóállát bevagdosták és a káposztára tették. Bedugták a kemencébe ahol a hús megsült és a káposzta megpirult. A zsírját leöntötték. Az állát eldarabolták, a szeleteket szétnyitották és káposztával megették.

Péntek: Megkezdődött a böjt és húsvétig tartott, kedden és pénteken böjtöltek. A péntek szigorúbb böjt volt.

Nyári időszak:

Hétfő: Keménytarhonya kolbásszal. Ritkán a szombati tésztának a maradéka.

Kedd: Ha vasárnap nem volt csirke, akkor csirkehúsleves, vagdalt tésztával, kirántott csirke, vastag karikára vágott sült krumplival. Gyümölcs. Ha vasárnap csirke volt, akkor: zöldségleves, rakottkrumpli, főtt tojással. Gyümölcs.

Szerda: Rántott leves, vagy tejestarhonyaleves. Gyümölcs. Vagy száraztészta túróval, tejföllel, mákkal, vagy lekvárral, ritkábban krumplival.

Csütörtök: Táskaleves, bödönös disznóhús törtkrumplival, vagy kompóttal.

Pénteken: Zöldbableves tökleves. Tyúkláb vagy csörge, esetleg fánk.

Szombat: Mint télen.

Vasárnap: Mint télen, de disznóhús nélkül.

Reggeli: Nyers tej, kenyér-szalonna, zöldpaprikával.

Vacsora: Kenyér-szalonna zöldpaprikával, vagy kovászos uborkával és túró.

Öltözködés

I. Férfiviselet

1. A gyermek viselete iskoláskorig

A fiúk öltözködésére nem fordítottak nagy gondot. De a legszegényebbek sem engedték meg, hogy a gyerekükről azt mondják: „Ojan rongyos, hogy még a segge is kiláccik!" A tanyások is rendesen öltöztették a gyermekeiket. Sőt, sok esetben a gazda egyszerűbben járatta fiát. Még iskolába nem jártak, nem fektettek súlyt a gyerekek ruházatára, sokszor a nagyobb fiú kinőtt ruháját vetették a kisebbik nyakába.

Általában 3—4 éves korig hosszú ingben jártak. Az inget *pöndölnek* is hívták. A hosszú ingű, de már nagyobbacska gyereket „pöndölösnek" csúfolták. (Tulajdonképpen a pöndöl női ruhadarabb volt. A nők a derékig érő ingre húzták a gyolcsból vagy vászonból készült pöndölt, amely voltaképpráncos alsószoknya volt.) Legtöbb hosszú ing tarka anyagból készült, mert a fehéret a kisgyerekek hamar bepiszkolták. De fehér vászonból vagy gyolcsból is készítették, sőt olcsó sárga vászonból is készült, de az később kifehéredett. Az ing fél lábszárig ért, alul bő, felül szűk volt. Fölül bújtak bele, mert a mellén *kivágás* volt, s azt gom-

bokkal látták el. A kivágás alsó végére egy szalagot varrattak, hogy ne hasadjon tovább. A fölálló kis gallérra egy gombot varrtak. A nyári ing vékonyabb anyagból készült és rövidebb is volt. A kisgyerek ingét felkötötték. A pöcse kilátszott és így nem vizelte le az ingét. Kora tavasztól késő őszig hosszú ingben szaladgáltak a gyerekek a tanya körül. Ha reggel hűvös volt, akkor a fal tövébe *kuporottak,* ahová odasütött a nap. Télire pargetból készült az ing. A zsebkendőt az egyik gomblyukba kötötték. Abban az ingben is aludtak, mert sokszor csak *ëgyváltás* ingjük volt. Legtöbb esetben az anya varrta kézzel. A hét utolján már szutykos volt az ing alja, mert a dűlő porával jól megszórták egymást. Néhol kis *mejjes kikkötínyt* adtak az ing fölé, s így az ing tisztább maradt. Általában szombaton váltottak tisztát, de nyáron hamar piszkolódott és ha az anya már nem állhatta, másikat adott rá. A nyaka és az eleje volt a *legszutykosabb.*

Nyáron a kisgyerekek a szomszédba ingben is átmentek. Télen gyerekekkel nemigen *szomszédultak,* a meleg házban „raboskodtak". Nem vitték őket piacra sem, sőt még lakodalomba sem. Ha mégis rossz időben a szomszédba mentek, a fiúk fejét kislányosan bekötötték. A hosszú inget mosás után *kimangorolták,* összehajtották és a *ruháskaszniba* vagy a *sifon* aljába tették. Ha a gyerek nem nyűtte el az inget, eltették és a következő gyerek belenőtt.

Jó időben a kisgyerekek mezítláb jártak. A hűvösebb időben *csoszába csoszogtak* reggeltől estig. Ha valahová mentek, tiszta csoszát húztak a lábára. Posztóból varrták, vagy a boltban vették. Térdig érő *strimflit* (harisnyát) hordtak, s madzaggal kötötték meg a térdük alatt. Jó időben *hajdonfűt* jártak. Az apa ollóval kopaszra nyírta a fiát, jó gerezdes volt, de elnőtte. Néhol az öregatya vágta le, vagy az anya nyírta körül. „Në kapkodd a fejed!" — mondták, pedig az életlen olló húzta. Télen a kisgyereknek *fékető* volt a fején. A főkötő kétrészes volt, az áll alatt kötötték meg. A nagyobbacska gyereknek kissipkát vettek, annak a külseje kötött, a bélése parget volt. Ha sapkára nem telt, akkor a fiúnak is bekötötték a fejét az anyja fejkendőjével, ha olyan volt az idő.

Télire a 3—4 éves fiúk is pargetszoknyát kaptak, amelyet *ubbonynak* hívtak. Legtöbbször piros vagy kék színű volt, amelyen apró minták voltak, mert azon nem látszott úgy a piszok. A szoknya egybeszabott és korcos volt. Az öltözetet hosszú harisnya és könnyű, fekete cipő egészítette ki. A gyerekek a jó meleg szobában csak hosszú ingben voltak, még ubbonyt sem adtak rájuk, nehogy kimenjenek az udvarra.

Mikor a fiú 3—4 éves elmúlt, kisgatyát kapott, és jó időben ingben-gatyában járt. Az ing vászonból vagy gyolcsból készült. Általában fehér volt, ritkábban kék anyagból varrták. Nagyon örültek ennek: „Neköm kík ingöm van!" — dicsekedtek velük. A derékig érő ing derekát a gatyába gyűrték, belül hordták. Az ingnek nyaka, az ujjának pedig kézelője volt. A gatya nem volt olyan bő, mint a felnőtteké, *ëgyszélből* készült, korcos, madzagos gatya volt. A gatyamadzagot legtöbbször az anya fonta fonálból. A gyerekek a gatyamadzag *csokorra, bokorra* kötését igyekeztek megtanulni, mert csak akkor kaptak gatyát, ha már meg tudták kötni. Tóth Sándor 5 éves volt, amikor megkapta az első kisgatyát. A madzagot csokorra kötötte és a csokrot a korcon belül dugta. A tréfás szomszéd megkérdezte: „Hol van a gatyamadzagod? Talán csak nem dugtad a korcon belül?" „De igen!" — felelt a gyermek. A szomszéd így folytatta: „Akkor a pöcsöd fölakasztja magát rá!" A gyerek elhitte, s a gatyamadzagot kívül tette. Nem mindig kellett a gatyamadzagot megoldani: felrántották a gatya szárát és elvégezték a dolgukat. Ingben-gatyában aludtak. A gatyát nem szedték ráncba, a kisgyerekeknek jó volt úgy is. Néhol még az alját sem szegték be. De sok helyen az alját még ki is rojtozták. Ha esett az eső, akkor az ügyesebb gyerek mindkét szárán egy-egy csomót kötött. „Közsd föl a gatyaszárat!" mondták ilyenkor. Ezt is meg kellett tanulni. Ha felkötötte, rövidebb lett, de így nem lett a gatya szára *csajhos.* Nem volt az ingen zseb, ezért a zsebkendőt egy gombhoz vagy a gomblyukba kötötték. Sok gyereknek nem is volt zsebkendője, s a ruhájuk ujjába törölték az orrukat, a kabát ujja ki is fényesedett.

A Pusztán néhány juhászcsalád is élt. A juhászgyerekeknek már 4—5 éves korukban bőgatyájuk volt, amely fehér gyolcsból készült. Hétköznap is „gyócsgatyába" jártak, csak nem mosták annyiszor, mint az ünneplőt, ezért nem volt hófehér. Az ünneplő gatyájuk rojtos volt. Vasárnap piros mellényt kaptak, amelyen rézgombok fityegtek, de pitykés is akadt. A sapkájuk mellett darutoll lengedezett. Hétköznap mezítláb voltak, de vasárnap mindig fekete csizmában jártak.

Akkor már *kezes-lábas* (kezes-lábas bugyi) is járt a gyereknek, ha hidegebb volt. A 85 éves Dani András emlékezete szerint mosóanyag volt, nem kötött (abban az időben csak a felnőttek *undercukkja* volt kötött, no meg a harisnyájuk). Viszont a szintén nagyidős — 77 éves — Galli Bálint szerint a gyerekek kezes-lábasa kötött, testhez simuló, hosszú kezű és lábú ruhadarabb volt. Az ujja és a lába vége szűkebb volt. Hátul végig gombolósra készült. A szobában játszadozó gyerekre sokszor nem is adtak más ruhát. Hátul a nyitott, gombolatlan sliccen sokszor kicsüngött a „franciazsebkendő", az ing alja. Mondták is neki: „Hé, kilóg a franciazsebkendőd!" Ujj Istvánné úgy tudja, hogy erről a kötött hátulgombolósról vettek mintát és szövetből megvarrták. Ez aztán olyan ünneplőforma ruha lett. A kezes-lábas bugyiból általában csak egy volt. Este kimosták, éjszaka megszáradt a kemencén. Ünnepnap is ebben jártak, legfeljebb akkor mindig tisztát kaptak.

Jó időben mezítláb vagy *bocskorba* szaladgáltak. A bocskort rossz csizmaszárból készíttette a *suszter,* vagy a piacon vették. Nem sokan *vergődtek* (vesződtek) vele, pedig könnyű csinálni. Szétbontották a csizmát és a bélést kivették. Megmérték a gyerek lábát és egy kicsit nagyobbra hagyták. Kiszabták a felső részét és körül összevarrták szurkos fonállal. A gyerek nem győzte elnyűni. Olyan volt a talpa, mint az üveg. A tarló kihordta és síkos lett. Az öregatya mondta: „Taposs bele a tehinszarba, mingyá nem lössz ojan síkos!" A száraz nyarak alkalmával nagyon síkos volt a gyöp. Ha lekopott a bocskor talpáról a tehénszar, naponta többször is beletaposott a gyerek a ganéba, ott *csiszáta* (dörgölte). Megkérgesedett a talpa, erősebb lett. A gyerekek szerettek bocskorban járni. A bocskorszíjhoz szalonnabürkét kötöttek, azért kísérte olyan hűségesen a kutya. A gyerek a szalonna bőrével az ostort kente. A felnőttek nem jártak bocskorban, csak az öreg Herczegh János a Barackosi-dűlőben. Amikor az idő feljavult, bocskorban járt, míg be nem hidegedett, még abban is szántott.

Vasárnap és télen a 4—5 éves gyerekek nadrágot húztak. Az ilyen korú fiúkat már *nadrágolták.* A nadrág bokáig ért, mert alatta volt a hosszú gatya. Az egyik gyereknek rézcsatos nadrágszíja volt, a másiknak *húzentróglija.* A pantallóhoz kabát is járt, mellényük azonban nem volt. Rosszabb időben a kiskabátot is felvették. Béléses, zsebes kabát volt. Télen felkerült rájuk a rövid nagykabát. A módosabbak kabátján prém is volt. Egyesek jobban szerették, ha a gallér nem volt *pörémës,* mert ha a hó ráesett, elolvadt és a szőr lucskos lett. A ruhák a fogason lógtak. Ha meleg volt, akkor a fogasra kerültek, ha hideg idő járta, akkor lekerültek onnan. Télen bárányból sapka volt a fejükön, vagy süveg szabású sapkát hordtak: a felső része *böjhös* (bolyhos) volt, alatta bárányból béléssel. A fülüket is belehúzták.

Télen a bocskort, bakancsot már a kiscsizma váltotta fel. Hej, de nagy boldogság is volt az! Jobban megörültek neki, mint a kalapnak, pedig az is nagy öröm volt. A kalapot a Palicz nénitől, vagy az Oláh kalapostól vették Orosházán. A gyereket megtanították a kapca feltekerésére és a csizma felhúzására. Míg meg nem tanulta a gatyaszár csavarását és a kapca tekerését, addig a nénje vagy anyja rossz csizmáját kapta csak el. Igyekezett is megtanulni, mert csak úgy kapott új csizmát. A kiscsizma *kétlábas* volt, vagyis mindegy volt, hogy melyik csizmát melyik lábra húzta. Ha reggel felhúzta, csak este vetette le. Kicsit megrázta a lábát, s már lent is volt, mert elég bőre szabták. A *féllábast* már nehezebb lehúzni. A kétlábas csizmánál a fej felső részét egybeszabták a szár aljával, a szár hátulját pedig a kéreggel. Talpig varrott volt. Olcsóbb volt, mint a féllábas, de gyereknek sárba jó volt. Az igazi csizma a féllábas csizma volt, de ilyen kevés akadt. A többségnek oldalt varott, kétlábas csizmája

volt. A kétlábas csizmát időnként cserélték, mert különben elferdült. Nem minden csizmára üttettek patkót. Bármennyire is örültek a csizmának, mihelyt lehetett, kora tavasszal mezítláb jártak. „Idësanyám, lëvethetëm a csizmát? — kérdezték unos-untalan a gyerekek. Tarlón is úgy jártak. Ha a tarló a lábuk ujját kikezdte, édesanyjuk langyos vízben megmosta és birkafaggyúval bekente. „Majd möggyógyul fijam, röggelre!" Másutt: „Lëfekvés előtt pisild lë, rëggelre mëggyógyul!"

A szegényebb helyen a kisebb fiúnak nem volt külön ünneplőruhája. Ha valahova mentek, akkor *tisztáztak,* tiszta ruhát adtak rájuk. Kisebb helyen csak váltó ruhájuk volt, szombaton tisztálkodtak. Minden szombaton fürödtek és tisztát kaptak. A kisebb gyerek a teknőben mosdott. Az anyja mondta: „Tarcsd ide a fejed!" S már hajtotta is a teknő fölé a fejét a gyerek. Ha makrancoskodott, előkerült a *kostökzacskó,* és a sallangjával kikapott. Tiszta ruhát hetenként többször is váltottak, de attól is függött, hogyan piszkolták be magukat. Sokan olyanok voltak, mint a *küldöttördögök.*

2. Az iskolás gyermek viselete

Az iskolás gyerekek ruházkodására már nagyobb gondot fordítottak. Mire iskolába mentek, mindent elkészítettek, még a téli gúnyát is. *Szemmiháj* után mentek fel az iskolába. Nadrágba-kabátba jártak, gatyában nem jártak, ha jó is volt az idő. De az a néhány juhászgyerek még az iskolába is — ha az idő engedte — bőgatyában járt. Ősszel, amíg jó idő maradt, s tavasszal, amint lehetett, a gyerekek nagy része mezítláb, *mesztéláb* járt iskolába. Erősen várták a Szent György napját, s még ha egy kicsit hideg is volt, mezítláb mentek iskolába. Sokszor az iskolába lábbeliben mentek el, de ha meleg volt, a csizmát lerúgták, összekötötték és a vállukon vitték haza. Késő ősztől kora tavaszig csizmában jártak. Még a lányoknak is csizmájuk volt, mert sokszor féllábszárig érő sárban jártak.

A Pusztán a gyerekek jó időben mezítláb jártak. A fiúk-lányok egyformán nem húztak jó időben lábbelit. Ilyenkor még a kislányok is mezítláb mentek be a közeli faluba, csak a tarlóba húztak fel valamit, de oda se mindegyik. A mezítláb járás azonban nem volt teljesen általános, mert Ujj Istvánné szerint — noha a sokgyerekes tanyás család gyerekei még télen is kiszaladtak mezítláb — a jobbmódú család gyermekei cipőben jártak. Azok általában nyáron is lábbeliben jártak, mert göröngyös volt a föld, sok volt a tüske. Szerinte csak addig jártak a gyerekek mezítláb, míg az újdonság volt. Csizmadia Imrénét 1926-ban a nagyapja nem engedte, hogy mezítláb őrizze a disznókat, libákat a gyöpön, mert sok akácfa volt körül. Ezért akármilyen rossz lábbelit, de húzni kellett. Az igazsághoz közel járunk, ha elfogadjuk, hogy a gyerekek többsége minden bizonnyal jó időben mezítláb járt, ezt erősíti meg Pap Lukács János visszaemlékezése. „Szent Györgytől Mindenszentekig minden pusztai gyerëk mezítláb járt, mer mëgvastagodott a talpa. Ősszel, amikor hideg volt, a pásztorgyerëkëk alig várták, hogy a tehén ganézzon, mert a meleg tehénszarba beleátak."

A csizmához csizmanadrág, a cipőhöz pantalló járt. A csizmanadrág különféle színben készült, a bélése parget volt. Alul szűkebbre szabták, az alján kivágással, hasítékkal, hogy könnyebben felhúzhassák. A csizmanadrág *ellenzős,* s a pantalló gombos volt. A nadrág szárán oldalt zsinór futott végig. A két zseb elöl volt, s felette vitézkötés díszlett. Volt olyan csizmanadrág is, amelyen csak jobboldalt volt zseb. A nadrág korcába szíjat húztak, a nadrágszíjon rézcsat, ritkábban vascsat volt. A gatya lábszára oldalt hasított volt. Mikor a nadrágot felhúzták, körülcsapták az alját és ráhúzták a nadrágot. A kabátnak két oldalzsebje és ritkábban egy belső zsebje is volt.

A ruhához *lajbi* is tartozott. Abban különbözött a mellénytől, hogy hátul nem volt rajta csat, nem lehetett a bőségét szabályozni. Csontgombokat varrtak rá egysorjában. Dani András lajbiján kis *pakfon*-gombok voltak. Fehér fémből készültek és mindig fényesek vol-

tak. Bélelt volt két oldalzsebbel. Amikor melegebb idők jártak, a kabátot levetették és a lajbi maradt rajtuk. Ha nagyon melegre fordult az idő, akkor még a nadrág is lekerült, de akkor az orosháziak kötőt kötöttek *elejbük*. A kötőt a nyakukba akasztották és hátul a derekán lévő pertliket összekötötték. A nagyobb gyerek maga is megkötötte. A kötő kék alapszínű volt, apró virágokkal telehintve. A vásárhelyiek vagy egyáltalán nem, vagy csak nagyon ritkán kötöttek maguk elé kötőt.

Egyeseknek nem volt télikabátjuk, hanem amikor az idő arra fordult, a lajbi alá *undercukkot* vettek, amely gyári portéka volt. A kék színű szövetanyag külseje bolyhos volt. Ujjas volt, dereka pedig egyenes szabású. A derekát belekötötték a nadrágba. A legtöbb gyerekre télen télikabát került. Megoszlanak a vélemények, hogy az iskolás gyerekek nagykabátja rövid vagy hosszú volt-e. Igen jellemző Csizmadia Imréné véleménye: „Egyiké rövid, a másika hosszú volt, kinek mijenre tellett" de mindjárt hozzáfűzte: Legtöbb hosszú volt, addig melegített, ameddig ért. Sokak szerint már csak azért is hosszú volt a télikabát, hogy ne „nyőjje" ki olyan hamar. Samu Sándor szerint a hosszúban a gyerekek nem tudtak úgy csúszkálni, ezért soknak csak „inig" ért a kabátja. Gallérján csak nagy ritkán volt prém, de néha még az ujja „högyin" is volt. Ha köhögött a gyerek, az anyja használt fejkendőjét kötötték a nyakába. A juhászgyerekeknek báránybőr bekecsük volt, hosszú ujjakkal.

A kiscsizma ebben a korban is kétlábas, oldalvarott volt. Leginkább borjúbőrből csinálták, de készült lóbőrből is. Kivétel nélkül fekete csizmát hordtak. A sarkantyúját a levetéskor a küszöbbe akasztották, vagy az asztal lábába, vagy a *kutyába* (csizmahúzó fakutyába), így könnyebb volt lehúzni. A csizma orrára 1 cm széles rézlemezt szegeltek, hogy ne kopjon, így nem fogta a sarat, mikor *kosztratta* (koptatta). A rézlemezt a talp fölé, a talp tetejére szegelték és rásimult az orra. Sok gyereknek volt ilyen. 1895-ig, 1896-ig volt divat, azután elmaradt. Kapcát csavartak a lábfejre; amikor az iskolából hazamentek, a csizmát nem vetették le.

Mikor a fiú iskolába járt, kalap, sapka került a fejére, amelyet a piacon vettek. Megmérték otthon a gyerek fejét, a színét a ruha színéhez *passzították*. Szürke, kávészín volt a legtöbb. Nyáron divatos zöld kalapot hordtak. Néhány krajcárért valami tollféle díszt, fácánbögyöt, túzoktollat, vagy disznósörtét vettek rá, bádogdíszt is tűztek egynémelyikre. Könnyű kalapok voltak. Tavasszal vették és ősszel már el is lehetett hajítani. Télen posztóból készült kúpalakú sapkát hordtak, a belsejét meleg ruhával bélelték ki, vagy báránybőr sapkát viseltek, melyet beütve használtak. Hajukat továbbra is rövidre nyírták. Kevés gyereknek volt kesztyűje, például Olasz Ernőnek sohasem volt. Akinek volt, sokszor az is elhagyta. Amikor az iskolába indultak, meleg pogácsát, krumplit tettek a nagykabát zsebébe. Az apák rossz időben összeszedték az iskolásokat a környékükön és kocsival, szánkóval vitték az iskolába.

Az iskolás korú gyerekeknek kivétel nélkül volt ünneplő ruhájuk. Az ünneplő ruhát hétköznap nem volt szabad felvenni. Az iskolába járót is sok helyen levetették, amikor hazaérkeztek. Az édesanya vászontarisznyát varrt a gyereknek, s abban vitte az iskolás gyerek a könyveit és az uzsonnát. Nyakbaakasztós volt, lehajtóját egy gombbal gombolták. Még zseb is volt rajta az élelmiszernek, mert reggel 6—7 órakor elindultak és csak este 4—5 órára érkeztek haza. A táskát az egyik oldalukon viselték.

3. Az iskolát elhagyó fiúk és a legények viselete

Hétköznap tarka, vasárnap fehér ingben jártak, melyet nyakkendő nélkül viseltek. Az ún. úriparasztok keménygallért hordtak csokornyakkendővel.

A *suttyó legények* az első világháborúig bokáig érő, de nemráncos gatyában jártak. Ha esett az eső, felsodorták a szárát, térden felül. Amikor nadrágot húztak, a szárán egy sodrást

csináltak. A szűk gatya az első világháború után jött divatba, s *katonagatyának, komisznak,* tréfásan *tehénhágógatyának* hívták. Az orosháziak *félkötínyt* hordtak a gatya előtt, amelyet nagy melegben sem tettek le.

Ősszel és télen csizmát hordtak csizmanadrággal. A csizmanadrág *priccses* volt. A szép priccs térden felül indult ki és fokozatosan szélesedett egészen a csípőig. Amelyik *hirtelen* kanyarodott ki és aztán sokáig egyenesen haladt, azt nem szerették a Pusztán, az ilyen nadrágot a szénási legények viselték. Ha az ünneplő nadrág priccse nem volt takaros, akkor elviselték. A *sonkanadrág* slicce gombos volt, de hétköznap *ellenzős* nadrágot viseltek. A sliccet eltakaró ellenző fel- és lehajtós volt. Az ellenző korcába húzták a nadrágszíjat. A nadrágkivágáson elöl csak egy gomb volt, amelyre az ellenzőt gombolták. A hétköznapi s az ünneplő nadrágon is volt sujtás, vitézkötés.

A legényeknek *mándlijuk* is volt, melyet *kismándlinak, lajbinak* is hívták. Ujjatlan volt, egy sor gombbal. Mindig rajtuk volt. Ha volt a legénynek órája, a lajbizsebben hordta, a lánca a gomblyukba volt bekapcsolva. Jó időben nem húztak a mándlira kabátot. Ha hűvösebb volt, vagy valahova mentek, akkor került a mándlira a kabát, télen pedig arra a nagykabát. A télikabát félcombig, combközépig ért és szép *passzos* volt. Az orosháziaké rövidebb derekú és sötétebb színű volt, legtöbbnek prémes volt a gallérja. Olasz Ernő szerint a pusztai emberek a hétköznapi ruhájukat Orosházán vették. Ha viszont ünneplő ruhát csináltattak, akkor Vásárhelyre mentek szabóhoz. Vásárhelyen — úgymond — takarosabb ruhát csináltak, mint Orosházán. Az öreg Molnár Ferenc is „högyös" (rátarti) ember volt, ruháját mindig Vásárhelyen készíttette.

Ujj Istvánné emlékezik, hogy a felnőttek a századfordulón hagyták el a *kétlábas* csizmát. Nagyon szegény volt az, akinek nem futotta *egylábasra.* A gyerekek, de még inkább az öregek és a béresek hordtak még néhány évig kétlábast, de az 1905—1906-os években nagyobbrészt ők is elhagyták. Ekkor már a kisbéresek is kikötötték, hogy nekik féllábas csizma kell. Csizmadia Imre is megerősíti ezt. Az első világháború előtti években és a világháború alatt a csizmadiamester mindig megkérdezte, ha „mondvacsinált" (rendelt) csizmát akartak készítetni, hogy féllábas kell-e, vagy kétlábas. A piacon a sátorban külön helye volt az egyiknek, s külön a másiknak. Az 1920-as években szorította ki teljesen a féllábas a kétlábast. Ámbár az 1851-ben született Hódi Ferenc még 1930-ban is ünnepkor az esküvői kékposztó ruháját húzta fel, s ahhoz az *oldalvarrottas* (kétlábas) csizmát, mert a kékposztóhoz az illett.

Hétköznap zsírosbőr csizmát, ünneplőre bokszcsizmát hordtak. Az ünneplő feltétlenül *féllábas* volt. A Pusztán csak fekete színű csizma volt a divat. Olasz Ernő legénykorában harmonikaszárú csizmát készíttetett Bors János csizmadiamesterrel 16 forintért. Fekete bokszbőrből készült és félszárigráncos volt. *Birkanyakúnak* is nevezték, ugyanis a német birkák ráncos nyakúak voltak. A szára el nem nyűtt. Könnyen felment, igaz, hogy térdig felment felhúzáskor a szára, de azután vissza is igazodott. Szép, de drága csizma volt. Olyan nem minden legénynek volt, ezért a lányoknak nagyon tetszett.

A legények nyáron szalmakalapot vagy színes, könnyű kalapot hordtak. A kalapról is meg lehetett ismerni a vásárhelyi és az orosházi legényt. A vásárhelyiek kis szélű kerek kalapban jártak, a tetejét be lehetett ütni. A szalagja a kalap anyagából készült. Az orosházi kalap nagy szélű volt. *Kosara* magasabb volt, mint a vásárhelyié, vékony és keskeny szalaggal. Télen bárányborból készült hegyes sapkát hordtak és a tetejét beütötték.

A legények már fésülték a hajukat. A többség oldalra fésülte, mert nem mindenkinek állt jól a fölfelé fésült haj. A legények bajuszt növesztettek. Akinek nem akart nőni, az bajusznövesztőt vett. A kalendáriumban hirdették, hogy a hajdúsági bajuszpedrő (Debrecen) a legjobb. A legények azt hitték, ha azzal kenik meg az orruk alját, hamarabb kinő a bajuszuk. A bajuszt felfelé pödörték és minden reggel felkötötték. Bajuszpedrővel kipödörték, kiskefével felkefélték és azután tették rá a bajuszkötőt. 10—15 percig fent volt, közben a

ház körül jártak-keltek a bajuszkötővel. Amikor levették, a bajusz úgy maradt egész nap. Szakállt a fiatalok nem hordtak, minden legény maga borotválkozott. Háziszappant használtak hozzá. Általában szombaton borotválkoztak, de ha valahova mentek, akkor is borotválkoztak.

Legtöbb legény dohányzott. A századfordulóig csak pipáltak, a cigarettát nem ismerték. A legény büszke volt rá, ha csutorás pipája volt. Az ilyennek az ébenfa szár végén csutorás szívókája volt. Szaruból esztergálták. Vele szabályozták a szár görbeségét. Egy szál gyufát gyújtottak, a csutorát fölé tartották és meghajlították. Volt: görbe szárú, félgörbe szárú és egyenes szárú, kinek milyen tetszett. Hacsak lehetett, magyar dohányt szívtak. Ők vágták fel. Aki nem pipált, a századforduló után cigarettázott, legtöbb tekerte a cigarettát. A vágott dohányt *bőrdózniba* tartották. Csukott állapotban olyan volt, mint egy pogácsa, nem volt rajta zár. A fedele egymásra boruló bőrcsipkékből, fülekből állt. Ha a legutolsó csipkét megfogták és megemelték, akkor kinyílt. A dohánytartó oldala egyenes és sima volt. Ha sorra lehajtogatták a füleket, becsukódott és ismét pogácsa alakot vett fel. Felfordíthatták, nem ömlött ki belőle a dohány. Nem száradt meg benne. A kabátzsebben tartották.

A Pusztán élő juhászok viselete elütött a parasztokétól. Hétköznap fehér gyolcsból készült bőgatyában jártak, amelynek az alja rojtos volt. Zsíros hamulében áztatták, mert nem fogta úgy a piszok. Ugyanis hónapokon keresztül kint voltak a Pusztán és nem mostak. Amikor zsírosat ettek, beletörölték a kezüket. Olyan fekete volt, mint a föld. Szaga is volt, de nem fújt át rajta a szél. Pitykés mellényt viseltek, ezüst és réz pitykékkel. Rosszabb időben a nyakukba szűrt kanyarintottak. Ha megázott, leállították a földre, megállt és megszáradt. A szűr fehér alapszínű volt, ki volt cifrázva. A régebbieknek nem volt ujja, de később ujjas szűrt is lehetett látni. Télen subában jártak, a hamuszínű fehér subát szerették. A fejükön bárányból sapka volt. Az ünneplő kalap mellől el nem maradhatott a darutoll. Télen csizmanadrágot húztak és csizmát viseltek. A juhászok jó időben is csizmában jártak. A hétköznapi strapacsizma széles szájú volt, marhabőrből készült. *Innepkor* hófehér gatyába jártak, és a fekete mellényüket vették fel. Az ünneplő csizma kerek szárú, *gavar* csizma volt, amely a lábhoz simult. A parasztok irigyelték is őket.

4. Az idősebb emberek viselete

Az idősebb emberek kora tavasztól késő őszig ingben, bőgatyában jártak. Különösen az öreg emberek ragaszkodtak a bőujjú inghez és a bőgatyához. Az ing alacsony, illetve keskeny gallérját két pertlivel kötötték össze, de volt olyan ing is, amelynek a nyaka egy gombbal gombolódott. A mellrésze sima volt. A dereka hosszú, ujja *borjúszáju* volt. Az ünneplő ing ujját *kartűbe tűre szették*. Az ujja fölsejét lerakták és attól kezdve bővült a szája felé. Az ing derekát a korcokon belül tették. Amikor kabátot vettek rá, az ujja végét körülcsavarták és úgy húzták fel. Ha meleg volt, felgyűrték az ing ujját.

A bőgatyát lenvászonból, sifonból, később gyolcsból készítették. Az ünneplő gatya sokszor azsúrozott, rojtos volt. Fekete Sándor csak gyerekkorában látott rojtos gatyát. Egyszer látta is, hogy azsúrozták, rojtozták. Már akkor is csak az idősebbeknek volt rojtos gatyája. Tóth Sándor vásárhelyi származású ember javakorabeli volt, amikor felesége rojtozta a gatyáját. A feleségének apró gyerekei voltak, nem ment ki a földre dolgozni és ráért gatyát rojtozni. Leült a kisszékre a konyhaajtó elé, vagy a köszöbre ült és ott csinálgatta. Az aljától másfél ujjnyira a vízszintes szálakat kihúzta. A szabadon lévő függőleges szálak tövében az anyag színén egy keskeny hajtást csinált (forhamedlinek, zájmedlinek hívták), s azt fehér cérnával apró öltésekkel levarrta. Felette egy ujjnyi szélességben ismét kihúzta a vízszintes szálakat. A függőleges szálak közül hármat-négyet összefogott és alul-fölül elvarrta, így rácsos lett. Nagy dolog volt az, mert csak egy egyik szára 3 szél volt (egy szél:

amilyen széles volt a vászon). Az ilyen gatyát *hatszélës* gatyának mondták. A vászonból készített gatyát könnyebb volt rojtolni. Később *gyolcsból* készítették a bőgatyát, azt már nenehezebb volt kirojtozni. A hatszél gatyát talpig beráncolták. A négy szélből készített gatyát nem lehetett talpig ráncolni, hanem csak fölül ráncolták. Mosás után beszáradáskor *mángolták,* majd lespriccelték vízzel, s a nagyasztalon az asszony ujjával beráncolta, s ráncolás közben szedte össze. Egy lepedővel letakarta, s a kemencéből kivett forró kenyeret rátette, s ott hagyta kihűlni. A forró kenyértől a nedves gatya gőzt vetett, s azután megállt a ránc, egész héten nem nyúlt ki. Amikor a kenyér kihűlt, a gatyát madzaggal összekötötték és a sublótfiókba tették.

A gatya készítésével kapcsolatban gyűjtésünk során egy érdekes mondás gyökerére bukkantunk. A komámasszony megkérte Zsuzsi nénit, aki jó gatyát tudott szabni, hogy az ő urának is szabjon egyet. Amint szabta a komaasszony, folyton biztatta: „Csak ülepët komámasszony! Csak ülepët komámasszony!" Lett is akkora ülep, hogy a szerencsétlen embernek majdnem a térdét verte. Sokáig emlegették.

A bőgatyán nem volt slicc. Vizeléskor felkapták az egyik szárát, székeléskor pedig hátul felgyűrték korcig és lekuporogtak. Csatakos időben felhúzták a gatyaszárat és csomót kötöttek rá. Ha nagyon meleg volt, akkor megfogták a gatya szárát, s felhúzták a korcába. Rojtos gatyában nem lehetett a tarlón mászkálni, mert felszedte a bojtorjánt. Mikor hideg volt, a bőgatyára csizmanadrágot húztak. Felcsavarták a szárát és ráhúzták a nadrágot. Sárközi Ferenc emlékszik arra, hogy gyerekkorában az öreg Halustyik télen-nyáron bőgatyában járt, de nagy hidegben a gatya alá nadrágot húzott. A bőgatya elé az orosháziak mindig kötőt kötöttek.

A bőgatya az 1905-ös években maradt el, s mire az első világháború megkezdődött, végképp kiment a divatból. Az idősebbek közül azonban még a világháború alatt is hordtak bőgatyát. Csizmadia Imre 1917-ben Görbeszikpartról még bőgatyában, *felmajerkötőbe* és papucsban ment be a közeli Orosházára.

A katonaságnál megszokták a szűk gatyát, a *komiszgatyát,* s háború után is abban jártak, de csizmát húztak rá, s *kötínyt* kötöttek elébük. A bőgatya néhány év alatt teljesen kiszorult a használatból, s csak néhány öreg gazda ünnepkor vette fel a hófehér bőgatyáját.

Közismert, hogy a bőgatyás parasztokat egyesek lenézték, a nadrágban járókat többre tartották. Ez a szemlélet akkor is uralkodott, amikor a viselet változáson ment keresztül, s fonák helyzetet teremtett, amikor az egyik paraszt bőgatyát hordott, s a másik már nadrágban járt. Erre világít Fekete Sándor közlése. Csepregi Ferenc bőgatyában, János bátyja pedig nadrágban ment Komlósra cselédet fogadni. A családnál így kínálták őket: „*Tessék* János, *egyék kend* Ferenc!" A nadrágban járót „tessék", és a gatyában járót „egyék kend" szó illette.

Miután a Pusztán lakó kétféle lakosság megkülönböztetésének egyik csalhatatlan jele a férfikötő, azért részletesebben foglalkozunk vele. Az első világháború végéig az orosházi asszony *mejjes,* a férfi pedig *félkötőt* hordott, melyet *felmájerföstőből* készítettek. Kötőben jártak hétköznap, vasárnap: az asszonyok kék alapon apró fehér virágmintás és a férfiak kék alapon apró sárga virágmintás kötőben. Az első világháború után — amikor a bőgatya rohamosan kiment a divatból — a férfiak *mejjes* kötőt kezdtek hordani.

Amikor a fiúgyerek 5—6 éves korában kis bőgatyát kapott, akkor kötőt is kapott *elejbe.* Amikor nadrágot húzott, akkor is sokszor elébe kötötték a félkötőt. A legény is, az idősebb ember is bőgatyát hordott félkötővel az első világháború végéig. Az első világháború után elmaradt a felmajerfestő, s divatba jött az egyszínű *mejjes* kötő, a bőgatya helyett pedig a szűkgatya. Ez elé is kötőt kötöttek. Ha olyan volt az idő, nadrágot húztak rá, de a kötő maradt el. Ha a tanyáról „begyüttek" a városba lakni, a városban is használták. A kútra, boltba abban mentek. „Hát már a piacra nem, az már más!" — mondták. Ha bementek a

városba, akkor nadrágot húztak, másik kalapot tettek fel. A vásárhelyi ember nem hordott kötőt, le is nézte érte az orosházi embereket.

A melleskötő készítése: 80×100 cm-es anyag két sarkát ívesen kikanyarították, s ahol nem volt ép szél, beszegték. A felső részére kantárt, s a derekára egy-egy megkötőt varrtak. Jobb oldalára egy zsebet is tettek, a dohánynak, gyufának. Az aljára két *zájmedlit* varrtak, dísznek. Dani András így foglalta össze a kötő hasznát: „Sok piszkot mëgfog. A kötőt könynyebb kimosni, mint a nadrágot. Hosszabb ideig tart a nadrág, ha előtte kötő van. Azután: mëgmossa az embër a kezét, ott a kötő, abba türüli mëg. Manapság is kötőbe dolgozik az orosházi embër, csak este tëszi lë, amikor lëfekszik!"

A mellény a legnagyobb melegben is rajtuk volt. A parasztokén egysoros, a juhászokén kétsoros pitykével. Mégpedig a parasztokén réz, a juhászokén ezüst pityke sorakozott. A mellény zsebében a *bukszát* és a *taplóstarisznyát,* abban pedig a taplót és a csiholót tartották. A tarisznyát bőrből vagy ruhából készítették és bekötve tartották. A mellényzsebben volt még a *bagóspapír* is. Sokan *bagóztak.* (A vásárhelyi ember: *bagojozott*). A bagós ember, amikor a pipáját elszívta, a bagót a markába verte, mutatóujjával összetömködte és két ujjával *bevágta.* A szája valamelyik oldalára betette és szopogatta: Amit nem vágott be, azt papírba tette és a mellényzsebben helyezte el. Mennél mocskosabb, érettebb volt a bagó, annál jobb volt. Mennél *szutyorábbb* volt, annál jobban szerették. Nagyokat köpködtek tőle. Az asszonyok nem szerették a bagós embereket. Némely ember szégyellte, hogy bagózott. Egész nap elbagóztak. Mikor le akartak feküdni, bevágtak egy adagot, de vigyázni kellett, nehogy a torkukra szaladjon. Reggel evés után elszívták a pipa dohányt, s azután ismét bagózni kezdtek.

Sárközi Ferenc vitatja azt, hogy a mellényt vagy mándlit a nagy melegben is állandóan hordták. Az igaz, hogy a tűzszerszámos zacskó a mellény zsebében volt, de szerinte levetve is a munkahelyen mindig kézközelben volt a lajbi. A sok ismerőse közül csak Gombkötő István kapált és aratott lajbiban. A lajbi hátrészét az izzadságtól a salétrom kiverte.

A lajbi vagy más néven kismándli gazdamutató volt. Az öreg gazda nem szerette, ha a tanya körül máson is lajbi volt, különösen cséplésкor, mert akkor nem tudták a munkások, hogy ki a gazda.

A bőgatyás emberek legnagyobbrészt csizmában jártak még nyáron is, különösen, ha mentek valahova. Hétköznap zsírosbőrből készült kétlábas csizmában jártak. A féllábas, újabb divatú csizmákat *kutyanyakú* csizmának mondták és eleinte idegenkedtek tőle. Attól tartottak, hogy a feje *elfeslik.* A fekete mellényhez fekete kalap járt. Nyáron zsíros, használt kalapban jártak. Az ünneplő kalap kisebb kosarú, kerek tetejű, keskeny szélű, ún. dinnyekalap volt. Voltak, akik jó időben beütött tetejű kalapot viseltek.

Télen kivétel nélkül huszárzsinóros, paszományos ellenzős nadrágot és kiskabátot húztak. A nadrág ellenzőjéhez dugták a zsebkendőjüket. A kiskabátra a rövid derekú bekecs került, amely birkabőrből készült és kötésig ért. A rövid derekú bekecset szerették, ha lehajoltak benne, kilátszott hátul a gatyakorc. Télen sokan derékig érő fekete nagykabátot hordtak, de lehetett látni hosszabbat is. A többség a hosszabb aljút szerette. Télen fekete bárányból sapkát viseltek, a hegyét beütötték.

A századfordulón az öreg emberek többsége körszakállt viselt. Voltak, akik csak a pofaszakállt hagyták meg, ismét voltak, akik egyáltalán nem borotválkoztak. Olasz Ernő gyerekkorában még látott hosszú hajú embert is, akinek a haja kilógott a kalapból, de nem volt befonva. A századforduló után szakállt már az öregek sem viseltek. Bajuszt viseltek és az arcot borotválták. Bajuszpedrőt használtak, egyesek kikötötték a bajuszukat. Pipáltak, nagyobb ünnepkor, lakodalomkor pedig szivaroztak.

A fehér suba olcsóbb, a fekete drágább, s rangosabb volt. Egy fekete suba árán két fehéret adtak. Herczegh Mihály vásárhelyi tanár (aki a csomorkányi iskolában is tanított) Cserepes környékén (a békéssámsoni határban), nem messze Barackostól úgy találta, hogy

egyes családoknál a fekete suba csak a gazdát illette meg, az ilyen helyen az asszonynak fehér subája volt. A módosabbak *bodorsubát* viseltek, melyet 6—7 darab hullámos, tekergős birkából készítették. Legtöbb parasztnak sima subája volt. A 3—4 hónapos bárányokat nem vették az elanyjuktól: „Na ezekből suba lësz!" — és levágták. A kocsin téli időben nagy subát viseltek. A századfordulón kevés kis subát még lehetett látni, mely térdig érő volt és gazdagon hímzett. Nagy részét fekete bárányból készítették, bőrét sárgára festették. A kis subát kocsin is és szomszédolni is használták. A subának nem ártott az eső, de csak akkor, ha szőrével kifele viselték. Plenter Béla közlése alapján tudjuk, ha elázott a suba, a földre terítették ázott felével lefele, s a föld kiszívta belőle a nedvességet, s a földön megszikkadt. Egy kicsit nyirkos volt még, amikor felvették, de a szögön megszáradt és a bőre puha maradt. Ha eső után a szögön száradt, „tökhajú" lett, repedt és azután kezelhették puhítóval, nem ért semmit. Egyesek az ázott subát a ló hátára vetették, de a ló teste gőzt vetett, a gőz pedig halála a subának.

A szűrt télen is hordták, a subát kímélték vele. A szűrnek nem ártott az eső, nem adta keresztül a vizet. Este, hűvös reggel a tanya körül is használták, de legtöbbször a kocsin viselték suba helyett. Azonban kemény hidegben a subát vették elő.

Botot mindig vittek magukkal: ha a városba mentek, görbe botot vittek, a Pusztán egyenes meggy- vagy somfabotot használtak. Ha a szomszédba mentek, akkor is a kezükbe vették. Egyesek a bot végébe szeget ütöttek, a nagy és hamis kutyák ellen használták. Azt tartották, hogy még menni is könnyebb bottal, mint anélkül. Előfordult, hogy a botot otthon hagyták, vagy a vonaton, vagy a városban felejtették.

A férfiak viseletén meg lehetett látni, ki a vásárhelyi, ki az orosházi, ki a paraszt és ki a juhász.

II. Női viselet

1. A kislányok viselete

A pólyából kikerült kislány egyenes derekú, nyakán pertlivel összehúzott ruhácskát kapott. Bokáig ért, hogy ne fázzon a lába szára. Hosszúujjas volt. Kapcsot, gombot nem varrtak rá. A pertli *magából* (a ruha anyagából) volt és masnira kötötték. „A hosszúruhás kislány olyan »tojhos« volt." A kislányok ruháját *rokojának* hívták. „Be në piszkód a rokojádat, mer kikapsz!" — mondták a kislánynak. A rokolya nagyon finom anyagból készült bő, a cipőhegyig érő ünnepi női viselet volt. A kislány ruhácskája legtöbbször piros színű volt, apró fehér virágokkal, s így, ha a tanyától távolabb ment, hamarabb „möglelték." (Az orosházi ember *mëgtanujja, mëgtalájja* amit keres, a vásárhelyi *mögleli.*) A gúnárok haragudtak a piros színre, s az 5—6 éves gúnár könnyen „lëfogta" (útját állta) a kislányt és belecsípett a hajába. Fejes Márton szomszédságában lakó Kersmayerék *nyivászta* kislányát (sovány volt az istenadta, s még az anyja is így mondta: të kis nyivászta) is „lëfogta" és sírva ment be: „Jaj néköm, mögtojózott a guncsi!" A gúnár az egészen kicsi, gyámoltalan gyerekre haragudott, úgyszintén a kanpulyka és a 2—3 éves kakas is. Végső soron azonban nem annyira a ruha színe számított, legfeljebb a piros színt hamarabb észrevették. Az iskolás gyerekek, sőt Pap Lukács János nagyobbacska fiai is féltek a gúnártól, mert beléjük *csimpajzkodott.* A gúnár a szárnyával nagyot üt, amely fájdalmasabb még a csípésnél is.

A kislányok ruha alatt inget viseltek, amelyet sárga vászonból varrtak. Ez volt a legolcsóbb és könnyen lehetett mosni. A hosszú ing egybeszabott volt. Oldalt szabták, hogy az alja egy kissé bővüljön. A nyakat elöl-hátul kerekre szabták. Ujjatlan volt. Általában az

ingnek két széles összevarrott válla volt, úgy bújtak bele, de olyan inget is viseltek, amelynek a válla gombolós volt. Legtöbb ing sima, de némelyik elejét *zajmedlivel* díszítették. Az inget *pöndölnek* is hívták, noha a pusztaiak tudták, hogy a pöndöl a nagyobb lányok és az asszonyok alsó ruhadarabja.

A kötővel kapcsolatban megoszlanak a vélemények. Fejes Mártonné szerint kötő nélkül nem volt kislány, viszont Kokovai Józsefné úgy emlékszik, hogy a kislánynak nem varrattak kötőt, csak akkor kapott, amikor iskolába felment. Kokovainé negyedmagával nőtt fel, a nagyobb testvérei mind lányok voltak, határozottan emlékszik arra, hogy azok is csak iskolás korukban kaptak kötőt. „Ácsingtunk érte!" — mert a nagyobbaknak már volt kötőjük. A lányoknak *nyakbaakasztós* kötőjük volt, amely kis virágos kartonból készült. Az elején saját anyagából varrt nyakló volt, amelybe belebújtak. A derekára kétfelől pertlit varrtak és hátul összekötötték. A nyaklóhoz kötötték a zsebkendőt, amelyet sokszor egy mosott rongyból varrtak. Kersmayeréknál még ócska gatyaszárból is készítettek zsebkendőt, mert 13 gyerekük volt. A zsebkendő általában fehér volt, de a kisgyerekek hamar összemaszatolták. Ha a kötő piszkos volt, cserélték. Jó időben mindjárt *szutykos* lett.

Meleg időben mezítláb járt a lány, még a tarlón is. Aki nem szokta meg, sírdogálva ment a liba után, mert a *szamártüske* nagyon szúrós volt. Régebben a tarlón nagyon sok volt belőle. Rossz időben és télen a kicsi lánynak nem volt szabad kimenni a szobából, a kuckóban játszott. A nagyobbacska lánynak vastag ruhából *mamuszt* varrtak, elhasznált *tirimfliből* pedig harisnyát készítettek. A nagyobb lánynak az őszi vásárban télire bakancsot vettek. Néha *fordítottbőrűt* kapott, mert azt tartották, hogy az erősebb. A lábbelinél általában a bőr sima fele, a bőr színe volt kívül. Ez azonban könnyen beveszi a vizet és repedezik. Ezért ha erős lábbelit akartak készíteni, akkor kifordították a bőrt, ugyanis a bőrnek ez a fele nem veszi be a vizet. Ilyen esetben a bőrnek a bolyhos fonákja volt kívül. A cipő két oldalán kiálló kampókba fűzték, illetve aggatták a zsinórt vagy a pertlit, azután körültekerték a szárán és csokorra kötötték. Csak megráncották és kioldódott. Vagy a fűző egyik végére csomót kötöttek és így csak egy ágát *aggatták* a ringlikbe. A legfelső ringlinél *masnira* kötötték. A masninak egy ága volt, míg a *csokornak, bokornak* kettő. A lányoknak is akkora bakancsot vettek, hogy legalább két télen elég legyen. Tavasszal édeszsírral bekenték és a kamrában a gerendára felakasztották.

Már a 2—3 éves kislány haját három *fürtből* egy *ágba* fonták. Az anya hátrafelé, simára fésülte a kislány haját. Az ujjával nagyjából három egyforma *tincsre* bontotta, s három ágból fonta össze, a végét egy cérnával összekötötte, s szalagot kötött rá. Sokszor egy rongyból *szakajtottak* egy keskeny sávot, s azt kötötték rá. Az volt a fontos, hogy piros legyen. Sokszor nemzetiszínű pántlikát fontak bele. A két szélső ághoz fogták a szalagot és a pántlikát csokorra kötötték. A tükörben is meg-megnézték magukat. Ha leültek, a hajfonat mindig előre, bal oldalra került. A kislánynak általában csak ruhaanyagból volt *keszkenője,* kendője. Ha az anyag jól hasadt (az apja inge derekából vagy hátuljából *négysarkost* hasítottak), akkor úgy maradt, nem szegték be. Egy kicsit rojtos lett. Ha találtak könnyű, olcsó anyagot, kiszabták és fejkendőt készítettek belőle. Ezt azonban már kézzel szépen apróra beszegték. A bolti kendő kartonból, delinből és szövetből készült, a télieknek rojtos volt a széle. Elöl az áll alatt két csomóra kötötték. Ha nagyon hideg volt, két kendőt összefogtak és úgy kötötték a fejére, gyakran az alsó kendő vékonyabb volt. Nyáron a kislány szalmakalapot kapott, keskeny színes szalaggal.

Télire a 3—4 éves kislány *pargëtruhát* kapott. Kabátja legtöbb helyen még az anyjának sem volt. Hidegben a pargetruha fölé az anyja puha fejkendőjét kötötték a nyakába: a mellén keresztbe tették, a hóna alatt átvették. A kendő két sarkára vékony rongyot erősítettek és azzal megkötötték. A szobában is felkötötték a kendőt, ha hideg volt. A Sallai lányokon (a Fecskési-dűlőben lévő Mészáros-tanyán voltak tanyások) még nyáron, hűvösebb időben is rajtuk volt a kendő, mert gyengén táplálkoztak és gyengén ruházkodtak. Nem voltak so-

kan, de a szülők élhetetlenek voltak. Ha télen valahova kocsival, vagy szánkóval mentek és a kislányt is magukkal vitték, akkor az asszony a subába fogta a kislányt. Ölébe ültette és a subával betakarta. Az anyja át is karolta mindkét kezével, s még ő is melegítette. A subából az orra sem látszott ki, pedig szeretett volna kinézni, különösen, ha havas volt a föld és sütött a nap. Ilyenkor sok baj volt vele. Akit jobban öltöztettek, a fejére jó meleg kendőt kötöttek, annak kint volt a feje a subából.

Az 5—6 éves kislányokat a *kispöndöl* még kísérte, de a ruhájuk már tarkabarka lett. Elölhátul kötőt kapott. Nyáron karton, télen parget volt a kötő anyaga, s apró színes virágok borították. Csak a két oldalát kötötték meg, a két vállát nem kellett, mert *ëgybeszabott* volt. A két zseb mutatta az elejét. Az elején a nyaka mélyebben volt kivágva, mint hátul. Az alja a saját anyagából körül fodros volt. Néha még a zsebre is tettek egy keskeny fodrot, de nehéz volt szépen vasalni. A kislány különösen eleinte illegette-billegette magát benne. Amikor már *trimflit* (harisnyát) hordott, a ruhája és a kötője is rövidebb lett. A *bóti* harisnyához bőrcipő járt, mert már sokat jártak kint, még rossz időben is. Az ilyen korú lányoknak általában csak két mosó- és egy ünneplő ruhájuk volt. Az ünneplő ruhát már sokan varratták, de a *hétköznaplót* ők varrták, eltanulták egymástól. Sok asszony nagyon szépen tudott kézzel varrni. Sokan télen varrták meg a nyári ruhát is, mert akkor ráértek. Ha piszkos volt, este kimosták és reggelre megszáradt a kemence tetején. Míg iskolába nem járt a lány, alig fordítottak valamivel többet az öltözködésére, mint a fiúkéra.

Iskola előtt néhány hónappal a lányt már készítették az iskolába. Az iskolás lánnyal már többet törődtek. Ha az édesanya nem tudott varrni, akkor már *varrattak*. Minden családnak volt ismerős varrója a városba és oda vitték. Ott ahol több lány volt, az idősebbek *kinyőtték* a ruhájukat és a fiatalabb viselte el. Így volt ez Tóth Istvánéknál Pósahalmon a Kápolna-dűlőben, ahol Teréz, a legkisebb lány, a nővérei ruháját kapta el. Hárman voltak előtte, ezért csak 18 éves korában kapott új ruhát. Szép ruhái voltak a nővéreinek, ő pedig nagylány korában szeretett varrni és megalakította. Még a tánciskolát is abban járta ki. Bár csak 1 kishold szőlőjük és 3—4 hold szántóföldjük volt, tudtak volna új ruhát is venni, de sajnálták elhajítani a jó anyagot.

Az iskolás kort elérő kislány már rendes inget kapott, amely fehér vászonból készült: vállon gombolós, egyenes derekú ruhadarab volt. A vállait legtöbbször a nagymama kicakkozta. Valamivel rövidebb volt, mint a felsőruha. A kislányoknak mindig patyolatfehér volt az ingük. Az ing után sorrendben a kezeslábas bugyi, s a kis alsószoknya következett. Az alsószoknya korcos volt és baloldalt egy gombbal gombolódott. Miután a kislánynak nem volt még széles csípője, a korcán két pánt volt, amelyet hátulról előre vetettek és elöl egy-egy gombbal a korcához gomboltak. Sokan a rózsaszínt szerették, mások a kéket. A világoskéket azért szerették, mert ha fakult is, tiszta szín maradt. Viszont ha a rózsaszín fakult, úgy nézett ki, mintha nem szépen mosták volna ki. Télen jó vastag *zsinórpargetből* készült. A színe aprókockás volt, a *visszája* (a vásárhelyieknél: *fonákja*) pedig fehér és bolyhos. Sokan télen alsószoknya helyett alsóruhát hordtak, amelyet *alsórokojának* is hívtak. Az alsóruha egybeszabott, kis beleszabott ujjú, kerek kivágott nyakú és egyenes szabású volt. A felsőruhánál 5—6 cm-rel rövidebb volt, s az is zsinórpargetből készült. Ingben és alsóruhában aludtak.

A felsőruha már ízlés és anyagi tehetség szerint változott. Az első világháború előtt kezdtek már divatozni. Ekkor jött divatba a nagyon erős *miskócikarton*. Nagy, több színű virág vagy szőlőfürtök borították. A kislánynak az anyja már divatlapból is választhatott, de sokszor a varrónőre bízta: „Maj tuggya maga!" Túróért, csirkéért, galambért, pénzért varrtak. Az egyik ruha gallérja körül fodros volt, a másikon elöl szép gomb, a harmadik mellét *zájmedli* díszítette. A vizsgaruha alul *porturos*, bordűrös volt, a szoknyát bordűrös anyagból szabták. Ez az anyag 80 cm széles francia delén volt, amelynek egyik szélében bordűr volt, vagyis más színnel mintát szőttek bele. A szoknya vagy *húzott* vagy *hólos* volt.

A hól bővítette a ruhát. Kétféle hól volt: *sima tetejű* és *szembefordított*. A sima hól gyakoribb volt és (a sima hól) már deréktől kezdődött. A hól két oldalánál dupla volt az anyag. A hólokat csípőben egy arasznyi hosszan letűzték és vizes ruhával jól levasalták. A szembehól tulajdonképpen a sima hól fordítottja volt. A szembefordított hól nagyon szép volt, amikor kinyílt. A ruhán oldalt általában 2—2 hól volt. A vizsgaruha felső része *odaszabott* (testhezálló) volt. A derekára öv került és a hosszú ujja mandzsettás volt. A mandzsetta, a gallér, valamint a szoknya alja is bordűrös anyagból készült.

Az iskolás lány már rendes *vállaskötőt* kapott, olyant mint a felnőtteknek volt. Körül az aljáról el nem maradhatott a fodor. Kartonból készült. A melle keskenyebb volt, mint az alsó része, s a két végén egy-egy széles vállpánttal, melyet hátul kétoldalt egy-egy gombbal begomboltak. A kötőt derékban masnira kötötték. Egy vagy két zseb volt rajta. Az öltözetet harisnya és hosszú szárú cipő egészítette ki.

Télire az őszi vásáron nagykabátot és *fityulát* vettek. A kabát világos színű volt. A nyakán, gyakran az ujja végén egy kis prémmel. A fityulát *féketőnek* is mondták. A fityula zacskószerű sapka volt, amit a fejükre húztak. Piros vagy bordó színű volt, vattával bélelt és klottal borított a belseje. Az ilyennek 5 cm széles *bodra* volt saját anyagából és fekete keskeny zsinórral virágokat rajzoltak rá. Megkötőjét az áll alatt bokorra kötötték. Nem fáztak benne.

Amikor a kislány felment az iskolába, rendszerint a nagymama a levetett csikos *rokojájából* tarisznyát varrt és ebben hordta a gyerek a könyvét és a palatáblát. Amikor az iskolából hazament, levetette a ruháját, s a hétköznapit vette fel. Ekkor már három, négy viselőruhája és egy ünneplő ruhája volt. A lányokat sem ruházták „vastagon".

2. A tánciskolás lányok és a nagylányok viselete

Amikor 12 éves korban a lány kimaradt az iskolából, *kölöklánynak, süldőlánynak* is nevezték. „Nagy kölöklányuk van!" — mondták. De a szülő így sohasem hívta a lányát, hanem: „Nagylányom van már!" vagy: „Eladósorba van a lányom!" Az iskolából kimaradt lány egy-két évig otthon maradt, nem járatták tánciskolába, azért, hogy ne legyen olyan hamar nagylány. Általában egy télen otthon volt és a következő télen ment tánciskolába. A Pusztán olvasókörökben volt a tánciskola. Egy időben Urbán Rózsi és az öreg Salamon járt ki. Egész héten kint voltak, hol az egyik szülő, hol a másik hívta meg. A tánciskolába már nagyon szépen öltöztették a lányt. Egészen a férjhezmeneteléig tartott az öltöztetése, mert a tánciskola után bálba járt. Ahol egy családban több lány volt, a legkisebb addig nem járhatott bálba, míg nővérei férjhez nem mentek. A tánciskolát kijárhatta, de nem bálozhatott.

Vállon gombolós inget hordtak, amely éppen hogy nem látszott ki a ruhája alól. Az ing már kissé szűkebb, s a válla keskeny volt. Az ing elejét, vállát és alját kihímezték, vagy csipkét horgoltak rá.

Ekkor feltétlenül bugyit kapott a lány. Már a századforduló vége felé majdnem minden nagylánynak a bugyija nyitott volt, de nyáron nem mindegyik használta. Fehér vászonból varrták. Nyitott volt és a két szárát a *korc* fogta össze. Két ujjnyi széles *pertlit* húztak a korcába, s amikor összekötötték, a két szár széle egy darabon eltakarta egymást. A hosszú csipkés szárát pántlikával kötötték meg térden fölül. Télen színes parget bugyit hordtak, szárait kicakkozták. 1908 körül jött divatba a *sërágjás-bugyi,* a legombolós csukott bugyi. Fehér *sifonból,* a téli pedig *zsinórpargetből* készült. Ezt nem járta át a szél. Szabott volt és saját anyagából készült az öv, mely két gombra járt. Az ülepet egy-egy gomb gombolta az övhöz. Ha szükség volt rá, kétoldalt a gombokat kigombolták és lelettyent a hátulja. A hosszú szára aljára széles csipkét horgoltak. 4—5 bugyija is volt egy nagylánynak. Piros színű is volt,

amelyet a kritikus napokon viselt. A csukott bugyi az első világháború után a nagylányoknál általánossá vált, a kislányoknak pedig még sokáig nyitott bugyijuk volt. S. S.-né 1924-ben esküdött, de ő még nyitott bugyit hordott. 1930-ban a nagyobb lányok kivétel nélkül csukott bugyit viseltek. Az inget és a bugyit mindig keményítették és vasalták, csak úgy suhogott, amikor fordult benne a lány.

Az ingre *pruszlik* került (melltartó helyett), amely a derekáig ért. Fehér vászonból készült és szorosan a testhez simult. Elöl öt gombbal látták el. Régebben az ünnepi pruszlikban elöl 3—3 és hátul pedig 2 halcsont volt. Némelyiket elöl is, hátul is kettő merevítette. Kikeményítették. Minden lánynak volt *fűzője, mídere,* amelyet a pruszlikra vett fel. A kövér és a nagy mellű lányoknak feltétlenül volt. A mellett fenntartotta és a csípőt összeszorította. A fehér és rózsaszínű pruszlikon nagyon szépen állt az *odaszabott* ruha. Körös-körül halcsont volt a két anyag közé varrva. Hátul fűzős volt, lapos pertlivel fűzték össze. „Eggyünk a másunkét fűszte!" Mielőtt felvették, hátul már összefűzték, de nem húzták és nem kötötték meg. Elöl nyitott volt és kapcsokkal kapcsolták össze, azután húzták meg a zsinórt. „Na bírod-ë még!" Húzzak még rajta?" Ekkor *cihelődött,* igazgatta magát. „Még egy kicsit lëhet!" mondta. Amikor az ünneplő ruhát felvették, akkor vették fel a fűzőt, mert a ruha arra készült.

Az ing, a bugyi, a pruszlik és fűző tetejébe került a *kombiné.* Fehér sifonból, sokszor rózsaszín vagy világoskék krepdesin anyagból készült. Ha a nagylány *mídert* (fűzőt) vett fel, akkor a kombiné karcsúsítottra készült. A válla széles volt és elöl-hátul mélyen kivágott, belebújós volt. Később *görögvállasnak* is hívták. Oldala egyenes, alja bő volt, mert kétoldalt *eresztettek* bele, hogy bővebb legyen. A válla kívül-belül, az alja körös-körül húzott volt. Aki nem hímezte ki a kombinéját, az *slingelést* vett rá és a vállára, nyakára, aljára varrta. A módosabbnak deréktól lefele slingelt volt a kombinéjuk, sőt olykor az egész felületét slingeléssel látták el. Ezt csak a bálba és a templomba hordták.

A nagylánynak régen csak *kétrészës* ruhája volt; amely blúzból és szoknyából állt. Az első világháború után jött divatba az *ëgyrészës* ruha, melyet *princesznek, slafroknak* hívtak. A blúzt nyáron selyemből, télen szövetből, bársonyból és puplinból készítették. A blúz mindig *kívülajjas* és bélelt volt. A blúz mellben bő, mindegyikbe halcsontot is varrtak. Az ujja puffos, a vállain magas *puffal* (kispárnával tömték ki a vállt). Ujjai mandzsettások és alul behúzottak voltak. A bálbajáró blúz aljára zájmedlit, s arra gyöngyöt varrtak. Amilyen színű volt a ruha, olyan színű volt a gyöngy. A gyöngyöket cakkban varrták a zájmedli szélére. Az ujjára csillagformában fényes pillangókat fűztek, este nagyon szépen ragyogott.

A szoknya derékban húzott és szabott volt, az alját bőre szabták. A szélén a ruha anyagából húzott fodor volt, sokszor kettő is egymás tetején. A bő szoknya majdnem bokáig ért. Mikor lépett a lány, ringott a szoknya. Drága anyagból készítették. Sok anyag egyszínű volt, de voltak mintásak is. Divatszínek: rózsaszín, sárga, barackvirágszín. Legtöbb szoknya *tunikás* volt. A tunikás szoknya nagyon divatos ünneplő ruha volt. Lüszter szövetből készültek. Két részből álltak: szoknyából és tunikából. A korcos szoknya nem volt nagyon bő, és fél lábszárig ért. A szoknya felső részét (amelyet a tunika eltakart) kitoldták olcsó vászonnal, hogy derékig érjen és korcot készítettek rá. A tunika tulajdonképpen meghosszabbított aljú blúz. Ugyanolyan anyagból készítették, mint a szoknya alsó részét, és blúz helyett használták. Vagy hosszú, vagy háromnegyedes hosszúságú bő ujjal. Anyagából készült széles szalaggal volt a tunika megkötve. Bal oldalon bokorra kötötték, a végei lefele csüngtek. A tunika általában két arasszal rövidebb, mint az alatta levő szoknya. A tunika alját mindig 3—4 ujjnyi széles hasonló színű gyári csipke szegte, legtöbbször fodrosra húzva. A tunika szélére gyakran fehér vagy acélszínű gyöngyöket varrtak nagy cakkokban. Régen az anyag mindkét széle *bordűrös* volt. A bordűr nem más, mint araszny széles, festett minta. Ezt a bordűrt a tunikás ruha szoknyarészén az anyagon hagyták, a tunikára pedig

rávarrták (az anyag másik széléből vágták le), vagyis a szoknya alja és a tunika alja is bordűrös volt. Az ilyen ruhát *bordűrös ruhának* hívták. A báli ruhán a tunika fehér csipke volt, függetlenül a ruha anyagától és színétől.

Régen hosszú ideig divat volt a *rokoja.* Még ma is az idősebb asszonyok — így Fejes Mártonné is — amikor a kisebb-nagyobb lányok ruhájáról beszélnek, sokszor azokat is rokojának mondják. Pedig tudják, hogy a rokoja a felnőtt lányok viselete volt. A hétköznapi ruha mosóanyagból, az ünneplő ruha selyemből készült. A rokoja is kétrészes volt, mindkettő egy anyagból készült. A szoknya dereka húzott. Minél bővebb az alja, annál szebb. A bő szoknya hosszú volt, a cipőnek csak a hegye látszott ki. Az aljára 2—3 fodrot csináltak magából, vagyis anyagából. Derékban széles öv fogta össze, s nagy rézcsat volt rajta. A *felöltő* vagy más néven *blúz* testhezszabott volt, magas nyakkal, felálló gallérral, rajta gyakran csipkedísszel. Hosszú sonkaujjal, vállán puffal. Az ujja vége mandzsettás volt, azon csipkedísszel. A dereka halcsontokkal merevített. Az elejére *zájmedliket* varrtak, s színes, cifra üveggömbokkal gombolták. A blúz hátulja volt aztán a nagyon szép: a *rokoja.* A ruha anyagából egy megfelelő nagyságú négyzetet vágtak. Ezt kétszer kétrét hajtották. Ezután a sarkát ollóval kikanyarították, kivágták és a szabadon álló oldalt *profilirozva* kivágták. Egyszer hajtották ki. A két egymásra fekvő anyag belsejét kibélelték és a felső réteget egy kicsit maguk felé húzták. Tűre húzták, ráncba szedték és a rokoja felső részének a derekára varrták. Ez a fodros-bodros rokoja a lány két csípője között húzódott, s 4—5 ujjnyi széles volt. Amikor lépett a lány, minden lépésnél ringott.

A nagylányok olyan harisnyát kaptak, mint amilyen színű a ruhájuk volt. A tánciskolás nagylány oldalgombolós félcipőt hordott, mely bőrből és *lagból* készült. A divatosabbnak szürke volt az anyaga, lakkal beszegve, oldalt három gombbal. Gombolóval gombolták. Otthon a nagylányok is papucsban jártak. Hétköznap bőr- és ünnepnap bársonypapucs járta.

A hajukat kétágra fonták, körül koszoruba fektették és háromujjnyi bársonnyal bekötötték. A *koszorút* hajtűkkel körültüzdelték. A szalagot hátul két csomóra kötötték. A fejtetőn hosszú, félköríves csat fogta össze a koszorút. A csat nyelvét — amelynek a tetején csillogó kövek voltak — a hajkoszorú alá dugták és a nyelv átért a másik oldalra és összekapcsolták. Ahogy tánc közben fordult a lány, csakúgy ragyogott. Az eladó lányok az első világháború előtt leeresztett hajfonatot is viseltek. Három fürtből egy ágat fontak és a végébe színes selyemszalagot kötöttek. A menyasszony fehér szalagot kötött a hajába. Erről tudták, hogy menyasszony.

A nagylányok nyáron hajdonfővel jártak, de télen mindig bekötötték a fejüket. Ünnepnap világos színű, rózsás kendővel kötötték be, mégpedig az áll alatt. Hétköznap egyszerűbb kendőt hordtak. A módosabbja arany nyakláncot, arany fülbevalót, ritkábban arany karperecet is viselt. Egy időben nagy divat volt kígyófejes gyűrűt viselni. A kígyó fejében csillogó kő volt. Bal kezük középső ujjára húzták. A *ridiküljük* papírból készült („ki volt lagírozva"), benne: zsebkendő, kisfésű és kistükör volt. Nagykabátot is kaptak, mikor milyen volt a divat. Általában a női kabátok prémesek voltak. Az ujjak vége, a gallér és az alja körös-körül prémes volt. Az alján prém csak ritkaság volt. A nagylányoknak már több felsőruhájuk és több fehérneműjük volt. Télen készítették a *stafírt,* fehérneműt és ágyneműt, amelyet éveken keresztül gyűjtöttek, s ezt magával vitte a lány, ha férjhez ment.

3. A menyasszony és a fiatalasszonyok viselete

A lány a tánciskola után pár évig bálba járt: akkor már *eladósorba* volt. A 17—18 éves szemrevaló lány mind férjhez ment. Az öreglány nem ment a bálba, szégyellte, hogy pártában maradt. Aki leányfejjel megérte otthon a 24—25 évet, az már *vénlánynak* számított.

Már a tánciskolás lányoknak elkezdték beszerezni a *stafért*, a *stafirungot*. Ahol több lány volt, még hamarabb kezdték. A vásznat és a tollat gyűjtötték. A vásznat a vásárhelyi őszi (októberi) vásárban vették *végszámra*, mert ekkorra az aprójószágból sok pénzt árultak. Egy-egy végben 30—32 méter 80 centiméteres szélességű vászon volt. Ágyneműnek a sifon vásznat szerették a legjobban, mert az vékony és könnyű mosású volt. A jobbmódúak ágyneműnek fehér virágos damaszt vettek. A végeket a sublótfiába tették, s amikor a lány a tánciskolát kijárta, akkor kezdték el a huzatokat megvarrni. A tollat egy nagy *zsidózsákba* gyűjtötték, s a padlásra felakasztották. Sok helyen 7—8 zsák is csüngött. Mások olcsó sárgavászonból nagy tokokat varrtak, s abban gyűjtötték a tollat. Ágyba vetették és nyáron néhányszor kitették a napra. A stafírt legtöbb helyen úgy varratták meg, de az asszonyok, lányok hímezték ki. Sok helyen télen este 11 óra előtt nem feküdtek le. „Kialhattyátok még magatokat rëggelig!" — mondták a szülők.

Pap Lukács Jánosné stafírja: 1 szobabútor: 2 sifon, 2 ágy, 1 asztal, 4 karszék, 1 almárium, 1 állófogas. A bútor tölgyfából készült, cseresznyefa betéttel. Ruhanemű: 8 ing, 12 bugyi, 12 kombiné, 2 kosztüm, 8 szövetruha, 9 selyemruha, 8 kartonruha, 12 kartonkötő, 4 konyhakötő, 2 tucat zsebkendő, 1 nagykendő, 1 berlinerkendő, 3 nagykabát, 8 pár harisnya, 6 pár cipő és 3 pár papucs. Ágynemű: 2 derékalj, 8 nagypárna, 2 kispárna, 2 paplan, 2 dunna, 1 fehér damaszthuzat, 1 fehér vászon csipkés huzat, 4 tarka huzat, 4 paplanhuzat, 8 lepedő és 2 szövet ágyterítő. (Minden nagyon tömött volt.) Továbbá: 1 asztalabrosz, 2 háziszőttes abrosz, 4 bolti abrosz, 4 konyhaabrosz, 4 damaszttörülköző, 8 kender háziszőttes törülköző, 6 konyharuha és 6 szakajtóruha. A kelengyét 16 éves korában kezdték gyűjteni, s 1925-ben ment férjhez 19 éves korában. Félárva volt, apja 49 kishold földön gazdálkodott.

Fejes Mártonné stafírja: 1 szobabútor. Ruhanemű: 18 ing, 10 bugyi, 18 kombiné, 2 kosztüm, selyemblúzzal, 4 selyemruha, 8 szövetruha, 4 kartonruha, 5 kartonkötő, 2 konyhakötő, 3 tucat zsebkendő, 1 ünneplő télikabát, 1 viselő télikabát, 1 pepitakockás nagykendő, 1 fekete berlinerkendő, 5 pár cipő, 2 pár papucs. Ágynemű: 2 derékalj, 8 párna, 2 kispárna, 1 paplan, 2 dunna. 2 damaszthuzat, 4 vászonhuzat, 4 csíkos huzat, 2 paplanhuzat, 12 lepedő, 2 ágyterítő, 1 szobai asztalterítő, 1 bolti abrosz, 1 háziszőttes abrosz, 1 konyhaabrosz, 24 törülköző, 6 konyharuha, 12 szalvéta. A kelengyét 16 éves korában kezdték gyűjteni, s 1918-ban ment férjhez 21 éves korában. Szülei akkor 70 kishold földön gazdálkodtak.

Kevesebb földű gazda lányának stafírungja: Az első világháborúig csak a jobbmódú gazdák lányai kezdtek szobabútort kapni. A kisebb gazdák csak sublótot és ritkábban egy kasznit adtak. Fehérneműből általában 7—8 váltást kapott a lány. Ruhanemű: 4—5 öltöző ruha, 5 kötő, 12 zsebkendő, 1 nagykendő, 2 pár cipő és 1 pár papucs. Ágynemű: 1 derékalj, 4 párna, 1 kispárna, 1 dunna, 2 huzat, 4 lepedő és 1 mosható karton ágyterítő. Továbbá: 1 abrosz, 4 törülköző, 3—4 konyharuha, 3—4 szakajtóruha. A stafírt még idős korukban is pontosan számos tartják, Fejes Mártonné pedig beírta az öregbibliába.

Selyem jegykendője minden menyasszonynak volt, amit a vőlegénytől kaptak, a menyasszony pedig fehér selyeminget adott a vőlegénynek, s az abban esküdött. A jegykendőt esküvőkor a menyasszony a nyakába terítette és hátul megkötötte. Esküvő után vasárna pés ünnepnap ebben ment a templomba. Amikor mint keresztanya a templomba ment, akkor is viselte.

Az esküvőiruhát csak az esküvő előtt való héten varrták. Fejes Mártonné édesanyja 1894-ben esküdött fehér selyemruhában, fátyol alatt, mirtuszkoszorúval a fején. Fehér kesztyű volt a kezén. A menyasszonyra fehér hímzett ing és fehér fodros szárú hímzett bugyi került. Fűző nélkül nem volt menyasszony. A fűzőre vette fel a fehér kombinét. A kombinét a melle felett lyukacsosra hímezték, ahova keskeny rózsaszínű szalagot fűztek. A felsőruha kétrészes volt. A szoknya fent szűk, alul bő volt, és a földig ért. A blúz magas nyakú, hosszú aljú volt, fehér selyem övvel. Legtöbbször kétoldalt 2—2 zájmedlit kapott. A zájmedlik közé 18—20 apró fehér rózsát varrtak. A ruha anyagából készítették. Néhol a kis rózsák

helyett mirtusz volt. A szűk mandzsettán is díszlett egy-egy ilyen rózsa. A szűk, magas nyakon 2 zájmedli volt. Közéjük fehér színű gyöngyöket varrtak. Némelyiknek hátul uszálya volt s az egy méter hosszú uszályt két fehérruhás mirtuszkoszorús kislány vitte a kocsitól az oltárig. Rossz időben vagy télen, a menyasszony nekiöltözött. Berlinerkendőt tett a nyakára, elöl keresztbe tette és hátul csomóra kötötte. Nagy fekete subába ültek (a vásárhelyieknél a menyasszony és a vőlegény egy subában ült), de csak félig takaróztak be.

Az *újasszonyra* amikor *fölkontyulták,* fekete ruhát adtak, ezt *főruhának* hívták. Ha valahova abban ment, kérdezték: „Tán evvót a főruhád?" „Ebbizony!" — volt a válasz. A stafírungban minden lány kapott egy fekete szövetruhát. Ez volt a *főruha.* Az esküvő után másnap abban ment el a templomba.

Ujj Istvánné közlése alapján bemutatjuk az ujasszony öltözetét a fölkontyuláskor a századforduló tájékán. A lakodalomban éjfélkor a menyasszony levetette a menyasszonyi ruhát, s a *nyoszojóasszony* és a *nyoszojólány főkontyúták,* vagyis az újasszonyi ruhát föladták rá (a velejáró alsóruhával együtt), s a haját kontyba fésülték. A nyoszolyóasszony a vőlegény rokona, a nyoszolyólány a menyasszony közeli rokona vagy barátnője volt.

Az újasszony ruhájának anyaga színjátszó taftselyem volt. A hosszú szoknya derékban testhez szabott, alul loknis volt. A szűk blúz ujja puffos, ujja végén elszűkített. Az ujja végén, a nyaknál és az elején gyöngyökkel kivarrott csipkefodorral. A blúzra fekete bársonyból készült, prémszegéllyel díszített, selyemmel bélelt *pelerin* vagy gallér került, s a csípőig, a felső széle a kontyáig ért. Télen prémmel volt szegve, nyáron pedig csipkefodorral díszített. Egy kis rejtett zsebe is volt a púderosdoboznak, vagy a parfümösüvegnek. A pelerint hozzávaló bársonyból készített maslis, gyöngyös fejrevaló és *muff* vagy más néven *karmantyú* egészítette ki. Az öltözékhez finom fekete félcipő, fekete bőrkesztyű tartozott. Az öltözetet egy kis garaboly egészítette ki.

A garabolyt finom vesszőből fonták. Díszműkészítő készítette. Amikor ki akarták nyitni, a két fülét lehajtották, s a teteje felnyílt. A belseje selyemmel bélelt: rajta zsebbel, ahol *bukszát* (pénztárcát) tartották. A kosárkát a mester sötét színűre pácolta, s az oldalára és a a tetejére 1 cm széles színes kaucsuk szalagot fűzött. Egy díszes csattal lehetett zárni. Piperedolgokat tartottak benne. Amikor templomba mentek, az énekeskönyvet is abba tették.

A fiatalasszony „hétköznapló" viselete:

A viselőruha elé a fiatalasszony feltétlenül *mejjeskötőt* kötött. A hétköznapi kartonruhát és a kötőt hetenként mosták. Ha szoptatós gyereke volt, akkor az ingét a két melle irányába kivágta és beszegte, úgy szoptatott. A családos asszony nem hordott pruszlikot. Erről is meg lehetett látni, hogy már nem *mënyecske.* „Nem olyan takarosan áll a melle!" Általában úgy tudják, hogy addig menyecske a fiatalasszony, míg gyereke nincs.

Pap Lukács Jánosné szerint addig menyecske a menyecske, míg a *napa* (az anyósa) él. Még gyereke nincs, addig újasszony, de ha gyereke van, s az anyósa él: menyecske, mert van nála idősebb gazdaasszony is a családban. Ha az anyós bent élt a városban — Pap Lukácsné szerint — a Pusztán élő asszony menyecske, mert volt aki így szólította: „Mënyem!"

Az öltözködéshez tartozik a haj ápolása is. A fejtetőt simára fésülték, s három fürtöt egy ágba fonták, azután kontyba tekerték, s 5—6 vas hajtűvel feltűzték. Leeresztett hajjal az asszony nem járhatott, meg is mondták volna a szemébe: „Të mán nem vagy lány, nem illik az mán nekëd!" A lányok is, de a fiatalasszonyok is *kormizták,* vagyis sütötték a hajukat. A kétágú (szélesebb) sütővassal a hajat *kormizták,* az egyágúval (a keskenyebbel) elöl a *fufrut* sütötték. Az égő lámpa üvegébe belecsüngették a hajsütővasat és egy kis ideig bent hagyták, majd egy papíron kipróbálták, hogy nem éget-e? Ha nem égetett, akkor a hajukba tették, és egy kis ideig ott tartották. Az egyágúra tekerték a hajat, majd kifésülték. Egyesek csak a rövid hajat *kormizták.* Csak vasárnap, ünnepnap sütötték a hajukat, és ha lakodalomba vagy bálba mentek. Fejkendő nélkül nem lehetett az asszony, akármilyen jó idő is volt.

Még a tanyában sem illett hajandonfővel járni. A fiatalasszony a fejére baboskendőt tett és hátul bokorra kötötte. Ha az ura nem haragudott érte, otthon ritkán *hajdonfűt* volt az asszony. „Ódd ki a fejed, ne fantyalízsd már be magad annyira!" mondta. Ha valahova ment, a fejére *fejkeszkenőt* (fejkendőt) tett és az álla alatt kötötte meg két csomóra. A fiatalasszony a tanyában *strimflit* (harisnyát) húzott és bőrpapucsban járt.

A tanyában rossz időben a fiatalasszony a jószág körül rossz *göncökben* járt, ha nagy sár volt, felhúzta az ura csizmáját. Piacra tiszta hétköznapi ruhában jártak, de mindig kötőt kötöttek maguk elé. Rossz időben felvették a bokáig érő nagykabátot, esőben pedig *esőtartót* (esernyőt) vittek. Nagy esernyőjük volt, ketten is megfértek alatta. Sötétkék színű volt, a szélén ujjnyi széles élénk színű csíkkal. Ha a szél fújt, akkor a kocsin a nehéz kockás nagykendőt, a *nagykeszkenőt* használták. Volt sok fiatalasszony, akinek nem is volt kabátja, csak kendője. A jobbmódúaknak volt ugyan már kabátjuk, de a kendő ott sem maradhatott el. A kisebbfajta nagykendőt azért szerették jobban, mint a nagykabátot, mert a mellüket, hátukat védte és könnyebb volt benne dolgozni. Minden asszonynak volt subája, amelyet az urától kapott. 7—8 birkából készült. A feketét azért szerették, mert ha az meg is ázott, nem látszott meg rajta. A férfiak subája nagyobb volt. Télen a suba nem maradt le a kocsiról. „Kënyeret, subát lë në hagyd a kocsirul!" — mondták. Ha nem volt nagy hideg, akkor jó volt a berlinerkendő is a nyakba és derékig ültek a subában. A subát derékig felhúzták, s a nagykendő alsó, rojtos része kívül volt a subán. Nagy hidegben a berlinerkendőt a fejükre tették, a fejkendő fölé, majd a mellük előtt keresztbe tették s biztosítótűvel összetűzték. Majd a subát a nyak alatt összevetették és begombolták.

Az ünnepi viseletet „vasárnaplónak" is hívták. A városban délelőtt a templomba mentek. Még ha vasárnap reggelig lakodalmaztak is, de a templomba elmentek. Az időtől, évszaktól függött, hogy selyem- vagy szövetruhát vettek-e fel. Különösen a századforduló előtt, míg nem volt gyereke a fiatalasszonynak, nyáron jó időben menyasszonyi ruhában ment a templomba. Ha az újasszonynak gyereke született, megfestették — legtöbbször barnára — a rózsákat leszedték és ünneplő ruhaként használta. Ha ünneplőben volt a fiatalasszony és átment a szomszédba, akkor ünneplő kötőt kötött. Egygombos, *panglis* cipőben ünnepeltek.

4. A középkorú asszonyok viselete

A középkorú asszonyok alsóruhájának szabása olyan volt, mint a fiatalasszonyoké, csak nem slingelték ki. Ebben a korban nyárra vékonyabb, télen vastagabb alsószoknyát hordtak. A nyári alsószoknya kartonból készült és *festőszoknyának* hívták. A korca végére varrt gallantot hátul bokorra kötötték. Különböző színűek voltak, alul két zájmedlivel. Mind a viselő, mind az ünneplő felsőruha sötétebb színű. A ruhák egyszínűek voltak, legtöbbször dohányszínű, sötétszürke vagy fekete. A kötő is sötétebb színű lett, legtöbbször sötétszürke, kis fekete mintákkal. Kokovai Józsefné szerint régen a középkorú asszonyoknak olyan hosszú volt a ruhájuk, hogy a tarlón a *bojtorjánt* mind összeszedte. Az alját rojtosra készítették, mosáskor a bojtorján nagyon nehezen ment ki belőle. Mások kefezsinórt varrattak a ruha aljába, s abba meg a *koldustetűk* szerettek belekapaszkodni.

Fekete harisnyát, papucsot és cipőt hordtak. A 40 éves asszonyok közül voltak, akik szerettek volna rózsás papucsban járni, de az idős asszony nem állta meg szó nélkül: „Nem való az már nëköd, úgy nézel ki, mint valami szöméj!" Erre aztán a papucsot odaajándékozta a lányának, vagy fiatalabb rokonának. Az öregek, öregasszonyok Vásárhelyen estefelé kiültek az utcára a ház elé a kispadra. Ha egy középkorú asszony piros papucsban ment el előttük, összedugták a fejüket és mondták: „Üsse mög a nehésség, látod ez is szöméj!"

A hajukat simára fésülték, egészen hátul kontyot raktak. A kontyot kis vas hajtűkkel tűzték meg. A ritkább hajat rövid hajfésűvel fogták össze. Fejes Mártonnénak fiatalkorában

félkontya volt. Olyan dús haja volt, hogy két ágra fonta. A fonatokat a fül irányáig a fejre fektette, mintha a haját koszorúba rakta volna, de a fonat a fül iránt visszafordult, aláhajtotta, majd hajtűvel megtűzte. A félkoszorú, a félkonty dupla fonatból állt. Édesanyjának fiatalkora óta mindig magasított hajviselelete volt, mert élete végéig sűrű, nagy haja volt. Egyik fültől a másikig elválasztotta a haját és lefele fésülte. A nyeles fésűvel visszaveregette, s majd hátrahajtotta. Az előrefésült hajat amint visszahajtotta, két hajtűvel letűzte, lefogatta. Elöl magas, hurkaszerű volt. A haját két ágra fonta, egy-egy ág három fonatból állt. A nagy kontyot a feje tetején hordta. A fejüket mindig bekötötték sötétebb fejkendővel. Az alapszín szürke is lehetett, de a minta feltétlenül fekete volt.

Az idősebb asszonyoknak a kabátjuk térdig sem ért. Előfordult, hogy a nyakán kutyaprém volt, kutyafejjel. A szeme üveglikker (üveggolyó) volt. A karma is ott csüngött. A kabát ujján is volt prém. Csak ünnepnap vették fel. Hétköznap a *kozsut* húzták fel, amely bárányбőrből készült. Derékban *svájfolt,* testhezszabott, félhosszú volt, a csípőig ért. Az ujjatlan, nyakatlan kozsu baloldalt a hónaljig gombolódott, de volt elölgombolós is. Az oldalnyílásnál és alul körül keskeny merinószőrmével szegték. Bőrgombokat varrtak rá és bőrből volt a gombolója is. Piacra is vitték. A kozsu tulajdonképpen birkabőr mellény. Ha nagyon hideg volt, a kozsura került a *bekecs* vagy a *presnyák.* Talán szokatlannak tűnik, hogy két szőrmés ruha került egymás fölé, pedig így volt, de nem is fáztak benne. A kozsu finom bárányбőrből készült, míg a ködmön és a presnyák birkából. Ezért a bekecs és a presnyák gorombább volt, mint a kozsu. A bő bekecs és a presnyák alatt a kozsu elfért. A bekecs magyar birkából készült. Egyenes derekú, félhosszú volt. Ujjai hosszúak voltak. Elöl két sor gombbal, vitézkötéssel. Magasra gombolható nagy, merinóból készült gallérja volt, Ugyancsak merinóval vették körül az alját, elejét, sőt a kissé ferde két zsebjét is, Megfestették eperfagombával sötétbarnára. Az út menti eperfák oldalán „kiforadások, kütymők" voltak. Eperfagombának hívták. A félöklömnyi forradásokat leszedték, vízben főzték és a kihűlt oldatot kefével a bekecsre kenték. Akárhogy megázott, sohasem kopott. Presnyák kevesebb volt a Pusztán. Egyenes derekű, oldalt gombolós, a far aljáig érő volt. A *föliggombolós* magas nyakú presnyáknak nem volt gallérja. Régebben sem zseb, sem szőrme nem volt kívül rajta. A festetlen bőr nagyon fogta a piszkot. Később a nyakán, a karöltőjén az ujja végén és az alján keskeny szőrmével díszítették.

5. Az öregasszonyok viselete

Az öregasszonyok *félinget, pöndölt* hordtak. A felső a *féling,* amelyet *ingvállnak* is hívtak. Egyenes derekú, a deréknál alig ért lejjebb. Dupla válla, s rövid ujja volt. A nyakát pertlivel húzták össze. Az alján kis nyilás volt, két gombbal. A félinghez tartozott a pöndöl, amely ugyanolyan anyagból készült, mint a féling. Korcos, alul bő, felül ráncos volt. Nem slingelték ki. *Lomposabban* öltözködtek, mint a fiatalabbak. Bővebb és hosszabb volt a ruhájuk. Csak fekete ruhában és kendőben jártak. A nap zöldre sütötte a fekete *fejkeszkenőt.* Harisnyájuk is csak fekete volt. Félkötőt hordtak, fekete alapon kis fehér, vagy szürke mintákkal, két nagy zsebbel. Férfizsebkendőt használtak, fehér alapon színes kockákkal, csíkokkal. *Orrtürülő keszkenőnek* hívták. Nyáron egypanglis, gombos cipőben és *topánkának* nevezett *cúgos* cipőben, télen fűzős posztócipőben jártak.

Legtöbb öregasszony még életében elkészítette azt a ruhát, amelyet rá kell adni, ha meghal. Fejes Mártonné édesanyja is — noha sohasem volt beteg — idősebb korában egy fekete selyemkendőbe összecsomagolta azokat a ruhákat, amelyben majd eltemetik. Pap Lukács Istvánné Nagypál Rozália 89 éves, s egy papírban szépen összecsomagolta azokat a ruhákat, amelyeket majd annak idején rá kell adni: 1 ing, 1 hálórékli, 1 pruszlik, 1 fekete

selyem ruha, 1 fekete selyemkendő (amelybe asszonykorában bekötötték a fejét) és 1 pár fekete harisnya. A halott asszony öltözete: Hosszú fehér ing, fehér vászon alsószoknya, kétrészes fekete selyemruha. Ezt a ruhát idősebb korukban csináltatták, s nem használták. A halottas öltözetet a fekete selyemkendő áll alatt megkötve és fekete harisnya egészíti ki. A vallásos asszonyhoz az imakönyvet és az olvasót (ha katolikus volt) is a koporsóba tették. Ha lánykorában halt meg, akkor régebben menyasszonyruhában temették el. A fiatalasszony, ha hosszabb ideig volt beteg, kiválasztotta az egyik kedves ruháját és abban temették el. Ha rövid ideig volt beteg és váratlanul halt meg, akkor az ünneplő ruhájában temették.

EGYÜTT ÉLÜNK

Piacozás
Közlekedés, szállítás
Őrlés, darálás a szélmalmokban
Pusztai mestereknél
Élet az olvasókörökben
Névnap
Kocsmázás
Templombajárás a Pusztán

EGYÜTT ÉLÜNK

NAGY GYULA

Piacozás

A családok pénzjövedelme a *piacozástól* függött. Mindent a piacozáson keresztül értékesítettek. A szükségleteiket pedig a piacozás alkalmával szerezték be. A pusztai emberek szerettek piacra járni, a piacolás kisvasárnapnak számított. Sok esetben a fiataloknak még a találkájuk is ott volt.

A tejtermékek elkészítése a piacra egy hétig tartott. A túrónak kellett a legtöbb idő. A beoltás, felöntés, csurgatás három napot vett igénybe. Aki tejföllel piacolt, az az utóbbi időben minden este-reggel lehajtotta gépen a tejet és a tejfölt összegyűjtötte. A soványtej nem került a piacra, ki túrónak öntötte, ki a malacnak adta. Egyik asszony tejfölt gyűjtött, a másik vajnak köpülte. Ha sok disznójuk volt, inkább vajként vitték a piacra. A juhsajtkészítés volt a legtisztább: mindennap *fölnyomták* sajtnak, s egy hétig száradt. A tejkezelés elég fáradságos munka volt. A tojásgyűjtés és a baromfiak piacra készítése már könnyebb dolog. A tojást mindennap összeszedték, de nem mindenki mosta meg, csak megtörölgették, mert a mosatlan tojás nem romlik el olyan hamar. *Puttonyba* rakták. A csirkék összefogása már körülményesebb volt. A piac előtti napon az eladnivaló csirkéket összegyűjtötték egy ólba, mert azok legtöbbször *széjjelháltak*. Egy kis eleséggel becsalogatták őket vagy kilesték, hol ülnek s még este összefogták őket, mert reggel nagyon korán széjjelszélednek. Hogy miből mennyit vittek be a piacra, az a gazdaság erejétől s nem a föld nagyságától függött. Pap Lukács János Sóstó-parti tanyájából tavasszal ment be a legtöbb portéka Orosházára. Tojásból kéthetenként sokszor 800 darabot vittek be. Minden hónapban 8—10 pár csirkét is piacra dobtak. Ősszel egy hónapig minden piacra 10—15 pár is jutott. Nyáron kétszer-háromszor 6—7 pár kacsát vittek. Libát ősszel kétszer adtak el, 50—70-es falkában. Télen kéthetenként piacoltak: 160—250 tojást vittek a piacra.

Nem kisebb gonddal jártak az emberek előkészületei a piacolásra. Előtte való napon — sokszor este, a munka után — nekiestek a gabonát felszedni. A jószággal való piacolás több időt igényelt. A járlatírás, a jószág rendbeszedése és hajnalok-hajnalán való megetetése mind a férfiakra várt. Egyesek nem sokat törődtek a jószág rendbehozatalával, de ez megbosszulta magát: olcsóbban kelt el. Ha „hazamentek" Vásárhelyre, a kocsit mindig megkenték, ha az orosházi piacra mentek be, nem mindig kenték meg, mert az közelebb volt. Pap Lukács Jánosék legtöbbször Orosházára mentek piacra, mert véleményük szerint, ott jobb a piac, mint Vásárhelyen. De ha Békés megyében az állatpiacot lezárták, akkor Vásárhelyre mentek, lévén az Csongrád megyében. A kocsira szalmát tettek, a szalmába állogatták a *garabojokat,* edényeket, a petróleumos kannát. A szalma tetejére a baromfiak kerültek. Ha hárman mentek, akkor hátsó ülést tettek és összevetették a hátukat. Ha valami „üsmemerős" idősebb ember ült hátul az oldalközben, a kocsit elkerülők — ostorral rámutatva

— odakiáltottak: „Aszt az öreg kost ott hátul, vötted, vagy a piacra viszöd? Lükd lë, nem ér az mán sömmit, még födöztetni së löhet vele. Ürü az mán, hé!" Ha a piacra kevés portékát vittek, akkor 2—3 zsák daráltatnivalót is feldobtak. Gabonát, állatot ritkábban vittek piacra. A gabona alá, sőt a zsákokra és az oldal közé is tettek szalmát. 8—10 zsáknál nem tettek fel többet. A kocsin még sertést és borjút is szállítottak. A kismalacokat egyesek ládában vitték, mások kocsiderékba tették és ajtóval fedték le. A tágas helyen szépen kinyúlva feküdtek, így jobban mutattak. Vastagon tettek szalmát a malac alá, hogy jól érezzék magukat. Igyekeztek a piacra, mert korán jobb. Elek Sándoron kívül nem volt fecskési gazda, aki gyorsabban a városba ért *ustorozás* nélkül, mint a fecskésparti Samu Sándor. A kb. 30 km-es útra legtöbbször reggel 6 órakor indultak és 8 órára már bent voltak, kisebb teherrel pedig fél 9-re. Piacnapon sok kocsi tartott a városnak. Ezelőtt, útközben ha rossz munkát láttak, akkor az ismerősre vagy fiatal legényekre rá-rákiabáltak: „Ojan magos tarlót hacc, hogy mögszúrja a seggöd!" „Úgy kaszász, mintha a jég verte vóna el!" „Finnyás a kaszád, oszt válogat!" Ha több kocsi ment egymás után és haszontalan munkát láttak, akkor ostorral mutatták egymásnak. Egymás portékája iránt is érdeklődtek ostormutatással. Ha szép nagylány ült hátul a kocsin, arra is rámutattak s mindnyájan tudták, hogy mit jelent „Eszt is a piacra viszöd?" Így aztán eltelt az idő és hamarabb beértek.

A jó lovú gazdák nem szerettek lassan menni, azért sokszor megeresztették a lovakat. A lovaknak is kedvük volt menni és egymás után kerülték el a kocsikat. A lónak úgy jobb, ha kedve szerint mehet. Samu Sándor lovai nem szerettek lépésben menni. Nem voltak elfáradva, pedig sokat dolgoztak. A szájukat húzósan fogták. A lovak annyira húzták a szárat, hogy a hajtó kezét bevágta. „Na, ezek hová sietnek" — mondták, akiket elkerült. Amikor a szomszédban lakó tanítót bevitték kocsival a városba, két kézzel fogódzkodott az oldalba, hogy le ne essen.

Először mindig a *belső piacra* mentek és lepakolták az asszonyt. Ha házuk volt a városban, akkor amint az asszonyt letették, a háznál kifogtak és gyalog vagy kerékpáron kimentek a *külső piacra.* Akkor is kimentek a külső piacra, ha nem volt eladni való jószáguk. Ott tanulták az árakat. Nem röstellték megkérdezni az árakat, általában szívesen válaszoltak a kérdezgetésekre. Néha még kérni is szokták a portékát, vevőszándék nélkül, különösen ha látták, hogy vevő is van rá. Ezzel felfelé verték az árát és ugratták a vevőt. Különösen az ismerősöknek segítettek. Pap Lukács Istvánnal történt egyszer: gyönyörű malacokat árult. Először csak *kérdezgelőttek,* nézegették. Kérdezője sok volt, de nem indult meg a vásár. Egy asszony, „beleszeretett" két választási malacba. Félrement és az egyik ismerősétől (aki történetesen P. L. I.-nak is jó ismerőse volt) kérdezte: „Mit csinájjak, mëgvëgyem?" „Egész nyugottan!" — válaszolta. Az asszony meg is vette s azután megrohanták a kocsit s a portéka el is kelt nyomban. A végén a *komendálló* azt mondta Pap Lukács Istvánnak: „Të is segítëttél már néköm!" A szomszédok is hamar megtudták, mert amikor találkoztak, megkérdezték: „Na mijen vót a piac?"

Ha nem volt házuk a városban, akkor a piac végeztével egy előre megbeszélt helyen találkoztak. Rendszerint valamelyik utcában álltak be. A lovakat nem fogták ki és nem is etették meg. A piacon a szükséges dolgokat megvásárolták.

A bevásárlás után nem *rostokoltak,* hanem indultak haza, mert a dolog várta már őket. Télen azért siettek, mert fáztak, nyáron pedig azért, mert melegük volt. A kocsmás emberek nem siettek haza, mert úgy tartották, hogy ez a nap erre van szánva, s minden kocsmánál megálltak. Az italos ember nem akart egy helyen berugni, hanem mindenütt csak egy-egy pohár bort inni, de mindig megduplázta. Mindig mondogatta: „Na annyukom, ez az utolsó!" Az asszonyok nem ittak, hanem különösen a végefele zsörtölődtek, pörölték az embert. A becsípett emberek közül az egyik danolászott, még az asszonyt is *noszogatta:* „Danujj már, mer lëfordítalak!" A másik meg ütötte a lovát, pedig a vásárhelyi ember szereti a lovat, de ilyenkor *cigányulta* ostorral. A harmadik fajta ember pedig az asszonnyal vias-

kodott. Ritkán történt szerencsétlenség. Nemrégen Dajkó Antal összetörte magát, mert megijedtek a lovak és a kocsit az árokba fordították.

Kifele már kevesebb kocsival találkoztak, mert az egyik kocsi hamarább, a másik később indult haza. A vásárhelyi származásúak igencsak felvették útközben a gyalogost, ha fért. Az orosházi paraszt csak nagyritkán vette fel kocsijára a gyalogost, még az ismerőst sem mindig. A szerző az 1930-as években az orosházi határ legtávolabbi iskolájában tanított és annak ellenére, hogy becsülték és szerették, egyetlenegyszer sem vették fel, hanem amint majdnem utólérték, rávágtak a lovakra és elrobogtak mellette. A vásárhelyi származású Pap Lukács testvérek két fiatal csikóval mentek Orosházára a Fecskési-dűlőn, mert a csikók a járművektől féltek. Két gyalogossal találkoztak. A gyalogosok mellett megálltak s mondták nekik, hogy a csikók nagyon félnek s csak a saját felelősségükre üljenek fel. Nem ültek fel, de megköszönték a jó szándékot. Samu Sándor lovai is hazafele még valamivel gyorsabban mentek, mint a piacra, mert a lovak is tudták, hogy hazafele mennek. Az utat jól ismerték, és a tanya közelében összenéztek, a fejüket összetették, *röhögtek* s annyira sietve fordultak a bejárón befele, hogy alig lehetett tartani őket. Könnyebb volt hazafele, mert legtöbbször üres volt a kocsi.

Közlekedés, szállítás

A parasztgazdaságok könnyű vagy közepes igáskocsit használtak s a kocsiba kizárólag lovakat fogtak. A nehéz igáskocsit, a szekeret az uradalmak és néhány nagyobb gazda tartotta s ökrökkel húzatták. A könnyebb kocsik mindkét *sarogjája* görbe s a nehéz igáskocsiké pedig egyenes volt. A legtöbb parasztgazdaságban azonban két igáskocsi is állt a kocsiszínben: a használtabbal terményt szállítottak, trágyát hordtak, az újabb pedig piacrajáró volt. Ezeket aztán kékre vagy zöldre festették. Kétkerekű kocsit a Pusztán nem lehetett látni. A századforduló előtt *körülkasos* kocsikat használtak, a kocsik oldalait nem deszka, hanem fonott kas borította.

A vásárhelyi származású nagyobb gazdák: Vizi Imre, Rostás Mátyás, Olasz Tamás, Meszlényi Imre *gurtnis* kocsit is tartottak. Kas helyett gurtnival borították be a kocsi oldalát és a vasalása cifra volt. A könnyű kis kocsi nem volt féderes. Később a kisebb parasztgazdaságok is tartottak ilyen kocsit. Az első világháború után legtöbb parasztgazdaságban az igáskocsi mellett *féderes kocsi* is volt, *melyet Nagyatádi kocsinak* is hívtak. Festett, fényezett kocsi volt, elöl-hátul bőrüléssel. Ha piacra mentek, a hátulsó ülést leszerelték és 2—3 q terhet rakhattak rá. Vásárhelyen, Orosházán rendelésre készültek. Vásárhelyen Rákos bognár és Für kovács készítette. Rendszerint a bognárnál rendelték meg s annak volt kovácsa. Igáskocsival mentek a kész féderes kocsiért és a kocsi után kötötték, úgy húzatták ki. Olyan szépen *búgott* a tengely. A tengelyek végeit *bebűrözték* s az búgott olyan szépen. A gurtnis és féderes kocsi a vásárhelyi származásúaknál előbb jött divatba, mint az orosháziaknál, mert azok inkább földet szereztek. Később azonban az orosháziak is azzal jártak a piacra. Koczka Pál szerint sehol az országban nem volt annyi nagyatádi kocsi, mint Vásárhelyen és Orosházán.

Az igáskocsi részei: első és hátsó *tengely*, első és hátsó *kerék*. A kerék részei: *agy a puskával, küllők, talp* és *ráf*. A *rúd* a *rúdszárnnyal*. *Hámfák* a *hámfatasakkal*. Első és hátsó *fölhérc*. *Kocsioldal* a *kocsizápokkal*. *Lőcsök, alsövény* és *serágják* (vásárhelyieknél: *sarogják*).

A gazda büszkesége volt a *jó ketyegésű*, a jó járású kocsi. Az ilyen kocsinak a *keréktalpa* keskeny. A keskeny talpú kerék keskeny nyomot vágott a sárba. Minél nagyobb volt a kerék, annál könnyebben vitték a lovak a sárba. Nagyon fontos az, hogy a hátsó kerekek az elsők nyomában járjanak, ha külön nyomot vágott, nehezebb volt a lovaknak. A kovács a *puskázással* állította be a kerék járását. Legjobb volt a szilfaagy, mert az nem repedt meg.

Ha az egyik küllő nyers, s a másik szárazabb, akkor a kerék elhúzódott valamerre. Az ilyenre mondták: „Keresi a pipát!" Az elhúzódott, kajla kerék nagyobb utat tett meg. A jó kocsi ráfja valamivel keskenyebb, mint a talpa, mert a széles ráf összeszedi a sarat, azonkívül nagyobb a fekvése. A jó kovács a ráf két szélét még le is gömbölyítette. A jó kocsi oldalai megfelelő szögben hajlanak ki. Ha a függőlegeshez állnak közelebb, akkor keveset lehet rárakni, ha viszont az oldalai szétállók, akkor nagy teher hárul a lőcsökre. A könnyebb kocsinak sűrűbb, de vékonyabb a zápja, a nehezebbé pedig ritkább, de vastagabb. Hogy milyen vastag, erős a kocsi fája, az attól függött, hogy mire használták. Az igáskocsi fája vastagabb, a küllőjét és talpát akácfából is készítették, bár a körisfa a legjobb. A jó kocsi oldala is kőrisfából készült. A piacrajáró kocsi könnyebb, mert vékonyabb fából csinálták, az ilyennel aztán *trapba* jártak a lovak. Fontos még a rúd állása is, a jó kocsi rúdja nem lóg, a vége a ló szügyének magasságában áll.

A jó kocsi vasalása célszerű. Legfontosabb a *ráfnak* a *húzása.* A száraz anyagból készült, festett kocsi ráfját nem kell 5—6 évig meghúzni. A száraz kerék is felveszi a nedvességet — különösen ha nem festették be —, de ismét kiszárad. Idők során a ráf és a talp között nyílás támad, később a talp és a küllő is elválik: „beszopósodik". Ezt nem várják meg, hanem ráfot húzatnak. A jó kovács kiüti az agyból s úgy huzza meg a ráfot, ilyenkor a küllő még süllyed is az agyba.

A kovácstól függött a vasalás cifrasága. Bár az igáskocsinál nem volt fontos a cifraság, néha a vas végeit kicifrázták. A könnyebb kocsik vasalását cifrázták ki. A vásárhelyi kocsi *bevasalása* valamivel cifrább, mint az orosházi. Az ilyen kocsi kelendőbb, mint a sima vasalású. A vásárhelyi kovács az anyacsavar alatti alátétet két-három rétegből állítja elő s a széleit kicifrázza. Az egyes rétegeket ezüst és fekete festékkel festették be.

A kocsi vétele nagy körültekintést igényelt. A piaci áru rosszabb minőségű volt, mint a rendelt. A kocsi készítése bizalom dolga, azért a megszokott bognárnál rendelték meg és a bognár kovácsa vasalta be. De szokás volt a kovácsnál is rendelni, akinek volt összedolgozó bognárja. A kocsit a piacon tologatták, hogy jól *ketyëg*-e? A paraszt füle észrevette, ha nem jó vasból készült a tengely: annak csendes a kotyogása, nem éles a hangja. Amikor a lőcsöt mozgatták, akkor is szólt a tengely: kotyogott.

Ha egész héten dolgozott a kocsi, akkor szerdán, szombaton megkenték. A sáros kocsit megtisztították. *Lapockával* lelökték a sár nagyját, még menet közben is. A kocsiszínben egy 30—40 cm hosszú kötél állt, melynek a végein egy-egy fapöcök volt. A küllőkről ezzel húzták le a sár vastagát. A kocsit nem mindig mosták meg, csak amikor szárazra vált az idő vagy fagyott. *Dudvázás* után megmosták. Az élettartama sok mindentől függött: általában 20—30 évig élt. A jobb igáskocsi és a fédereskocsi a szín alatt volt, a használtabb igáskocsinak a szalmakazalban vágtak helyet. A *högyölés* előtt kivágták a kocsi helyét, gerendákat fektettek rá s azután tetőzték le.

A Pusztán használt kocsik nagy része a vásárhelyi Teleki utcai kocsigyárban készült. A kocsigyárat 1923-ban Ács Lajos kocsigyártó, Benkő András kovács, B. Szűcs István fényező és kocsinyerges alapították. Jogilag egyenrangú társak voltak, de hetenként fizetést kaptak mindhárman, a befektetett tőke és a végzett munka arányában. Könyvelőjük is volt. A telek Benkő Andrásé volt. Ezen a kocsigyártó műhely és a kovácsműhely állt, míg a kocsifényező műhely a szomszédban volt. Viszonylag korszerű felszereléssel dolgoztak. A kocsigyártó részlegben villanyerőre berendezett gépek voltak. A kovácsműhely *kéttüzel* működött. A kocsifényező műhely is a kor színvonalán állt. A gyárban állandóan 10—12 szakmunkás dolgozott. Bár mindhárman kiváló szakemberek voltak, a legképzettebb Ács Lajos mindhárom szakma mestere volt. A könyvelőt is ő irányította. Piacra nem, csak rendelésre dolgoztak. Raktáruk volt, de sohasem tudott megtelni, mert a gyártmányukat elkapkodták. Az igás szekértől a fedeles hintóig mindent készítettek. A készítményeik nagy részét az óriási vásárhelyi határ vette fel, de Szentesről, Orosházáról is kaptak rendelést. Az első

világháború után kapós volt a kocsi. Aszerint, hogy milyen volt a kocsi mérete, tengelye, vasalása, 27—30 q búza volt az ára. Anyagilag megalapozott volt a Teleki utcai kocsigyár, de Ács Lajos a természetéből, jelleméből kifolyólag teljes függetlenségre vágyott s kivált a társaságból.

Ács Lajos a Jókai utcában alapított kocsigyárat. Hamarosan felépült a kétszobás, összkomfortos lakás, amelyhez a 8 méter hosszú (10 kocsis) raktár, a 11 m hosszú bognárműhely, a 6 m hosszú kovácsműhely és a 7 m hosszú fényezőműhely csatlakozott. Egy irodahelyiség és vasraktár is helyet kapott a tiszta téglából emelt korszerű épületben. A legmodernebb gépekkel szerelte fel gyárát, nem egyet külföldről hozatott. A kovácsműhely kéttüzes volt. A bognárműhelyben négyen, a kovácsműhelyben hatan és a fényező műhelyben egy munkás dolgozott. Piacra és rendelésre dolgoztak. Miután a kocsi lelkét a bognár adja meg, nagyon igényes volt a saját munkájával szemben is — ezért kiváló kocsik készültek gyárában. Ács Lajos volt a lelke a gyárnak. A munkában is mindig elöl járt. Amikor a munkások bementek dolgozni, ő már kidolgozta magát. Legtöbbször este 10—11 óráig dolgozott. Tág látókörű ember volt, de csak a szakmája érdekelte igazán. Végtelenül szerette a pontosságot, a hibás munkát nem tűrte. Miután a vásárhelyi tanyavilág óriási volt, mindkét kocsigyár megélt.

Azonban hiába volt a kitűnő felkészültség, a határtalan szorgalom, győzött a gazdasági válság. A Jókai utcai ház, gyár, dobra került. A család szerette volna, ha Vásárhelyen maradnak, de Ács Lajost rendkívül bántotta az őt ért csapás és új életet akart kezdeni, de máshol. Miután az orosházi kovácsoktól éveken keresztül rendeléseket kapott — Orosházán telepedett le. Eleinte bérelt lakásban laktak, bérelt műhelyben dolgozott, bognárkodott. 10—12 évi kemény munka után épült fel a Posta utca 10. szám alatti házuk. Közben három családot felnevelt. Mint bognármester átjárt Békéscsabára, ahol a szakmáját tanította a Szakmunkásképző Intézetben. Könyvet is írt, amelyből a kocsigyártás bognár részét mindenütt tanítják. 75 éves korában beadta iparát és 80 éves korában halt meg.

A pusztaiak egy része Orosházán rendelt, vagy vásárolt kocsit. A rendelt kocsit *mondvacsinát* kocsinak hívták: „Rëndűtem ëgy mondvacsinát kocsit." Az orosházi bognárok, kovácsok és kocsifényezők, nyergesek megyeszerte híresek voltak. A bognárok közül: Hódy Károly és tanítványai, a kovácsok sorában Szalay Ádám, Süle Ferenc és a Tóth Testvérek, míg a kocsifényezők között: Máder András és tanítványa: Sitkei Ferenc voltak a legismertebbek.

Az orosházi kocsigyártás fénykora a múlt század utolsó évtizedétől az 1920-as évek közepéig tartott. A szakmában a legismertebb Hódy Károly volt. 1875-ben született kocsigyártó családból. Üzeme a Vásárhelyi utcában (most Szabó Dezső utca) állott. Eleinte mint bognár dolgozott, de az első világháború előtt fényező-, s később kovács műhellyel bővítette ki üzemét. Ekkor már 20—25 segéddel és inassal dolgozott. (A bognár-, és kovács műhelyben 8—10, míg a fényező műhelyben 4 segéddel folyt a munka.) A gyár kisipari módszerekkel dolgozott, noha, különösen a bognár műhelyt — korszerű gépekkel szerelte fel. A bognár műhelybe — az emlékezet úgy tudja — az orosházi származású nagyiparos, Thék Endre kezdeményezésére és segítségével korszerű gépek: szalagfűrész, faesztergapad, küllőmaró-, agyfúrógép került. Ennek azonban előfeltétele volt a község villamosítása. Orosháza ebben az időben kapott áramot Vásárhelytől. A háramtüzes kovács műhely berendezése alig változott, az egyszerű gépek kézi meghajtással működtek.

A kocsigyárban az igáskocsitól kezdve a fedeleshintóig mindenféle járművet készítettek, javítást is vállaltak. Miután a javítási munkák nem töltötték ki a munkaidőt, új kocsi készítéssel foglalkoztatta a segédeket. Főleg raktárra és piacra dolgoztak. 15—20 kocsi volt állandóan raktáron. Legtöbb igáskocsiból és fédereskocsibúl készült. Általában az igáskocsik 15—20 q teherbírásúak voltak. A fédereskocsik közül az ún. nagyatádi kocsitól a födeles hintóig mindent készítettek. A tél beálltával pedig szánkókat csináltak (előre soha-

sem készült szánkó, mert nem tudták, hogy lesz-e rá szükség, vagy sem.) A szánkók közül leggyakrabban teherszállításra valókat és kasznisszánkót, ritkábban — megrendelésre — úriszánkót is készítettek. A kocsigyárból csak kifogástalan kocsik kerültek ki. A kocsigyár kifejlesztése csak így sikerülhetett.

Azonban hiába volt a nagy szakmai tudás, és szorgalom, a gazdasági válságban — az 1920-as évek végefele — a kocsigyár fizetésképtelen lett és dobra ütötték. A válsághoz hozzátartozott még a gépkocsiipar fejlődése is. A kocsigyártók nem ismerték fel ennek jelentőségét, erőltették a kocsigyártást, sok eladatlan kocsi gyűlt össze a raktáraikban. A kocsigyártás feltartózhatatlanul hanyatlott.

A Hódy-név alatti kocsigyártás az árverés után sem szűnt meg. A rokonság előre megbeszélte, hogy ki melyik gépet veszi meg s azt ott is hagyták, csak a neveiket ráírták. Ezután a kocsigyártás már szerényebb keretek között folyt. Idők folyamán Hódy Károly egyenként visszavásárolta a gépeket. A kocsigyár alapítója közéleti tevékenységet is folytatott: Ipartestületi alelnök, községi képviselőtestületi tag, és a Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara levelező tagja volt. A kocsigyártás Hódy Károly halálával, 1950-ben szűnt meg. Miután családja nem volt, a hagyatékot a rokonság között szétosztották. A gépeket ócskavasként eladták, a sablonokat, rajzokat eltüzelték. Az értékesebbnek tartott műszaki rajzokat, valamint az üzleti könyveket unokaöccse, Sitkei Ferenc kocsifényező mester 25 évig őrizte, majd a Közlekedési Múzeumnak átadta.

Őrlés, darálás a szélmalmokban

Az 1950-es évek előtt a kenyérsütést minden család maga végezte. Az őrletés, darálás a pusztai élet egyik fontos eseménye volt. Sokan csak akkor őrlettek, amikor „fogyóba" volt a liszt, általában negyedévenként. Egy négytagú családnak 3—4 zsák búza egy negyedévig elég volt. Ha nagyobb volt a család, akkor rendszerint többet vittek, de nem többször. A kukorica darálására sűrűn sor került. Előfordult, hogy a búzával együtt vitték a daráltatnivalót is, de legtöbbször külön daráltattak. Szerettek őrletni, mert ott mindig volt ráérő, pipázgató, újságot mondó ember. Tréfásan mondogatták: „El në mondd sënkinek, mer titok, csak a malomba!" Ez annyit jelentett, mintha publikálták volna. A malomban mindig lehetett valamit hallani.

Ma már a 70—80 éves emberek is csak a szüleiktől hallottak a Pusztán működő szárazmalomról. Olasz Ernőnek is az édesapja mutatta meg a Hatablaki-dűlőben a szárazmalom helyét. A környéken más szárazmalomról nem hallott. A vele egyidős Fejes Márton az 1900-as években látta is az Aranyad-ér partján álló fentebb említett szárazmalmot, azonban már akkor dűledezőfélben volt. Emberemlékezet óta nem működött. Néhány év múlva le is bontották. A szárazmalomban az őrletés, darálás nem volt haladós. Minden őrlető a saját lovával húzatta a malmot. Amint a szélmalmok épültek a Pusztán, oda mentek őrletni. Olasz Ernő szerint az 1880-as években válthatták fel a szárazmalmokat a szélmalmok. Fejes Márton is úgy tudja, hogy az 1900-as, 1910-es években már a szélmalmok uralták a Pusztát.

A Pusztán az idősebb emberek a szélmalmokban őröltettek, daráltattak. Pusztaközpont környékén a századforduló a következő helyeken működtek szélmalmok: Pusztaközponton, Sóstó-parton, Aranyad-ér partján, távolabb: Kutas alatt, Sámsonoldalt, Mátyáshalmon és Csomorkány közelében. A malomból meg lehetett élni, de sok esetben a molnárnak földje is volt. A pusztaközponti malom Samu Bálint 100 holdas gazdáé volt. Három pár kő forgott benne s úgy mondják 64 000 téglából épült. Nagyon erős (nagy forgalmú) malom volt. Ráadásul kocsma is volt a közelében. „Oda mönnyünk, mer ott löhet valamit hörpölni!" Sokszor az őrletők „félrerakottan", italosan mentek haza. Pusztaközpontban az

öreg Papi híres molnár volt. Nagyon szerette a pálinkát és a szűz dohányt. A szakmájához is értett, amikor megkérdezték tőle, hogy mikor jöhetnek az őrleményért, megnézte a szelet és pontosan megmondta. Sohasem tévedett. Az örökösök eladták a malmot, Fehérvári iccés vette meg olcsó pénzen. Molnárt fogadott s három év múlva 7 hold földet vett. Később a malmot eladta Mészáros Sándornak. Nagyon jól ment a malom, de a tulajdonos rákapott az italra. Egyszer a molnárjával berúgott és leégett a malom. A sóstó-parti szélmalom a Görbe-szik (Kissóstó) partjára épült és Orosházáig ellátszott. Az 1940-es években, a nagy vizek alkalmával a szélverte víz kimosta a malom északi oldalát. Az öreg *vámosmolnár* nem győzte gyöptéglával „táplálni". A malom vályogból készült, nem is volt bemeszelve, minden évben tapasztották, s a tetejét zsindellyel fedték. Kétköves, jó malom volt, lisztszitával is fölszerelték. A molnár háza a malom mellett állott. A Sámson-oldali Gulyás János-féle szélmalom is kétköves volt. A Gyöngyösi Mihály-féle malom egy pár kővel dolgozott. A Gyöngyösi malma adta a legjobb málélisztet. Ha őrletni, daráltatni máshova mentek is, de málélisztet ebben a szélmalomban csináltattak. A molnár nagyon összeszorította a köveket, s olyan puha lett a máléliszt, mint a finom búzaliszt. Másutt sajnálták a köveket, mert — úgymond — *nyüvik* akkor. A távolabbi malmok közül a Kutasiról e fejezet végén esik szó.

A Pusztán szerettek a szélmalmokban daráltatni, mert jó darát adtak, sokkal jobbat, mint a gőzmalmokban. Ott ugyanis *hörtelen* bemelegedett és megkeseredett. A szélmalom lassan *őrt* és a disznó is jobban szerette a daráját. A keserű dara még a maglódisznót is meg*forgattya*. Ezért a darát a szélmalmokban *csináltatták*. Úgy tele volt a malom, hogy alig lehetett a zsákok között járni. A kisebb malmokban egy vagy két daráskő s a nagyobbakban három is volt. Eleinte minden kőpáron csak daráltak. A darából a kukoricalisztet kiszitálták és ebből *vékony-* vagy *vastagmálét*, vagy *tejes porószát* sütöttek. A szélmornárok később búzáskövet állítottak be és berendezkedtek búzaőrlésre is. Eleinte otthon szitálták ki a lisztből a korpát. A gőzmalomban pedig *koptatóra* ment a búza és a malom kiszitálta a korpát a lisztből. Ennek ellenére a szélmalmokba is vittek búzát. Ugyanis ott kevesebb volt a vám s otthon úgy szitálták ki a lisztből a korpát, ahogy akarták. Ráadásul a korpája is jobb volt.

Az őrletést előkészítették. A nyomtatás korszakában mindenki, a gépes cséplés idején csak egyesek mosták a búzát. A kút melletti gyöpre ponyvát terítettek. Mellé állítottak egy kádat, s egy zsák búzát öntöttek bele. Jól telehordták vízzel és falapáttal kevergették. Az *ördögbocskort* a víz feldobta a felszínre. Két kezükkel összeterelték és kihányták. Ha a búza nagyon piszkos volt, *kétléről* mosták. Olyan tiszta lett, mint az arany. A búzamosásához jó száraz idő kellett. Nagy *csikmákszedővel* kiszedték a búzát és a ponyvára vitték. Nagy *búzateregetővel* elsimították, időnként megforgatták. Még aznap összeszedték és *vékával* fölmérték. Kisebb-nagyobb *ferslógokba* öntötték. Azért mosták a búzát, mert a malmok eleinte mindent egybeőröltek. Amikor a szélmalmokba koptatót szereltek, megszűnt a mosás, de azután is igyekeztek tiszta búzát vinni.

Amikor úgy látták, hogy nem lesz ki egy *sütet* kenyér, őrlettek. 3—4 zsák búzát vittek a malomba. Két üres zsákot tettek a kenyérlisztnek, egyet pedig elsőlisztnek. A korpa abban jött, amelyikben a búza ment. Ha szükség volt rá, megkenték a kocsit. Két lóval mentek még akkor is, ha közel volt a malom és ha keveset vittek is. „Úgy kerek a pogácsa, ha pohárral szaggatják. Két ló az igazi!" A ló is jobban szeret párban. Még a gyeplőt is jobb fogni két ló után. Amikor eljött az ideje, őrlettek. Ha a gazda érezte, hogy a szél jó, akkor őrletet. Darálni elég volt egy kis *áher*, amikor a vitorla csak *kajlogott*. Az ilyen széllel tudott darálni a molnár. Gabonát őrölni csak nagyobb szélben lehetett. Ha nagyon kellett a liszt és megfelelő szél fújt, akkor még a szántást is abba hagyták és vitték az őrletnivalót. Az őrletés a szélmalmokban általában a reggeli vagy a délutáni órákban történt, a szél miatt. Ekkor biztonságosabb volt. Délben sokszor megállt a szél. Ha nem *fút* a szél, de sürgős volt az őrletés, elvitték a gabonát „majd lesi a molnár a szelet". Nem hagyták kifogyni a lisztet, darát s ha

az idő nem volt kedvező, megvárták a jobb időt. Ha a városba mentek őrletni, akkor sem vittek magukkal *elemózsiát*. Az italosoknak fontosabb volt az ital, mint az étel. Ha sok volt a disznó, akkor sűrűn daráltattak. Az egyiket vitték, a másikat hozták. A *sajátot* kapták vissza. Ha sürgős volt a dara, megvárták. Ha olyan volt a szél, a búzát is megvárták.

Az őrletés a gazda dolga volt. Ha a Pusztán őröltek, nem vittek segítséget, sok esetben gyereket sem vittek, mert az láb alatt volt. Ha azonban a városban őrlettek, akkor rendszerint magukkal vitték. „A béres dolgozzon, az aptya Istenit!" — tartották egyesek. A városban pedig a gazda el sem kerülte a kocsmát. Az öreg Hódy leginkább Komlósra ment őrletni, mert ott jó pálinkát lehetett inni. Nem jött ki józanul sohasem. Egyszer megesett, hogy két lóval ment be s eggyel jött vissza. A másik lova leszakította a hámfát s úgy ment a befogott mellett. Egyes helyeken régebben korán befogták a gyereket az őrletésre. Fejes Márton már 14 éves korában önállóan járt a fogattal őrletni, noha a zsákot még nem bírta leadni. Édesapja a zsebébe csúsztatta a laposüveget: „Nesze, oszt add oda a molnárnak, majd leveszik és fölteszik a zsákot!" Ha Fejesék őrletni vagy daráltatni mentek, a pálinkásüveg nem maradt ki a zsebből sohasem. Amikor a malomba értek, így szólt a köszöntés: „Pálinkás jó rëggelt! Na fölébrettek a lisztësök!" Az volt az első, hogy meghúzták az üveget, utána rátömtek a pipára, csak aztán *kászolódtak* a zsákok leszedésére. A molnárok már tudták, hogy kinél lapul a zsebben az üveg. A tanyás embereknek nem volt igájuk s a közelben lakók vállra kapták a kis daráltatni valót és vállon vitték a malomba. Nem kellett a lóra vigyázni s míg a dara készen lett, a közeli körben biliárdoztak.

A Sóstó-parti szélmalmot vizes esztendőben nem lehetett kocsival megközelíteni. Csapásokon, mezsgyéken jártak. Széles, gyöpös mezsgyék voltak és télvíz idején azon közlekedtek. A legutolsó vizes esztendőkben — az 1940-es években — a Sóstó annyira megduzzadt, hogy másfél-két méternyi víz volt benne s a dűlőkön nem lehetett járni. A Sóstót keresztülszelő dűlők víz alatt voltak. A szélmalmot a nyugati oldalról csak tutaj vagy ladik segítségével közelítették meg. Ugyanis a Sóstón keresztül kellett jutnia annak, aki a tó keleti partján lévő szélmalomban őrletni vagy daráltatni akart. Legtöbben tutajjal vitték át a daráltatni valót. A tutaj a szélmalommal szemben lévő Ambrus-féle tanyában kötött ki. A tó partján lakók készítették, de a molnár is segített. Négy *bolondkocsi* (vontatókocsi) nagyrúdjára két szánkótalpat kötöttek és *rudasfával* tolták. A két parton egy-egy karó volt, melyre lánccal kötötték a tutajt. A daráltatni valót az Ambrus-féle tanyáig vitték. A tutaj 2—3 zsákot és egy személyt bírt el. A tutajt a rúddal hajtották. A túlsó parton mindig volt, aki kihúzta, ha más nem, a molnár. A zsákokat a vállra kapták és vitték a malomba. Ha a túlsó parton volt a tutaj, akkor *átkiabáták*. Legtöbbször a molnár ment át az őrleményért. Mindig volt vállalkozó, aki átvitte a tutajt, mert szerettek tutajozni. Suttyó legénykék és lányok is tutajoztak. A lányok sikongattak, mert a legények a tutaj egyik sarkára álltak és billegtették. A sekélyebb vízben néha fel is fordították és megfürdették a lányokat. A fiatalok *kacsajgása* (pitvarolása, udvarlása) akkor történt, amikor szabad volt a tutaj.

A tutajon nemcsak a daráltatókat vitték át, hanem a közlekedést is az bonyolította le. A gyalogosok is tutajjal mentek át a Sóstón, mert másképpen 1—2 km-t kellett gyalogolni. Aki nem félt rajta, csendes időben maga is át mehetett vele. De ha szelesebb idő volt, elég volt két személynek is átmenni. Az egyik tartotta rúddal az irányt (elébe szúrt mindig a hullámnak), a másik pedig egy rúddal tolta a tutajt. Nagy szélben *himbálódott* a tutaj, s akkor megkínlódtak vele. Ha előre megbeszélték, akkor még este is átmentek vele. Bandázni is azon jártak. A túlsó parton lámpával integettek, mutatták az irányt. Széles volt akkor a tó. Egyszer estefele Makai István és Makai Jusztika a malom mellől indultak el, s a kissé távolabb fekvő Pap Lukács-féle tanyánál kötöttek ki. A zivatar sodorta el őket. A tutajt másnap vitték vissza.

A gazdák korán indultak a malomba, mert akkor hamarabb rájuk került a sor. A *napföljött* megmutatta, hogy mit akar az idő. A régi ember meglátta, hogy milyen szél vár-

ható. Ha érezte, hogy a szél megfelelő, akkor őrletett. Általában minden szélmalom parton állt. A kocsival az ajtóhoz álltak. Minden szélmalomnak két ajtaja volt. A vitorlajárástól függött, hogy melyikhez lehetett állni. A gazda leeresztette a zsákokat, a molnár tolókocsival betolta a malomba. A kocsival aztán félreálltak. A fa „aggatott a malomnak", ezért nem is volt körülötte. A Pusztaközponti-malom melletti orvoslakás is „aggatott", ha arról jött a szél. Ilyenkor, ha leért a vitorla, akkor *sántított*. Lent nem tudott a szél belekapaszkodni. Amikor a zsákokat a kocsiról leadták, mázsával bemérték, majd a molnár sorrendben a többi zsákhoz tolta, s amikor rákerült a sor, a garatba öntötte. A molnár egyedül volt. A zsákot kötéllel felhúzta az emeletre s ott a zsák, illetve a kötél megakadt. A molnár felment és felöntötte a garatra. Ha nem akarta, hogy a fölhúzó visszamenjen, ismét megrántotta a kötelet, akkor kiakadt.

Közben ment a daráskő is, arra is figyelni kellett. A darálásnál mindig a kövön volt a molnár szeme, ha szükség volt, szorította vagy tágította. De a búzára is figyelt, nehogy *összepergájja,* nehogy megcsapja a melegség a lisztet. A két kő folyton *kajlog,* folyton forog és bemelegszik. Az egyik pillanatban erről *pöszögött* a szél, de időközben *flankéból* jött (megfordult) s a molnárnak tudni kellett, hogy mit kell csinálni. Ilyenkor *lëvásznaltak,* vagyis fölcsavarták mind a négy vitorlát és a malom tetejét megfordították. A tetőről lecsüngő forgatórúdra erősített láncot csigával föltekerték a malom körül földbe ásott erős oszlopokra. Nehéz volt és ha akadt segítség, akkor segítettek. Ha erősödött a szél, akkor a vásznakat fölcsavarták. Ilyenkor a szél a csupasz vitorlákba kapaszkodott. Néha két vitorlán fönt maradt a vászon. Egy vitorlán nem maradhatott, mert akkor *kapkodott.* A vitorlát hosszában csavarta a molnár. Földön állva alul föloldozta a vitorlavásznat s két tenyere között felsodorta, ameddig lehetett. Ez gyorsan ment. Amint az első vitorlát felsodorta, *mögeresztötte* a malmot (elindította), s amikor a felsodort vitorla párja leért, akkor ráeresztette a fogókerekeket s nem ment a malom egy tapodtat sem. Ha mind a négy vitorlát felsodorta, akkor *bevásznalt.* Ha gyengült a szél, akkor kettőn vagy mind a négyen *kivásznalt,* kieresztette a vásznakat. Nagyon érteni kellett a vitorlák kezeléséhez. A gyenge molnár *elszalajtotta* a vitorlát s az összevissza tört. A viharban résen kellett lenni: a vásznakat fel kellett sodorni és a malmot a viharnak fordítani. Még így is megesett, hogy a vitorlát a vihar lesodorta. A molnár szemének nemcsak a kövön, de a vitorlákon is rajta kellett lenni.

A molnár úgy nyert jó lisztet, ha nem szorította a követ, ha nem melegítette be. Ha a kő bemelegedett, a liszt megbarnult. A követ mindig szabályozni kellett, de éppen azért volt jobb a szélmalom lisztje, mint a gőzmalomé. A molnár a daránál sem melegítette be a köveket, illetve a darát. Néha még így is öklömnyi darabokból állt össze, mert összeülepedett. A molnár ezeket kidobta, a kutyája ettől hízott meg. Ahogy folyt a dara, a kezével nézegette, nem kásás-e. Ha kásás volt, akkor *szorított.* Ha megint összeállt, akkor *tágított.* Vigyázni kellett, hogy a perselyben állandóan legyen zsír, mert különben kitüzesedett és gyújtott. Így égett le a pusztaközponti malom. Az őrlemény ládába folyt s onnan kanállal mérték a zsákba. A bekötött zsák madzagjára cédulát kötöttek, a zsákok a malomban sorakoztak, onnan vitték el.

Amíg a gabona lefolyt, addig az őrletők várakoztak. Várakozás közben a Puszta különböző részeiből összeverődött őrletők kicserélték az újságaikat. Nem politizáltak, hanem legtöbbször, legtöbben az adót szidták. A várakozók „hun kint, hun bent" várakoztak. A molnárnak a pusztaközponti malomba sokszor vittek át a közeli kocsmából lapos üvegben egy kis pálinkát s olyankor az öreg Papi Sándornak jobb kedve kerekedett. Azonban nem tréfálkoztak a molnárral, nem háborgatták munka közben. Sokszor hiába is beszéltek hozzá, az csak az ő dolgára figyelt. A szélmalmokban készült dara nem volt olyan éles. A kő tompára, puhára nyomta a darát és az nem sértette meg a jószág száját.

Fejes Márton legtöbbször a pusztaközponti szélmalmot kereste fel, mert annak közelében kocsma is volt. Nagy területe volt a malomnak és az őrleményre mindig várni kellett.

A terményt letették, lemérték és otthagyták. Ritka eset volt, hogy még aznap haza lehetett vinni. Sokszor előfordult, hogy valaki korán reggel állított be a terményével és este keveredett haza, liszt nélkül. Ha szél fújt, egész éjjel őröltek s ezért bármikor bevették az őrölni, darálni valót. Az italos emberek nagyon nyugodtan üldögéltek a kocsmában, poharazgattak és nem izgatta őket sem a malom, sem a munka. Fejes Márton megítélése szerint az orosházi származásúak nemigen vittek pálinkát a molnárnak, de sokszor kétszer kellett érte menni. „Ha nem kenték a kereket, nem is forgott!"

Hogy naponta mennyit ment a malom, az az őrlenivalótól és a széltől függött. Ha jó szél fújt, és sok volt a munka, a molnár nem is aludt. Ilyenkor messze látszottak a pusztaközponti háromemeletes malom kivilágított ablakai és messzire hallatszott a nyikorgása. Amikor a böjti szelek fújtak, éjjel-nappal ment a malom. Húshagyótól nagypéntekig igen jó szelek fújtak. A molnár szélcsendben pihent. Vasárnap még jó szélben sem ment a malom. A szezon ősszel kezdődött s a nyár derekáig mindig volt őrleni, darálni való. A darálás szezonja november, december volt. A szélmalmokban sokkal több kukoricát eresztettek le, mint búzát.

Ujj Istvánné édesanyjától hallotta, hogy 1875 táján a lányok és a fiatalasszonyok eljártak lisztet szitálni a malomba. A malom előtt egy szín állt, amelynek hidegebb időben gyékény- vagy ponyvaoldala volt. A szín alatt széklábakon egy nagy teknő állt s a megőrölt lisztet szitálták bele. A liszt a szitán átment és a korpa fent maradt. A lisztet még újra átszitálták sűrű szitán és a *lángliszt* a teknő oldalára szállt. Így nyerték a *gyúrólisztet,* a finomlisztet. Amikor a lány a malom alá szitálni ment, vitte a saját szitáját: a sűrűbbet és a ritkábbat. A legények nótát is gyártottak róla:

Hogyha úgy tudnál szitálni,
Mint a farod riszálni,
Többet érnél anyádnál,
Annál a vén marhánál.

Régebben a tanyában a nádpadlásra vitték fel a lisztet. Ott állandóan hűvös volt és sohasem kellett félni, hogy a hó bekavar. Sokkal szellősebb volt a padlás, mint a kamra. Amikor kenyérsütésre került a sor, liszteskosárba szedték. Újabban a lisztet a kamrában a *lisztesládába* öntötték. Ha nem volt ládájuk, akkor a zsákokat az *ászokra* rakták és kioldották. A lisztből mindig csak annyit szitáltak, amennyi a kenyérsütéshez, kalácssütéshez kellett. Többen az egész lisztet kiszitálták. Liszteskosárba szedték. Először *kinaggyázták* szőrszitával. Azután selyemszitára öntöttek belőle. Ez megfogta a nagykorpát. Végül még apróbb szemű selyemszitával szitálták ki. Ez a *kisdercét* is megfogta. A szitálás asszonyi dolog volt. Fejüket bekötve szitáltak és kötőt kötöttek maguk elé. Csak úgy csattogott a kezükben a szita. — „Nézd mijen szépen mozog a fara szitáláskor" — mondták. A szitáló asszony fara rezgett és a kezével a taktust verte a szita oldalán. A szitálásnak ütemes mozdulatai voltak. A szélmalmi liszt nagyon finom volt, mert bennemaradt minden: elsőliszt, derce, csak a korpa került ki belőle. A korpája is nagyon jó volt, a disznók szerették. A gőzmalomban *kisatujják* a korpát, csak a búza héja van benne. A szélmalomban őrölt liszttel sütött kenyér magasra kelt, barna bélű, de nagyon jóízű volt. Sokáig puha, foszlós maradt.

A pusztai szélmalmokban búzát utoljára az első világháború alatt, a jegyrendszer bevezetése után őröltek. Olasz Ernő így emlékezik rá: Sokszor ölelgették a zsák búzát, mert ide-oda dugdosták. Polyvába eldugott vásározó ládába is tették, abba 3 mázsa búza fért. De később a szélmalom búzáskövét lepecsételték, csak darálni lehetett. De sokan még a városból is vittek búzát a szélmalomba, megdarálták és a korpát kiszitálták. Csizmadia Imre 1943-ban, sőt 1944 tavaszán is őröltetett búzát a pósahalmi szélmalomban, Lénárt molnárnál, nagyon jó lisztet kapott.

Azonban a gőzmalom mégis kiszorította a szélmalmokat. Már az 1900-as években a

többség a gőzmalomban őrletett. Pusztaközpont környékéről legtöbben Komlósra mentek. Ott Pipisék 12 lovas istállót építettek az őrletők lovai részére, télen pedig szabad volt a kazánházban melegedni. Ha az út jó volt, akkor Szőlősre mentek, ugyanis borkimérése volt az uraságnak. Olasz Ernőéknél is az öregatya a kocsira tette a *karafinát,* hogy az őrlető hozza tele. Ha viszont Orosházán volt dolguk, ott őrlettek. — A Sóstó-parti szélmalom pusztulása bepillantást enged a szélmalmok pusztulásának okaira. Utóbb már ritkult a tanyavilág, megfogyott a daráltató. A kezelőjéből hiányzott a szakértelem. Nem javították: egy szélvihar két vitorláját letörte s még két évig elkalimpált kettővel. Utolsó gazdája egy rossz motort állított bele. Később pedig belépett a termelőszövetkezetbe, a malomra már nem volt szükség. A malom körül a földet, a házát leadta, a malmot pedig bontásra eladta. 1953-ban bontották le. A környék emlékezetében még mindig él a malom: „Hol lakik?" — „Tutta-e a Sóstó-parti szélmalmot? Na, amellett!" Még mindig tájékozódási pont a Pusztán és az is marad, míg az emberek a környékről ki nem pusztulnak.

A 70 éves Csizmadia Imre tanyája a Görbeszik (Kissóstó) partján állt. Gyerekkorában a tanyaudvarról tiszta időben 7 szélmalmot látott. Este pedig mindig lehetett látni, amikor világítottak. A Puszta szélmalmai közül már csak a Kutas alatti Szabó-malom áll. A malmot Szabó Sándor építette 1885-ben, ugyanis a nagygerendán ez az évszám látható. Szabó Sándort *sánta* Szabónak hívták, mert eltört a lába, nem jól forrt össze s az meglátszott a járásán. Nagyon vállalkozó szellemű, szorgalmas ember volt. Öt hold földet örökölt s a végén a két dűlő köze az övé lett és a Tiszán 50 hold gyümölcsöse volt. Amíg a közeli vasút nem épült fel (a nagyvárad—fiumei vasút 1871-ben készült), hetenként fuvarozott Pestre, ebből vette a földet. Fiai is mindig a kocsin ültek. A szentetornyai Kopogban volt egy téglaégetője s feltehetően ott égette ki a malom tégláit, sőt a kispusztai iskola is abból épült. Sok barátja volt a *toronyalatti* városházán.

Az első világháborúig a malom környéke központ volt: kovács-bognár műhely, Olvasó Egylet és bolt volt a szélmalom szomszédságában. Ugyanabban az időben a mostani Székkutas falu helyén csak kisebb tanyacsoport volt, két kocsmával, bolttal, orvoslakkal és csendőrlaktanyával.

A Puszta utolsó szélmalma holland típusú toronymalom, a meghajtást tekintve felülhajtós, három kőjáratú szélmalom. A típusából következően három „emeletes", illetve háromszintes. A falak szélessége átlagosan 80 cm, az alsó szintnél vastagabb, felfele haladva 40 cm-re csökken.

A szélmalom legtöbbször saját kezelésben volt. Tulajdonosa értett hozzá, *küvet* is tudott vágni. Sokszor volt molnársegédje. Időnként részesmolnár kezelte a malmot. A két darás- és egy liszteskövű malom messze földön híres volt: még Mártély alól is oda vitték a búzát. Selyemszitája is volt, s nem kellett otthon lisztet szitálni. 1945-ig működött. Az utóbbi időben inkább csak daráltak benne. 1945-től motorral hajtották, mert a vitorlája *elkorosodott* s megrongálódott. Mint motormalom 1950-ig dolgozott, azóta áll. Sok örököse van: ez megpecsételte a sorsát. Védetté nyilvánították, de később feloldották. Különböző tervek születtek, hogy mi legyen a sorsa. Azonban nem tudták megszerezni az illetékesek, mert az örökösök közül néhányan túlzott követeléssel álltak elő. A malom rövidesen összedől.

A malom falán minden szintnél eredeti ablak található, a keretek és az ablakszemek mindenütt hiányoznak. A malomépület nyílászárói közül a legépebb a két eredeti ácsajtó, érdekes, dupla biztosítású zárral és szépmívű kulccsal. Kívülről is jól látható, hogy az egész „szélrendszer" darabjára szétesett, a tetőszerkezet szinte teljes egészében megsemmisült (a zsindelyek leszakadtak, a lécek összetörtek). A szél erejét munkává átalakító rendszerből a következő nagyobb alkatrészek látható még, jórészt eredeti helyükön. A teteje valamikor fordítható volt s a vaslemezzel borított *csúszóráma* 20 *papucson* csúszott. A hatalmas szelestengely az eredeti helyéről kimozdulva tartja a *szeleskereket,* amelynek fogai nagyobbrészt

már hiányzanak. Még a helyén található a három malomkőpár s a kőemelő szerkezet. A felső szint padlózatát csak néhány szál korhadt deszka képviseli, az alatta levő szint padlózata szemre még tartja magát, de már csak gerendák felett bírja meg az embert. A malom szerkezete hamarosan összeomlik, a fala csupaszon is dacol majd egy darabig még az idő vasfogával, de ha le nem bontják, az is megadja magát.

Pusztai mestereknél

A Pusztán csak néhány mesterember élt. Főképpen bognárra és kovácsra volt szükség. *Suszter* (cipész) nem mindenütt volt, mert az ügyesebb tanyások és béresek elvégezték az apróbb javításokat nemcsak a gazda családjának, hanem a környéknek is. A műhelyek rendszerint a tanyaközpontban, malmok, útkereszteződések mellett voltak. A mestereknek előnyös volt a Pusztán élni, mert ott jószágot is tarthattak.

A századfordulón Pusztaközpontban és környékén a következő mesterek éltek: bognár, kovács, cigánykovács, foltozó suszter és borbély. Az emberek a legszívesebben a kovácsműhelyben „feneklöttek mög". Érdekesebb munka folyt ott, mint pl. a cipésznél. A pusztaközponti kovácsműhelyben hosszú ideig Vörös János dolgozott. A pusztai mesterek általában földet nem munkáltak, neki azonban 14 hold földje volt a felesége után. De nem munkálták, hanem kiadták. Elég nagy és jó felszerelt műhelyben dolgozott. A kovács is alkalmas ember volt. Szerették az emberek hallgatni, odaszoktak, ráadásul a kocsma meg a közelben állt.

Etetés és früstök után a délelőtti órákban mentek a mesterhez. Az esti etetéskor szeretett a gazda otthon lenni. A javítanivalót rendszerint a gazda vitte el, mert ő tudta megmondani, hogyan csinálja meg a mester. Sok ember még az ekevas élezését sem bízta másra. Leggyakrabban nem a gazda ment érte: vagy a fia vagy a béres. A műhelyben mindig akadt beszélgető ember. No meg a kocsma sem volt messze és ráadásul abban a kovács volt az „iccés". Az italos ember sohasem kerülte el a kocsmát, ha javítanivalót vitt a kovácshoz. Leadta a munkát s ha várni kellett, akkor az italt a műhelybe hozta, vagy átmentek a kocsmába, de akkor meg a kovács nem haladt. A mester azért vállalta el a kocsmárosságot, mert nem volt kocsmáros és szeretett inni. Rózsaszínben látta egész nap a világot. Legtöbbször munka közben beszélgettek a kováccsal, de a mester beszéd közben is dolgozott. Télen nem volt nagy forgalom a kovácsműhelyben. A legszorgosabb munka nyáron és ősszel volt. Bent a műhelyben *traccsoltak*. Kint nyugodtabban lehetett volna beszélni, de bent jobban esett, szerették nézni, hogy dolgozott. „A kovácsműhely meghallott mindent." Hamarabb megtudott sok mindent a kovács, mint a szomszéd. Ez a kovács nem volt pletykakeverő. Leggyakoribb beszédtéma az időjárás volt s merre járt az eső. Vörös János kovács *fikciós* ember volt. Szerette és elértette a tréfát. Jó bemondásai voltak, szerették hallgatni a kuncsaftok. Jó kovács volt, de nem volt rendszerető. Ha részeg volt, a szerszámokat magával vitte és elhányta az udvaron. Sokszor egy hét múlva akadt rá.

Ha nem készítette el azonnal a javítást a kovács, akkor a gazda otthagyta a munkát, vagy sarkon fordult, vagy ottfelejtette magát. Ha olyan javításról volt szó, amelyet nem lehetett megvárni, legalább egy röpke órát ott töltöttek a kovácsnál. Ritkán volt készen, amikorra ígérte, sokszor újra mentek érte. „A fene a csontját ögye mög!" — mondták ilyenkor. De ha nem tágítottak, akkor megcsinálta. Legtöbbször *kontóra* dolgozott, újévkor ment a mester a kuncsaftokhoz: „Ennyi a kontó!" — mondta és bemutatta a számlát. Sohasem volt vita. A gazda pénzben vagy terményben fizetett. Ha volt valami tészta, megkínálták a mestert. Nagyon kevés parasztember értett a kovácsmunkákhoz. Legfeljebb tábori fújtatójuk volt s csak a legegyszerűbb munkát végezték el. Legtöbbször a pusztai embernek éves

bognárja, kovácsa volt. A kialkudott évi keretbért „újkor" fizették gabonában. Mindent javított a mester, de újat külön díjért készített. Az egyezség csak javításra vonatkozott.

Egy időben a Pusztán *furuscigányok* is dolgoztak. A Gyöngyösi-féle szélmalom melletti disznóólban volt a műhelyük. A nagyobbacska disznóólat kitakarítás után vettek birtokukba. Az őrlettetőknek ajánlották a kész munkáikat: fúrót, kalapácsot. Tepsit nem készítettek, bádogosmunkát nem vállaltak. Az öreg cigány nagyon jó kovács volt. Nagyon szeretett dolgozni, de inni is. Csak pálinkát ivott, mindig dalolva jött a kocsmából. Útközben meg-megállt, letette a kalapját a földre, körültáncolta s azután ment tovább. Nem volt duhaj, nem bántott senkit s a környéken sem tűnt el semmi sem. Olyan éles harapófogót készített, ha szeget húztak vele, vigyázni kellett, hogy le ne harapja a szeg fejét. Úgy megélezte az öreg a fúrót, hogy nem volt olyan kemény, feketeföldi akác, amelyet egyből át ne fúrt volna. A fiai már nem értek „sömmit!"

Miután a cigánykovácsok általában kész árut készítettek, gazdasági eszközöket, szerszámokat nem javítottak, a parasztok nem látogatták a műhelyüket. A parasztemberek őrletéskor leadták a munkát s egy másik alkalommal átvették. De kíváncsiságból benéztek. Így tett Olasz Ernő is. Egyszer csak futtában nézett be. A műhelyben az öreg a két fiával dolgozott. Felszerelésük: fújtató, üllő, aprószerszámok: fogó, meg „fenemindön" volt. A munkapad és satu hiányzott, mert a cigány csak olyant szeretett készíteni, ami könnyen hajlott. Néha olyan füstöt csaptak, hogy még ők sem bírták ki.

Legérdekesebb szerszámuk a fújtató volt, ők készítették. A tömlője birkabőrből készült. Drót segítségével a padlás gerendáihoz akasztották fel. A tömlő közvetlenül a föld felett csüngött. Szorosan a tömlő mellett dróton egy jókora vasgolyó függött. A vasgolyóra egy drótot kötöttek, amelynek a végét a cigány a keze fejére húzta. A fújtató ember a golyót maga felé húzta, majd hirtelen visszaeresztette. A golyó nekiütődött a levegővel teli tömlőnek, amelyből levegőt nyomott ki. A kiszorított levegő egy vascsövön keresztül a tűzbe került. Csak úgy szálltak ilyenkor a szikrák. *Hiccre* ki tudták tüzesíteni a vasat. A tömlő a levegőt egy másik csövön szippantotta be. Mindkét csövön bizonnyára egy-egy szelep is volt. Kisszéken ülve fújtattak.

Az *üllő* a műhely közepén állt, mellette tégla között égett a tűz. Egy kotlában vizet tartottak és abban edzette a mester a fúrókat. Olasz Ernő megfigyelte, hogy egy elpattant kocsiféderből — amit rendszerint elkunyeráltak — hogyan készített vonókést. Eladó szerszámaik is voltak. Ezeket összecsomagolták és vitték tanyasort. A fúrókat nagyon olcsón adták: valami kis élelmiszerért vagy egy kis pénzért. Ha pénzben meg is alkudtak, rendszerint kértek rá egy kis avas szalonnát, vagy egy kis kenyeret. Mindig kaptak.

A Pusztán is akadtak olyanok, akik nem becsülték a cigányokat. Ilyen volt Varga Pista is. Ládáék üres istállójában télire egy cigánycsalád telepedett be. Almot kaptak a két ló alá, de takarmányt nem. A takarmányt úgy kéregették össze. Egyik ilyen kéregetőút alkalmából Varga Pista durva tréfát űzött velük. Adott egy kötél árpaszalmát s amikor a bejárón vitte a cigány, utána lopakodott, meggyújtotta. Sohasem ment hozzá többet takarmányért, de Varga Pista is levizsgázott emberségből.

Kardoskúton Lőrincz János cipészmester műhelyébe is sokan jártak. A családja Pusztaföldvárról került Kardoskútra. Az apja ott egyházfi és az olvasókör szolgája lett. Ötven évig volt a feleségével más keze-lába. Fiát válasz elé állította: „Fiam vagy kanász, vagy inas löszöl!" Így lett cipésztanuló, de a szakmáját megszerette. Azzal a szándékkal ment *suszternak,* hogy Kardoskútra visszajön, mert ott addig nem volt cipész. Az olvasókör szomszédságában telket is kapott. Apja révén nagy volt az ismeretsége. Az állomás közelsége az ipar szempontjából nem volt előnyös, mert aki az állomásra igyekezett, az inkább bevitte a munkát Orosházára. Immár 45 éve dolgozik itt. Felesége 3 és fél holdat örökölt, nem gazdálkodott, de fiatalabb korában minden évben fogott harmados, negyedes kukoricaföldet, a rokonságnál pedig aratott is. Felesége földjét haszonbérbe kiadták, miután a mesterségben

többet lehetett keresni. Nagyon izgatta, ha akkor keresték, amikor a földön dolgozott.

Fiatal korában nem látástól vakulásig dolgozott, hanem annál is többet. Sokszor éjfélig is a *pangli* mellett ült. Legszívesebben a pangli mellett étkezne, de a felesége „duruzsul" érte. Ha azonban kuncsaft van a műhelyben, a felesége a reggelit a panglihoz viszi, mert a mester röstelli a kuncsaftot faképnél hagyni, nem szereti őket várakoztatni. Fiatalabb korában — különösen amikor segédje is volt — új munkát is vállalt. Legtöbbször csizmát készített, noha cipésznek tanult. Ugyanis segédkorában olyan helyen dolgozott, ahol csizmát készítettek. A legutóbbi évtizedben csak javítással foglalkozik és csak reggel héttől este hétig dolgozik. Legtöbb *kuncsaftja* Kardoskút környékén lakik, de Pusztaközpontból is felkeresik. Néha az ott dolgozó cipész mellől is hozzá vitték a munkát. Legközelebbi konkurrenciája a pusztaközponti cipész volt, de nem félt tőle. Ott ugyanis legtöbbször gyenge mesterek voltak és csak addig maradtak ott, „míg a lepény kisűt!" Legtöbbjük hitványul dolgozott. Volt ugyan két jó mester, de az egyik meghalt, a másik meg visszament Orosházára. Így aztán Lőrincz mesternek nem kellett a konkurrenciától félni, pedig munkájáért a tisztességes árt megkérte, de a rendes árért rendes munkát is adott. A pusztaközpontiak is megkérték a rendes árat, de hanyagul dolgoztak.

Munkáján keresztül sok olyan munkáltatója van, akinek az apja is hozzá járt. Ilyen a Gombkötő család. Ezelőtt minden évben 6 pár lábbelit készített a családnak. A Fekete család is évtizedeken át ott dolgoztatott. De ott dolgoztatott a Horváth család Aranyadhalom környékéről a és Fehér család is Kardoskútról. Nem kívánták, hogy nekik olcsóbban dolgozzon, csak becsületes munkát kértek tőle. Amikor a pusztai élet virágkorát élte, sokszor sokan tanyáztak a műhelyben. Rossz időben nem tudtak dolgozni, elmentek a körbe. De ha Komlós felől igyekeztek a körbe, sokszor mondták: „Látogassuk mög a Lőrincz komát!" Egy darabig ottragadtak. A fal mellett egy öreg kanapé volt, s azon négyen-öten ültek. A *pangli* előtt egy karszék állt, az nagyon kapós volt. A műhelyben kemence is volt. Téli időszakban sokan a beszélgettek a műhelyben. Sokszor nem a mesterrel, hanem egymással beszéltek. A téma olykor a mestert nem érdekelte, de a vendégei kedvéért mindent meghallgatott. Fő témájuk a jószág, a hízódisznó volt, de az időjárásról is rengeteg szó esett. Politikáról csak a választások előtt és utána beszélgettek. Véleményük szerint: „A politika úri huncutság, nem parasztnak való!" Nagyrészt ellenzékiek voltak, de nem politizáltak. A néhány kardoskúti iparos a szociáldemokratákhoz húzott, de nem volt táboruk.

Ha nem volt nagy dologidő, akkor a kész munka átvétele után is ott maradtak egy kis beszélgetésre. Télen melegedni olyan is bejött, aki nem dolgoztatott a mesternél. Lőrincz János ezt nem éreztette vele, mert tudta, hogy előbb-utóbb ez is javíttató lesz. Különben is volt dolga, sohasem fogta a munkáltatókat. A műhely előtt megállt kocsihoz sohasem ment ki, nem fogta a vevőket. Csak akkor ment ki, ha szóltak, hogy félősek a lovak. A mester különböző társadalmi funkciókat is betöltött: az Olvasókör vezetőségi tagja, az Ifjúsági Egyesület pénztárosa, a Hangya Szövetkezet igazgatósági tagja stb. volt. Legtöbbször pénzért dolgozott, de gabonában is fizettek, erre azonban úgy egyeztek meg. Régebben sohasem csapták be, újabban néhányan. Különösen a törzskuncsaftok hívták a mestert lakodalomra, disznótorra, annál is inkább, mert jól tudott dalolni. Sokan még akkor is meghívták, ha nem ő készítette el a lakodalmas cipőt. Legtöbbször lakodalomban vett részt. Névnapokon is sokszor volt, disznótorban már kevesebbszer. Fiatalabb korában, ha lakodalomba meghívták, elment, pedig kiadással járt, mert mindig vitt ajándékot. Sokat szerepelt a műkedvelők között, sőt amikor Vörös Borcsa Mihály tanító bement Orosházára, néhány éven keresztül ő tanította be a szereplőket.

A pusztai emberek megbecsülték a mestereket. Egyenrangúnak tartották magukkal, de a cipészt és a borbélyt egyesek lenézték. Azonban a lányukat nem szívesen adták még kovácshoz, bognárhoz sem. Ha a kocsmában találkoztak a mesterekkel, megkínálták őket,

különösen, ha *iszósok* (italosok) voltak. Azért is fizettek nekik, hogy majd jobban iparkodnak, ha valamit visznek hozzájuk. Máskor meg a mester fizetett a gazdáknak. Ha sürgős volt a munka, a munkáltató vitt egy kis italt, hogy a munka jobban haladjon.

Élet az olvasókörökben

I. A körök születése

A Pusztán élő emberek kulturális élete az olvasókörökben zajlott. Az iskolákon kívül a körök elégítették ki a tanyavilág lakosságának szellemi szükségletét. Szerepét, hatását még eddig nem mérték fel jelentőségének megfelelően.[1] Fejezetünk néprajzi szemlélettel igyekszik az olvasókörök életét vázlatosan bemutatni.

A vásárhelyi pusztán 14 olvasókör működött. Barackosi Olvasókör (1884), Pecercésháti Olvasókör (1892), Csajági Olvasókör (1925), Sóstóparti Olvasókör, Kakasszéki Olvasókör (1925), Pusztakutasi Olvasókör (1892), Pósahalmi Olvasókör (1927), Pusztafeketehalmi Olvasókör (1890), Mágocsoldali Olvasókör (1903), Fecskésparti Olvasókör (1901), Cinkusi Olvasókör (1928), Tatársánci Olvasókör (1907), Aranyadhalmi Olvasókör (1927) és Kardoskúti Olvasókör (1896). Az olvasókörök hivatalos neve legtöbbször eltér a nép által használt elnevezéstől. A mindennapi életben olvasókör, kör elnevezés járta. Legtöbb kör az iskola mellé épült. Ez természetes is, hiszen a két kulturális intézmény kiegészítette egymást. Legtöbb helyen a pusztai tanító szívesen és eredményesen vett részt a kör életében, sok esetben a vezetésében is. Az olvasókörök legtöbbször könnyebben megközelíthető helyen: főbb útvonal, közlekedési csomópont stb. mellett, vagy annak közelében épültek. Szám szerint majdnem ugyanannyi került malom, állomás, vagy vasúti megálló mellé. A régebbi körök egy része szélmalmok mellé épültek. Ilyenek voltak: a Sóstóparti- a Pósahalmi- és a Pusztakutasi Olvasókörök. A később keletkezett körök közül nem egy, motormalom mellé került, mint a Tatársánci, és a Cinkusi Olvasókör. Sokszor öt-hat őrlető összeverődött s míg várakozniuk kellett, bementek a körbe újságot olvasni, vagy egyet biliárdozni. A Mágocsoldali Olvasókör helyének kiszemelésére a régebbi közlekedési hálózat ismerete ad magyarázatot. A Mágocsoldali kövesút 1910-ben épült, addig a nagymágocsi uradalmat kisvonat (lóré) kötötte össze a kakasszéki uradalommal. A *lórékat* ló húzta. A Mágocsoldali megálló közelében épült az olvasókör, egy másik megállóhely közelében pedig az iskola. A kövesút megépítése után a kisvonat megszűnt, a sínvasakat is felszedték. Néhány kör helyét több szerencsés tényező határozta meg. A Barackosi Olvasókör például a Sámsoni út menti iskola mellé került, közel a pusztaközponti útkereszteződéshez. A Pósahalmi Olvasókör amellett, hogy szélmalom közelébe épült, a Körösztut mellett feküdt, a Kakasszéki-ér partján. Csak ott lehet az Éren átkelni. Még előnyösebb helyzete volt a Pusztakutasi Olvasókörnek, amelyet Szabó-malmi körnek is hívtak. A szélmalom közelében épült, közel volt az országúthoz és a vasúti megállóhoz. Ráadásul a malom szomszédságában bognár- és kovácsműhely is működött. Sőt a malom melletti lakóház egyik szobájában vegyeskereskedés is nyílt. Szerencsés helyre került a Kardoskúti Olvasókör is. Igaz, megalakulásakor a Komlósi útparton a vasútállomáson kívül csak egy bolt volt, de később bognár-, kovács- és cipészműhely is épült a közelében. Az Aranyadhalmi Olvasókör viszont magányosan állt Hódmezővásárhelyen és Békéssámson sokszor járhatatlan határútja mellett.

Az olvasókörök egy része a századforduló előtt, néhány közvetlenül a századforduló után épült, négy kör pedig az 1920-as évek közepén keletkezett. Az első olvasókör a barac-

[1] *Hajdú Géza:* Hódmezővásárhelyi Olvasókörök és egyéb közművelődési egyesületek, különös tekintettel a könyvtári tevékenységükre, 1969. Kézirat a Csongrád Megyei Könyvtárban.

kosi volt, amelyet 1884-ben alapítottak, az utolsók (az aranyadhalmi és a pósahalmi) 1927-ben épültek.

Tanulságos nyomon követni az olvasókörök születését. Sok rokonvonást mutatnak fel, ám ahány kör, annyi formája volt az alapításnak. A Puszta egyik legrégebbi olvasóköre, a Pecercési Olvasókör 1892-ben alakult *időjósló* Török Ernő szoba-konyhás üres tanyájában. 1922 körül Török Ernő meghalt s ezzel hontalanná vált a kör. A vándorút első állomása: a Hatablaki iskola. Csak vasárnap mehettek a tanterembe, de a tanító nem szerette, hogy oda jártak. A hontalanok mondogatták: „Ha valaki nem otthon van, nem oda köp, ahová akar!" Szűcs Mihály közeli tanyájában üres volt az istálló s felajánlotta a körnek. Kissé átalakították s berendezték. Vagy öt esztendeig ott élt a kör. Érdekes, hogy nem apadt a tagok száma. Azonban ez a gazda is meghalt s innen is tovább kellett menni. Újra az iskolába kerültek: az új tanító, Lencse Mózes helyet adott nekik. A kör két évig működött az iskolában, majd ismét egy üres istállóba került. Kecskeméti Bálint közeli tanyájának istállója üres volt és ő is felajánlotta. Ez nagyobb volt, mint az előző istálló és jobb helyen is feküdt. Ezt is átépítették. Itt is két évet töltöttek, de gazda az istállót átalakította lakásnak, mert a családjának szüksége volt rá. A vándorélet alatt megérlelődött a gondolat: építsünk kört! Vígh Imre elnöksége alatt íveket hordtak tanyáról-tanyára s csakhamar összegyűlt az építkezéshez szükséges összeg. A felajánlást búzában tették. Első gondjuk a telekszerzés volt. Először a környék legmódosabb gazdájától, Szőke Sándortól kértek. „Nem tuttok annyit fizetni, hogy a földemet megcsonkiccsam, de ha külön telkem vóna, ingyen annám" — mondta. A Hatablaki iskola mellett Tóth János vett 3 kishold földet s eladott a körnek belőle 300 □-ölet. A kört Szenti János vásárhelyi képesített ács- és kőműves építette.

Valamivel kevesebb stációja volt a Csajági Olvasókörnek. Ez a kör a századforduló előtt szervezett körökhöz viszonyítva fiatal intézmény volt. A környékbeliek legelőször Karasz Péternél gyűltek össze, azután Udvari Józsefhez, Füvesi Mihályhoz, Pál Péterhez, Tóth Imréhez mentek. Közösen járatták a Vásárhelyi Reggeli Újságot. Az újságárus egy példányt a Nagyköröszt útnál leadott s azt kiolvasás után továbbadták. „Az újságolvasásnak ez a formája volt a kör alakításának a melengetője" — mint ahogyan azt *elnök* Udvari József mondta. Télidőben este 9—10 óráig elbeszélgettek, ritkábban kártyáztak. Néha egy pár liter bort is megittak. Vezetőségük még akkor nem volt. Hamarosan Füvesi Mihály az egyik üresen álló tanyáját átadta a kör céljaira. A szoba-konyha-szoba beosztású tanyában talált otthonra a kör. Az alakuló közgyűlést az iskolában tartották. Az alapszabályt jóváhagyásra felterjesztették a miniszterhez és kérelmet adtak be anyagi támogatás elnyeréséhez. Már akkor elhatározták, hogy ha megkapják a segélyt, olvasókört építenek. Megkapták. Míg a kör felépült, az összejöveteleket vasárnaponként az iskolában tartották. A kanonok csak olyan feltétellel adta át a tantermet, hogy ott nem kártyáznak és nem isznak. Kártyázni eljártak a közeli tanyába, táncmulatságot, vacsorákat pedig a Füvesi tanyában rendeztek. A telket dr. Palócz Imre árvaszéki ülnök adományozta. A kör államsegélyt kapott, a tagok pedig gabonát adtak össze. A kör 1925-ben épült fel. Az építkezést Ardai Máté barkácsoló paraszt vezette. Ma már csak a hűlt helye van meg.

Még egyszerűbb utat tett meg az Aranyadhalmi Kör. A környéken élt Elek István borbély, aki ipara mellett gazdálkodott is. A nyírásra, borotválásra várók újságot olvasgattak, sőt néha a kártya is előkerült. Közben felmerült az az óhaj, milyen jó lenne ezeket a szórakozásokat egy helyiségben zavartalanul folytatni. Erre a borbély egy helyiséget felajánlott, ha megalakul az olvasókör, egyben vállalta az alakulással járó ügyek intézését. A kör 1927-ben meg is alakult, azonban a helyiség hamarosan szűknek bizonyult. Molnár Sándor földjéből felajánlott egy darabot az olvasókörnek. Egy tanyaépületet megvettek hitelbe s lebontották, annak anyagából a tagság építette fel az olvasókör épületét. A hitel nagyon lassan kopott le a teaestek és bálok szerény jövedelméből. Ekkor került az aranyadhalmi iskolához

Simándi Béla tanító. Csakhamar kieszközölt 400 pengő segélyt és 100 köteten felüli könyvtárt.

A Kardoskúti Olvasókört 1896-ban Plavetz Gyula ev. lelkész -tanító alapította. Míg a tervezett kör épülete elkészült, vasárnaponként, télen hétköznap is, az egyházfi szoba-konyhás lakásában gyűltek össze. Különösen télen szorongtak sokan s akkora füstöt csaptak, hogy az emberek körül „lábatlankodó" három gyerek majdnem megfulladt. A lelkész (nem nagyon hajtotta magát az igehirdetésben, jobban szeretett beszélgetni) és az emberek olyan jóízűen beszélgettek és pipázgattak, hogy amikor elérkezett az istentisztelet ideje, a lelkész megkérdezte: „No emberek, megtartsuk-e az istentiszteletet?" A körnek nem volt külön helyisége s ha valamit rendezni akartak, akkor sátort kölcsönöztek. A felszerelésüket: edényeket, üvegeket, bográcsot stb. egy fabódéban tartották. A rendezvényeken a fabódéban mérték az italt s elébe állították fel a sátrat. Később a fűszeresbolt melletti üres helyiségben működött a kör. A vacsorákat, bálakat továbbra is sátor alatt tartották. Végül is az 1900-as években felépült a kör.

A Puszta legrégebbi és legerősebb olvasóköre, a Barackosi Olvasókör két részletben épült. 1884-ben egy kis olvasótermet és szoba-konyhás szolgalakást építettek, a Karasz család által adományozott telken. Ha bálat tartottak, sátrat hoztak Sámsonról. Ott az egyik kocsmárosnak volt egy nagy sátra és ő is a sátorral ment, ő mérte az italt. Hamarosan kibővítették a kört egy táncteremmel.

A Sóstóparti Olvasókör a Sóstó partjára épített szélmalom közelében állott. Az 1930-as években már szűknek bizonyult s bálakat, vacsorákat csak úgy tudtak tartani, ha sátort vertek. Vitéz Herczegh János városatya elintézte, hogy a közelben levő üres r. k. templomba, illetve kápolnába átköltözhessen a kör. Ugyanis a kápolnában az istentisztelet megszünt és egy kovács lakott benne, aki a nagyterem egyik sarkában kovácsműhelyt rendezett be. A főépület ekkorára elhanyagolt állapotban volt és az anyagilag erős olvasókör az épületet teljesen rendbe hozatta, sőt a szélmalom melletti kis kört is áthozták az új olvasókör mellé gondnoki lakásnak. Ebbe költözött át a mester és a műhelyét is oda helyezte át. A mester nemsokára elköltözött.

Az olvasókörök ritkán szétválás útján is alakultak, mint ahogyan azt a tatársánci és cinkusi körök esete mutatja. A Tatársánci Kör *monyok* Verasztó kezdeményezésére létesült s az első megbeszélések is az ő tanyájában történtek. A kaszaperi kisvasút Vizimegállójánál Vági Józsefnek volt egy üres malomháza s ezt kibérelték. 1924-ig abban folyt a köri élet. A mulatságokat sátorban tartották, a Kardoskúti Olvasókörtől kérték kölcsön. Később megvették, mert a kardoskútiak termet építettek. Iványi István orosházi albíró a Vizi-megállónál, Németh Sándor pedig a Cinkusi-megállónál vettek egy-egy malomtelket. Mindkettő fel is építette a maga malmát. Iványi István azon volt, hogy a kör maradjon az ő malma mellett, ezzel szemben a valamivel több, mint 1 km távolságra levő Németh Sándor az ő malma mellett ingyen felajánlott 200 □-öl telket az olvasókör részére. A tagság két pártra szakadt: „Maraggyon a kör a hején!" — volt Szemenyei Ádám álláspontja. Hozzá ez a malom és kör volt közelebb. Az ellenpárt vezére Pusztai József köri elnök volt, ennek meg a cinkusi malom és kör volt közelebb. Szavazásra került a sor: az átköltözők győztek. Erre Szemenyei Ádám és mások még a béreseiket is beíratták és új szavazást kértek, de akkor is a távozók győztek. Úgy megharagudtak egymásra, hogy egy darabig nem is köszöntötték egymást. A vesztesek küldöttsége, élén Szemenyei Ádámmal bementek a polgármesterhez és elpanaszolták, hogy a cinkusiak „elrabolták" a kört. A polgármester azt javasolta, „béküljenek ki, felezzék el a kör vagyonát és szervezzenek két kört." Így is történt. A tatársánci kör is vett egy 200 □-öles telket s mindkét kör a saját telkére épített egy-egy épületet.

A Fecskésparti Olvasókör 1901-ben az iskola melletti Kotormány-féle tanyában alakult. Azonban 1925-ben a kör a Bella-féle malom mellé került, mert a tagok összevesztek, „kettészakadtak." A vásárhelyiek a régi hely mellett kardoskodtak, az orosháziak a Sám-

soni út mentén, a malom mellett látták volna szívesebben a kört. Ketté is szakadtak. Míg az új kör felépült, addig a malom kétszoba-konyhából álló gépészlakását átadták a körnek. A vásárhelyi származásúak egy része a régi körben maradt és megalapították a Fecskésparti Ifjúsági Kört. A legények kezdetben összetartottak, sőt a malom melletti körből is jöttek, oda, ha rendezvény volt. Az 1930-as évek utolján az Ifjúsági Kör megszűnt, mert Marton István, a malom melletti kör elnöke felajánlotta az ifjúságnak ingyen a nagytermet bálak céljaira s erre az iskola közelében lévő kör magától megszűnt.

Az olvasóköri épületek beosztása nagyjából hasonló volt: a tágas nagyteremhez, a táncteremhez egy olvasóterem csatlakozott s az *ereszajját*, más néven *házelejét* elrekesztették s ott foglaltak helyet: az italmérés, ruhatár, raktár stb. Mindezekhez csatlakozott legtöbbször a szoba-konyhás szolgalakás. A helyiségek közül legrangosabb a táncterem, a nagyterem volt. Kivétel nélkül padolt volt s időnként olajjal portalanították. A főfalon viszonylag nagy ablakok sorakoztak. Némely olvasókör nagytermének a mennyezete eltért az általánostól: a Pusztakutasi Olvasókör tánctermét bolthajtásosan deszkázták. A Pósahalmi Körnél a nagytermet nem padlásolták le: a födélfákat belécelték, tapasztották és meszelték. Középen néhány szellőzőlyuk sorakozott. Több nagyteremben beépített színpad is volt. A falakat meszelték, több olvasókörben festették. Bútorzata: asztalok, székek, padok. A nagyteremnek *vészajtaja* is volt. A nagyteremhez csatlakozott a jóval kisebb olvasóterem, rendeltetését a neve is mutatja. Ebben a helyiségben állt a könyvszekrény. A Fecskésparti Körben az olvasó egyúttal ivó is volt. A Csajági Körben a táncterem melletti helyiséget ivónak használták, nem volt külön olvasójuk. Úgy tűnik, hogy egyes körökben az olvasót ivónak is hívták. Ez a helyiség is padolt volt. A fentiekből látszik, hogy a főépületet majdnem minden esetben a nagyterem és az olvasó foglalta el. Ettől el is tértek: A Pusztakutasi Olvasókör főépülete egyetlen helyiségből, a tánceremből állt. Kardoskúton egy gerinc alatt a nagy táncterem, a jóval kisebb biliárdterem és egy harmadik helyiség húzódott, amelyet hosszában két részre osztották: ivóra és ruhatárra.

Az ereszalját elrekesztették és itt alakították ki az olvasót (ha a főépületben nem kapott helyet), az italmérést, az öltözőt, vagy ruhatárt, a konyhát és a raktárt. A raktárban tartották többek között a társasvacsorákhoz, lakodalmakhoz szükséges tányérokat, evőeszközöket stb. Ezeket a helyiségeket nem minden esetben padolták le, s a földjét sok esetben téglával rakták ki. A Pusztakutasi Olvasókörben az ivó — amely az épület fele hosszúságában volt a főépülethez ragasztva — földes volt. Több olvasókörnél: így Barackoson, Kakasszéken, Pósahalmán szolgalakás is volt, amely szobából és konyhából állt, a lakást vagy a főépületből, vagy az ereszaljából alakították ki. Minden esetben földes volt.

Barackoson az udvaron külön álló kis épületben volt a konyha, amelynek akkora katlana volt, hogy négy bográcsis ráfért. A kör a báljain kívül a birkapaprikásairól is híres volt, melynek a szaga még Vásárhelyig is eljutott, ott is tudták, ha Barackoson birkapaprikást főztek. Az elnökség is „odaügyelt" s nem engedték, hogy „elmiszmajozzák" (Fejes Zoltán szavaival élve) a paprikást. Ugyanott az udvaron kuglipálya és az épülettel szemben, a Sámsoni út másik partján céllövőpálya volt, amely a Fehértóra rúgott. Golyófogó dombja is volt.

Különösen ott, ahol a nagy táncterem még nem épült fel, bálak, vacsorák rendezésekor nagy szerepet játszott a sátor. Később is, ha nagy rendezvényt szerveztek, akkor is igénybe vették. A sátrak téglalap alakúak voltak, egyenes fallal, nyeregtetővel. Először elkészítették a sátor vázát. A két végénél leállítottak két ágasfát, a négy sarkánál pedig egy-egy oszlopot. Ha hosszabb volt a sátor, akkor a két hosszanti oldalra még egy-egy oszlop került. Az ágasfákra feltették a szelement, amelyen rögzített karikák, a födélfák végein pedig kampók voltak. A födélfák egyik kampóját a szarufa karikájába s a másikat az oszlopokra fektetett koszorú vagy szemöldökfára erősített karikába akasztották. Azután a vázra felhúzták a ponyvát. Pecercésen a sátor oldala deszkából készült és szétlehetett szedni. Legtöbbnek egy vagy

két ajtaja volt. Néhány sátornak ajtaja nem is volt. Kívül földdel körülhányták és a sátor földjét *furkózták*. Legtöbb körnek saját sátra volt, de kölcsön is kértek. Feketehalmon, ha kevesebb személyre számítottak, akkor a saját sátrukat állították fel, ha többre, akkor Gyopárhalmáról hoztak még egyet. Hosszú kecskeláb-asztalokat és padokat állítottak be. Egy vagy két körégős petróleumlámpa csüngött a tetőről. A Mágocsoldali Körben nyáridőszakban a vacsorabálakat sátorban tartották. A 200 személyes sátor sajátja volt a körnek. A kör előtt 400—500 □-öl nagyságú üres terület volt a kocsiknak és a sátornak. A sátor itt négyszögletes volt. Oldalai deszkatáblákból álltak s csak összekapcsolták. A sátor két végén egy-egy ponyvaajtó nyílt. Az ajtón belül egy kis asztalt állítottak a pénztárosnak. A helyiség zsúfolásig megtelt. A vacsorabál népszerű volt, mert oda az idősebbek is elmehettek. Birka- és borjúpaprikást főztek. Maczelka István híres húsfőző főzte a paprikást. A sátrat másnap szétszedték és a padláson tartották. Pusztafeketehalmon 1944 után ha nagyobb rendezvényt tartottak, úgy segítettek magukon, hogy a *gang* alá három oszlopot állítottak és a csoport nagy ponyváját kifeszítették az ereszet és az oszlopok közé. Asztalokat, padokat raktak alá. A ponyva alatt vacsoráztak, de a teremben táncoltak.

II. A körök szervezete

Amint lehetett, megalakultak, elkészítették az alapszabályukat; felterjesztették jóváhagyás céljából. Sok esetben egy már működő kör alapszabályát vették át, legfeljebb itt-ott átdolgozták. Miután ezek központilag készültek, nem tükrözik parasztságunk sajátos arculatát; nem foglalkozunk velük. Az alakuló közgyűlésen vezetőséget választottak. A vezetőség tagjai: elnök, két alelnök, titkár, jegyző, aljegyző, pénztáros, pénztári ellenőr, vigalmi és választmány voltak. Az olvasókörök vezetőinek áldozatos munkája felmérhető nyomot hagyott maga után, ám ennek leltárszerű felsorolását nem végezzük el. Tanulságosabbnak tartjuk azt, hogy a tagság miként vélekedett a vezetőségről; milyen a jó vezető.

Udvari József szerint rangot jelentett a Pusztán, ha valaki vezetőségi tag, vagy elnök volt. Sokan pályáztak rá. A ranglétra első foka volt az elnöki szék. Városatya, sőt képviselő is lehetett belőle. Karasz Péter, a Csajági Olvasókör elnöke is fellépett képviselőjelöltnek. Az elnök személye a városházán sokat nyomott a latban. Ha a kör nevében lépett fel, másképpen beszéltek vele.

A jó elnök a társai ügyét magáévá tette, törődött a tagsággal. Az elnöknek ügyesnek, talpraesettnek kellett lenni. Nem tehetett kivételt senkivel sem. Elvárták, hogy barátságos legyen mindenkivel szemben. Kedvében kellett járni a tagságnak. A népszerű elnök társasvacsora alkalmával — a legszegényebbekkel is — váltott néhány barátságos szót. Pósahalmon Rostás János volt a legnépszerűbb elnök: nemcsak a gazdákhoz húzott, a kisebb portájú emberekkel is szóba állt. Fontos, hogy kissé tréfálkozó természettel megáldott legyen. Nem szabad hirtelennek lenni, nem szabad „tetejibe szaladni a dolgoknak." A jó megjelenése kívánalom volt. A közönség szerette, ha jól ki tudta magát fejezni. A jó elnök még a magénéletével is példát mutatott. Minden téren meg kellett állnia a helyét: a tagoknál is, a városházán is. Pecercésháton Török Ernő jómódú gazdaember lévén, a városházán sok barátja volt. Egy-egy rendezvény alkalmából a birkapaprikás szagára sok városi úr jött ki a Pusztára s azokon keresztül sok olyan ügyet is el tudott intézni, amit másként nem. Abban az időben jó volt az ilyen elnök, mert „sok mindönre löhetött használni, mint a szalonnát" — mondta Vígh Imre. Pósahalmon jó elnök volt Gregus Máté. Nem volt fontos a vagyon, Vígh Imrének sem volt földje, csak a feleségének. Az *elnök* Udvari József szerint a vezetőségnek áldozatkészségben elől kellet járni, már csak gavallérságból is felülfizettek a rendezvényeken. Csajágon is a vezetőség megszavazta, hogy a műkedvelők ingyen vacsorát kapjanak, de az nem fordult elő, hogy maguknak ilyet megszavazzanak.

A jegyzőséget mindig iskolázottabb ember vállalta, aki a jegyzőkönyvet vezetni tudta. Ha ügyesebb volt, sokáig megtartották, mert nem volt nagy a választék. A jegyzőségért nem tolakodtak. A jó jegyző röviden, velősen írt. A jegyzőnél még úgy sem volt fontos a birtok, mint az elnöknél. Nem volt előírás, hogy a pénztáros vagyonnal rendelkezzen, de lehetőleg olyant választottak, akinek volt. A jó pénztáros megőrizte a kör vagyonát, de nem várták el tőle, hogy fukar legyen. Kevés olyan pénztáros volt, akitől úgy kellett „kiimádkozni" a pénzt. A jó gondnok rendszerető volt. A jó könyvtáros nagyon szeretett olvasni. Pecercésháton ilyen volt Kiss József, aki „borzasztóan szerette a könyveket" és arra törekedett, hogy mások is olvassanak. De másik véglet is akadt. Pósahalmon Rácz Sándor mondta magáról: nem kenyere az olvasás, csak a Tolnai-lapokat szerette nézegetni. Csak beírta a könyvet vivő nevét a könyvbe és amikor visszahozta, kihúzta. Csak pár évig volt könyvtáros. A jó italmérő pontosan mért és tiszta volt. Megbízhatónak kellett lenni, mert pénzzel bánt. Részegest sohasem választottak italmérőnek. Gulyás Pál Csajágon tíz évig volt italmérő s egyetlenegyszer sem rúgott be. Legfeljebb egy-két pohárral ihatott, de azzal is elszámolt. Csöpögésre kaptak valamennyit. A jó vigalmi szerette az ifjúságot, szeretett és tudott velük bánni. Mindig akadt ilyen. Rendszerint az tanította be a műkedvelő előadásokat, ha a közeli tanító nem vállalkozott rá.

Egy versfaragó paraszt — Szántay István — rímbe szedte a Barackosi Olvasókör 1940. évi vezetőségválasztását:[2]

Meg volt a választás Barackoson végre,
Az évnek elején el lett az intézve.
Következnek itt most szépen egymás után,
Ki milyen tisztséget tölt be majd ezután.
Ki kutyaütő volt eddig a Fejes[3]
Alább nem is adta, elnök lett egyenest.
Alelnök pedig lett Kotormány Mihály,
Aki a Központi-malomban dirigál.[4]
A másik alelnökünk tiszteletes urunk,
Akitől mi itten tán holtig tanulunk.
Azután a titkár, aki rangban első,
Öreg Kérdő helyén lett a fia, Ernő.
Ifjú Vári Albert lett annak bojtárja,
(Aki el nem hiszi, hát járjon utána.)
A pénztárnok lett, aki eddig volt.
Jó lesz még egy évig, ha már eddig jó volt.

[2] *Szántay István* Hódmezővásárhelyen született 1886-ban. Tizenegy éves koráig apai nagyapjának a Kutasi-út menti tanyájában nevelkedett. 1902-ben az osztozkodás után a Pusztára, Cinkus dülő 557 szám alá költöztek, ahol 17 kishold földön éltek. Mindkét nagyapja élete végéig hagyományos módon gazdálkodott. Sz. I. a múlt század végi gazdálkodási módot tőlük vette át. Noha ő már a lehetőségek keretein belül korszerűen művelte földjét, a hagyományos eljárásokat tökéletesen ismerte és hosszú éveken keresztül rendkívül sok és becses adatot szolgáltatott a szerzőn keresztül a néprajztudománynak. Noha csak az elemi iskola harmadik osztályát végezte el, olvasott, széleslátókörű ember volt, olykor tréfára hajló. Verset akkor írt, ha a környéken valami méltánytalanságot, fonákságot, sérelmet, esetleg igazságtalanságot érzett. Ekkor előkerült a kockás, vagy a vonalas irka, ezek híján a paklis dohány borítólapja s felindultságát egy csipkelődő, szelíd gúnnyal telített vers faragásával vezette le. Verseit nem tartotta költői alkotásoknak, hiszen nagy költőink remekei közül sokat ismert. Írásait csak afféle versfaragásnak tekintette. Verseit a környékbeliek olvasgatták s egymásnak adták. Jót mosolyogtak rajta, ezzel Sz. I. el is érte célját. 1965-ben halt meg. Tanyájának már csak a nyoma látszik, de emléke kitűnő adatain keresztül sokáig él.

[3] Fejes Zoltán az előző választáson azt mondta, hogy kutyaütőnek (ellenőrnek) ő is jó lesz.

[4] Kotormány Mihályé volt a pusztaközponti malom.

Hiszen egészséges, nincs még semmi baja,
Csakhát egy kicsikét megkopott a haja.[5]
De hát vigyázni kell a pénzre nagyon,
Mivel abból mindig igen kevés vagyon.
Nem messzi van a kör s ha nincs ebzárlat,
A bátorság könnyen az inába szállhat.
Kutyaütőt[6] választottak mellé kettőt,
Az ifjú Verasztót, az öreg Szűcs Ernőt.
És hogy jó alapra tegyék a kör gondját,
Gondnoknak az öreg „sógort"[7] választották.
Kisegítője lett a jó göndör Lajos,
Kivel, tudjuk nagyon, boldogulni bajos.
Könyvtárnokok lettek: Npi[8] és Musa,
Ha az egyik nem érti, a másik majd tudja.
A hármas bizottság, aki számot kivizsgál,
Kiegészítést lelt ifj. Fári Bandinál.
S ugyan ki rendezné a szabadoktatást,
Azok akik úgysem csinálnak mást:
Lencse Mózes, aki állami tanító,
Rapcsák Péter, aki itt hitoktató.
Hopp, a választmány még vagyon idehátra,
Amelyikből mostan kimaradt a bába.
Nem baj, hiszen neki úgyis lesz majd dolga,
Ha a gólyamadár a kis bébit hordja.
Kell ottan az inas, segédkezni neki,
Nehogy másvilágra tévedjen a bébi.
Az öreg „Im" bátyám[9], Musa maradt hátra,
Hej pedig jobb volna, ha elöl járna.
Ünnepek napjára ő méri a jó bort,
Lelket vigasztalót, szívet felvidítót.
Éltesse az Isten őtet a többivel,
Tudósításomat befejezem ezzel,
Ki maradt ki, ki nem, azt majd más megmondja,
Kinek még nálam is jobban van rá gondja.
Aki még kimaradt, nálam jelentkezzen,
Abba a minutába a listára veszem.
S hozzád is van még szóm, kedves jóbarátom,
Hogyha elolvastad macskakaparásom,
Nehogy eldobd, írd le és úgy adjad tovább,
Így kerüljük meg legkönnyebben a nyomdát,
S hogy terjedjen tova széles pusztaságon,
Nehogy elakadjon ott a Nádasháton.[10]
Ne félj, majd megkapod érte a jutalmat,

[5] Kopasz volt.
[6] ellenőrt
[7] Vörös Mihály mindenkit öreg sógornak titulált s azért őt is mindenki csak *sógornak* hívta.
[8] Nagypál István.
[9] Fejes Zoltán beszédhibás volt s így „Imre bátyám" helyett „Im bátyámat" mondott.
[10] A Fehértó menti nádas terület Vörös Mihály tanyájánál.

Ha juhot nem, hát a juhtalpát.
Addig is, míg jobb verset faragok,
Tiszteletem írva és küldve maradok

Kardoskút, 1940.

Szántay István

A pusztai tanítók ritkán vállaltak tisztséget az olvasókörökben, de általában részt vettek azok életében, sok esetben az irányításában is. Közülük csak Veres Borcsa Mihályt és Simándi Bélát mutatjuk be:

Veres Borcsa Mihály évtizedekig működött a Pusztán. Sokan jártak a keze alá. Szerették, mert nagyon jó ember, népszerű tanító volt. Tréfás, vígkedélyű volt. A lányok veszekedtek azon, hogy bálban, majálison ki táncoljon vele. Sokáig a Kardoskúti Olvasókör jegyzője is volt, a járlatírást is ő végezte.

Simándi Béla néhány évet töltött az aranyadhalmi iskolában. Különösen az iskolán kívüli tevékenysége volt kiemelkedő. Az Aranyadhalmi Olvasókör életét is a szívén viselte. Budapestről színészeket hozatott a műkedvelők irányítására. Ő szervezte meg a vásárhelykutasi írótalálkozót, irodalmi munkásságot is folytatott. A Kis Ujságba gyakran írt parasztémájú cikkeket. Tanyai Írások címmel kéthetenként megjelenő újságot is szerkesztett, amelybe parasztok is írtak. Két évben Tanyai Kalendáriumot is készített, Gyónás címmel verseskötetet írt. A mai puszta címmel pedig tanulmánya jelent meg. Irodalmi munkásságánál jelentősebb volt az, hogy a magára hagyott parasztság mellé állt.

Alapszabály szerint mindenki, s így a föld nélküli is tagja lehetett a körnek. A tagság azonban majdnem kizárólag kisebb-nagyobb földdel rendelkező parasztokból tevődött össze. Nem egy körnek azonban néhány tanyás, napszámosember is tagja volt. Néhol még választmányi tag is volt föld nélküli: így pl. Fecskésen Buzi Ferenc gulyás. Béres alig volt a tagok között. Különösen oda nem mentek, ahol nem volt ifjúsági csoport. A béresek nem is érezték jól magukat a gazdák között. A béresek azért sem látogathatták a köröket, mert bár vasárnap nem dolgoztak a mezőn, de a jószágot nekik kellett ellátni. Legtöbbször egy, legfeljebb két évig szolgáltak egy gazdánál s azután sokszor még a környékről is elmentek. 18 éven aluli nem is lehetett tag. A Kakasszéki Körnek néhány béres tagja is volt.: Buzi Pál, Olasz Tamás gazdák béresei és C. Molnár Imre tanyás.

A tagok vallási megoszlása nem zavarta a körben folyó életet, a vallási összetételre csak két olvasókörnél: Csajágon és Sóstóparton kellett figyelni. Az olvasókör katolikus jellegét legjobban a Sóstóparti Körben domborították ki, Pap Lukács István szerint ugyanis az nem polgári, hanem katolikus kör volt, mert az alapító tagok kivétel nélkül katolikusok voltak. Vezetőségi tag csak katolikus lehetett. A más vallásúak csak pártoló tagok voltak. A környék módosabb református gazdái szerették volna, ha ők is szerepet kapnak a kör vezetésében. Gyűlések alkalmából szóvá is tették: a kör alakuljon át polgári körré, de javaslatuk nem járt sikerrel. 1945 után szűnt meg a kör katolikus jellege. Udvari József így jellemezte ezt a kört: „Felekezeti kör volt s az már mindjárt ütött rajta!"

Egy-egy kör felszentelése nagy ünnepséggel járt. Azon olyan sokan vettek részt, hogy sátrat is ütöttek. *Elnök* Udvari József jól emlékszik, hogy a Csajági Kört 1925-ben, áldozócsütörtökön szentelték fel. Délelőtt mise volt az iskolában, utána közebéd következett a nagyteremben és a sátorban. A főispán, polgármester, a szomszédos olvasókörök elnökei és az iskolák tanítói is jelen voltak. Délután kötetlenül szórakoztak, este pedig vacsora után táncoltak. Mágocsoldalon a kör megnyitásán zászlót is szenteltek. A zászlószegeket megváltották s neveiket a zászlószegre bevésették.

III. Élet a körökben

1. A körök mindennapi élete

Az olvasókörökben főleg csütörtökön délután és vasárnap folyt az élet, különösen, ha nem volt sürgős munka, vagy rossz volt az idő. Mindkét napon éjfél körül volt a záróra. Vasárnap délután sokkal többen voltak, mint csütörtökön, de a délelőtt „nem sokat ért", mert a férfiak akkor borotválkoztak és tisztálkodtak. Barackoson pedig sokan templomba mentek. Mágocsoldalon a régi körben csak piros betűs napokon jöttek össze, ezenkívül áldozócsütörtökön, nagypénteken és nagyszombaton. De az uj kör mindennap nyitva volt, mikor meddig: hétköznap este 10-ig, vasárnap pedig éjfélig. Aranyadhalmon csütörtökön és szombat este, valamint vasárnap látogathatták a tagok a kört. Ahol a szolga a körnél lakott, oda mindennap lehetett menni. Sóstóparton, ha a szélmalomban 5—6 tag összegyűlt, más napokon is mehettek a körbe. Idegen csak tagok jelenlétében mehetett. Három-négy látogatás után felszólították, hogy lépjen be. Máshol nem hallottuk ilyenről. Az egyik helyen télen a gondnok gyújtott be, kiadta a fát a szolgának és tüzelt addig, míg nem érkezett valaki. Máshol a szolga vagy az első vendég gyújtott be.

Hogy vasárnaponként hányan látogatták a pusztai köröket, az a tagok létszámától, az időtől és még más tényezőtől is függött. Barackoson egy-egy vasárnap és ünnepnap 40—50 ember is összegyűlt, ott százon felül volt a tagok száma. A Pusztaszéli, más néven Pusztakutasi Olvasókörben pedig voltak olyan vasárnapok, amikor 100-an is összegyűltek. Pecercésháton a 76 tagból vasárnap este 35—40 tag is összejött. Tatársáncon a 100 tagból vasárnaponként 30—40 volt jelen. Aranyadhalmon is hasonló volt a helyzet. A kisebb taglétszámú Csajági Körben csütörtökként 10—15 és vasárnaponként 20—25 ember verődött össze.

A körök látogatottsága szempontjából nagyon fontos volt az italárusítási engedély megszerzése. Az italárusításnak fokozatai voltak: Az első időkben italt nem mértek a körökben. Kakasszéken mindvégig csak rendezvények alkalmából kértek és kaptak engedélyt italmérésre, s csak 24 óráig volt szabad italt kiszolgálni. Ha maradt, beszerzési áron szétosztották a tagok között. Később a legtöbb körben piros betűs napokon korlátlanul mérték az italt. Eldugottabb helyeken — így Pusztafeketehalmon — „suba alatt" csütörtökön este is mérték. A Mágocsoldali Körben mindig vezetőségi tag vállalta el az italmérést. A raktár kulcsa a borkimérőnél volt. Nem kapott díjazást, de úgymond: „A nyomtató lónak nem szokás bekötni a száját!" Az italmérőnek csaposai is voltak: a bornál egy s a sörnél kettő. Borból fél liternél kevesebbet nem adtak, nem poharazták. A sört poharazták. Miután a sör kapósabb volt — különösen nyáron —, azért kellett két csapos. Héjja Antal szerint hétköznap azért nem volt italmérés, mert a piaci napon (csütörtökön) Orosházától a körig legalább 6 kocsmába térhettek be a piacozók. Különösen a vásárhelyi származásúak be is tértek. (Ilyen útba eső kocsma volt többek között a Nagybetűs; azért hívták így, mert a cégérén a Nagy Albert név csupa nagybetűvel volt kipingálva.)

A Pusztáról nem minden héten mentek be a piacra Vásárhelyre vagy Orosházára, ezért emberi szóra éhezve elmentek a körbe, sokszor csak beszélgetni. Legtöbbször elolvasták az újságokat is. Rendszerint az egész heti újságot átböngészték. Ha többen olvasták, cserélgették. A Vásárhelyi Újság, a Reggeli Újság, az Orosházi Friss Hírek és az Orosházi Friss Újság legtöbb körbe járt. Ezenkívül néhol a Pesti Hirlapot is meg lehetett találni. Sok kör járatta a Tolnai Világlapját. Tatársáncra a Mátyás Diák is járt. Az újságokat az olvasóteremben az asztalra kirakták. Az év végén elárverezték. Összefogtak egy csomót és pengő volt a kikiáltási ár.

Legszívesebben biliárdoztak. „Fene tuggya, mi jó volt benne!" — mondták. Néha-néha,

amikor ital is volt, éjfélig is elbiliárdoztak, így szívesebben játszottak. A nyereséget közösen itták meg. Barackoson Kiss Ferenc, Fejes Zoltán, Székely Imre voltak a biliárdozás mesterei, de Szántay István is jól biliárdozott. Pósahalmon Ambrus László, Rácz Sándor és Török Imre voltak a nagy biliárdosok. Körültoporogták az asztalt sokszor éjfélig, néha azon vették észre magukat, hogy virrad. „Hejnye, gyerünk haza, mer má röggel van!" Az igazi biliárdos csak akkor ült le kártyázni, ha nem volt biliárd-partnere. Volt, aki pénzre lökte a dákót. A gyulamezei *szivaros* Gombkötő István (családtalan, jómódú ember volt, mindig szivarozott) annyira szeretett biliárdozni, hogy asztalt ajándékozott az Aranyadhalmi Körnek, azzal a kikötéssel, hogy neki a partikért ne kelljen fizetni. Herczegh Sándor és Sin Lajos tudtak Aranyadhalmon nagyon biliárdozni. Sokszor rájuk virradt a nap. Az egyik helyen az asszony belenyugodott, a másik helyen egy kis pörpatvar volt miatta. Az orosházi asszonyok inkább *bözrenkëttek,* a vásárhelyi asszonyok nem hajtották annyira az embert. A szenvedélyes biliárdosok egész nap, néha még éjszaka is lökdösték a dákót. Nem unták meg körüljárni az asztalt, nem is ettek közben. A szenvedélyes játékosnak az evés nem fontos. Mindig volt nézőközönségük. Három-négy parti után sokszor összeeresztették a két legjobbat. Legtöbbször szép és izgalmas volt a játékuk. A nézők két táborra oszlottak: „Most üzs mëg, most erőssen" — súgták. Barackoson májusban és augusztusban versenyt is rendeztek: birka volt az első díj. Más körökben is rendeztek biliárdversenyt. Úgy tudjuk, hogy Mágocsoldalon nem volt biliárdasztal, de kevés ilyen kör volt. Kardoskúton hamarosan másik asztalt is vettek, mert egy kevésnek bizonyult. Sokszor mindkét asztal foglalt volt. Ha a fogyasztott italt többen fizették, akkor a játszó párok cserélődtek, mert mindenki játszani akart. Kardoskúton tanult meg Lőrincz János is biliárdozni. Alig ért fel az asztalig, már ott ólálkodott, pedig az apja nem nagyon engedte.

Kártyázni is nagyon szerettek, de nem minden körben engedték meg. Az olyan helyeken „suba alatt" kártyáztak. Miután a kör vezetősége is benne volt, a tiltásnak nem volt foganatja. A kártyások egy része kártyabolond volt. Sokszor éjfélig, sőt hajnalig verték a lapot. Volt olyan is, aki csak másnap délben hagyta abba. Pusztafeketehalmon az öreg Szél Sándor, Szél Imre, Rostás Sándor volt ilyen. Volt közöttük szegény is, gazdag is. Eldugott helyen — így Aranyadhalmon is — záróra után is ütötték a blattot. Különösen Kocsis János volt a nagy kártyás. Az a hír járta róla, hogy Kártyásra változtatja a nevét. Barackoson Molnár Sándor, Szántay István, Székely Imre jeleskedett. Legtöbbször pénzre, de csak kis pénzre kártyáztak. Ha valaki egy üvegre való bort nyert, közösen megitták. Karácsony tájékán dióra kártyáztak. Pósahalmon pénzre nem volt szabad kártyázni, azért a szomszédoknál egész éjjel verték, hol ide, hol oda mentek kártyázni. Ahol túlnyomórészt orosházi származásúak laktak, ott a körben csak kevesen kártyáztak: az orosháziak még kis pénzre sem szerettek kártyázni. A vásárhelyi emberek már jobban kedvelték. Ha a körben nagyobb társaság gyült össze, akkor a nagy többség nem kártyázott, hanem biliárdozott vagy a kártyázóknak drukkolt.

Több olvasókörben kézi kugli is volt. Barackoson az olvasóteremben zsinegen járó kugli várta a kuglizókat. Mágocsoldalon kézi kugli, a Csajági Körben csak asztali kugli volt. Jó időben azonban az udvaron kugliztak — ha volt kuglipálya. Barackoson az udvaron szabályos kuglipályán játszhattak, Pecercésháton nyitott kuglipálya volt. Mágocsoldalon, Pusztafeketehalmon a teteje hiányzott, de a kugli visszagurult. Szerettek kuglizni, már reggel elkezdték és sötét estig játszottak. Alig látták a babákat, de nehezen akartak felhagyni vele. Ahol kuglipálya volt, ősszel-tavasszal versenyeket rendeztek. Bárány vagy malac volt az az első díj: mikor minek volt az ideje.

Kevesen sakkoztak. A legjobb sakkozók a Kardoskúti Körben voltak: Bálint István-Héjja András, Héjja Bálint, *pipás* Gombkötő István, Győri Pál, Juhász Nagy Vilmos haladtak az élen. A kardoskútiak megyei viszonylatban is jól sakkoztak. Aranyadhalmon a sakkot Juhász Nagy Vilmos kedveltette meg. Barackoson is több jó sakkozó volt: így Göndös

Lajos, *vadász* Tóth Imre és Vári Albert. Ezek Orosházán is versenyeztek. Több olvasókörben volt dominó, de nem sokszor vették elő, gyerekjátéknak tartották.

Minden olvasókörben volt kisebb-nagyobb könyvtár. Általában egy, ritkábban 2—3 szekrényre való könyve is volt egy körnek. A könyvszekrény legtöbbször az olvasóteremben állt, de Kardoskúton pl. a ruhatárban volt. A körök vették a könyveket, de ajándékba is kaptak. Az Aranyadhalmi Kör Simándi Béla tanító révén a Földművelési Minisztériumtól értékes könyvtárt kapott. A Pecercésháti Olvasókörnek pedig dr. Kovács Jenő vásárhelyi orvos adományozott 300 db könyvet. Tatársáncon Dani András szerint „ölig jó kis könyvtár volt: Jókai, Mikszáth, Gárdonyi volt a legkapósabb". Háromtagú könyvtárbizottság szerezte be a könyveket. Ponyva nemigen volt a könyvek között. Télen kapós volt a könyv. A könyvtáros „liferálta" a könyveket „Ez a jó! Az a jó!" Örült, ha vitték. A körben csak kevesen és nagyritkán olvastak könyvet: hónuk alá csapták és hazavitték. Gyakran a szomszédokat is ellátták könyvvel. A tanyai ember nyáron nem ér rá olvasni.

Miután a Sóstóparti Olvasókör könyvjegyzéke a birtokunkban van, betekintést nyerhettünk egy olvasókör könyvállományába. A földművelési miniszter 172 db könyvet ajándékozott a körnek. Megoszlása a következő: mezőgazdasági 45, magyar történelem, életrajzok 24, szépirodalom 89, egyéb 14 kötet.

A szerzők közül legtöbb könyve Jókai Mórnak volt. Tizenkét kötet szerepelt a jegyzékben. Arany János, Gaál Mózes és Mikszáth Kálmán 3—3 művel szerepeltek. Az ismertebb írók, költők közül: Benedek Elek, Fáy András, Gvadányi József, Heltai Gáspár, Petőfi Sándor, Rákosi Viktor, Tompa Mihály, Vas Gereben is szerepelt egy-egy munkával. Sok mezőgazdasági könyv is helyet foglalt a könyvtárban. Három könyv a sertéstenyésztésről, a szarvasmarha-tenyésztésről s a lógondozásról és csikónevelésről szólt. Herman Ottó A madarak hasznáról és káráról c. könyvét is olvashatták a pusztai emberek. A kertészettel és növénytermesztéssel foglalkozó könyvek közül három foglalkozik a szőlőtermesztéssel és ugyancsak három az általános kertészettel. Egy-egy könyv szólt a jégkár elleni biztosításról, az öntözésről, a bortörvényről, a fatenyésztésről, a kereskedelmi növényekről, a bogyósgyümölcsűek termesztéséről, a répa- és kendertermesztésről, a vetőmag eltartásáról és a szántás-vetésről. Több mint tíz könyv általános tudnivalókat közölt. A jó gazda segítőtársai lehettek ezek a könyvek. Sokat tanulhattak az alábbi művekből: Ébner Sándor: Gazda-kertész-erdész; Gazdasági tudósító, Útmutató, Gazdák könyve, Gyürki: Kisbirtokosok tanácsadója, Magyar mezőgazdasági közigazgatás, Monostori: Vásári tanácsadó, Radeczki: Gazdasági tanácsok, Réti: Hogyan emelhetjük gazdaságunk jövedelmét?, Rombai: Gazdák tanácsadója, Tormai: Nádudvari gazdasági beszédei, Tormai: Magyar Gazda Kincsesháza és Zlinszki: Miképp gazdálkodjunk?

A harmadik kategóriába tartozó — magyar történelem, életrajz — könyvek közül megemlítjük Gaál Mózes öt könyvét: a Szent Istvánról, Kálmán királyról, Nagy Lajosról, Bethlen Gáborról és Deák Ferencről szóló műveket. A millenniumra jelent meg Baróti Lajos: Ezer év c. könyve, két kötet Erzsébet királynéról szólt. Az egyéb kategóriába tartozó könyvek közül két útikaland, Gaál Mózes: Hogyan boldogulunk? és Mártonfi Márton: Hasznos olvasmányok c. könyve említendők. Bodnár: A mi népünk, Osváth: Jó egészség könyve és Ügyes ember könyve is népszerűek lehettek.

A könyvtár 1927-ig alig gyarapodott. Ekkor 256 db új könyvet kaptak. Ebből 89 kötet külföldi szerző műve. Turgenyev öt művel szerepel: Első szerelem, A párbaj, Milics Klára, Punnin és Baburin, Tavaszi felhők az égen. Három művel szerepeltek: Kabos Ede: Pór, Kétféle szerelem, Az éhező tanyán. Leleszi Béla: Opál sziget, Zür, züm légió, A sakálfejű csoda, Friedrich Gerstäcker: Aranyásók, Fehér ördög, A játékbarlang. Két munkával szerepeltek: Kóbor Tamás, Abonyi Árpád, Nagy Endre, Segesdi László, Szekula Jenő, Tábori Kornél, Fodor Nándor, Lázár István, Lovászi Károly, Jókai Mór. Külföldi írók közül: Verne, Korolenko, Puskin, Balzac, Brett Harte, Hauff Vilhelm. Néhány nevet sorolunk fel az

egy könyvvel szereplő szerzők közül: Ács Klára, Bársony István, Beecher Stowe, Berkes Imre, Bibó Lajos, Czóbel Minka, Csehov, Csermely Gyula, Dumas, Edgár Allan Poe, Gogol, Grillparzer, Hevesi József, Jósika Mikkós, Katona József, Kipling, Kosztolányi Dezső, Kövér Ilona, Lombroso, Malonyai Dezső, Maupassant, Meredith, Miklós Jenő, G. Miklósi Ilona, Moly Tamás, Nógrádi László, Nyári Andor, Rákosi Viktor, Ráskai Ferenc, Rexa Dezső, Salgó László, Sárándi István, Seres Imre, Sienkiewicz, Sipos István, Somló Zoltán, Stendhal, Stevenson, Szini Gyula, Z. Tábori Piroska, Thury Zoltán, Tolsztoj, Tomori Jenő, Vadnai Károly, Vas Gereben, Vértesi Arnold és Zemplényi P. Gyuláné.

A helytörténeti művek között a legértékesebb Szeremlei Sámuel: Hódmezővásárhely története c. ötkötetes munkája. Ugyancsak ő írta meg a Hódmezővásárhelyi ref. egyház történetét. Pákozdy László két munkával szerepelt: A hódmezővásárhelyi haszonbaromfitenyésztők alapszabályai és A hódmezővásárhelyi haszonbaromfitenyésztők évkönyve.

Nyolc-tíz kötet képviselte a vallásos irodalmat. A könyvtárnak megvolt a Tolnai Világlexikon sorozata, a Tolnai Világtörténelme és a Műveltség Könyvtár sorozata is.

Nagy kár, hogy nem áll rendelkezésünkre az a füzet, amelybe a kölcsönzött könyveket beírták, a könyvtár forgalmáról is tiszta képet kaptunk volna. Ha a könyvállományt a könyvtáraknak javasolt könyvek jegyzékével összehasonlítjuk, azt állapíthatjuk meg, hogy a Sóstóparti Olvasókör tagjai ugyanazt olvashatták, mint az ország bármely népkönyvtárában, legfeljebb a választék volt kisebb.[11]

2. Bálozás

A körökben nagy tömeget a rendezvények mozgósítottak. Hogy az egyes olvasókörök évente hány és milyen rendezvényeket tartottak, az ismét sok tényezőtől függött: a taglétszámtól, az ifjúság számától, a rátermett vezetőtől, a helyiségektől, környezettől. stb.

Pósahalmon az újévet újévi bállal kezdték. A Pusztán azokat a bálakat, amelyek előtt vacsora volt, *vacsorabálnak, vacsorásbálnak* hívták. Nem minden bál alkalmával főztek. Sokszor egy birkát vágtak s 10—15 vacsorát kiadtak. A messziről jövők kértek egy-egy *porciót*. Barackoson kezdetben nem volt társasvacsora, de a zenészeknek mindig főztek marhapaprikást. Másutt a zenészek az ingyen paprikás mellé még egy fél liter bort is kaptak.

Néhány körben Farsangi bálat (maszkabálat) is rendeztek. Barackoson a fiúk-lányok maszkának öltöztek. Néha 9—10 maszka is volt. Amikor a terembe léptek, a bálozók találgatták, hogy melyik kicsoda. Ha felismerték, levetkőzött. Akit nem ismertek fel, azt díjazták: 5 liter bor vagy annak értéke volt a díj. Minden kör kivétel nélkül megünnepelte március 15-ét. Tatársáncon mindig valamelyik vezető ember emlékezett meg a napról: „Városi ember nem ért el mihozzánk — mondta Dani András — ez a kör volt Vásárhelytől a legmesszebb!" Inkább az idősebbek ünnepe volt, de utána a fiatalok táncoltak. Csajágon a zenészek tányéroztak, az öregek belenyúltak a zsebükbe, s a cigányok sokkal jobban jártak így. Miután a Csajági Kör környékén katolikusok laktak, ezért a körben áldozócsütörtökön is rendeztek bálat. Mindig nagyon sokan voltak, mert akkor a környéken nem volt mulatság. Délelőtt az iskolában misét tartott a kutasi pap. Mindig annál a családnál ebédelt, aki kocsival kihozta. A délután a bálra való készüléssel telt el, este vacsora, utána tánc volt. A környék szeretett mulatni, szórakozni. Mágocsoldalon húsvéti bálat, Fecskésparton tavaszi bálat rendeztek. Május hónap a majálisok, májusi bálak hónapja volt. A bálakat rendszerint május első vasárnapján tartották. Barackoson egy vasárnap délután céllövészet volt a Fehértó partján, a biliárdteremben biliárdverseny, vacsora után bál. Sóstóparton is hagyományos volt a májusi biliárdverseny, amely vacsorával és tánccal volt itt is összekötve. Fecs-

[11] A Sóstóparti Olvasókör könyvtára elemzését ifj. *Koszorús Oszkár*, az Orosházi Járási Könyvtár munkatársa állította össze. Köszönetemet fejezem ki érte.

késparton a majálist kora délután az iskolások műsorával kezdték meg. Utána az iskolások táncoltak. Vacsora után bált rendeztek az ifjúságnak. Italt is mértek. Székelybálat csak e Pusztakutasi Körben-rendeztek, ugyanis a kutasi orvos felesége Hegedűs Loránd testvére volt. A Hegedűs család székely eredetű volt. Este színdarab, utána vacsora s bál következett. Sok városi úr is kijött.

Több helyen hagyományos volt Péter-Pálkor az aratóbál. Barackoson 5—6 pár magyar ruhába öltözött. A Körhöz ökrösszekéren érkeztek, kezükben kasza, kuka és egy nagy búzakoszorú volt. A bált rendszerint vacsorával kapcsolták össze.

A körök nyáron legalább három sátorosbálat rendeztek. Az 1950-es években Kardoskúton lóversenyt is rendeztek s vacsora után reggelig táncoltak. A pusztai ember „lelke" a ló, szerették a lóversenyt. Rengeteg néző volt. Nyerget, kantárt nyertek. Az Ifjúsági Egylet a vadászok segítségével galamblövészetet is rendezett más rendezvénnyel együtt. Az orosházi tűzoltók adták az üveggömböket felhajító készüléket. A lövő háttal állt a felhajítandó gömb felé és a gép zajára hátrafordult. Ha két gömböt dobtak fel, akkor két lövés dördült el. A tagok összeszedtek egy csomó öreg galambot, s egy árokban elhelyezett galambkieresztő kalitkából eresztettek ki egyet-egyet. Csak egy bizonyos magasságban szabad volt rálőni. Sok elrepült, mert a rovarok után alacsonyra ereszkedő galambok megmenekültek. Vadászövet, szobrocskákat, s különféle tárgyakat nyertek.

Minden bál alkalmával a nagytermet feldíszítették: élő virággal, télen színes papírszalaggal, papírvirággal, és legszebb volt a terem a szüreti bál alkalmával. A rendezvények közül ez volt a legszínesebb s ez hozott legtöbb pénzt a „konyhára". Sok olvasókörben rendeztek szüreti bálat. A tagok és a környék már jó előre készült rá. A mágocsoldali szüreti bálat mutatjuk be részletesebben azzal a megjegyzéssel, hogy másutt is hasonló volt. A legények bőujjú inget, mellényt és csizmát viseltek. A fejükön árvalányhajas kalap volt. A lányok pártás magyar ruhába öltöztek. A bál beálltakor a bíró vezette be a táncterembe a csőszöket. Szőlőfürtöket s becsomagolva különféle tárgyakat (vöröshagymát, sárgarépát, krumplit, krampuszt stb.) kötöttek fel. A csőszpárok egyet kerültek muzsikaszó mellett, majd a vendégek között szanaszét helyezkedtek el. A csőszökre az öregbíró ügyelt, a terem közepén egy asztal mellett ült. A szűrben ülő öregbírónak ragasztott bajusza, szakálla volt s egy nagy tajtékpípa csüngött a szájából. Kezében csettegtető volt, azzal figyelmeztette a csőszöket, ha lopták a szőlőt. A bíró előtti asztalon feküdt a szőlőkoszorú, melyet 5 kg szőlőből fontak, állítottak össze. A terem négy sarkában egy-egy ítélőbíró ült. Amikor az öregbíró elkiáltotta magát: „Szabad a lopás!" elkezdődött a mulatság, a szőlőlopás. A vendégek úgy igyekeztek lopni, hogy a csőszök meg ne fogják őket. Ha a csősz elnézte a lopást, akkor őt büntették meg.

Minden bíróhoz 3—3 csősz tartozott. A megfogott tolvajt a csősz a saját bírójához vitte. A lopott fürtöt vagy tárgyat a tolvaj a kezében tartotta. A bíró árjegyzék alapján ítélt. Borsos árak voltak. A becsomagolt tárgyat a tolvaj akkor látta, amikor a bíró előtt kibontották. Amikor a csomagból veréb repült ki s ijedtében nekirepült a lámpának, a közönség ijedezett, nevetgélt. „Aszt a sikongást!" — emlékeznek vissza. Még a kisérő-mamák szeméből is kiment az álom. A bíró felírta a tolvaj nevét és a büntetést, mert a végén a pénztárossal elszámolt. „Borzasztó sok pénzt összeszedtek!" — vélekedtek a bálozók. Az a csősz, aki a legtöbb tolvajt fogta, ajándékot kapott. Volt olyan tolvaj, aki a lopott szőlőt az ülők közé dobta. Aki megkapta, köteles volt a tolvaj nevét bemondani, különben őt büntették meg. A kis termetűeket úgy kellett felemelni, hogy tudjanak szőlőt lopni. Ha megfogták őket, mindkettőjüket megbüntették. A lopás éjfélig tartott. Azután elárverezték a koszorút, amely sokszor egy óráig is eltartott. Dicsőség volt megszerezni. A csőszlegények pályáztak rá a legjobban. Mágocsoldalon a legtöbbször Török Bálint 110 holdasé lett. Egyszer 4—5 legény összetársult, ők akarták megvenni, de nem sikerült.

Aranyadhalmon is a szüreti bál fénypontja a koszorú árverése volt. Addig nem ment el

senki sem, míg le nem zajlott. A szőlőből, almából font koszorú mindig jó áron kelt el. Néha tízszeres árat kaptak érte. A szüreti bálon itt szépségverseny is volt. Levelezőlapokat árultak és aki a legtöbb lapot kapta, az lett a győztes. Három díjat adtak ki. Férfi csúnyasági versenyt is rendeztek. Tükör, szappan, pipa volt a díj. Tombola is volt: mindenféle haszontalanságot lehetett nyerni.

Egyes körökben ősszel regrutabálat és Katalin-bálat is rendeztek. Mágocsoldalon pedig vasárnaponként tamburásbálat tartottak. Némely körben, így pl. Mágocsoldalon is, jó időben az egyik vasárnap ilyen s a másikon olyan mulatságokat rendeztek a fiataloknak. Ilyen volt a lepényevés. Egy hatalmas lepény közepébe egy 5 pengőst tettek s egy hétig egy oszlop tetején szárították, majd bekenték lekvárral. A lepényt alkalmas helyre felfüggesztették s a játszók hátra kötött kézzel harapdálták. Aki leghamarabb a foga közé kaparintotta a pénzt, azé lett. Egy másik alkalommal kakast ütöttek. Kb. 50 cm átmérőjű kört kötéllel körülkerítettek. A közepére kakast állítottak, melyet egy cserépedénnyel leborítottak. Négy gyereknek a szemét bekötötték s mindegyik kezébe egy-egy botot adtak. A bottal el kellett törni a köcsögöt s akkor elnyerték a kakast. De először jól megpörgették, megforgatták a játszókat. Ismét máskor zsákbafutást rendeztek. A kövesúton 100 métetr kimértek. Négyen futottak. A futók egy-egy zsákban álltak s a zsákot a hónuk alatt bekötötték. A pálya végén voltak a díjak. Később kerékpárral lassúsági versenyt is rendeztek. Néző mindig akadt bőven. Télen pedig úgyszólván minden körben teaesteket rendeztek hetenként vagy kéthetenként. Utána táncoltak éjfélig vagy 2 óráig. Belépődíj nem volt, de a teajegyet meg kellett váltani, még akkor is, ha nem teáztak, csak táncoltak. Nem mindig volt utána tánc, de ha zenész vetődött arra, akkor táncoltak is.

A körök nagy ünnepei voltak a jubileumi ünnepségek. A Barackosi Kör 1930-ban ünnepelte a kör fennállásának 45. évfordulóját. Az ünnepség egész napos volt. Délelőtt istentiszteleten vettek részt, elnöki beszámolót tartottak, délben pedig közebéd volt. Délután céllövészetet rendeztek, este pedig bál volt. 400 vendége volt a körnek: többek között a főispán, Soós polgármester, Kun Béla, a képviselő és a környékbeli körök elnökei. Ugyanebben a körben az 1930-as években zászlóavatási ünnep is volt, egész napos műsorral. Este vacsora s utána tánc volt. Bálint Istvánné és Fejes Zoltánné voltak a bálanyák. Az Aranyadhalmi Olvasókör 10 éves fennállásának alkalmából rendezett ünnepség egyik érdekessége a Sin István jegyző tollából kikerült Aranyadhalmi Újság (alkalmi tréfás tanyai újság), amely finom és találó, de nem sértő humorral fűszerezve tudósított a kör életéről.

A pusztai fiatalság a tanyákon rendezett tamburabálakon kívül főleg az olvasókörökben rendezett bálakon szórakozott és táncolt. Mindegyik körben tartottak bálat, egy évben igencsak négyet. Olasz Ernő többször megfigyelte a Barackosi Olvasókör bálját. A kör a ref. iskola szomszédságában volt s így Olasz Ernő mint iskolásgyerek szombati napokon sokszor látta a sátor alatti bálat. Csak nappal látta, iparkodott korán menni az iskolába és a sátor alá benézett. Az ivóban néha talált 10—20 fillért a földön, azt leste. Az iskolában *pennát* (tollhegyet), *plajbászt* (ceruzát) vett.

A környék — különösen a fiatalok — várták a bálat. Meghívókat nyomattak és az iskolások között szétosztották. Ha sátorosbálat rendeztek, a sátor vázát már szerdán felállították, s fehér kendőt dugtak a legmagasabb pontjára, s amikor a csütörtöki piacra mentek be, megtudták, hogy vasárnap bál lesz. Italról a kör gondoskodott. Olasz Ernő szerint „a pusztai nép ivós, abbizony!" Nyáron a sör fogyott s ezért hordószámra hozták ki. A kimaradtat szétosztották a tagok között. Míg a sátorban báloztak, csak a zenészeknek, a *fönnforgóknak* s a tagoknak főztek paprikást. A zenészeket a tagok szállították kocsin. Legtöbbször sámsoniak zenéltek, onnan olcsóbban jöttek. Egész banda jött: cimbalmos, bőgős, kontrás és prímás. A zenészeket már estefele kihozták s a fúvószenekar munkához látott: az udvaron fújták, hogy meghallják, kint vannak már a zenészek. Kétféle szerszámot hoztak magukkal. Ha gyönge *áher* jött nyugatról, messze is úgy hallatszott, mintha a szom-

szédban muzsikáltak volna. De a birkapaprikás szaga is elment olyan messzire, mint a zeneszó.

A környékbeliek iparkodtak a körbe. Összeverődve mentek, külön a fiúk, külön a lányok. Jegyet váltottak s bementek a sátorba. Nemsokára megkezdődött a bál. Az édesanyák leültek és figyelték a táncolókat. Legtöbbször csárdást táncoltak, de a „polka" és a „vansztepp" is sorra került. Szünetekben az udvarra mentek, de külön a fiúk, külön a lányok. Éjfélkor hosszabb szünet volt, ilyenkor a legények a zenészekkel mulattak. Aki fizetett, az mulatott az ivóban. Azután újra elkezdődött a tánc. Zárórakor *kifútták* a vendégeket és hazamentek. Bál után pár nap múlva, amikor a tagok kialudták magukat, szétbontották a sátrat. A ponyvákat a gazdák adták össze, ki-ki elvitte a magáét.

— Születni kell arra, hogy valaki szépen tudjon mulatni — mondta Kardos Ernő, akit a környéken mint az egyik legszebben mulató embert ismerik. A Kardos-család minden tagja szépen táncol, még a nők is. Kardos Ernő 13 éves korában lakodalomban látta, hogy mindkét bátyja nagyon szépen táncolt. Szeretett volna úgy táncolni, mint ők. Otthon próbálgatta: megfogta az *ágost* az istállóban s körültáncolta, nem látta senki sem. 1919-ben járt tánciskolába. Akkor már nem szégyellt s tudott is táncolni. Neki mindegy volt, akár bálban, akár lakodalomban voltak, szeretett táncolni, csak szépen húzzák. Nem kellett kéretni, ő volt az első táncoló. Legtöbbet Barackoson és Kardoskúton táncolt. Inkább Kardoskúton bámulták meg, mert ott a fiatalság nagy része orosházi volt s azok csak egymással járták a csárdást: kettőt jobbra, kettőt balra léptek. Mikor elkezdett táncolni, szétváltak előtte a táncolók és engedték táncolni. Még a kísérők is felálltak, úgy nézték. A tánc már fiatal korában is jól állt neki, de később még jobban belejött. Idősebb korában egy vacsorán mondták az emberek: „Az Istenit, ez tud ám mulatni!" Az utcán még mostanában is megállítják az idegenek: „Hajja, én magát arról ismeröm, hogy nagyon szépen tudott táncolni, mulatni!"

Hely kellett neki, nem ital. Ott tudott szépen táncolni, ahol hely volt. Ahogy idősödött, már jobban kellett az ital. Eleinte mindegy volt, később csak sört ivott. Ezelőtt ritkán be is rúgott, de azért a tánc ment. Amikor be volt csiccsentve, a tánc még jobban ment. Nem itatták, de nem is fogadta volna el. Csak a csárdást járta, de úgy, hogy mindig megbámulták. Többféle figurát járt, de sohasem tudta előre, hogy mi következik, a zenére kombinált. Sokszor fizetett a cigánynak, hogy egy igazi, „fél lába alá" való csárdást húzzon. A ropogós csárdást ilyenkor ütemesebben húzták. A ropogós csárdás olyan „ráncigálós" volt, ezt nem sokan járták, legfeljebb ugrálták. Az ilyen jó ropogós csárdás alkalmával fél lábon táncolva körüljárta a *szálát* (sátort). A másik lábát felhúzva tartotta s a kezével tapsolva verte ki a taktust. Közben „hopp-hopp, hopp!, ihaj-csuhaj!" szavakat rikoltott. Amikor elkezdte a fél lábon való táncot, eleresztette a párját s elszakadt tőle s azután visszament. Ezt többször is megismételte.

Mikor két lábon járta a csárdást, akkor legtöbbször cifrázta. A csizmaszárával többször csattogtatott, de a kezével sohasem verte a csizmaszárt. Mindig kalap nélkül járta a táncot. Amikor a lakodalomban nagyon meleg volt, a kabátot levette, de a bálban nem, mert bírta a meleget. Legtöbbször párosával járta a csárdást. Mindig nővel táncolt. De több párral együtt körcsárdást is járt. Ilyenkor aki kimaradt, az a kör közepén egyedül járta, még ha nő is volt.

Azt igyekezett táncba hívni, aki szeretett táncolni. Míg legény volt, sohasem a vagyont nézte a lányoknál, hanem azt, ki tud jobban táncolni. Ha egyszerűbb volt a lány, de jól tudott táncolni, azt mulattatta. A felesége (Oláh Lídia) lánykorában is nagyon jól táncolt. Könnyű táncos volt, de ez nem játszott szerepet abban, hogy őt vette el, de azért az tetszett neki, hogy jól táncol. Esküvő után nem mindig az asszonnyal táncolt először, de különösen fiatal korában bál vagy lakodalom alkalmával többet táncolt a feleségével, mint mással. Később — amikor a feleségének fájtak a lábai — nem vette rossznéven, ha nem táncolt vele,

engedte mással táncolni. A nők szerettek Kardos Ernővel táncolni. Még Kardos doktor felesége is mondta: „Ugyan, híjjon engem is el táncolni, úgy szeretnék magával táncolni". Táncolt is vele, az is jól táncolt. Az utóbbi években fájnak a lábai, a két világháború kihűtötte, tönkretette. A felesége mondta: „Az utóbbi két lakodalomba is mög volt vadulva, féllábon is táncolt és másnap alig bírt mönni." „Nem birom mögállni, hogy në táncojjak, fene az annyát ögye mög!" Kardos Ernő „világéletében" szeretett táncolni, még ma is — pedig mindkét lába nagyon fáj — ha jó zenét hall, szeretné járni, de már csak a kezével veri a taktust.

— A jó mulatós ember rászületik — mondta Juhász Zoltán, aki a szépen mulatók fiatalabb generációjához tartozik. „Aszt nem löhet mögtanulni, nem bizony. Az në is csinálja, akinek nem áll jól. A mulatós embörnek minden mozdulata jól áll. Van aki csak ödöng előre-hátra. Pénzével dicsekszik, molesztájja a zenészeket — közbe nem tud sömmit. Legtöbb kocsmás ember csak iszik s nem mulat, különösen ha nincs hangja. Fejes Marci bácsi egy hajtásra lehörpint 3 deci bort, így aztán hamar berúg. Hangja nincs s utána csöndesen üldögél. A jó mulatós embör szépön, lassan finoman iszik. Mindig csak ëgy keveset, hogy hangulata lögyön, de részög ne. A jó mulatós embörnek jóképűnek is köll lönni. Igazán szépen csak a fiatalabb embör tud mulatni. Az idős embör öregesen mulat, de az is szép!" A Pusztán szépen mulattak: Fejes Zoltán, Kardos Dezső, Kardos Ernő, Mucsi Imre és Mucsi Sándor. Még ma is emlegetik őket.

Juhász Zoltán nem emlékszik, hogy táncolni tanult volna valakitől. Szerette nézni, gyönyörködött a jó táncolókban. Különösen szerette nézni Kardos Ernőt, amikor a feleségével táncolt. Juhász Zoltán 19 éves korában vette először észre, hogy amikor Jankó Antal barátjával mulatott a Kardoskúti Olvasókörben, a közönség félreállt, és tapsoltak. Ekkor volt először bálban. Hozzáfogtak mulatni: Juhász Zoltánnak szebb hangja volt, de Jankó Antal sokkal szebben táncolt. Szünórakor, éjfélkor mulattak. Juhász Zoltán dalolt cigánykísérettel, Jankó Antal pedig szólót táncolt, ami „a legszöbb a világon!" Szigorúan taktusra mozgott keze-lába. A lába verte ki a taktust, de a kézmozdulatai „hozzápászoltak". Hol az egyik, hol a másik lábát emelte fel s azután a földön összeverte. Úgy emelgette a lábát, hogy abban „benne volt a hangulat". Hol az egyik, hol a másik kezével veregette a csizmája szárát oldalról, s mindig taktusra csattant. Időnként jobbra-balra ugrott egy kis lépést s azután taktusra megfordult. A lábával együtt a keze is járt. Majd mindketten kezükkel *gurgulásztak* s azután *srégtapsot* csináltak. Amikor eljött az ideje, az egyikük a jobb kezét ökölbe szorította, kétszer-háromszor ferdén felfele lökte s hosszú í hangot hallatott. A közönség pedig tapsolt. Amikor a „kikísérő" volt „kimuzsikáltatták" magukat. Az ivóban kezdték el, s a gangon keresztül az országútra táncolva mentek ki. A vezetőség és sokan nézték. Juhász Zoltán igazán jót a Barackosi Körben mulatott: ott járt iskolába, ott legénykedett, erre emlékszik a legszívesebben. Legutóbb Szabó Gyula Piri lánya *kárlátóján* mulatott Kardos Ernővel. Juhász Zoltán csak akkor tud igazán mulatni, ha egy-két mulatós cimborája van. Maga sohasem mulat, akkor sem, ha iszik s jól érzi magát. Ilyenkor inkább hallgató-nótát húzat és dalol. Ha mulat, akkor gavallér. Pénze akkorára mindig van: „Lönni köll! Mindig kiparancsujja az Isten!" 10—20 forintot szokott a prímásnak, kontrásnak a zsebébe csúsztatni. A jól mulató ember — Juhász Zoltán szerint — sohasem húzza a vonóba a bankót, hanem takarosan összehajtja, a zsebbe csúsztatja, hogy lehetőleg észre ne vegye (de mindig észrevette) a cigány. A jó mulatóstól a cigány sohasem szokott pénzt kérni, tudja, hogy úgyis megkapja. A mulatáshoz legalább egy szál hegedű kell, de akkor van igazi jó hangulat, ha teljes zenekar játszik. Juhász Zoltán szerint a nézőközönség nem nagyon fontos. Jankó Antallal nemegyszer a Barackosi Kör helyiségében záróra után még tovább mulattak. De azért a nézőközönség emeli a hangulatot.

Egy feketehalmi fiatalember is nagyon szépen tudott mulatni. Oláh Pali lakodalmán a feje tetejére tett egy félliteres üveget, tele borral, s az mindvégig ottmaradt. Nem tántor-

gott az üveg a feje tetején. Erdős Jóska pedig a Barackosi Körben 8—10 évvel ezelőtt letett egy üveget a padlóra tele borral és fél lábon körültáncolta. Az is szépen tudott mulatni. Fejes Zoltán az 1930-as években Békéssámsonon mulatott és sok nézője akadt, köztük egy állapotos asszony is. Kérdezte a férjétől, ki az az ember, aki ilyen szépen mulat. — Fejes Zoltán — mondta a férje. Az asszony erre azt mondta, ha fia lesz, Zoltánnak kereszteli. Egy hét múlva megszületett a Zoltán. A fiú akárhányszor találkozik Fejes Zoltánnal mondogatja: „Na, azér löttem Zoltán, mer maga szépen mulatott!" Azután együtt mulattak, ittak ennek örömére, Fejes Zoltánnak néha nem is kellett fizetni, ugyanis az ő mulatása hozta a vendégeket. Amikor Pusztaközponton mulatott, nyíltak az ablakok, jött a vendég. A kocsmáros így szólt: „Në törőggy sömmivel, kapod a bort!" Persze az új vendégek is rendeltek neki bort.

Ritka eset volt, ha verekedés nélkül múlt el egy bál, ezért erős embereket válogattak rendezőnek. Különösen az ivóba kellett az erős ember. A sátorban is volt 2—3 bálrendező. Két csendőr is volt mindig kéznél, azonban sem a sátorban, sem a kimérőbe nem léphettek be. A rendezőknek az volt a feladatuk, hogy a verekedőket kilökjék s ott meg a csendőrök kapták el.

Sokszor a lányon vesztek össze az ital hatására. Volt a legények között „högyös, kényös s büszke". Ennek elég volt, ha tánc közben meglökték. Ha az egyik szándékosan bele akart kötni a másikba, rálépett a lábára. A bálban a barackosi és kardoskúti legények hamar hajba kaptak. A kardoskútiak főleg orosháziak, a barackosiak főleg vásárhelyiek voltak. A barackosiak sokkal verekedősebbek voltak, mint a kardoskútiak. A barackosi legények inkább mertek Kardoskúton bálba, kocsmába menni, mint fordítva. A Barackosi Kör báljába sámsoni, orosházi legények nemigen jártak. Néha orosházi iparoslegények próbálkoztak: Pusztaközpontig zavarták őket. Csak Kovács András gépészt nem bántották, mert erről a környékről származott el. Két rőföskereskedő is bevetődött Orosházáról, de azokat is megverték. Nem mindig a lányok miatt nem tűrték az idegen legényeket.

Legtöbbször csak kézzel verekedtek, de Imre Palkónak mindjárt kinyílt a bicska a kezében. Nem volt erős, de a bicskával félelmetes volt, mindjárt az ellenfélbe mártotta. Többször megesett, hogy vért láttak, de a bírósághoz nem mentek. Kokovai Miska, Kis Pál voltak a verekedősebb legények. Rácz Ernőnek, Hódi Bálintnak pedig a kabátjukban ólmosbot rejtőzött. Ha szükség volt rá, kieresztették a kabátjukból s azután „aggy neki!" Kecskeméti Lajos is verekedős volt. Gojdár Imre még nős ember korában is rézfokossal legénykedett. A kocsmában egy olájbérest ütött agyon fokosával s ült is érte. Az erős rendezőknek néha sikerült kilökni, de ott meg a csendőrök estek neki. Így járt Imre Palkó is, aki a sátor alatt bicskát nyitott egy legényre. A csendőrök puskatussal hátba-mellbe verték és később abba is halt bele.

Egy-egy jól sikerült bál után néha a legények maradék energiájukból egy-egy vaskosabb tréfára is jutott. Juhász Nagy Vilmos gyűjtése nyomán közlünk egyet. Egy jól sikerült műkedvelős bál után négy legényből álló asztaltársaság három tagja elhatározta, hogy miután a hétfői piacra be akartak menni, korábban mennek haza, hogy egy kicsit *hunnyanak*. Biztatták a negyedik társukat is, hogy jöjjön velük, de az megmakacsolta magát és nem ment, pedig malacokat akart árulni. A bálban maradó Nagy Ferenc a távozók után szólt, hogy ő hamarabb lesz Komlóson. Amint hazafele mentek, éppen a bálban maradt társuk tanyája mellett haladtak el, amikor egyiküknek eszébe jutott: „Tréfáljuk meg a komát, ne tuggyon egyhamar a kocsijával elindulni!" Nosza az udvaron álldogáló kocsit a holdvilágon szétszedték, a hosszú létrát az istálló végéhez támasztották és az istálló gerincén a részletekben felhordott kocsit *akurátosan* összerakták. Még a lószerszámot is a rúd végére tették, a gyeplőt, az ostort pedig az ülés mellé. Mindezt pedig olyan óvatosan végezték, hogy egyetlen cserép sem tört össze. A létrát eldugták a kukoricásban. Mikor a bálozó cimbora hazaért, a hold már leáldozott. Ledült egy kicsit. Amikor reggel kinézett a konyhaajtón, elképedve

pillantotta meg kocsiját az istálló tetején. A létrát sem találta meg. Mire a szomszédból létrát kerített és leszedte a kocsit, s nagy késve a piacra érkezett, a komlósi nagytemplomban delet harangoztak. Így aztán a malacok nem keltek el azon a piacon.

A pusztai fiatalság nemcsak az olvasókörökben bálozott, hanem sok tanyában *tamburabált, citerabált* csapott. Olasz Ernő szerint jobban a legények kedvelték. 3—4 legény összeszebeszélt, hogy citerabált tartanak ott, ahol szeretik a bandázást. Így rörtént ez Olaszéknál is az első világháború előtt. Az ő kistanyájukat kinézték a legények, mert a nagyszoba nem volt teli „motyóval". A gazdaasszonytól kérték az engedélyt. Vasárnap este jöttek össze, amikor otthon megitatták a lovakat, mert az a legények dolga volt. Néha nyolcantízen is összeverődtek. Mindjárt lett 3—4 lány is. A legények egy része a közeli lányos tanyákba ment lányért. Hoztak is. Elkérték az anyjától, de az is átjött. A lányok mindig kevesebben voltak, mint a legények.

Olaszéknak nagyon jó hangú citerájuk volt. A legények közül az egyik jobban tudott citerálni, mint a másik, s „egyből kilett a banda" (csak egy citerás kellett). Aki jól tudta verni a tamburát, nagy zsivajt tudott vele csapni. A bőgőhúr cimbalomhúr volt és nagyon jól hangzott a váltóhúrokkal. Libatollal verték. Az asszonyok a szobában beszélgettek. Jóval a bál előtt a szoba földjét kétsorjába locsolták, azután elhasznált pársütő kisszitával homokot szitáltak rá. Mire táncoltak, megszáradt. Eleinte örült a gazdaasszony: Legalább elsímitják a szoba földjét. Semmivel sem kínálta meg őket. Ital sem volt, így verekedés sem fordult elő. Olasz Ernőéknél nem sokszor volt tamburabál, mert Olasz Ernő anyja nem szerette: port vágtak, kerek-perec megmondta a legényeknek: „Ide gyühettek, de bált nem tarthattok!"

A fiatalok elhúzódtak a szomszédos tanyasorba Kiss Imréékhez és Kiss Lajosékhoz. Mindkét helyen legénysorba nőttek az iskoláthagyott fiúk. Nem bánták, hogy a fiatalok port vertek, mert a végén üzletet csináltak belőle: egy hordó sört vittek és pénzért mérték, ők pedig ingyen itták. Eleinte csak táncoltak. A tamburás a sarokba tette a kisasztalt és ülve verte. Csak csárdást táncoltak. Tudtak más táncot is tamburázni, de más táncra szűk volt a hely. De később a tamburából kártyabál lett, mert a legények egy része nem táncolt, hanem pénzre kártyázott. A kártyázók körülkapták az asztalt s ment a játék. Azokat a pénz izgatta, nem a tánc. Itt sem kínálták meg a vendégeket, a sört pedig pénzért adták. Nem adtak annyit, hogy berúgjanak, de sokszor előfordult a veszekedés. Tetlegességre azonban nem került sor. Így aztán lassanként elmaradt a bál.

A Puszta gyöpös részein sokkal több helyen volt citerabál, mint jó földű részeken. Az előbbiek jobban ráértek. A jó földön még törték a kukoricát, a sziken pedig már bálóztak. A szikes részen mindig kevesebb volt a dolog, ott csak a jószággal kellett bajlódni. A sziken pihentebbek, a jó földön törtebbek voltak a legények. Különösen az idősebbeken látszott meg, hogy milyen földön éltek. A pásztorok nem nyűtték el magukat. Ennek ellenére a sziki lányok jobban szerették a jó földű legényeket. Olasz Imre, Fári András is Pecercésről hozott lányt. A sziki legények fekete földű lányt nemigen kaptak. A pásztorokat lenézték s a lányok nem szívesen mentek feleségül hozzájuk. A fekete földű lány szóba sem állt sziki legénnyel, viszont a jó földű gazdalegény szívesen megkapta a szép sziki lány kezét.

3. Műkedvelő előadások

Az olvasókörökben a legtöbb bált műkedvelő előadással kötötték össze, mert az „csábította a népet" s hozta a hasznot. Különösen a télen tartott összejöveteleket kapcsolták össze műkedvelő előadással vagy amint általában mondták: műkedvelővel. Télen jobban ráértek a szereplők tanulni.

A legtöbb olvasókörben rendeztek műkedvelő előadásokat. Az emlékezet szerint a

Pusztán az első színdarab, amelyet műkedvelők játszottak, a Próbaházasság volt. Veres Borcsa Mihály kardoskúti tanító tanította be 1916-ban. Szüreti bálat rendeztek a Kardoskúti Olvasókörben s ott adták elő. Ezután több olvasókörben rendeztek műkedvelő előadást. A színdarabokat a tanítók tanították be, de nem minden olvasókör épült iskola szomszédságában s nem minden tanító szeretett színdarabot betanítani. A szőkehalmi tanító is „bohóckodásnak" tekintette a kakasszékiek próbálkozásait, de a siker után megváltozott a véleménye. A már említett Veres Borcsa Mihályon kívül Barackoson Lencse Mózes, Fecskésen pedig Gilde Kálmán tanítók nevelték a színjátszókat. A legtöbb körben azonban egy arra alkalmas köri tag tanította be a szereplőket.

A kör vezetősége, vagy a kör ifjúsági csoportja, vagy a közeli tanító felkérésére történt a színdarab tanításának az elvállalása. Néhol az ifjúsági csoport vezetője vagy a kör vigalmija volt a műkedvelő előadások betanítója. A kör tagjai érezték, hogy a színdarabok betanítása elsősorban a tanítók feladata. Aranyadhalmon, amikor megérkezett az új tanító, Simándi Béla, Juhász Nagy Vilmos, a műkedvelő előadások betanítója felajánlotta a tanítónak a színjátszók vezetését. A tanító megnézett egy próbát s továbbra is Juhász Nagy Vilmos kezén hagyta a színjátszókat, mert jó kezekben látta a színjátszók vezetését. Nem így tett Simándi Béla utóda: Czuczi Ferenc tanító. Juhász Nagy Vilmos neki is felajánlotta a vezetést, amit első szóra el is vállalt. De nem foglalkozott a fiatalokkal kétszer sem, goromba volt hozzájuk s nem tudott a nyelvükön beszélni. Az áldozatkész emberek közül az emlékezet a következő neveket őrizte meg: Barackoson Kérdő Ernő, Pecercésen Vígh Imre, Kakasszéken Hegedűs József, Pusztafeketehalmon Szél Sándor, Mágocsoldalon Séllei Mihály, a Csajági Olvasókörben Szántó Lajos, Fecskésparton Marton István, Aranyadhalmon Juhász Nagy Vilmos és Kardoskúton Lőrincz János serénykedtek a műkedvelőélet felvirágoztatásán.

A színdarabok betanításához jó alaptermészet, türelmesség, higgadtság, vezetésre való rátermettség kellett. Az általános műveltség birtoklása elengedhetetlen volt. Közülük egyedül Juhász Nagy Vilmos járta ki a polgári iskola négy osztályát. De kivétel nélkül mindnyájan nagyon szerettek olvasni. Hegedűs Józsefre is sokszor rávirradt, amikor olvasott. Nagy előny volt a zene szeretete, de még nagyobb annak művelése. Juhász Nagy Vilmos citerán és szájharmonikán játszott. Lőrincz János pedig tagja volt az Orosházi Dalegyletnek. Jó hangja volt és szeretett énekelni. A műkedvelők betanítói szerettek színházba járni. Érdekes, hogy a pecercésháti Vígh Imre sem a színházat, sem a mozit nem szerette, annak ellenére a betanított darabokkal nagy sikert aratott. A fenti alapvető tulajdonságokhoz még egyéb tényezők is hozzájárultak, hogy a nehéz munkát végző parasztember kevés szabad idejének egy részét színdarabok betanítására áldozza. Lőrincz János családjában mindenki jó szereplő volt, beleélték magukat a szerepbe. Aranyadhalmon Juhász Nagy Vilmos pedig nem szerette látni, hogy a szereplők vezető nélkül vergődtek, azért is tanította őket, noha egy időben a kardoskúti körnek elnöke is volt. Nagyon fontos volt, hogy a fiatalok vezetője tréfáskedvű legyen. Ilyen víg kedélyű ember volt Hegedűs József is. Egyébként a tanítás szórakozás is volt, szerettek a fiatalok között lenni. De a külső körülményeknek is kedvezőeknek kellett lenni, hogy a színdarabot betanítók eredményesen dolgozhassanak. Az imént említett Hegedűs József apjának 52 hold földje volt. Béresük, cselédjük volt s ez a körülmény lehetővé tette, hogy a fiatalokkal foglalkozhasson. Másnál a családtalanság, vagy az elhalt egyetlen gyermek kárpótlása hajtotta a kultúrára, emberi melegségre éhes embert a fiatalok közé. Így az orosházi határban Monoron *erdős* Tóth Sándor évtizedekig kitűnően tanította szerepelni az ifjúságot.

Az első színdarabnak sikerülnie kellett s ezért nagyon fontos volt az első színdarab kiválasztása. Például Monoron Gárdonyi Annuskájával kezdtek. A Pusztán a következő színdaraboknak volt nagy sikerük: Csepreghy Ferenc: Piros bugyelláris, Géczy István: A gyimesi vadvirág, Petőfi Sándor: János vitéz, Tóth Ede: A falu rossza. A darabokat a vá-

sárhelyi vagy az orosházi könyvkereskedésben szerezték be. A szerepkönyveket nem mindig a könyvesboltban vették. Csizmadia Imre így beszélt erről: „A harmincas években a közeli körben a Juhászlegény, szegény juhászlegény c. darabot akarták előadni. Eljöttek hozzám, mert tudták, hogy nagy könyvbarát vagyok. Kölcsönadtam nekik, még máig sem adták vissza. 1947-ben is lóháton jött egy tatársánci fiatalember, akit nem is ismertem. Hallotta, hogy nekem megvan a „Megkondult a kecskeméti öregtemplom nagyharangja c. darab. Sehol sem kapták meg. Azért jött, ha megvan adjam oda, előadás után visszahozza. Bár a fiatalembert sohasem láttam, odaadtam. Még ez idáig sem hozta vissza." Előfordult, hogy a darabot a szereplőkkel együtt választották. Összejöttek a szereplők a darabválasztásra s több színdarab közül választottak. Veres Borcsa Mihály tanító mindig maga választott. Nagyon fontos volt, hogy a közönségnek tetsszen, de amellett tanulságos is legyen, valamint irodalmi színvonalat is képviseljen. A darab kiválasztásánál döntő volt a szereplők száma és a szerepek jelleme. A nézők szerették, ha az előadás 2—3 óra hosszáig tartott.

A szereplők kiválogatásánál fontos volt a környékbeli fiatalság ismerete. A felfogóképesség is fontos volt, a nagy szerepeket csak jófejű szereplőknek lehetett adni. A szereplőket üzengetés útján összehívták az olvasókörbe, vagy a műkedvelő előadást tanító tanyájába. Felolvasták a színdarabot és a betanító kiosztotta a szerepeket. Ez volt a legnehezebb. Volt szereplő, aki az udvarlójával szeretett volna párosjelenetet játszani, Nagyon kellett vigyázni arra, hogy a haragosok ne szerepeljenek együtt. Legtöbb baj a lányokkal volt: az anyjuk féltette őket. A lányokat a rendezőnek vagy valamelyik fiatal legénynek kellett elkérni az anyjától. De azt is ki kellett puhatolni, hogy melyik anya kívánta azt, hogy a rendező s melyik azt, hogy a lánya udvarlója kérje fel. Amint ismét összegyűltek, volt olyan, aki azzal hozakodott elő, hogy őt nem engedik játszani. (A fenét, nem tetszett neki a szerep!) De hát végtére minden szerepre lett „kovács". A rátermettség volt a szereposztásnál a legfontosabb.

A színjátszóknak egy, legfeljebb két szerepkönyvük volt. Minden szereplő maga írta ki a szerepét. Így el tudta olvasni a saját írását, közben tanulta is és az egész színdarabot áttekintette. A hosszabb szerepeket feltétlenül otthon írták ki, a rövid szerepeket pedig az első összeolvasáskor. Ezzel szemben Pecercésháton Vígh Imre írta ki minden szereplőnek a szerepét. A szerepkiírással általában két hét telt el. Szövegtanulás előtt a kiírt szöveget összeolvasták és az esetleges hibákat kijavították. A szerepeket otthon tanulták. Nem minden kör adott szívesen tüzelőt a szereptanuláshoz. Monoron nem is adtak. Féltékenykedtek a színjátszókra, mert a műkedvelő előadás többet hozott, mint a társasvacsora. *Erdős* Tóth Sándor zsákban vitt tűzifát, csutát. A példa ragadós volt, a fiúszereplők a tűzrevalót kötegbe kötötték és a nyakukba akasztották. Így aztán a szereplők körülülhették a pirosló kályhát nagy hidegben. Ha a színdarabot betanító tanyájában próbálták, akkor ott nem volt gond a fűtés. Szerettek oda járni, ilyenkor övéké volt egy estére a szoba-konyha. *Erdős* Tóth Sándoréknál sokszor pattogatott kukorica, ritkábban sülttök volt a jó szereplés jutalma.

Hetenként kétszer-háromszor próbáltak: Pecercésen csütörtökön, vasárnap, Kardosdoskúton kedden, pénteken, Kakasszéken pedig hétfőn, szerdán és pénteken. Amikor kitűzték az előadás idejét, hetenként négyszer, sőt az előadás előtt mindennap próbáltak. A próba este 6-tól 10-ig, sokszor 7-től 11-ig tartott. Ha jól ment a szerep, utána táncoltak. Monoron kérdezgették a legények: „Lësz hegedű, Sándor bátyám?" „Ha jól szerepeltëk!" — volt a válasz. Ha szorult a hurok, akkor kétszer is elpróbálták a darabot s ilyenkor éjfél után vetődtek haza.

Az olvasópróba is általában két hétig tartott. Hatszor, hétszer is tartottak olvasópróbát addig, míg csak jól nem ment. Körben ültek s úgy olvasták. Mindig elejétől végig olvasták, nem szedték szét jelenetekre. Addig gyúrták, míg nem ment. Két hét elteltével már deszkára kerültek. Eleinte darabosan ment. Mindenáron szavalni akartak s nehéz volt termé-

szetes beszédre és mozgásra nevelni őket. Az alakítást a betanító elmagyarázta, volt aki azonnal megértette. Pecercésen a Megkondult az öreg templom nagyharangja c. színdarab harangozójának alakítása sehogy se ment. Vigh Imre hetekig magyarázta, mégsem ment. Végül megmutatta s azután jól alakította a szereplő. Egy bemutatás többet ért, mint egy heti magyarázkodás. Kardoskúton történt: a fiú idegenkedett a lánytól, nem merte megölelni, illetve nagyon ügyetlenül ölelte meg: kitárt karokkal ment a lány felé, mintha meg akarta volna verni. „Imre, az anyád istenit, nem pofon köll vágni a Katit, hanem megölelni" — mondta Lőrincz János és megmutatta. Jó szereplő lett az Imréből. Az öleléssel Monoron is baj volt: *erdős* Tóth Sándor egyszer kifakadt: „Az istenit, nekem köll megmutatni, hogy köll megölelni a Marit!" A lány legtöbbször húzódozott, hogy csak az előadáson öleljék meg, de a tanító erősködött, hogy meg kell azt tanulni s bizony nagyon hamar megtanulták, belejöttek. Aranyadhalmon pedig Juhász Nagy Vilmos mutatta meg, hogy milyen a színpadi csók. (A csókra nagyon vigyázni kellett, mert az anyák azért is nehezen engedték szerepelni lányaikat, mert a színpadon csókolózni is kellett.)

A próbák alatt a megfelelő alakítást lépten-nyomon megmutatták a szereplőknek a betanítók. Ilyenkor egy-egy kisebb részt többször is megismételtek. A próbák jelmez nélkül történtek. A szereplők szót fogadtak, csak néha a legényeket kellett *régnálni,* mert azok mindig ittak egy keveset. A fiúk el-elpirultak, ha a lányok előtt megszégyenítették őket. Addig próbáztak, hogy végtére a szereplők az egész darabot megtanulták. Rendszerint a darab betanítója volt a súgó, de keveset kellett súgni. Rendezni sem kellett az előadáson, tudták, hogy mikor ki következik. Egyszer Lőrincz János (még színjátszó korában) elfelejtett belépni; Juhász Zsófi úgy belökte, hogy majd orra esett, bezzeg nem felejtett el máskor idejében belépni. Soha nem fordult elő botrányos, erkölcstelen viselkedés. A lányos anyák eleinte elmentek a próbákra, de azután a lányok maguk mentek. A közelben lakó lányok együtt tartottak. A szülők értük mentek, de később abba is beleuntak. A lányokat vagy az udvarlójuk, vagy a szomszédjuk kísérték haza. Egy időben a Kardoskúti Körben szereplő lányok a Juhász-tanyában gyülekeztek. Juhász Jánosné nagyon szeretett hajtani, befogott s a lányokat kocsin elvitte szerepelni. Egyszer, amikor hazafele mentek, hatalmas esőt kaptak s a lányok Juhászéknál aludtak. A színdarabot betanítók így emlékeznek vissza munkájukra: „Annyi baj volt velük, de megérte! Amennyi baj volt velük, annyi szórakozás is volt". Egy hosszabb színdarabot 5—6 hét alatt tanultak be.

A főpróba az előadás előtt való este volt, de ha szükség volt rá, az előadás délutánján is tartottak egyet. A szereplők szülei, nagyszülei vettek részt azon (mert vasárnap a tanyában is kellett maradni valakinek a jószággal). Vagyis a főpróbán az öregek, gyerekek s a vasárnap éjszakára elhívott tanyapásztorok vettek részt. Egyes helyeken a béresek is megnézhették, néhol idegenek nem vehettek részt a főbróbán. Néhol nem volt belépődíj, másutt pedig félárú jeggyel lehetett megnézni. Kakasszéken nem hirdették ki a főpróba idejét, hogy a főelőadáson sok néző legyen.

Ha olyan színdarabot adtak elő, amelyben ének-zene betét is volt, akkor a táncra szerződött zenészek kísérték az éneket. Az előadás előtt néhányszor kijöttek, hogy a szereplők megszokják a kíséretet. Másutt egy szál hegedű kísérte az éneket: így Kardoskúton egy parasztfiú s Monoron a betanító, *erdős* Tóth Sándor kísérte őket. Csak a főpróbára öltöztek ki. A játszók szedték össze a jelmezeket. A régi ruhadarabokat összekéregették: ráncos gatyát a nagyapjuktól, öregasszonyruhát a nagyanyjuktól, reverendát pedig a paptól kaptak. A városi ruhadarabokat varrókkal varratták. Az igényesebb kösztümöket: grófi ruhát, frakkot, köcsögkalapot stb. Szegedről, a kölcsönzőből hozatták. Kardoskúton az egyik lány kalapos nagyságát alakított s úgy megtetszett neki a kalap, hogy alig akarta letenni, de jól is állt neki. Kardoskúton a fiúk maszkírozója eleinte Horváth Béla kovács volt. de később a Flór borbély járt ki Orosházáról. Lőrincz János — hogy a szereplők tudják, mikor lépjenek a színpadra, — csengőt szereltetett fel. Egy gombot megnyomott s a csengő a sze-

replők közelében szólt. Kardoskúton figyelő is volt: egy jó szereplő, akinek a kezében egy szövegkönyv volt, bár tudták már, hogy kinek mikor kell belépni. A szereplők is a kezükben szorongatták a szerepüket. Ha nagyritkán egy szereplőnek két szerepe is volt, szerepcsere közben gyorsan megmosdott és jelmezt cserélt.

Aranyadhalmon a színpadot a szereplők, illetőleg a kör tagjai állították össze. A díszleteket Hajdú Sándor festette. A színfalakra élethű tájakat, házakat festett. Amikor egy faluban játszódó színdarabot mutattak be, a tornyos-templomos utcarészletet ábrázoló színfalak előtt fényképezték le a kimaszkírozott szereplőket. A fényképen úgy látszott, mintha a csoportot egy falu utcáján fényképezték volna. Az egyik szereplő egy fényképet küldött egy olyan ismerősének, aki az Alföldön még sohasem járt. Azt kérdezte a levélben: „Hol van az az Aranyadhalma nevű szép nagy falu?" — ugyanis a legrészletesebb térképen sem találta meg.

Az előadást mindenütt vasárnap este tartották. A nézők a környékről gyűltek össze az előadásra. Messzebbről kocsival jöttek: annyian ültek rajta, amennyien ráfértek. A jegyeket a rendezők már előre eladták, de a helyszínen is árulták. Az ajtón belül ült a pénztáros egy kis asztalka mellett, de volt jegyszedő is. Körégős petróleumlámpával világítottak. A közönség érkezési sorrendben ült le. Két sor hosszú lócát helyeztek el a nagyteremben, középen folyosót hagytak. Elöl egy-két sor szék is volt, oda a városi vendégek ültek. Az első padokon a szereplő lányok szülei foglaltak helyet. Az előadást tapsolásra kezdték. s amikor az türelmetlenné vált, elkezdték az előadást.

A szereplők jóval az előadás megkezdése előtt megérkeztek s felöltöztek. Külön öltöztek a fiúk s külön a lányok. Általában minden körben volt két olyan kisebb helyiség, amelyet ilyenkor erre a célra használtak. Monoron külön kis öltözőjük volt a fiúknak s lányoknak. Az előadást feszült figyelemmel nézték, hallgatták a nézők. Ha nagyritkán egy-egy ittas ember közbeszólt, a rendezők csitították. Lőrincz János néhány nézőnek meghagyta, hogy a felvonás s az előadás végén kezdjenek tapsolni. Taps alatt nem játszottak. A szünetben a közönség nem ment ki a teremből. Ha a közelben kocsma volt, egy-két ittas ember leöblítette a torkát, de pl. Monoron a kocsmát zárva tartották az előadás alatt.

A tapsokért mind a szereplők, mind a szerepet betanítók nagy áldozatot hoztak. Egy hónapon keresztül nem sokat aludtak. A színjátszásért, betanításért csak köszönet járt. Volt olyan köri elnök, aki előadás után kihívatta a szereplőket és a szerepet betanítót a színpadra és nyílvánosan megköszönte a fáradságukat. A szereplők ingyen vacsorát kaptak, amit a színpadon fogyasztottak el. A marhapaprikás-porcióhoz félliter, vagy páronként fél liter bort is kaptak. Kardoskúton egy zsák zsíros perecet is sütöttek.

Az előadás után a nagyteremből a középső padsorokat kihordták s a többit a kísérők számára a fal mellé tolták és éjfélig táncoltak. Legtöbb helyen éjfélkor húzták ki a tombolát. Tombolaárusítás az előadás előtt, a szünetekben és az előadás után történt. Pengő volt darabja a megszámozott jegyeknek. Monoron 100 pengőért bóglicikkeket vettek s 300—400 pengőt nyertek rajta. A húzást erősen várták. Ahány jegy elkelt, annyi számot dobtak egy kalapba. Egy kislány húzta ki a számokat. Utána reggel 4 óráig táncoltak. Legtöbbször csárdást, amelynek a végén volt a *frisses,* a gyorscsárdás. Ritkábban a következő táncokat is járták: palotás (kacsingatós), tipegő, polka, boszton és keringő. A Rákóczi -induló hangjaival ért véget a bál. Monoron hagyománnyá vált: egy-egy tűzoltó felmászott egy-egy akácfára s megrázta. Az akácvirág sziromlevelei sűrű pelyhekben hullottak a távozók fejére. Ugyanis a majálist, a bálat az *erdős* Tóth Sándor tanyája előtti kiserdőben tartották, mindig akácvirág nyílásakor. Sok kocsi várakozott a kör közelében a bálak alkalmával. Megérkezés után kifogták a lovakat a kocsiból és kocsisgyerek, a kocsipásztor vigyázott rá. Azok összefogtak és egyik-másik csak bekukucskált a bálba. A kocsik csurig megtelve indultak haza. De a többség gyalog ment. Ha még sötét volt, úgy világítottak a távolódó s imbolygó viharlámpák fényei, mint a szentjánosbogarak.

A műsoros estek nagy sikert arattak. Pecercésháton a Gyimesi vadvirág bemutatásakor az udvaron a kopasz földön ugyanannyian álltak, s néztek be az ablakokon, mint amennyien bent szorongtak. Sóstóparton a régi kiskörben ha műsoros estet rendeztek, íveket hordoztak, s ha a keret megtelt, nem lehetett a darabot megnézni. Az új körbe is a szélrózsa minden irányából annyian jöttek, hogy majd szétlökték a kör falát. Aranyadhalmon a műsoros estre sokszor nem fértek be és hazamentek. A színdarabot kétszer is bemutatták. Csereelőadásokat is rendeztek: az aranyadhalmiak Kardoskútra, Barackosra is mentek, a gyulamezei Takarosi Olvasókörben is szerepeltek. Kardoskútra a barackosi, pecercési, kutasi, pósahalmi műkedvelők is jártak előadást tartani. Viszont a kardoskúti színjátszók a Barackosi és Fecskésparti Köröket is felkeresték. Cinkuson, Tatársáncon pedig az Orosháza-monori műkedvelők is többször szerepeltek. Az Aranyadhalmi Olvasókör műkedvelői gárdája Simándi Béla tanító buzdítására benevezett a vásárhelyi műkedvelő-versenyre, ahol 17 színjátszó csoport indult. A zsüri színészekből állt. A Kunyhó előtt c. darabbal második díjat nyertek. A darabban egy pityókás fuvaros kereste éjnek idején a csősznél a kikapós feleségét, aki a kunyhóban rejtőzött. Molnár Sándor alakította a fuvarost, aki jó szereplő volt, csak arra kellett vigyázni, nehogy sokat igyon. Arra hivatkozva ivott, hogy neki a szerepben pityókásnak kell lenni. Tökrészeg lett s közelgett a fellépése. Úgy tették be a színpadra. Rövid támolygás után felocsúdott és sok csuklás között hibátlanul elmondta rövid szövegét. A díjkiosztás után a zsüri elnöke — egy pesti színész — gratulált s külön megdicsérte a részeg fuvarost az élethű alakításért, — teljesítménye a hivatásos színésznek is becsületére vált volna. „Könnyű volt neki, mert tényleg be volt rúgva!" — mondta Juhász Nagy Vilmos. „Akkor meg azért érdemel dicséretet — válaszolt a színész —, hogy hiba nélkül leadta!"

A szereplők a mindennapi életben is hasznát vették a szereplésüknek. A fellépésük javult, meglátszott rajtuk, hogy a nyílvánosság előtt szerepeltek. Szórakoztak, tanultak, hasznosan töltötték el idejüket. A szülők büszkék voltak arra, hogy a fiuk-lányuk szerepel. Különösen a lányos anyák örültek a szereplésnek, mert a lányuk könnyebben ment férjhez. Aranyadhalmon Herczegh István a Bessenyei lányt vette el, aki szintén jó szereplő volt. Kardoskúton is két pár házasodott össze: Németh József Gyömrei Rozáliával, valamint Bánki Horváth János is partnerét vette el.

A műkedvelő előadásokhoz vidám emlékek is fűződtek. Ismét Juhász Nagy Vilmos gyűjtéséből közlünk egy derűs esetet. A két csinos lánytestvért két közelben lakó legény kísérte el a próbákra. A gyöp szélén elköszöntek a lányoktól. Azokat pedig a tanyában a szomszédék legényfia várta, akit a lányok ki nem álltak. A lányok megkérték a két legényt, vadítsák el valami módon. Örömmel vállalkoztak rá, de meghagyták a lányoknak, majd ha éktelen zajt hallanak, rémületet színleljenek. A következő próba után ismét várta a lányokat a legény. A két legény pedig fehér lepedőt terített magára. Az egyik egy zsírosbödönt vert eszeveszettül, a másik pedig egy csomó lánccal nyargalt a tanya körül. Egy öreg pisztolyból nagyokat durrantgattak. A szomszéd legény minden bátorsága elpárolgott s nem mert hazamenni. A szobában akart aludni, de a lányok nem engedték. Nagy nehezen rábeszélték, hogy szaladjon ki az istállóba s ott a két fiútestvérrel aludhat. Az istállóban nem volt máshol hely, csak a placcon, melynek szélén egyikfelől a lovak, másikfelől a tehenek álltak farral a placc felé. A mi legényünk szalmát szórt oda s lefeküdt. Hajnal felé a két legény nagy hápogásra, fuldoklásra rebbent fel, s amikor meggyújtották a mécsest, látták, hogy az egyik tehén egy nagy lepényt ejtett a legény fejére. Alig tudták kitakarítani a szeméből, szájából, füléből és a hajából a meleg tehénganét. De nem is okvetetlenkedett többet a lányoknál.

4. Ismeretterjesztés

Az olvasókörökben ismeretterjesztő munka is folyt. Azonban a többi tevékenységhez viszonyítva úgy tűnik, hogy nem mindenütt volt jelentős. Még ott sem folyt komoly ismeretterjesztő munka, ahol a szomszédságban iskola volt. Ugyanis nem minden tanító ismerte fel az ilyen irányú munka fontosságát. Iskola közelében működő olvasókörökben az ott működő tanító időnként tartott egy-egy előadást, sok esetben felolvasás formájában. Tatársáncon is csak hébe-hóba tartott a cinkusi tanító egy-egy aktuális témáról előadást. Itt a tanító csak addig tartott előadásokat, míg nőtlen volt. Ezzel szemben Kardoskúton még filozófiai előadást is tartottak. Néha Vásárhelyről ment ki egy-egy előadó a pusztai körökbe. Általában legtöbb körben nehézséget okozott az előadók biztosítása, különösen ott, ahol a kört nehezen lehetett megközelíteni. Pecercésháton is átlagosan évente csak négy ismeretterjesztő előadást tartottak, mert abban az időben a Ficsér-dűlő még nem volt köves.

Sokkal nagyobb gyakorlati jelentősége volt a különböző tanfolyamoknak. Legtöbb körben ezüstkalászos tanfolyamot szerveztek, így Barackoson, a Csajági Körben, Mágocsoldalon, Kardoskúton stb. Utána a szabás-varrás tanfolyam következett: Mágocsoldalon, Tatársáncon stb. Néhol szikjavító, sajtkészítő, kosárfonó, zsákszövő, faápoló tanfolyamot is rendeztek. Pecercésháton csak egyszer volt háziipari tanfolyam a nők számára: fonást, szövést és hímzést tanultak. Fonni mindenki megtanult. A záróvizsgán 12 rokka pergett a színpadon. A tanfolyamokat a közeli tanítók tartották: amelyik kört Vásárhelyről vagy Orosházáról könnyebben megközelíthették, oda gazdasági tanárok is kijártak.

A Kardoskúti Olvasókörben is gyakran rendeztek tanfolyamokat. A főző-, zöldmező-, méhészeti, a baromfitenyésztési, kertészeti és ezüstkalászos tanfolyamon sok hallgató vett részt. Harmincnál kevesebb hallgató sohasem volt, de nemritkán százon felül volt a hallgatók száma. Különösen, ha Zatykó Sándor tanár úr adott elő. Nagyon jó előadó volt, ha ő adott elő, nem volt olyan sürgős dolog, melyet ott ne hagytak volna.

A tanár úr az ezüstkalászos tanfolyamon a takarmányozással ismertette meg a hallgatóságot. A tanfolyam végefele a vitaminokról tartott előadást és kitért az „É" vitaminra is, amelynek a szaporító szervekre gyakorolt kedvező hatását hangoztatta és hozzáfűzte, hogy a csirázó magvakban fordul elő a legnagyobb mennyiségben, ezért adnak a gunárnak kicsiráztatott zabot. Az emberi eledelek közül a *csíramálében* van a legtöbb. A tanfolyamzáró banketten a felszolgáló asszonyok bejelentették, hogy vacsora után a tanár urat ajándékkal lepik meg. Egy fehér szalvétával leterített tálat tettek a tanár elé azzal, hogy használja egészséggel. Amikor a szalvétát a tanár úr levette, a kíváncsiskodók nagy derültségére csiramálé volt a tányérban. Akkoriban az a hír járta, hogy a középkorú tanár úr egy csinos, fiatal lányt vett el feleségül.

Az olvasókörökben tánciskolát is tartottak. Pusztafeketehalomra, Mágocsoldalra télen vagy kora tavasszal tánctanító járt ki Orosházáról. Egyszer Fecskésparton is volt tánciskola. Miután az olvasókörök nagytermei nagyon alkalmasak voltak lakodalmak tartására, minden körben lakodalmat is tartottak. A Barackosi Olvasókörben a nagyteremben öt sor asztal fért el. A körnek mindene megvolt, ami egy lakodalomban kellett. A Csajági Körben a tagok ingyen kapták a helyiséget és az edényeket, más fizetett értük. Egyes körökben istentiszteletet is tartottak. Pósahalmon ősszel-tavasszal ref. istentisztelet volt a nagyteremben, ha hideg volt, akkor az olvasószobában. Gregus Máté hozta ki a papot Kutasról, mert ő volt az egyház gondnoka. Mindig vasárnap délután tartották az istentiszteletet. Elég sokan összejöttek. Feketehalmon is évente négyszer volt kat. és ref. istentisztelet. Kutasról hozták ők is a papokat. Ha délelőtt tartották, akkor ebédet, ha délután, akkor uzsonnát kapott a pap. Mágocsoldalon egyszer-kétszer, Aranyadhalmán ritkán volt ref. istentisztelet.

5. A körök gazdasági tevékenysége

Az olvasókörök sokrétű kulturális munkájuk mellett foglalkoztak gazdasági tevékenységgel is. Különösen szükség idején kisebb méretű kereskedelmi tevékenységet is folytattak. Mindezek nagyon becsesek nekünk, mert ebben látjuk a szövetkezés csíráját. Fontosságuk miatt felsoroljuk mindazokat az olvasóköröket, amelyek közszükségleti cikkeket, s egyéb anyagokat nagy tételben vásároltak és kiosztották a tagok között. Így lényegesen kedvezőbb áron jutottak hozzá, mint a kereskedelmi hálózaton keresztül.

A Barackosi Olvasókörben legtöbbször műtrágyát hozattak közösen. Három vagy négy éven keresztül 3 vagon műtrágyát szereztek be gyári áron s kiosztották a tagok között. Így olcsóbban jutottak hozzá. Kétszer-hátromszor vetőburgonyát is hozattak. Pecercésháton is a második világháború után, a kör 2–3 hordó petróleumot vett és beszerzési áron szétmérték. Amikor egy hordót kiosztottak, észrevették, hogy elmérték. A következő hordónál már visszafele mértek: a teli hordót tették a mázsára, az összes súlyt rátették s azután a kívánt mennyiséget kiengedték. Így nem fizettek rá. A Csajági Olvasókörben is a közös beszerzéseket a petróleum beszerzésével kezdték el. Ősszel összeírták a télirevalót s a kör megrendelte. A bolti ár 10 fillér volt, 5 fillérbe fizették ki literjét, 1 fillért a kimérő kapott, így 10 fillér helyett 6 fillérbe került a petróleum literje. Csak a kör tagjai írathattak, kivétel nélkül írattak is. Néhányan csak azért iratkoztak be a körbe. Miután a fenti dolog bevált, kocsikenőcsöt is rendeltek a tagok részére. Ez is felényibe került. Három-négy tavaszon 4—5 q kocsikenőcsöt, néhány éven keresztül 4—5 vagon tűzifát is hozattak. Kutason mérték szét. Mivel a Sóstóparti Olvasókör közelében volt bolt, pár éven keresztül ők csak tűzifát hozattak. Előre feliratkoztak és az árát is kifizették. Egyszer hízósertést is adtak át vagontételben, de a Hangya Szövetkezeten keresztül többször szállítottak. Kakasszéken két alkalommal búza- és árpavetőmagot, és aszályos évben kukoricát is hozattak. Összeírták a szükségletet és az árára rátették a költségeket. Pósahalmon Rostás János elnök ideje alatt egy alkalommal vetőmagot írattak s amint megérkezett, szétosztották. A közeli Pusztafeketehalmi Körben is, amikor 1905-ben nem termett kukorica, vetőmagot hozattak a kör tagjai részére. A Csajági Körben az arra rászorultaknak kisebb kölcsönt is folyósítottak, igaz alapszabályellenesen. Azonban jegyzőkönyvbe vették azt az óhajukat, hogy a tagoknak ne csak 20 forintig lehessen kölcsönt adni. Eleinte többen igénybe is vették, de később a parasztság más útonmódon (zöldhitel stb.) pénzhez jutott és azután az igénylők elfogytak.

Mágocsoldalon a kör tagjai kérték, hogy a körszolga lakásában tejgyűjtő és feldolgozó fiókot létesítsen a csicsatéri tejüzem. Összeírták, hogy ki mennyi tejet hord. 20 literes tejeskannát adtak ki. 3—4 tanya összeállt és felváltva vitték kocsin a tejet. Így csak a szomszédba kellett átvinni a tejet. Hetenként fizettek. Akinek soványtej kellett, fillérekért kapott. Soknak nem kellett, ezért egyesek többet is vihettek, de olyan nem kapott, aki tejet nem szállított. Bevált és jó pár évig működött a tejbegyűjtő, a második világháború szele vitte el.

Mágocsoldalon a szerződött növények után járó szolgáltatásokat, pl. olajpogácsát, a kör udvarára szállították s ott mérték ki. A körben meghatározott napokon vetőmagburgonyát is írathattak még a nem tagok is. Amikor a második világháború alatt jegyes világ volt, a cukrot is a körhöz szállították s ott osztották ki. A lovas embereket listára vették s azok díjtalanul szállították ki a körbe. A szolgalakásban közellátási kirendeltség is működött. Szerették volna, ha az adóbeszedők is kijöttek volna, de abból nem lett semmi. A körnek telefonja is volt.

6. A köri élet alkonya

A második világháborút a pusztai olvasókörök is megérezték. Míg a Pecercésháti Kör csak némi anyagi kárt szenvedett, addig Kakasszéken széthordták a színpadot és a felszerelés java részét. A háború befejezése után néhány hónapon keresztül nemigen látogatták a köröket. Egyes helyeken azután már csak tengődött az élet. Pósahalmon is csak *sutykó* legények biliárdoztak. A Csajági Körben még azután is évente 2—3 rendezvényt tartottak, de — úgymond — erőltetett dolog volt az már. Sin Lajostól tudjuk, hogy az Aranyadhalmi Körben is még egy vagy két évig össze-össze jöttek a tagok, de a köri élet állandóan hanyatlott. A Kakasszéki Kör oszlott fel leghamarabb, Hegedűs József javaslatára iskola lett belőle. 1948-ban több kör működése megszűnt, de nem oszlott fel. Egyes körökben viszont — így például a barackosiban — a háború után egészen 1948-ig éppen olyan élet folyt, mint a háború előtt.

Az 1950—1952-es években csend honolt a legtöbb olvasókörben. Ekkor szűnt meg az Aranyadhalmi Kör. Bekérték a kör iratait. A kör ebek harmincadjára került: ki mit látott, azt vitte. A biliárdasztal Kardoskútra került, de hogy a szép könyvtárt ki vitte el, nem tudni. „Még a helyit is fölszántották, ahogy sëmmiből lëtt, úgy vált sëmmivé!" — mondta Juhász Nagy Vilmos.

Itt-ott még egy kis időre fellángolt a köri élet a Pusztán, így többek között Sóstóparton is. Ott a taglétszám megduzzadt, egy évben 14 bálat is rendeztek, mintha megérezték volna a véget. Később jöttek a különböző korlátozó rendelkezések, amelyek nagyban gátolták a köri élet újra kibontakozását.

Végső soron a parasztság életében végbemenő alapvető változás, a mezőgazdaság gyökeres átalakulása csukta be az olvasókörök kapuit. Különösen az 1960-as évektől bomlott meg a hagyományos paraszti élet. A fiatalok egy része belépett a termelőszövetkezetekbe, más része az iparban helyezkedett el. Az öregek pedig a városba, falvakba költözködtek. Így a Puszta lakossága megritkult. De a technika fejlődése is sírásója a köri életnek. Pap Lukács István mondta: „Ahol táskarádió van, ott már nem hiányzik a köri élet!" Márpedig alig van tanya, ahol nincs.

Legtöbb olvasókört a termelőszövetkezetek vettek birtokukba. Cinkuson a termelőszövetkezet központja, Kardoskúton malmi cseretelep van az olvasókör épületében. Tatársáncon a posta kapott benne helyet. Sok esetben a tulajdonjog vitás. Mágocsoldalon a biliárdszobából boltot csináltak, amely bevált. 1967-ben végleg megszűnt a kör s most csak a jó Isten tudja, kié, mondják a környékbeliek. Az bizonyos, addig javítják, ameddig a bolt ér, de tovább egy marék sarat sem tesznek rá. A mágocsoldalin kívül a Pósahalmi Olvasókör épülete is romos. A Barackosi, Csajági, Fecskésparti és Sóstóparti Köröket pedig már le is bontották.

A kevés olvasókör közül a pecercéshátiban van még némi élet. A vásárhelyi mozi minden vasárnap keskenyfilmet vetít benne. Az italmérő-helyiségben pedig a közeli iskola úttörőcsapata kapott otthont. A nagyteremben iskolai ünnepélyeket rendeznek. 1970-ben még aratóbálat is tartottak benne. A megváltozott viszonyok következtében csak a Barackosról Pusztaközpontba „bevitt" Barackosi Olvasókör életképes. Korszerűsített épületébe a villanyt is bevezették, rádióval és televízióval is ellátták. Noha az új helyen levő kör adottsága sokkal jobb, mint a pusztai köré, a benne folyó élet nem éri el a régebbit, annak ellenére, hogy Kardoskút község és annak művelődési háza támogatja.

A hagyományos paraszti élet virágkorában — mint már mondottuk — az olvasókörökben folyt a Puszta kulturális élete. Működésük ismerete és becsülése nagyban hozzájárult ahhoz, hogy amikor Koczka Pál parasztlektor átolvasta az olvasókörökről szóló fejezetet, ezzel a mondattal toldotta meg: „E fejezetből látszik, hogy nem is éltünk mi olyan elhagyottan!"

Névnap

Gojdár István véleménye szerint az első világháború előtt főleg a jobbmódúak és kisebb parasztok, valamint tanyások tartottak névnapot. A feltörekvő paraszt nem áldozott ilyesmire, mert a nagy névnap sok kiadással járt. A vásárhelyi származású inkább tartott névnapot, az orosházi takarékosabb volt. Olasz Ernő tapasztalta, hogy nem a föld nagyságától függött, ki mekkora névnapot tartott, hanem sok függött attól, hogy az ünnepelt szerette-e az italt. Az italos ember nagyobb névnapot csapott. Általában a vásárhelyiek italosabbak voltak. Az bizonyos, hogy a vásárhelyiek nagyobb névnapot tartottak, mint az orosháziak.

Elek István a sámsoni határszélen lakó *kétfertájos* gazda mindig nagy névnapot tartott. Aki elment megköszönteni, azt pálinkával megkínálta, de volt ott „önnivaló is". A cserepesi uradalom juhászától vett birkát egy forintért, azonban vissza kellett adni a bőrét. (A juhász mint elhullott jószágot kezelte.) Este pedig nagy vacsorát tartott. Králik Palkó kistanyás volt Nagy Károlynál, ott meg Pál-napra csaptak nagy disznótort. Tanyásember létére két nagy hízót vágott. Két cigány is húzta. Az asztalt a falhoz nyomták és a szobában táncoltak.

Mindig az ember névnapja volt a nagyobb, nemritkán — különösen amikor még az asszony magázta az urát — az asszony névnapja el is maradt. Általában az őszi munkák befejezése után tartottak nagyobb névnapokat. Nyáron csak kisebbeket tartottak: nem állt el az étel, dologidő volt, bizonytalan volt a meghívottak eljövetele stb. Télen a szobában tartották, de nem pakoltak ki, nyáron pedig a házelején. Némely helyen, ahol nagy volt a rokonság, disznót, vagy birkát vágtak. Általában inkább vacsorát készítettek, ilyenkorra elvégezték a nappali munkát.

A szerző kutatásai során a Kerekes-tanyában lakó Gyömrei Jánosné Kerekes Emilia névnapjára csöppent. Miután Emília-nap júliusban van, a névnapot a ház elején tartották. A szobában-konyhában minden a helyén maradt. A házelején a bejárattól jobbra-balra egy-egy kecskelábasztalt állítottak, s viaszkosvászonnal terítették le. Az asztalok mellé padokat tettek.

Gyömrei János egy birkát vágott, s bográcsban főzte a birkapaprikást. Két élőfa közé egy rudat dugtak s azon csüngött a bogrács. Az eldarabolt húst úgy rakták a nagy bográcsba, hogy a lába szára alul került, hogy amikor a húst mozgatja, sederinti-csiszolja, súrolja a bogrács fenekét. Így nem sül le a paprikás. Hogy a szél ne élessze túlságosan a tüzet, két ajtót tettek szélfogónak a tűz elé. Amikor majdnem megfőtt a hús, a bográcsot levették a tűzről és egy vesszőkasba tették, majd egy kis vájdlingba öntötték a levét. Ekkor a paprikás főzője megfordította a húst, a birka lábai a paprikás tetejére kerültek. Ekkor tették bele a paprikát a leöntött lére, majd a bográcsot ismét felakasztották a tűzre és ráöntötték a paprikás levet. Megrottyantották. Nagyon kellett vigyázni, mert a paprikáslé *lëhúzza* s hamar lesülhet. Hol lejjebb, hol feljebb akasztották, ahogy kívánta. Az érkező rokonok közül az asszonyok inkább a háziasszony köré s a férfiak pedig a bogrács köré gyülekeztek és beszélgettek.

A tyúkleves a házeleje előtt az udvaron felállított üstházban, zománcozott üstben főtt, négy tyúkból. De a konyhában is begyújtottak s amikor a hús megfőtt, a főtt húst a konyhába vitték, mert különben nem lehetett volna a levesbe tenni a két levél kockatésztát. Míg a leves főtt, terítettek. Az asztalra tányérokat tettek, lefele fordítva s az evőeszközöket melléjük rakták.

A vendégek az asztalhoz ültek. Az egyikhez inkább az idősebbek s főleg asszonyok ültek, míg a másikhoz főleg férfiak. A két-három egészen kicsi gyerek az asszonyok között ült. Az elhelyezkedésben némi hagyományos ülésrendet lehetett találni. Ültették a vendégeket, de mindenki tudta a helyét. Az elhelyezkedés lassan történt, vigyázott mindenki, nehogy valakinek a helyére üljön.

Amikor az udvaron megfőtt a leves, bevitték a konyhába és onnan hordták ki a levesestálban. Négy személyre számítottak egy levesestálat, ha elfogyott, vittek. Majd felszolgálták a paprikást, savanyú uborkát, kenyeret. Minden vendég egy-egy üveg sört kapott. Végül tészta került az asztalra. Amikor egy-egy vendég elment, kikísérték a bejáróig és a zenész kimuzsikálta. A tanyabeliek kezdték az esti etetést, a jószág is mozgolódott már.

Gyömreiék, ha hidegebb időben tartanak családi ünnepeket, akkor a kiskamrában, télen pedig a szobában tartják. Ekkor bent nagyobb a felfordulás. A szobából teljesen kipakolnak a kisszobába és három asztalt tesznek be, padokkal. A János-nap nagyobb, mert tél van és jobban ráérnek. Estétől reggelig tart. Ilyenkor a konyhában főznek.

Kocsmázás

A pusztai emberek leggyakrabban az olvasókörökben iszogattak, a nagyobb mulatozást a csárdákban, kocsmákban csapták, de igazán nagyot a városi kocsmákban mulattak.

Előfordult, hogy az ember összezörrent az asszonnyal s kalapot nyomott a fejébe: „Na én elmöntem!" Az asszony tudta már, hogy hol fog kikötni. „A fene a belit ögye mög, mögin a kocsmába mögy!" „Mikor gyün haza?" „Ha hazaérök, köszönök!" — volt a válasz. Ha barátokra akadt a kocsmában, akkor ottragadt. Olyan dologidő nem volt, hogy kocsmázó ember ne akadt volna. Fejes Márton emlegette, hogy Kocsis Ferkó bérlőember összekapott az asszonnyal, elment a kocsmába, addig mulatott, míg a haszonbérből futotta. Éjnek idején a felesége vasvillával ment érte és hazahajtotta, ugyanis Kocsis Ferkó ittas állapotban nagyon veszedelmes volt.

Gyakran az olvasókörökben iszogattak. A nagyobbakban — így a Barackosi Olvasókörben is — vasárnap és csütörtökön italt is mértek. Más napokon öten-hatan összeálltak s egy demizson bort hoztak a közeli kocsmából és iszogattak. Aztán legtöbbször átmentek a kocsmába. A pusztaközponti kocsmáros már reggel 5 órakor nyitott, hogy az úton járó emberek ihassanak, mert:

Bort iszik az útonjáró
Akár szegény, akár báró!

Az első világháborúig a Pusztán minden évben, január utolján volt a lóösszeírás. Erősen várták az összeírás napját, mert mindig kocsmázással fejezték be. Egy hónappal előtte kihirdették, a hirdetést a pusztaközponti orvoslakásra ragasztották, de az újságba is beletették. Az orvosi lakásban volt a városi tisztviselőknek egy helyiség fenntartva. Az urakat a város kocsija hozta ki. Az egész Pusztáról Pusztaközpontba jöttek a lóösszeírásra. A lovak darabszámát, korát írták be. Az összeírás gyorsan haladt.

A kocsmások nyomban átmentek a kocsmába. De olyan is volt, aki *elsőbb* ivott, azután ment az összeírásra. A lóösszeírásra rákészült az öreg Vörös János kocsmáros és sokszor olyan rossz bort mért ilyenkor, hogy aki abból *befeneködött*, egy hétig fájt a feje. Piszkos volt a kocsma, de az áttelenben lakó Riczinger Károly doktor úr nem kifogásolta, mert a bor nagy részét ő itta meg. Ha beteg kereste a doktor urat, először a kocsmába ment, mert ott lehetett megtalálni.

A messzebbről jövők kocsival, szánkóval jöttek s a közelben lakó ismerősöknél, rokonoknál kifogtak. Azok legtöbbször sütöttek, főztek, mert tudták, hogy vendégük lesz. Az összeírók rendszerint elhozták az asszonyt is bandázni. Olasz Ernő nagybátyja, az Aradi út közelében levő Olasz Bálint is minden évben kocsival jött hozzájuk a lóösszeírás napján, asszonyostól. A családi ügyeket is ilyenkor beszélték meg. Az emberek evés után bementek a kocsmába. Olasz Bálint még otthon is dalolta:

A bárónynak négy a lába,
Kurvából van minden bába.

Még a kocsin is dalolt, amikor mentek haza. Ha a pusztai ember a városban rég látott baráttal — különösen katonacimborával — találkozott, leggyakrabban a kocsmában kötött ki. A pohár mellett jobb ízűt beszélgettek. Ha úgy jött a sorja, ott is ebédeltek, megvetették a bor ágyát: a pörköltre, töltött káposztára, sült kolbászra, pecsenyére, kocsonyára csúszott a bor. Sokszor éjszakába nyúlt a barátkozás. Az fizetett, akinek pénze volt, illetve régi szokás szerint az, aki meghívta a másikat.

De legtöbben a piaci napon kocsmáztak. Fejes Márton szerint az igazi pusztai ember a piacra igyekezvén minden kocsmánál megállt. „Annyuk, nem lössz szöröncsénk, ha nem állunk mög!" — s egy *füles bort* (3 dl) felhajtott. De az asszony is kapott egy fél deci kevertet. Piacolás közben összetalálkoztak a barátokkal, cimborákkal. Az volt az első: „Hun találkozunk?" Aki nagyjószágot adott el, az hívta a cimborákat inni. A lábasjószág eladásakor vagy vételekor sohasem maradt el az *áldomás*. Az áldomást fizető volt a *gödörcsősz*. Gyakran néhányan odavágódtak az áldomást ivókhoz — jó szerencsét kívánva a jószághoz — és a gödörcsősz *kontójára* (számlájára) ittak. Sokszor egy nagy asztallal voltak. Amikor a poharak kiürültek, hozattak még. Orosházán a Vékonyné és a Káposzta-féle kocsma volt a *kifogó*. A vásárhelyi ember sohasem tarisznyázott, hanem sokszor asszonyostól együtt a kocsmában pörköltet evett. Vékony Károlynénak különösen jó konyhája volt.

Az asszonyok legtöbbször kint maradtak kocsipásztornak, de ha már sokallták, fogadtak a „köpködőn" embert, aki pár pengőért felült a kocsira. Az asszonyok összebeszéltek és bementek. Volt úgy, hogy külön asztalhoz ültek és édes italt ittak, volt úgy, hogy az emberekkel együtt ültek, sőt még daloltak is. A jó énekest még kérlelték is, hogy énekeljen. Fejes Mártonnét is sokszor énekeltették. Ha nagy volt a társaság, az asztalokat összetolták s a nótától majd megrepedt a kocsma *pallata*. Mindig volt olyan, aki a nótát vezette, ilyen volt *bodor* Juhász János, aki nagyon szépen tudott dalolni. Ha nem áldomást ittak, akkor mindenki sorba rendelt „egy asztalt", vagyis az asztal mellett ülőknek. Ha elfogyott a pénzük, felíratták. Férfi szóló tánc csak akkor következett, amikor „meleg volt a füle" az atyafinak. Szűcs Ernő tudott szépen mulatni. Kardos Dezső duhaj volt, még az asztal tetején is táncolt, lesöpört róla mindent. A nótarendelő legtöbbször a prímás vonójába húzta a bankót, vagy a zsebébe csúsztatta. Néha az öreg cigánynak a homlokára köptek és arra ragasztották a bankót, nem sértődött meg érte. Ha evés előtt voltak, akkor pálinkát ittak, de mulatni csak tiszta borral mulattak. Legtöbbször nem rúgtak be s mindegyik ki tudott hajtani; előfordult, hogy az asszony hajtott ki. A mulatás vége felé az asszonyok nógatták az embereket: „No most már ölég volt, sötét lössz, mire kiérünk!" Csak szép szóval lehetett rávenni az embert a felkerekedésre. Hazafele is megálltak minden kocsmánál. Az is megtörtént, hogy az ember annyira előre volt az itallal, hogy a vége felé nem tudott a kocsiról leszállni. De szerencsétlenség sohasem történt. „A részög embör ha esik is, a Szűz Mária kötényébe esik!"

Voltak emberek, akik éven át sok pénzt hagytak a kocsmában. Ilyenek voltak: Mucsi Sándor, Nagy István, Fejes Zoltán és Maczelka Miska. Egy alkalommal az utóbbinál elúszott a tehén és a csikó ára. Nagy István is eladta a lovat, tehenet, hogy abból fizesse az árendát — de mind a kocsmában maradt, nem vitt haza egy petákot sem. Vörös Pál és Vörös Mihály egyszer fát és cserepet akartak venni, de minden pénzüket a Vékonynénál hagyták. Rostás Mátyás (Sóstópart), Gojdár Imre és Kiss Pál (Pusztaközpont), Olasz Tamás és Olasz Márton (Kakasszék) sokszor 3—4 nap is, sőt Rostás Mátyás egész héten mulatott vagy Káposztáéknál, vagy Vékonynénál. Rostás Mártonnak apósa, anyósa gazdag volt. Mondta is:

„Eb fél, kutya fél, míg ipam, napam él!"

Rostás Mátyásról még nótát is szerkesztettek:

Száz forint volt a lajbim zsebibe,
Azt kérdi a rózsám, hová lett belőle.
Nem vettem rajta hat ökröt rózsám,
Elhúzta a cigány érte a nótám!

Mindig került „poharas barát". „Ha borod van, barátod is van!" Rostás Mátyásnak a jó hangú Tar Jani bácsi is barátja volt. Dombi Kiss Lajos a „segge-vége" volt a Rostás Mátyásnak, mikor belemelegedtek, egész héten mulattak. A kocsmában felöltözve szundikáltak, s azután mulattak tovább. Ameddig mulattak, nem kerültek ágyba, noha a kocsmában vendégszoba is volt. Fogadásból is ittak. Fejes Márton, Kiss Pál Antal, Deák Pál, Molnár János és Ambrus János betértek a székkutasi kocsmába Laufer Károlyhoz. (A parasztok Lófasz Károlynak, az öreg Lófasznak hívták.) Zsidó ember volt. Fogadtak egy hordó sörbe-borba, hogy Ambrus János egy évig nem borotválkozik. Be is tartotta. Még most is *szakállas Ambruzsnak* mondják, noha már régen leborotváltatta.

Előfordult, hogy becsukott ajtó mögött mulattak. Újabb vendégeket nem eresztettek be. „Az italos embör sokszor gyújt az ördögnek mécsest." „Az ördögnek a kezében adja ilyenkor az embör magát!" — mondta Fejes Márton.

A pusztai asszonyok végső soron beletörődtek a mulatozásba, „a takaró mindent kibékített!" Az asszonyok nem mentek az emberek után a kocsmába, abból mindig nagy baj származott. A kocsmások azt az embert ki is közösítették maguk közül. „Majd hazagyün, tuggya a járást!" — törődtek bele az asszonyok. Ha *szemetes* (részeg) volt az ember, akkor az asszony lefektette s azután sokszor elsimult minden. Volt úgy ist hogy egy kicsit *kapcáskodott* az asszony. Idős Fejes Márton Szentesen elmulatta egy pár ökör árát. Otthon az asszony elkezdte mondani az ő igazát, de az öreg az asztalra ütött: „Most már ölég!" Nem is volt ott tovább egy szó sem. Minden ment tovább a maga útján. Néha még az asszonyoknak jó arcot is kellett hozzá vágni. Szűcs Ernőékhez egyszer éjfél után ment haza a férj, Fejes Mártonnal együtt. Az asszonynak fel kellett kelni, vacsorát készíteni. Fehér Sándor feleségének ilyenkor még dalolni is kellett, különben elverte. Általában a vásárhelyi asszony jobban megértette a kocsmás férjét, mint az orosházi. Látta annak idején, hogy az anyja milyen türelmes volt az apjával szemben. Különben is a vásárhelyi emberek jobban szerettek mulatni, mint az orosháziak. Ritkán került olyan asszony is, aki versenyt ivott a férfiakkal. Kakasszéken Vincéné minden szombaton vacsorára megy a férjével s mindketten berúgnak. Az asszony nagyon szépen tud mulatni. Félkörben állítja a zenészeket, s közéjük bújik és szólótáncot jár. Nagy nézőközönsége van. Az alacsony s kissé kövérkés asszonynak a táska mindig a karján van. Ritkán az asszonyok is csúnyán berugtak. Csúnyább a berúgott nő, mint a berúgott férfi.

Templombajárás a Pusztán

A pusztai templomok közül a sóstóparti r. k. templom volt a legrégebbi. Az emlékezet szerint az 1900-as években épült. Nem tudnak arról, hogy a templom építése előtt valahol is összegyűltek volna istentiszteletre. A sóstópartiak nagy része *nagykatalikus*. Az Udvardiak, az Ambrusok, az Oroveczek, a Fejesek, a Pál Flóriánok, a Pap Lukácsok nagyon vallásosak voltak. A templomépítés előtt gyalog mentek Kutasra vagy Orosházára a templomba. A telket Ambrus János ajándékozta a vásárhelyi kat. egyháznak. Az épületet a környék katolikus hívei adták össze. A sóstóparti katolikus családok jómódú, erős családok voltak.

A templomban oltár, gyóntató, harmónium és padok voltak. Belül fehérre meszelték. A falon körös-körül szentképek függtek, Pap Lukács Jánosné szerint „szép, nagyon szép

volt!" A templom fedele alatt volt a takarító szoba-konyha-kamrás lakása is. Mellette harangláb és kút állott. A templom mögött 10—15 síros kis temető húzódott.

Minden hónap utolsó vasárnapján délelőtt volt a szentmise. Vásárhelyről jött ki a pap. Az esperes is szeretett kijárni. Ha hét derekán beszóltak, akkor más vasárnap is kijöttek. A környékbeliek sokszor a többi vasárnapokon „csupa gyalog" bementek Orosházára a templomba. Amikor javult az idő, szépen felöltöztek és gyalog beballagtak. Ha utolérték a templomba igyekvőket, csapatosan mentek. Hazafele pedig megvárták egymást.

A takarító előkészítette azt, ami a miséhez kellett. A mise 9 órakor kezdődött s reggel minden órában harangoztak a mise kezdetéig. A hívek egyenesen a templomba mentek és beültek a padokba. Baloldalt a hosszabb padokban a nők, s a jobboldalt a rövidebb padokban a férfiak ültek. A férfiak mindig kevesebben voltak. Amikor az olvasónak vége lett, énekeltek. Mindig volt egy jó hangú idős énekesasszony, aki mondta az olvasót s azután énekeltek. Pap Lukács Jánosnénak az Ambrus-ángya volt az énekesasszony. Nagyon számoltak a misére, mert akkor a környékbeliek találkoztak egymással.

A templomba járók beosztották maguk között, hogy ki hozza ki a papot, Kutasra mentek a vonat elé. Általában nem húzódoztak tőle, pedig az azzal járt, hogy náluk ebédelt a pap. „Na gyertök el arra tik is (mondták a rokonoknak), *papebéd* lössz nálunk!" Az asszonyok már egy-két nappal előtte készülődtek rá. Legtöbbször tyúklevest főztek csigával. A második fogás birka- vagy sertés- vagy csirkepaprikás volt. A sült, rántott hús sem maradhatott el. Rétest, krémest vagy piskótát sütöttek. Reggel a *hatossal* már jött a pap, akit a tanyára vittek. Csak a család reggelizett, a pap mise előtt nem evett. A tanyáról kocsin mentek 9 órára a templomba. A lovakat subával letakarták és várták a mise végét. A mise 12 óráig tartott. A templomudvaron — ha jó idő volt — egy félóráig beszélgettek. A pap rózsafűzért, szentképeket vitt a misére. A rózsafűzért árulta, a Mária-képeket osztogatta. Azután haza mentek. Még a távolabb lakók is gyalog mentek haza. Akkor ült kocsira a pap, amikor a hívek széledeztek.

A tanyában az asztal mellé ültették a papot és a család körülülte. Az ebéd előtt pálinka járta, ebédközben és utána kinek mi kellett: bort, sört ittak. Sok volt az ennivaló és kényelmesen ebédeltek, mert a vonat csak délután 4 órakor ment. A sült hús és a sütemény az asztalon maradt s ettek-ittak. Legtöbbször jó volt a hangulat, sokszor még a pap is viccelődött.

Ha a házigazda jó borivó volt — mint pl. Bakos István —, ott a pap is felöntött a garatra, s dalolva mentek a vonathoz. Az 1920-as években történt, hogy özv. Rostás Andrásnénál volt a papebéd, a *hatoshoz* vitték ki a papot. A Rostás család nagyon dalos volt s egész úton daloltak. Együtt énekelt velük a pap is. A kocsin a farba került a pap az egyik nagylánnyal. A hangulat olyan emelkedett volt, hogy a tisztelendő atya azon vette észre magát, hogy ölelgeti a jól megtermett nagylányt. Emlegették is sokáig: „A pap is jól fölöntött, mert az úton ugyancsak ölelgette az Örzsikét!" A pusztai ember így vélekedett papjáról: „A pap is elvégzi az ő dolgát, de azontúl ő is éppen olyan embör, mint a másik!"

Aki szerette a papebédet, de nem volt fogata, a főzést elvállalta, de más hozta ki a papot. Így történt Tóth Jánoséknál is. Itt is annak rendje-módja szerint készült a papebéd. Fél lábon állt az asszonynépség: „Mingyá itt a fogat!" Az asszonyok még fűtöttek s a kocsi már megérkezett. Az asszonyok egy része a csigát főzte be, a másik a kemence tetejéről az ott kelő kuglófot szedte le és vitte a kemencébe. A tisztelendő úr is segédkezett, de a kezéből kiesett a kuglóf a nagy igyekezet során. Még sokáig fennmaradt a környéken: „A süteményt kisüsd, de në kuglófot süssél, mert azt elejti a tisztelendő úr, azután mögszégyeli magát!".

Amint a papot elvitték, a rokonok is hazamentek, a család a jószágot etette. Bármennyire is vallásosak voltak a sóstóparti, általában csak 6—8 család hordta a papot. Egyesek sajnálták az ebédet és az azzal járó fáradalmakat. A jómódú Héjja András sohasem vitte a papot: vallásos volt, de igen fösvény.

A sóstóparti r. k. templomban 1922-ig volt mise. A gyülekezet elnéptelenedett. Az öre-

gekből sokan elpusztultak az első világháború ideje alatt. A fiatalok vasárnaponként a városba mentek. Sokan házat vettek Orosházán és Kutason is épült templom. A takarító elköltözött, a kegyszereket Kutasra vitték és egy ideig üresen állt a templom. Azután a lakásba egy kovácsmester költözött s a templom kovácsműhely lett. Valahogy ment neki, mert messze földön nem volt kovács. A kovácsnak meghalt a felesége, a család szétszóródott és ő is elköltözött. Az épületet nemsokára átalakították olvasókörnek.

Pusztaközpontról, Barackosról és a Fehértó környékéről a reformátusok a fehértói iskolába jártak istentiszteletre. Az Orosházához közel lakó reformátusok bejártak az orosházi templomba. A barackosi ref. templomot az 1930-as években építették. Imaházat építettek közel az iskolához. Az imaház fedele alatt lelkészlakás is volt. Az imaházba többen mentek, mint az iskolába. Kérdő Ernőné Kutas közelében, a Mózeshalmi dűlőben lánykodott s onnan is elment a barackosi templomba. A szülei is szerettek templomba járni, de nem sokszor mentek, mert a tanyájuk jó messze volt a templomtól. A templomhoz közel lakó reformátusok elég sűrűn jártak templomba, de inkább csak télen, mert dologidőben jobban elmellőzték. A családok „hun egyedül, hun párosan mentek." A Pusztán is főleg az asszonyok jártak templomba. Ilyenkor a családdal együtt lakó anyós vagy a gazdaasszony menye, vagy a nagyobb lánya főzött, de sokszor az egész család együtt ment. Ilyenkor előbb megfőzték az ebédet és a jószágot is elrendezték. Úgy indultak el, hogy a harangszóra érjenek oda. Kérdő Ernőné így emlékszik vissza: Szerették hallani a harangszót. „Ojan szép volt, hogy na!"

Minden vasárnap délelőtt volt istentisztelet. Háromszor harangoztak: az elsőt 9 órakor, a másodikat fél 10 órakor és a harmadikat 10 óra előtt 5 perccel. Ez volt a *beharangozás*. Az iskolás gyerekek harangoztak. Még messzebről is gyalog mentek. Nagy ünnepkor a jómódúak: Pinkóczyak, Fejes Zoltán fédereskocsin mentek és a cselédjüket is vitték. A cselédek vagy megvárták a „templom végét", vagy visszamentek értük. A kocsin érkező férfiak legtöbbször gyalog mentek haza, mert istentisztelet után bementek a szomszédos olvasókörbe egyet biliárdozni, újságot olvasni.

Az istentiszteletről nem késtek el. Hamarabb illett megérkezni. Beültek a padba. Az öregek között mindig volt egy énekvezető. Ilyen volt Székely Ferenc, Arany Lajos, Kérdő Ernőné. Ezek szerettek énekelni, szerettek templomba járni. A templom egyik felében a férfiak, a másikban a nők ültek, a gyerekek pedig az első padokban. A templomba néhány környékbeli katolikus is járt. A beharangozás után ment be a pap. Az istentisztelet után perselyeztek. A perselyt az ajtó melletti falra erősítették. Az ajtó mellett kint rövid időre még az asszonyok is megálltak, de hamar hazamentek főzni. A pap az ajtó előtt kezet fogott az emberekkel (az asszonyokkal nem), és beszélgetett velük. Majd a reverendát letette és az emberekkel együtt elment a körbe, de csak rövid időre. Amint a pap hazament, hazamentek az emberek is. Istentiszteletet után havonta egyszer presbiteri gyűlés volt az iskolában. Ritkán előfordult, hogy a pap pogácsafélével megkínálta a presbitereket. Szokás volt a vasárnap délutáni családlátogatás is. Uzsonnával kínálták a látogató papot. Rapcsák tiszteletesék a pattogatott kukoricát nagyon szerették és Kérdőék mindig pattogattak.

Fecskésparton a vásárhelyi származásúak többsége katolikus volt s azok vagy Orosházára, vagy Kutasra jártak templomba. Majdnem minden vasárnap bementek. A fecskési reformátusok általában Orosházán jártak templomba, noha a barackosi templom közelebb volt. Télidőben *gyalogjába* mentek, jó uton kocsival. Legtöbbször a saját kocsijukon mentek, ritkábban két-három család összefogott. A vásárhelyi származású fecskésiek közül soknak nem volt háza Orosházán s ezért a templom közelében egy utcában álltak meg, egy *kocsipásztort* is vittek magukkal. Ez legtöbbször családtag volt, de pásztorgyereket is vittek kocsiőrzőnek. Ha nagyobb volt, dohányt adtak neki, ha kisebb, cukrot, hogy jobb kedvvel üljön a kocsin. Csak eltelt rajta valahogy az idő.

A fecskésiek ritkán a barackosi templomba is jártak. Ugyanis a barackosi lelkész taní-

totta Fecskésparton a hittant az iskolásoknak, akik Barackoson konfirmáltak s így aztán ellátogattak oda is. Konfirmálni a gyerekeket kocsival vitték. A fényképész már várta őket. Nagy nap volt az. Mikor nem volt nagy hajtása a lovaknak, kocsival is mentek Barackosra. Visszafele annyian ültek rá, amennyien megfértek. Amíg lelkész volt Barackoson, havonta egyszer istentiszteletet tartott a kardoskúti ev. templomban és a fecskésparti iskolában a református vallásúaknak. Mindkét helyen vasárnap délután. A fecskésparti iskola kapujára napokkal előtte kiírták az istentisztelet idejét. A tanító a gyerekeknek is kihírdette. Legtöbbet az iskola szomszédságában lakó Samu Sándor ment a papért, mert ő volt a fecskésparti rész presbitere. A kocsi hátulsó részében féderes ülést tett pokróccal, télen pedig subával. 15—20 hivő mindig összegyűlt. Amint megérkezett a pap, megnézték, hogy jönnek-e még. Ha nem láttak senkit sem, megkezdték az istentiszteletet. Utána a lelkész egy-két családot meglátogatott. Ha rossz volt az idő, igyekezett hazafele. 1964--1965 óta a fecskésparti iskolában nem tartanak istentiszteletet. Különösen a közelben lakóknak jó volt, mert akárhogy esett is az eső, akármilyen sár is volt, el tudtak menni. Samu Sándor így foglalta össze az istentiszteletre járók véleményét, „Mingyá könnyebbnek éreztük magunkat!"

Az 1950-es évek után fogyott a nép, fogyott a templomba járó is. Ehhez az is hozzájárult, hogy elég sűrűn váltogatták egymást a lelkészek. Nem egy közülük a hívekkel nem sokat törődött. Megtartották a vasárnapi istentiszteletet, néhány családot meglátogattak s úgy gondolták, hogy hivatásuknak eleget tettek. Egynémelyik — a pusztaiak szerint — még kupecnek is elmehetett volna: a jószágokat adta-vedte. Mindemellett a parasztok a maguk módján tisztelték őket, tiszteletes úrnak szólították. Emberi hibáikat el-elnézték.

Amikor 1966 körül Kiss Sándor Gádorosra került, nem akadt pályázó a helyére és a mai napig üresen áll a paplak. Minden hónap második vasárnapján az orosházi református pap jár ki havi 700 forintért. Aránylag többe kerül, mintha saját papjuk volna. Kérdő Ernőné szerint: „Nem sokat ér ez már. Mindönki el van foglalva, még vasárnap is, nincs is vasárnapjuk. Még a beteg anyjukat sem mönnek möglátogatni. Az idősebbek részben a városba húzódtak, részben nem tudnak messziről a templomba gyalogolni, fogatuk pedig nincs. Az idősebbek még őrzik a szép zsoltárokat, amelyeket az unokák fognak széttépni. Az idősebbeknek még ritkán eszükbe jut, jó lenne istentiszteleten részt venni és énekelni. De ez már elmúlt. Most már eltávolódtak az Istentől. A templom sem sokat érő, nagyon megrongálódott, majd azt is lebontják. A fiataloknak nem hiányzik sem a templom, sem az istentisztelet."

A három templom közül a legfiatalabb a kardoskúti evangélikus templom. Amikor a Puszta kiosztása után az orosháziak benyomultak a Pusztára, egy darabig a föld után járó egyházi adót, a búzaadót Orosházára fizették. Vásárhelyen az evangélikus egyház kis létszámú, s *tótegyháznak* hívták. Ugyanis, míg nem lett anyaegyház, a komlósi ev. egyház filiája (leányegyháza) volt, s onnan járt át a pap istentiszteletet tartani. Itt volt a „tótpap" mondták. Az evangélikusokat tótoknak hívták. Később a vásárhelyi egyház önállósult s magyar papjuk lett, de ezt jó ideig tótpapnak hívták s a felépült templomot tót templomnak nevezték. Ekkor már a Külső-pusztán megszaporodtak az Orosházáról előrenyomuló evangélikusok s a vásárhelyi ev. egyház követelte, hogy a Pusztán lakó, vagy ott földdel rendelkező evangélikusok nekik fizessék az egyházi adót. Az orosháziak azonban csak haza fizették. Jó vaskos köteget tesz ki az az iratcsomó, amely az ezzel kapcsolatos huza-vonáról szól.

1890-ben a Belső (a vásárhelyi) ev. egyház épített Kardoskútra lelkészlakást s abba lelkész-tanítót helyezett Plavecz Gyula személyében. Ezzel megszervezték a kardoskúti ev. egyházat, amely a Belső-egyház filiája volt. *Külső egyháznak* is hívták. Ezután már az orosházi származásúak is oda fizették az egyházi adót. A lelkész-tanító csekély fizetésért tanított és lelkészkedett. Gyengekezű tanító volt, a pusztaiak szerettek volna maguknak erélyesebbet választani. 18 évig működött kint, később megszerették, mert jó szervező volt. Az ő ide-

jében alakult meg 1896-ban az olvasókör Kardoskúton, amely az egyház telkén levő egyházi épületben kapott helyet. Majd 1903-ban Gyarmati Mihállyal együtt kezdeményezte a Hangya Szövetkezet létrehozását. 1908-ban megürült a Belső-egyház lelkészi állása. A Külső-egyháznak jelölési joga volt, s Plaveczet jelölte. A bentiek mindenképpen mást akartak, A pusztaiak úgy voltak vele, ha a Belső-egyház kitette a gyenge tanítót a nyakukra, ők meg megválasztják nekik papnak. Ez meg is történt. Ugyanis a Külső-egyház jóval nagyobb volt, mint a Belső. Plavecznek kedve is volt bemenni s megígérte, hogy az esetleges elszakadási mozgalmat nem gátolja. A végén bent is megszeretették, sőt esperes lett belőle.

A Kardoskúti Olvasókör és a Hangya volt a melegágya az egyházon belül az *elszakadási mozgalomnak,* amelynek az lett az eredménye, hogy a Külső-egyház elszakadt a Belsőtől. Ugyanis sajnálták azt az összeget, amit befizettek a városi egyháznak. Az első világháborút követő konszolidáció után a kardoskúti evangélikus egyháznak egy kis pénze gyűlt össze a bankban. Vitatkoztak azon, hogy templomot építsenek-e, vagy inkább földet vásároljanak, „ami ád is vissza valamit!" A presbitérium a lelkész ajánlatára a templomépítés mellett volt, de a közgyűlésen már-már úgy alakult a helyzet, hogy mégis földet vesznek. Végül is a templomépítés mellett döntöttek. Gyűjtöttek az építésre, párosával járták a családokat. Az Orosházán lakó földtulajdonosokat is felkeresték. Voltak más vallású adakozók is: Héjja István, Szabó György, Az építést Kabódi Mihály orosházi kőművesmester vállalta 16 000 pengőért.

Vásárhely városa nem szívesen látta a templomépítést, attól félt, hogy falu települ körülötte s az végső fokon arra vezet, hogy a Vásárhelyi-puszta elszakad az anyavárostól. A kardoskútiak tudták, hogy a város akadékoskodni fog s ezért csak akkor kérték az építési engedélyt, amikor már magas volt a fal. 1937-ben kezdték el az építést. Egyes családok ajtót, ablakot ajándékoztak a templomnak. A nagyszülők sok esetben halott fiúk emlékére adakoztak. Az adományozók neveit ráfestették az adományozott tárgyakra. Fekete Sándor a zombai középkori templom tégláiból hozott s azt a templomba helyezte el. Az építést 1938-ban fejezték be. Raffay Sándor püspök szentelte fel. Vita volt, hogy a tornyon csillag vagy kereszt legyen. Úgy mondják, a püspök azt mondta, ha kereszt nem lesz a torony tetején, akkor nem jön el. Csillag került a torony tetejére, viszont a bejárati ajtó felett kereszt van. Az országban ez volt az első tanyai ev. templom. A templomban istentiszteletet tartanak s az egyházban gyülekezeti élet folyik. 1948-ig a Vásárhelyi-pusztán az iskoláknál is voltak ún. szórványistentiszteletek. A kardoskúti evangélikusok lelkipásztora Farkas Lajos ev. lelkész. Időnként összejönnek a hívek, az ünnepségek igencsak közebéddel vannak összekapcsolva. Jó időben a templom mellett a fák alatt tartják. Télen a teaesteket a tanteremből elrekesztett helyiségben rendezik. A templomban kevesen járnak. A lelkész látogatja az ev. családokat. (F. L. 1973-ban nyugdíjba ment és beköltözött Vásárhelyre. Azóta a lelkészlakás üresen áll.)

A Pusztán a vásárhelyiek közül a reformátusok többen vannak, mint a katolikusok. Az orosháziak kivétel nélkül evangélikusok. Olasz Ernő szerint elég nagy különbség van a református és a katolikus vásárhelyi között, többek között a katolikusok jobban ragaszkodnak a vallásukhoz, mint a reformátusok. A katolikus ember — különösen régebben — köszönés nélkül elment a református mellett, mert többre tartotta magát. A böjtöt is jobban megtartották, a református akkor böjtölt, ha nem volt mit enni. Katolikus lány csak akkor ment férjhez reformátushoz, ha az *rezerválist* adott, vagyis megállapodtak abban, hogy a születendő gyermekek katolikusok lesznek. Amelyik katolikus „vadabb" volt, annak nem is kellett református lány. Mondják, hogy egy 300 holdas katolikus gazda lányát egy református ember el akarta venni. A katolikus azt mondta: „Nem adom a lányom református emberhő, mer a református ojan a katolikusok között, mint a juhok között a szamár! "Nem is adta oda a lányát, sőt a kérőt be sem engedte a tanyába. Lánya máshoz ment férjhez, de a férje a világháborúban maradt s így aztán összeálltak, de állandóan veszekesznek. Az evan-

gélikus sem szívesen adta lányát katolikusnak, de a katolikus sem evangélikusnak. A vegyes házasságú családok rendszerint a közeli templomba jártak. A Barackoson lakó Vári Albert református, a felesége pedig katolikus, mindketten a közeli református templomba jártak és a katolikus asszony a gyülekezettel együtt énekelte a zsoltárokat. Csak a házasság szempontjából volt különbség a vallásfelekezetek között. A katolikus ember minden további nélkül kiadta földjét más vallásúnak, s az adás-vételnél sem számított a vallás. A katolikusokat pápistának, a reformátusokat kálvinistáknak, kálomistáknak hívták, az evangélikusokat pedig luteránusoknak is nevezték.

A GYERMEK ÉS AZ ISKOLA

Munkára szoktatás a családban
Iskolábajárás a múlt század végén a pusztai zugiskolákban
Népi játékok

A GYERMEK ÉS AZ ISKOLA

NAGY GYULA

Munkára szoktatás a családban

A családi élet a hagyományos paraszti élet korszakában sokkal szorosabb, családiasabb volt, mint napjainkban. A tanyavilágban együtt élt, dolgozott a család. Még a pólyásbabát is magukkal vitték a kissé távolabbi munkahelyre. Kasba, kisteknőbe tették és talicskával tolták ki, ott sátort húztak föléje a nap ellen, vagy esernyőt tűztek mellé. A nagyobbacska gyerekek pedig el sem maradhattak szüleiktől, ők vigyáztak a kisebbekre is. Miután mindig a munkahelyen tartózkódtak, szinte észrevétlenül belenőttek a munkába.

A munkára szoktatásnal nagy segítséget jelentett a gyerekek utánzási ösztöne, a szülők azt ki is használták. A 2—3 éves gyerek állandóan a munkát végző szülők körül *sündörgött,* lábatlankodott, mert a tanyában nem is hagyhatták őket. Így a gyerek állandóan látta a felnőttek munkáját, s játékosan utánozta, a fiú legtöbbször az apját, a leány pedig az anyját. A kislány elővette a nagysöprűt és próbálgatta a söprést. A fiú először az ostort vette kezébe, s utánozta az apját: hajtotta a képzeletbeli lovakat, s „rëgnáta" az aprójószágot. Az ostor használata közben a felnőtteket utánozta: a lovakat nevükön szólongatta, s csapkodott az ostorral. A szülők kihasználták a gyerekek hajlandóságát, s mindent elkövettek, hogy jól álljon a szerszám a kezükben. Megmutatták neki, hogy kell fogni és használni. „Így fogd az ustort, az apádistenit!" A lány mindig az anyján csüngött, s természetes, hogy annak a munkáját utánozta. Egy kis edényt — rendszerint a macskák tányérját — vett elő, földet aprított bele, s krumplipaprikást főzött. Így is mondta, ha kérdezték tőle, hogy mit csinál. Még meg is kóstoltatta, s a szülők csámcsogtak hozzá. A gyerek boldog volt, de a szülő is, mert a gyerek elfoglalta magát és nem „máncogott", nem nyűglődött. Általános szokás volt, hogy a 3—4 éves gyereknek a piacról, a vásárról kisebb játékszert vittek vásárfiaként A fiúknak rendszerint kisostort, kiskapát, kisgereblyét, a lányoknak kissöprűt s játékedényeket.

A család nemcsak munkára szoktatta a gyereket, hanem a helyes viselkedésre is, s ezt már egészen korán elkezdték. A felnőtteket magázni kellett, még az idősebb testvéreket is. Ha 10 év különbség volt közöttük, akkor feltétlenül magázták, de sokszor kisebb korkülönbség esetében is. A felnőttek beszélgetésébe a gyerek sohasem szólhatott bele. Ha vendégek voltak, még egymás között sem beszélgethettek, mert akkor kizavarták őket. A szülőknek visszafeleselni nem volt szabad, még akkor sem, ha „megpörölték" őket, s a gyerekek úgy érezték, hogy nekik van igazuk. Elképzelhetetlen dolog volt a felnőtteknek azt mondani: nem igaz, „pláne" hazudik. A kapott parancsot másra átruházni nem lehetett. Ha a szomszédba küldték valamiért, nem mondhatta a kisebbik testvérének: „Mënny el të!" Az ebédnél nem beszélgethettek a gyerekek: „Most ënni kő, nem beszégetni!" Az ételekben nem válogathattak: „Ha a leves nemkő, kolbászt së kapsz! — mondták. Hazudni

sem volt szabad, ha rajtakapták, megverték. Azért is kikapott a gyerek, ha a csínytevését másra kente, különösen, ha kárt okozott vele. A szülők a fentieket következetesen betartatták egészen a felnőtt korukig, de akkor már azoknak vérükké vált.

Ahogy telt az idő, mindig összetettebb munkát utánoztak. Sőt ekkor már kisebb feladatot is bíztak rájuk. Ha a liba a tilosba lépegetett, mondták: „Eriggy kisfiam, kislányom, hajcsd el onnan a libákat! Vidd magaddal az ustort is! " Vagy a kezébe nyomtak egy köcsögöt: „Vigyél gyerekëm vizet a tyúkok itatójába!" Meg is dicsérték érte: „Ügyes kis családom vagy!" Ekkor már mind a fiúknak, mind a lányoknak a munkák végzése során igyekeztek olyan szerszámot adni a kezükbe, amelyekkel a felnőttek munkáját utánozni tudták. Így kapáláskor a kis kerti kapával, vagy szénagyűjtéskor egy könnyű kis villával „segítëttek" a szüleiknek. Az ismerősök bekiabáltak a dűlőről: „Könnyü nektëk, mer már segitcségëtëk is van!" A gyerekek ezt boldogan hallgatták. Mosásnál kisszéket tettek a teknő mellé, s ráállították a pöttömnyi lányt és az „segitëtt" mosni. Zsebkendőket, kisebb ruhadarabot, sokszor az ő ruhácskáját is odaadták néki: „Mozsd csak ki kislányom!" Utána az anyja természetesen kimosta. A kislány amikor megunta, akkor otthagyta. Rendszerint *kötőt* tettek „elejbe", s lelkére kötötték, hogy në *locsakojjon* nagyon. Az iskoláskor előtt levő nagyobbacska fiú rendszerint együtt járt az apjával. Így a kocsin kezébe adták az igazi ostort, s a gyerek „hajtotta" a lovakat. Az apa mondogatta: „Csapty a Kesejre, mëg a Ráróra!" Akkor élvezte a gyerek a lóhajtást igazán, ha látták is. „De nagy béresëd van, hé!" — kiabáltak az apjára és az ostor hegyével a gyerek felé böktek. Később már ahol nem volt forgalom, a hajtószárt is egy kis időre odaadták neki. Ez volt ám az igazi boldogság!

Később már komolyabb munkára is befogták őket. Libát legeltettek, tuskóztak, tűzrevalót hordtak a konyhába, a malacoknak, aprójószágnak vizet öntöttek, s más ilyen apróbb munkákat végeztek. A libaőrzésre a következő módon tanították: Kezébe nyomták a libaostort, ami egy hosszú vesszőre kötött rongy volt. „Arra vigyázz, hogy a kukoricába (vagy más veteménybe) bele në kapjon." A ronggyal rá is csaphatott a libákra. Arra tanították, hogy mindig azt térítse, amelyik ki akar törni a falkából és a tilos felé tart. A libákat zavarászni nem volt szabad, és idő előtt be sem ereszthették a tanyába. A gyerek eleinte örült a pásztorkodásnak, de csakhamar ráunt és előfordult, hogy sírva hajtotta ki a libákat. Az anya mindig valamivel biztatta a pásztort: „Hozok a piacról cukrot vagy valami játékot!" Ha a rábízott jószág mégis a tilosba kapott, megpirongatták a gyereket, de előfordult, hogy ki is kapott. A tenyerükkel a seggükre ütöttek, miközben az egyik kezét fogták, s körbe-körbe hajtották. „Haszontalan kölök vagy, még eszt së lëhet rádbízni!" Ez persze rosszul esett a gyereknek, azért inkább dicsérték, hogy jobb kedve legyen. Az 5—6 éves gyereknek megígérték, hogy hoznak a vásárból kiskarikást. Ezt nagyon számon tartotta, mert nagy dicsőség volt, ha a gyereknek karikása volt. Igen ám, de a karikással már a kismalacokra vigyáztak. Az anyakoca ki volt pányvázva és ha a kismalacok a veteményb szaladtak, el kellett onnan hajtani. A karikás el volt látva sudárral, próbálgatták a durrogtatást, de az legtöbbször csak gyenge hangot adott.

Amikor a gyerek iskolába járt, kikerült a szűkebb családi körből és olyan szokásokat is felvett, amelyek otthon nem voltak honosak. Sok új fogalmat, ismeretet tanult, de a gazdasági munkákra szoktatás továbbra is a család feladata volt. Természetesen ez az iskolai munkán kívüli időre korlátozódott. Azonban csak a szülők egy része tartotta a tanulást a legfontosabbnak. Sok családban szükség volt a gyerek munkájára, s ez volt az első, s csak azután jöhetett az iskola — ha maradt rá idő. Az iskolások legtöbbször este tanultak, lámpánál. A kisiskolások (1-től 4. osztályig) általában csak a legeltetésben tudtak segíteni a szüleiknek. Az iskolába indulás előtt legkevesebb egy óra hosszat legeltetni kellett a libákat, disznókat. Amikor hazajöttek az iskolából, felváltották az édesanyjukat a legeltetésből. Ha nem kellett pásztorkodni, akkor kitakarították az istállót. Estefelé elküldték őket ivóvízért a szomszédba, vagy a közeli boltba valamiért. Ha piacra, vásárba mentek, őket is el-

vitték *kocsipásztornak,* ha nem kellett iskolába menni. A tanyán rendszerint vacsorát főztek, s a lány tüzelni segített.

Az iskolás gyerekek munkára fogása annyira fokozódott, hogy az 5—6. osztályosok október derekáig — míg a vetés be nem fejeződött — sokszor hiányoztak az iskolából. Ezért az 1930-as évek vége felé a tanyai iskolák felső tagozatában hivatalosan is október 15-én kezdődött az iskolai év és április 15-ig tartott. A 10 éven felüli iskolás gyerek már komoly segítséget jelentett a szülőknek.

A 10 éves egészséges gyerek mellé — ha szűkösebb anyagi viszonyok között éltek — nem fogadtak libapásztort, sőt kanászt sem. Iskola előtt és után legeltettek. Ha ekekapázás közben a lovat vezetni kellett, akkor legtöbbször a 10 éves körüli fiút felültették a ló hátára: részben azért, hogy a ló rá ne lépjen a lábára, részben azért, mert a sorokat onnan jobban látta. Segédkantárszárral irányította a lovat, az igazi hajtószár az apa kezében volt. Megmagyarázták a gyereknek, hogy a ló mindig a két sor közepén menjen, mert csak így járt jól az ekekapa. A gyerek sokkal jobban örült, mintha vezetni kellett volna, bár másnapra izomláza lett, különösen az első napokban. Az ekkora gyereket már mindenféle munkára felhasználták. Aratásnál a marokverőnek kötelet terített és megpróbálta a marokverést is. Irigykedett a kaszásra, mert azt hitte, hogy annak sokkal könnyebb, ugyanis a kaszás szemre valójában könnyedén kaszált. Ha megengedték neki, még a kaszálást is megpróbálta egy-két-suhintás erejéig. Márpedig megengedték: „Vágcsak az apádistenit! — Így lëssz embër belülled!" Az aratásban az első munkája a kötélteregetés volt: egész nap kint dolgozott. A 12 éves gyerekkel sok helyen már markot is verettek. A marokverést már megtanulta, amikor kötelet terített: egyrészt a megfigyeléseiből, másrészt a próbálgatásaiból, közben megmagyarázták neki, hogy a *kuka* hegyét hogyan tartsa, hogy a *lábas gazba* ne akadjon bele. Megmutatták, hogyan lehet takaros kévét szedni. Ilyenkor a kaszás is igyekezett olyan rendet vágni, hogy a gyerek könnyen tudjon utána szedni. Egy kicsit lassabban ment a munka, de a szükség így kívánta. A cséplésben az ilyen korú gyerek legfeljebb vizet hordott a munkásoknak. Cséplés után a tarlón könnyebb volt legeltetni, nem kellett annyira vigyázni a jószágra, ezért jobb kedvvel csinálta. Ráértek játszani a komákkal: játékokat, ostorkészítést tanultak el egymástól. A 12 éves gyereket szükségből befogták szárt vágni, megkövetelték azt, hogy a kukoricaszár töve a lefektetéskor egymáson legyen, mert csak így lehetett könnyen bekötni. Így szoktatták kicsinyenként a komolyabb munkákra is az iskolát elhagyni készülő gyereket. Az iskolából való el-elmaradás csökkentette az elméleti tudását, de ugyanakkor a gyakorlati ismereteket gyarapította, s mire felnőtt, kész „mestër" lett belőle.

A lányok munkára szoktatása nagyrészt az anya feladata volt, de volt nagyon apás lány is, aki mindig azzal járt, s arra az apja volt nagyobb hatással. Természetesen a házi munkákra az ilyen lányt is az anyja tanította. A lányok akkorára éppen úgy megszokták a kinti munkát, mint a fiúk, mert mind a két szülő kint dolgozott, s a lányokat is kivitték segíteni, néha még lóvezetésre is befogták, majd 12—14 éves korában marokverő lett. Rendszerint a nagyobbacska lányok húzták a nagygereblyét a napi aratás befejezése után, a fiúk pedig szedték össze, mert a kaparékot be is kellett kötni, s az nehezebb munka volt. Kukoricatörésben a lányokat először szárvágásra, majd később törésre is felhasználták. Kezdetben úgy állították össze a szedőket, hogy a lány vagy a nagyobb fiútestvér, vagy az apa mellé kerüljön, s ha elmaradt, segítettek neki. Szégyen volt a munkában elmaradni, szójárás volt: „A hátulsót mëgharaptya a kutya!"

A lányokat csak a nagyon sürgős kinti munkába fogták be, legtöbbször bent segítettek az anyjuknak. A főzésnél mindig sokkal fontosabb volt a jószág ellátása. Az anyjától már kisebb korában megtanulta az aprójószág etetését, de szükség esetén az istállóban adódó munkákat is ő végezte. Nem sokat magyarázgattak neki, mert mindig látta a felnőttek munkáját és így könnyen beletanult. Kiszedték a jászolból az ízikeket és takaros kévékbe kötöt-

ték. Kivitték a trágyát az istállóból (keveset raktak a talicskába), s felsöprögettek. Ha a férfiak kint dolgoztak, akkor meg is etették a jószágot. Takarmányt nem kellett cipelniük, mert előtte való nap mindig bekészítették.

Az anya nem hanyagolta el a háztartással kapcsolatos munkára való szoktatás sem. Az ekkora lányra már rábízta az ágyalást, a szoba-konyha kitakarítását. Ezt is már kiskorától megszokta, nem esett nehezére. Ha valamit nem jól csinált, az anya megmutatta. Főzésnél még mindig csak segíteni kellett, ámbár ha a dolog úgy adódott, akkor kellő magyarázattal a főzést is rábízták. Nagyon boldog volt, ha jól sikerült és megdicsérték. Először a krumplipucolás, gyökér, sárgarépa tisztítása, babválogatás stb. várt a lányra. Ha rántáspirítás közben az anyának más dolga akadt, mellé állította kavarni. „Vigyázz, lë në éggyön!" Legelőször a krumplipaprikás főzését bízták rá, majd a bablevest, s így kicsinyenként minden étel elkészítését megtanulta. Már egy levél tészta gyúrását, nyújtását is ő végezte. Ha az anya beteges volt, kenyérsütéskor a lányt a dagasztóteknő mellé állította és segített a dagasztásban. (A kenyérsütésben ez volt a legnehezebb.) Mosáskor már régebb óta segített az anyjának, most azonban komolyabban.

Az iskolát elhagyó fiú már komoly munkaerőt jelentett a gazdaságban, ezért mindenféle munkára befogták. Ha a kényszerűség úgy kívánta, akkor bérest sem fogadtak. Legtöbb kisebb gazdaságban béres nem is volt. Az ugarolásnál a szántást is rábízták, mert az könnyebb volt, mint a mélyszántás. Miután kisgyerek korában mindig ott sündörgött az *apja faránál,* látta, hogyan kell az ekét tartani, hogy kell kifordulni a barázda végén, s hogy kell befordulni a lovaknak. Továbbá, hogy állítja fel az ekét, hogy pontosan kezdje a barázdát. *Vakborozdát* még gyerekembernek is szégyen volt hagyni. Az első barázdánál az apa mellette lépegetett, s magyarázgatott. Jó érzés volt, amikor az egyenes barázdáért megdicsérte. Ekkor már kaszálni is tudott. A lucerna kaszálásával kezdte, a napi zöldlucerna adagot neki kellett levágni. Így az aratásra belejött a kaszálásba. „Nézd më̈g, hogyan fogom a kaszát, hogyan jár a fődön. Igyekëzz mindig sarokkal vágni, hogy sima tarló maraggyon mögötted!" — magyarázott az apa. Megmutatta neki, hogyan nyúljon ki a karja, amikor a kaszát hátralendíti és meddig szaladjon ki a rendből a kasza, hogy minden szálat levágjon. Ha a rend alatt maradt levágatlan, azt mondták: „Lëvarrtad a rendët!" Ez pedig szégyen volt. Ha a fiú erős volt, később próbálgatta a zsákot vinni. Megmutatták, hogy a zsákot ne a *vállhëgyën* vigye, hanem a nyaka *szirtire* tegye, mert így könnyebb. Az igazi zsákhordó nyakán sohasem egyenesen áll a zsák, hanem mindig ferdén. A jobb vállon lévő zsák feneke a bal vállal volt egy vonalban. Ha az ilyen fogásokat fiatalabb korában már megtanulta, akkor a legnehezebb munkákat is könnyebben végezte. Legnehezebben tanulta meg Koczka Pál szerint a kasza kalapálását: Eleinte az apa kalapálta ki neki, mondván: „Ha nem jól verëm ki a kaszát, az ver më̈g engëm!" A roszszul kalapált kaszával ugyanis nagyon nehéz kaszálni, ezért kalapáláskor mindig odahívta a fiát. Másképp kellett kalapálni, ha gyöpöt vágtak. Ekkor úgy fektette az üllőre a kaszalapot, hogy az éle alá a körme még odafért. Ekkor a kasza élét *lëhuszták.* Ha száraz gazt kaszáltak, akkor teljesen ráfektették a kasza lapját az üllőre, s a kivert élnek nem volt szabad felpördülni. Lassanként arra is megtanították, hogyan állítsa be a kaszáját. Ha gyöpöt vágott, akkor *kicsire,* s ha gabonát, akkor erejéhez mérten nagyobbra. Hordáskor ő rakta a kocsit. Csépléskor pedig mint lóhajtó ügyeskedett, hordta befele a terményt. Kukoricatörésben már emberszámba vették, ha néha segíteni is kellett neki. A trágyahordást pedig teljesen rábízták, az apa abban már csak segített. 18 éves korában a fiút már teljes emberszámba vették, még részes aratónak is elmehetett. „Mestëre" lett mindannak, amit addig tanult.

Eddig a nagyobbacska lányokat csak segítségnek fogták be. Ezután már mind a kinti, mind a benti munkákat önállóan is végezték. Már rábízták a tésztagyúrást, metélést, a főzést, sőt még a hájas tészta, töpörtyűs pogácsa, túrós lepény sütését is. A kenyérsütésre is komolyan befogták: egy kis magyarázat után neki kellett egyedül elkészíteni a kovászt. Leg-

többször a nagymama vagy az édesanya ügyelt rá. Egyedül dagasztotta meg a kenyérnek valót, ő szakajtotta ki, s a kemencébe is ő vetette be. Eleinte kisebb-nagyobb hibák előfordultak, különösen a dagasztásnál, mert „nem teljes szívből" dagasztotta meg, s ezt a szemére is hányták. Ha rosszul vetette be a kenyereket, egymáshoz keltek (összedagadtak). Mindez csak szépséghiba volt, de a nagylány azt is röstellte. Természetesen megdicsérték a lány sütötte kenyeret. Közszájon forgott: a lány addig nem mehetett *firhő*, míg főzni, s kenyeret sütni nem tudott. Legnehezebb volt az ételek és a kenyér ízét megadni. Ekkor már a mosást is teljesen rábízták, az anya és a nagymama csak segített neki. Megfordult a kerék: a főzést, kenyérsütést, mosást a nagylány végezte, a szülő, nagyszülő csak segített neki.

A legények, lányok a disznótorban csak segítségek voltak, az idősebb hozzáértő *böllérek* mellett. A legények a böllérséget, a lányok a bélmosást, zsírsütést szintén észrevétlenül tanulták el, de ezt sokszor nem is a családban, hanem a rokonoknál. Ha nem tanulták meg, az sem volt baj, mert disznóölés egyszer vagy kétszer esett egy évben.

A családdal együtt élő nagyszülők sok olyan apróbb fogásra tanították meg unokájukat, amelyekre a szülőknek nem volt türelmük, ők ugyanis sokkal jobban ráértek. A nagyapa ráért a kalapáló unokája mellé állni és végig figyelni a munkáját. Figyelmeztette: „në úgy verd, mer *lobos* lësz az éle, vagy pedig *fürészës*." Ha a család együtt élt a nagyszülőkkel, ezek a benti munkákra sokkal jobban rávezették, mint a szülők, mivel az öregek a kinti munkában nem vettek részt, nyugodtabban magyaráztak a fiataloknak.

Sok év kellett ahhoz, hogy mindazon munkákat amelyek a mezőgazdaságban előfordultak, tökéletesen megtanulják, de a legbonyolultabb ismereteket is, az évek hosszú során szinte észrevétlenül elsajátították. Miután a család egy zárt vérségi és gazdasági köteléket alkotott, ott felnőve, szakadatlan dolgozva, észrevétlenül mindent megtanultak, amire az ő életükben szükség volt. Szabad idejük azonban nagyon kevés volt, a munka teljesen lekötötte őket.

Iskolábajárás a múlt század végén a pusztai zugiskolákban

A tanyavilágban, így a Pusztán is a múlt század végén a tanyai nép maga állított iskolát. Hivatalosan „érdekeltségi tanyai iskoláknak" hívták, de miután tanítói oklevél nélküli, sokszor igen csekély képzettségű egyének tanítottak benne, ezért „zugiskoláknak" is nevezték őket. Keletkezésükről Szentkereszty Tivadar, Békés vármegye tanfelügyelője így ír: „...a sűrűbben lakott külterületek lakói összeálltak, kibéreltek valahol egy szobát, tanítóul felfogadtak egy írni, olvasni tudó iparost, kiérdemült őrmestert, vagy földművest, aki aztán hittanra, olvasásra és kevés irásra, meg néhol számolásra is tanította a tanyai gyerekeket azok anyanyelvén".[1]

Fekete Sándor így hallotta a nála idősebbektől: „Ahun nem vót iskola, ott télen béreltek ëgy üres kistanyát, ahun csak nyáron lakott a gazdája, abba paraszt taníttót fogattak. Ha tankönyv nem vót, régi kalendáriumbul tanútak olvasni."

Az iskola valamelyik emberségesebb szülő üres szobájában, kamrájában, vagy üres istállóban működött. Az orosházi határban az egyik tanyai iskola azelőtt pálinkafőző-helyiség volt. Szerették, ha az iskola könnyebben megközelíthető helyen feküdt.

[1] *Szentkereszty Tivadar:* Békés vármegye népoktatásának története. Békéscsaba, 1933. 19.

Pál Flórián édesapjától, Pál Józseftől (aki 1858-ban született és 1938-ban halt meg) hallotta, hogy a fecskésparti iskola közelében a múlt század vége fele az egyik tanyában egy szegényebb parasztember tanított. Mi több, Pál Flórián testvérbátyja is abba az iskolába járt. Jól olvasott, szépen írt és számolni úgy megtanult, hogy „a zsidók sem különben". Igaz, az utolsó osztályokat már rendes iskolában járta, de nem a Vásárhelyi-, hanem a Kutasi-pusztán.

Fekete Sándor úgy tudja, hogy Kardoskúton, az ún. László dr.-féle tanyában is (most Jankó Sándor tanya) működött zugiskola. Lakott tanya volt, de az egyik szobája (a kisház) üresen állt. A kisszobában kemence is volt és ott tanultak a gyerekek. Fekete Sándor az 1900/1901-es iskolai évben a ma is működő cinkusi iskolába járt. A gyerekek egy közelben fekvő szoba-konyhás tanyát „kisiskola" néven emlegettek, mert abban régebben zugiskola volt.

A Sámsoni úton kívül eső területen, a Külső-pusztán, a következő zugiskolák voltak:

1. Bor István és Baki Mihály Aradi-útféli tanyájában, tanítója: Németh György.
2. Horváth Imre Tatársánc-dűlő 140. számú tanyájában, tanítója: Németh Antal.
3. Gombkötő István Komlósi-útféli tanyájában, tanítója: Ravasz Sándor.
4. Özv. Sinkó Istvánné Bogárzó dűlőbeli tanyájában, tanítója: Szemenyei György.
5. Miszlai János pusztai tanyájában, a földvári határ közelében, tanítója: Dér Márton.

Ezeket az iskolákat a szülők tartották fenn, de hatósági felügyelet alatt állottak. Bennük nem okleveles tanítók működtek.[2]

Legtöbbször olyan helyiségben rendezték be az iskolát, amelyben kemence is volt. A kitakarított, kimeszelt helyiségbe néha kályhát állítottak. Minden gyerek után vittek szárízíket, csutát, akácfát, ki mit tudott. A tanító minden reggel befűtött s így mindig jó meleg várta a gyerekeket. Másutt meg az volt a regula, hogy a VI. osztályos fiúk korábban jöttek az iskolába és azok fűtöttek. Nem is kell mondani, élvezettel csinálták. Az iskola bútorzata a lehető legegyszerűbb volt. Egy fiókos asztal, egy szék, sőt még egy sifon (szekrény) is könnyen kikerült a közeli tanyákból, különösen onnan, ahonnan gyerekek is jártak iskolába. A padok beállítása már nehezebben ment. Az orosházi határbant Kéthosszúsoron Miszlai Sándor és Miszlai József készítették a közeli iskola padjait. Fúró-faragó, barkácsoló emberek voltak. A szülők a *fadepóban* (fakereskedésben) *colos deszkát* vettek. Hat kihegyezett és levert karóra szegelték a pad lapját. Ugyancsak hat karó tartotta az ülőlapot. A kisebbeknek alacsonyabb, a nagyobbaknak magasabb padokat készítettek. Mind a padok, mind az ülések lapjait meggyalulták. Csak az egyik felől lehetett a padokba bemenni, a másik vége a falig ért. Miszlaiék deszkából fogast is készítettek. Mindenütt volt egy kisebb fekete tábla, melyet a kemence melletti falra akasztottak. A gyerekek forgatták, könnyen lehetett vele bánni. Kerek csobolyóból ittak, melyet két tégla közé állítottak. Nádszálat dugtak bele, s azon keresztül szívták a vizet, egyik gyerek a másik után. „Abba az időbe nem ismerték a finnyásságot!" — mondták a visszaemlékezők. Két nagyobb gyerek hozta tele.

Az iskolai felszereléssel nagyon gyenge lábon álltak. Legtöbb zugiskolában Magyarország térképe az ajtó mellett a falon csüngött. Amikor az országot tanulták, a földrajzi neveket pálcával mutatták rajta. Az asztalon egy földgömb állott, s amikor más országról tanultak, azt forgatták. A szerény, sőt szegényes felszerelést legfeljebb egy méterrúd egészítette ki. A hivatalos szervek is megállapították: „A tanterem felszerelése igen silány. Legtöbb helyen csak a fekete tábla van meg, amelyhez elég hosszú zsinegen a «nyúlláb» volt kötve, amely a mai szivacsot pótolta. Ott lógott még a falon a «nyírág» vagy «virgács», a «plágáló vesszó» és a «tenyérverő lapocka». A gyerekek négyszögletes gerendákon, vagy hát nélküli

[2] *Simonffy Ferenc:* Adatok Székkutas jelenéből és múltjából. Székkutas, 1973. 63—64.

padokon ültek. Később már vizescsöbör is kiegészíti ezt a felszerelést, s csak hosszú idők után jelennek meg az «úri iskolákban» a háttámlával ellátott padok, s a tanítói katedra."[3]

Az iskolát rendszerint arról nevezték el, aki helyt adott neki: „Szabóékhó mëgyëk az iskolába!" — mondták az iskolások.

A képesítés nélküli tanyai tanítók nagy része középkorú vagy idősebb parasztember, vagy iparos volt. Vizsga után kapálni, aratni mentek, vagyis nyáron mezei munkával foglalkoztak. Nem egy idősebb tanító nyáron *ugari csősz* volt. Sok esetben egyedülállók voltak és az iskolában laktak. A szülőkkel egyezkedtek, ezért a zugiskolákba járt tanulók emlékezete már nem őrzi a tanítók javadalmazását. Pál József tanítója élelmiszert kapott a szülőktől. Másutt egy bizonyos pénzösszegben állapodtak meg, ezt elosztották a gyerekek számával, s annyit fizetett egy-egy szülő. Disznóvágáskor mindig kaptak hurka-kolbászt, s egy kis kóstolót.

Úgy emlékeznek a tanyai tanítókra, hogy nem voltak rossz emberek. Ha rosszak voltak a tanulók, akkor megdorgálták őket, de „amugyosan" nem voltak nagyon gorombák. Némelyik „ölég szigorú volt kölletekor". A gyerekek tartottak tőlük, s *tanító úrnak* szólították. A környékbeliek is tanítónak tartották. Legtöbbször elég jó viszony volt a szülők és a tanítók között.

Ha az alkalom úgy hozta, a szülők szívesen kínálgatták itallal a tanítót. Zalai zugtanító, amikor megkínálták pálinkával, mondogatta:

Ugyan te kis lötyögő,
Hun van benned az az erő,
Tudod tegnap mit csináltál,
Az árokba taszítottál.

Nagyon szerette az italt. Tanult ember volt, de nem fogadták be, mert iszákos volt. Orosháza környékén a parasztok fogadták meg zugiskolába. Az orosházi határban Győri Pérer tanítót a szülők csak Péternek szólították. „Ki elejbe jársz? — kérdezték. — Győri Péter elejbe!" — volt a felelet.

Baji Lajos orosházi kőműves anyai nagyapja: Szemenyei nevű parasztember sok ideig tanított hol itt, hol ott. Úgy mondják, jó tanító volt, de nagyra is volt vele. Fekete Sándor ismerte, de már akkor nagyon öreg volt és nem tanított. Mondogatta: ő a Szemenyei tanító. Az Aradi út mentén, a Hegedűs-földön volt egy tanya — a helye még friss szántáson látszik —, ott volt egy zugiskola, ott is tanított.

Amikor a tanítóságból kiöregedtek, vagy képesített tanító került az iskolába, akkor végleg visszatértek a régebbi foglalkozásukhoz, legtöbben a mezőgazdaságba. Az öreg Varga Pál — aki az orosházi határban az Aradi úti iskola környékén tanított — 70 éves korában a múlt század végén mezőőr lett. Bunkósbottal járta a területét. Az orosháziak nem tenyésztették a birkát, hanem tavasszal 5—6 bárányt vettek, s azt kiheréltették. Szóltak az öreg Varga Pálnak, aki kellő szakértelemmel el is végezte. Neki is volt egy birkája, amely mindig vele ment, a kutyával együtt. A fején egy nagyon zsíros „cserény" kalapot hordott. Alkalomadtán a közepét begyűrte és vizet öntött bele. A kutya és a birka békességben ittak belőle. Varga Pált egyébként „kutyafasza Vargának" hívták. Ugyanis tanító korában egyszer a vizsgán egy tanuló eltévesztette a kérdésre adott feleletét. Varga a szülők előtt hirtelen rávágta: „kutyafaszát" Persze évközben is szavajárása volt. Azóta mindenki így hívta, még ma is így emlegetik.

Szeptember elején kezdődött az iskola, de akkor csak a kisebbek mentek, az erőseb-

[3] *Szentkereszty Tivadar:* i. m. 20.

beket otthon tartották, míg el nem vetettek. Ahogy tavaszodott, úgy fogyott a létszám. A nagyobbak tuskózni, lovat hajtani mentek. Ezekben a tanyai iskolákban a tanítás mindszenttől Szent Györgyig tartott.

Egy napi tanítás külső rendje a következő volt: Nyolc órakor *állt be* az iskola. Akik messzebb laktak, sohasem érkeztek meg pontosan, de nem származott belőle baj. Tíz órakor szünetet tartottak, először a lányok mentek ki, amikor bejöttek, akkor mehettek csak ki a fiúk. Tizenkettőtől egy óráig ebédszünetet tartottak, három óra tájban mentek haza. Ahol négy óráig maradtak, ott délután is tartottak egy rövid kis szünetet. Amikor a tanító elereszteté őket, sohasem mulasztotta el figyelmeztetni, hogy az úton rendesen viselkedjenek, s otthon köszönjenek. Ha otthon elfelejtettek köszönni, a szülők mindjárt mondták: „Eszt tanutátok az iskolába?" Az elereszteskor *diktumot* kaptak a gyerekek, melyet otthon el kellett mondani. Ezzel ellenőrizték, hogy volt-e a gyerek iskolában. A diktumok rövid közmondások voltak, hogy a kisebbek is meg tudják tartani, míg hazaérnek. Mondják, hogy annak idején egy kisiskolás sírva keresgélt valamit hazafelé menet az útparton. Egy arrajáró kérdezte: „Mi bajod, miért sírsz?" „Evesztettem a diktumot!" — zokogta. Ugyanis, hogy el ne felejtsék, egy kis cédulára felírták. A kislány azért sírt, mert félt, hogy otthon kikap.

Az iskolások házilag készített *tarisznyába* hordták a kevéske iskolai felszerelésüket. Az akasztóját „magából" (saját anyagából) készítették és a tarisznyát a nyakukba akasztották. A lehajtós teteje egy gombra járt. A tarisznyába került a palatábla, a *kerektoktartó*, valamint a könyvek: ábécé-, olvasó- és földrajzkönyv, és esetleg énekeskönyv. A fiúk *bodzafapuskát* vagy *krumplipuskát* is hordtak az iskolába, amelyet a tanító igencsak elvett, ha észrevette.

Ha az iskola a szomszédban volt, akkor télen, mire menni kellett az iskolába, elhányták a havat. Ha javítás alatt volt a lábbeli, akkor fölkapták és átvitték a tanulót. A messzebb lakók télen nagy hóban, ősszel-tavasszal szárhegyig érő sárban bandukoltak az iskolába. Kesztyűnek se híre, se hamva nem volt: induláskor meleg sült krumplit tettek a zsebbe, s azt markolgatták. Nagy hóban a messzebb lakó gyerekek szánkón mentek az iskolába, az egyik legmesszebb lakó szülő szánkója összeszedte az útjába eső ket.

Az énekeskönyvből reggeli éneket énekeltek, imádkoztak és kezdődött a tanítás. Miután az iskolába az első osztálytól kezdve a hatodik osztályig jártak a tanulók, a tanító közvetlenül csak egy osztállyal foglalkozott, a többieknek különféle *leckét* adott. Jó időben egy-két csoportot kicsapott a gyöpre, s egy-egy hatodikost állított mellé jük. A gyöpön körbe ülve *biflázták* a leckét. Amikor bekerültek, a tanító kikérdezte őket.

Minden osztályban palatáblát használtak, amelynek az egyik fele *liniás* (vonalas), a másik kockás, vagy sima volt. A bükfa-rámájára egy rongyot kötöttek. *Griflivel* írtak rá: annak idején egy krajcárért kettőt kaptak. *Bugylibicskával* hegyezték ki. Ha jó bicskát vettek, hamar elvesztették, a bugylival győzték, mert az olcsó volt. Ha a tábla betelt, ráköptek, s a ronggyal letörölték. Érdekes, hogy a palatábla milyen nehezen kopott ki az iskolából. Az első világháború után minden falusi iskolában általános volt a palatábla használata. Legtovább élt a tanyai iskolákban. E könyv szerzőjének tanítványai — az Orosháza—gyulai úti tanyai iskolában — az 1930-as években még használták. Igaz, füzeteket is használtak már mellette. A közvetlenül nem foglalkoztatott csoportok szerették a palatáblát használni. Azonban már általában nedves szivacs fityegett a táblán, s így használata valamelyest higiénikusabb lett.

Az emlékezet már bizonytalan, hogy olvasni a nagytáblára írt betűkről, vagy ábécés könyvből tanultak-e. „Voltak tanyai iskolák Békés megyében, ahol az olvasást az ún. *sulykolókról* tanították. Ez nyéllel ellátott, körülbelül 10 cm széles és 20 cm hosszú deszkalap volt, melyre a tanító otthoni feladatul felírta az olvasandó betűt, vagy korommal vagy krétával,

s azt onnan kellett megtanulni. Ha aztán útközben az írás letörlődött, másnap kijárt a vicgács, vagy a lábszíj".[4]

Az első osztályban az ujjukon számoltak 20-ig. A második osztályban már bizonyosan volt könyvük. *Irkát* is használtak: kisvonalasat és nagyvonalasat. A füzetekbe tintával írtak, tudták, hogy mikor írnak tintával, s csak akkor vittek tintát az iskolába, melyet a városban a „nyomdába" (papírboltban) vettek. A tollszár részei: *tollszár, réz* és *penna.* A *plajbászt* (ceruzát) és a *pennát* a *toktartóban* hordták az iskolába. Ez bükkfából esztergált, kétrészes, festett tok volt. Ma már a régi iskola emlékét csak itt-ott egy palatábla, vagy egy kerektoktartó őrzi.

Ha a tanító kiment, vagy el kellett menni, kiállított egy hatodikost, s meghagyta, hogy melyik osztálynak mit kell csinálnia, sokszor az egyszeregyet mondta az egész iskola karban. A tanyai iskolákban, a zugiskolákban csak a legszükségesebb dolgokat tanulták meg: írni, olvasni, számolni, de nem egy iskolában azt a keveset alaposan *besujkolták.* Láttunk nagyon szép írással készült levelet, amelyet zugiskolába járt parasztember írt.

Szünetekben a tanya körüli gyöpön játszottak — ha az idő engedte. A dolgukat vagy a „nagyég alatt", vagy a dudvarakás mellett, vagy — ha az idő olyan volt, esett — a nagyszínben végezték el. Tanítás alatt a tanítótól is gyakran kikéredzkedtek. Az egyik orosházi zugiskolában érdekes módon ellenőrizte a tanító azt, hogy egyidőben csak egy gyerek legyen kint. A kiengedett gyerek egy kis akasztóval ellátott fapöcköt — „Jancsit" — húzott az ajtó belső kilincsére. Amikor visszajött, leakasztotta és kivitte az asztalra. Újabb jelentkező csak akkor mehetett ki, ha a Jancsi nem a kilincsen csüngött, hanem az asztalon hevert.

A fegyelmezést minden tanító úgy oldotta meg, ahogy tudta — vérmérsékletének megfelelően. A kisebb vétségért megpirongatta, megszégyenítette a tanulót. A valamivel nagyobbért már *pacsi* járt, amelyet *tenyeresnek* is hívtak. A vétkes *nebuló* egyik kezét kinyújtotta tenyerével felfelé, a tanító rásuhintott a pálcájával vagy a *pogácsával,* amely egy fakanálszerű *ütleg* volt, lapos fejjel. Ha kettőt kapott, akkor a másikat a másik tenyerébe mérte a mester. A körmös már jobban fájt: a hüvelyk-, mutató- és középső ujjat egymás mellé tették és arra kapták az ütést. Ha a tanító hirtelenkezű volt, gyakran megcibálta a gyerekek haját, fülét. A kisebbeket a padban felállította, vagy a sarokba térdepeltette. Érdekes adatot kaptunk Pál Flóriántól, akinek az édesapja mesélte: az ő tanítója lábbeli *rëpërállást,* javítást is vállalt, s amikor a gyerekek nagyon felmérgesítették, közéjük vágta a kaptafát. Minden iskolában az asztalon hevert a mogyorópálca, azzal mérték a fenekest. A *fenekelés* egyik módja az volt, hogy a *delikvens* nyújtott térd helyzetben megfogta a csizmája orrát, s akkor a feszes nadrágjára — az ülepére, magyarul a seggére kapta a két-három ütést. Vagy: „Feküggy a padra!" parancsszóra az első padra lefeküdt, illetőleg ráhajolt a „bűnös", és a gyereknek a padban ülő lefogta a fejét. A vásottabbja — előrelátó módon — kispárnát dugott a nadrágjába, de hamar leleplezték. Pofozkodásról kevesebbet hallottunk. Aki a verést kapta, rendszerint azt mondta: „Nem fájt!"

A fegyelmezésre vonatkozó emlékek helyet kaptak a megyei jelentésekben is, így Békés megyében erről a következők szólnak: „A fegyelem igen rideg. A «nyírág», a «virgács», «plágáló vesszö», «tenyérverő lapocka», lábszíj, nagrágszíj és olykor a pipaszár is rendre járja, sőt éles pálcikákra, borsószemekre is térdeltetik a kis tanulókat."[5]

A tanyai iskolákban a tanítás végén elénekeltek egy esti egyházi éneket, imádkoztak és azután hazamentek. A nagyobb lányok a tanítóval ottmaradtak és kitakarították az iskolát.

Sinkó Antal — aki az orosházi tanyavilágban Győri Péter *elejbe* járt iskolába — emlékszik, hogy karácsony böjtjén a két szomszédba vezette a tanító a gyerekeket, a *gádorablaknál* felállította őket és elénekelték a „Krisztus Urunknak áldott születésén..." c. kará-

[4] *Szentkereszty Tivadar:* i. m. 21.
[5] *Szentkereszty Tivadar:* i. m. 20.

csonyi éneket. Egy kosár aszalt almát vagy aszalt meggyet kaptak és szétosztották a gyerekek között.

Az orosházi tanyavilág zugiskoláiba Orosházáról egy pap, s a községtől egy esküdt ment ki a vizsgára. A gyerekek orgonavirágot vittek és a szülők is elmentek. A kiküldöttek mondták meg a tanítónak, hogy melyik tárgyból kérdezzen. A tanító mindig azt a gyereket szólította, akiről tudta, hogy jól felel. A visszaemlékezés szerint tudtak a gyerekek, de némelyik megzavarodott, egy kis lámpalázt kapott. A tanító is, és a gyerekek is dicséretet kaptak. A végén elköszöntek a tanítótól, kikapták a vizsgai lapot, a *kisliniást*, a *nagyliniást (diktandó irkákat)* és elmentek haza.

Az orosházi tanyavilágban az 1890-es években községi iskolákat szerveztek, s ezzel megszűntek a zugiskolák. Néhány év múlva a községi iskolákat átvette az állam. A Vásárhelyi-pusztán a külterületi iskolák állami kezelésben adása, illetve vétele 1899-ben történt szerződéskötés útján, s a századforduló után rövidesen elkezdték építeni az állami iskolákat. A téglából épített iskolák elé kutat is fúrtak, ezzel a környéket is ellátták jó ivóvízzel. Ilyen iskolák épültek Fecskésen, Cinkuson, Tatársáncon, Szőkehalmon, Mágocsoldalon és Pusztafeketehalmon. Mindegyiken rajta volt a város domborműves címere. Miután a Vásárhelyi-puszta ma több községhez tartozik, *lëkókányozták,* leverték a címert, csak a cinkusi és a fecskési iskolán maradt meg.

Népi játékok

Tekézés: Ezt a játékot az orosháziak *dirzsi-bodorinak* hívták. 10—14 éves gyerekek játszották az első világháborúig. Játszótérnek egyenes helyet választottak, legtöbbször a tarlón, a tanyához közel. Onnan könnyen beszaladhattak egy karéj kenyérért. Öten-hatan játszották. Minden játszónak volt egy 150—160 cm hosszú, kétujjnyi vastagságú botja. Télen a Pusztán *kanalastótok* jártak, azok hozták a jó botot: tölgyfa, somfa, mogyorófa volt a jó. Dani András szerint a jó bot egyenes, s egy kis bunkó vagy görbület volt a végén, azzal jobban lehetett hajtani a tekét. Nagyon vigyáztak a jó botra. Hazavitték és kamrában, a sarokban tartották.

A játszótér közepe táján a bottal rajzoltak egy 5—6 m átmérőjű kört. A közepében a bicskával faragtak egy 15 cm átmérőjű és 10 cm mély lyukat, melyet *disznóólnak* hívtak. Játék közben a disznóólba kellett a bottal behajtani a fából faragott fagolyót, a *disznót.* A körvonalra eggyel kevesebb kislyukat ástak, mint ahányan játszottak. A lyukakat nagyjából egyenlő távolságra vésték. A vásárhelyiek legtöbbször *botrúgással* döntötték el, hogy ki legyen a *kanász.* A „disznóólnál" sorban álltak, vagy egyszerre, vagy egymás után *rúgtak.* A bot végét a csizma orrára tették, a botot pedig egy kicsit előre tartották, s azután rúgtak. Igyekeztek messzire rúgni. Aki a „legkisebbet rúgta" az lett a *kanász.* Az orosháziak másképpen kezdték a játékot: a botjuk végét beledugták a középső lyukba, a disznóólba. A játékvezető után körbe-körbe haladva monoton hangon mondták:

Dirzsi-bodori egy
Dirzsi-bodori kettő
Dirzsi-bodori három stb.

Rendszerint addig számoltak, ahányan játszottak. A játékvezető a mondóka szövegét hol gyorsabban, hol lassabban mondta, hogy társai ne vegyék észre, mikor kell lyukat foglalni. Ti. amikor az utolsó számnál tartottak, mindenki igyekezett botjával lyukat *fogni.* Akinek

nem jutott, az lett a kanász. Úgy is játszották, hogy a harmadik szám után ugrottak széjjel. Ha egy lyukba ketten dugták bele botjukat, a játékvezető döntötte el, hogy ki a kanász.

A játékosok közül az egyik kirúgta vagy kiütötte a tekét a körön kivül a mezőnybe. Innen a kanász a tekét, a disznót a lyukba, a disznóólba igyekezett behajtani. Ezt azonban a játékosok minden erővel megakadályozták, s a tekét, a középső lyuktól elhajtották. A teke hajtása közben, a játszó fél szemével a saját lyukját leste, ugyanis ha a játékos nem tartotta benne a botját, a kanász elfoglalhatta, s akkor helyet cseréltek. Az lett a kanász, akinek a botja kiszorult a lyukból. Ezért, amikor a játékosok ütögették a tekét, nagyon vigyáztak arra, hogy veszély esetén lyukat szerezzenek. A játékostársak üres lyukjait is elfoglalhatták. Rendszerint a legelőnyösebb helyzetben levő (a kanász háta mögött álló) igyekezett kiütni a tekét. A botot is üthették, de csak akkor, ha a bot vége a lyukban volt. De ha a játékos a botot kivette vagy felemelte, a kanász félreütötte, s az ő botját dugta bele. A kanász mindig befele, a játékosok pedig kifele hajtották a tekét. Sokszor a kavarodásban jól a bokájára ütött egyik a másiknak, amikor a teke körül *kalamijált* valamelyik. Ha a kanásznak sikerült a tekelyukba behajtani a tekét, akkor lyukcsere volt. A játékvezető elkiáltotta magát: „lyukcsere!" Erre minden játékos jobbra a szomszédos lyukat foglalta el a botjával.

Ha a kanásznak sikerült lyukat fogni, akkor megszabadult a kanászságtól. Ha nem, akkor továbbra is ő maradt a kanász. Akkor lett vége a játéknak, ha beleuntak. Bele lehetett fáradni. Nem a szaladgálás volt a fárasztó, inkább az izgalom, mert senki sem akart kanász lenni. Csúfolták is a kanászt.

Dűl a baba, kondás! Erősebb fiúk játszották. A *baba* kb. 30 cm hosszú, 15 cm átmérőjű fadarab volt. Minden játékosnak vastag, keményfa botja volt. A *kanásznak* hosszabb és könnyebb botja volt, mint a többinek. Öten-hatan játszották. Ha szükség volt rá, egyengették a földet, hogy a baba megálljon. A babától 20—25 méterre egy vonalat húztak. *Rúgással* döntötték el, hogy ki legyen a kanász. A játszók egyenként igyekeztek a babát a bedobott botjukkal elütni. Mindig a leggyengébb játékos kezdte az ütést, a legjobb játékos utoljára maradt. Ha a botok nem ütötték el a babát, akkor a botok a földön maradtak. Amikor a babát sikerült elütni, a kanász felállította. Ezt az időt a játékosok arra használták, hogy kifussanak a botért, s a vonal mögé visszavigyék. A kanász igyekezett minél gyorsabban felállítani a babát, s a vonal előtt valakit megszúrni a botjával. Ha a botot sikerült megfogni, akkor a játékost, nem lehetett megszúrni. Ha ideje volt, be is futhatott. Rendszerint akkor futott be, amikor legközelebb eldőlt a baba. Ha a kidobott botok nem ütötték el a babát, akkor a játszók kifutottak a botokért, s azt igyekeztek a vonal mögé visszahozni. Ha sikerült a babát elütni, a többieknek alkalma volt a botot megszerezni. Ha a kanász megszúrt valakit, akkor megállt a játék. A kidobott botokat behozták és az új kanásszal kezdődött a játék.

Dólézás: Várból kiütős: Az épületektől távolabb dóléztak, az épületek felé nem volt szabad ütni. Kétféle dólézást játszottak. A *várból kiütős* volt a régebbi. Ennek nagyobb hely kellett, mint a *lyukból dólézásnak*. Régebben a várból kiütőset jobban szerették játszani, később viszont a lyukból dólézás jött a divatba. A várból kiütős nem volt olyan változatos, mint a lyukból dólézás. 10—14 éves fiúk játszották az 1930-as évekig. Már két gyerek is játszhatta: egyik *bent* volt, a másik *kint*. De csapatok is játszották. Nagyon elterjedt játék volt. A dólét keményfából faragták, valamivel vastagabb fából, mint a söprűnyél. 14—15 cm hosszú, gömbölyű keményfát mindkét végén kihegyezték. Volt egy kis dereka, azt kellett játék közben megütni. A dólé két fele egyforma volt, mert különben nem jól ugrott. A jó dóléütő 70—80 cm hosszú, 60 cm széles fenyődeszka, amelynek egyik végét kézhez faragták. Az ütő vége lapos volt, s a fogó végefele keskenyedett. A fogójánál a deszka élét lekerekítették, hogy jobb fogás legyen rajta. Kézhez állt. Keményfából is készítették. A kiütő szegletes, sőt ritkán gömbölyű is lehetett. A kint levő kisebb fiúnak lehetett hosszabb botja is.

A játék után a dólét és az ütőt is eltették. A jól bevált ütőt és dólét eldugták, hogy el ne tüzeljék, ugyanis a szülők nem szerették, ha dóléztak: „Kiveritek egymás szömit!" — mondták.

Jó nagy kört rajzoltak egy bottal. Ha sokan voltak, két csoportra oszlottak. A két játékvezető (legjobb, leghangosabb játszó) választott magának játékost. A két fiú szemben állt egymással. A dóléütőt egymás kezébe dobálták, miközben mondták: „Szemöl-bisz-ter". Aki az utolsó szótag elhangzása után markolta a botot, az nem dobta vissza, hanem felette fölfele haladva egymás után mindketten *markoltak*. Aki legutoljára még markolni tudott úgy, hogy nem esett ki a bot a kezéből, az választott a játékosok közül egyet. Aztán a társa is választott. Addig ismételték a botdobást, míg volt választható játékos. A választás után döntöttek, hogy melyik csapat legyen először *bent*.

A benti csapat kezdő játékosa, a *kiütő*, beállt a kör közepébe. Az egyik kezében függőlegesen tartotta a dólét (megfelelő magasságban) majd elejtette, vagy kissé feldobta a levegőbe, s akkor az ütővel, a *lapickával* derékon ütötte úgy, hogy az a körből kirepült. Minél messzebb repült, annál jobb volt. A kintiek igyekeztek a levegőben elkapni. Ha nem sikerült, akkor a kintiek legügyesebb játékosa próbálta a dólét a várba dobni, ha sikerült, akkor *lesült* a kiütő. A kiütőnek joga volt a várba repülő dólét a levegőben botjával kiütni. Ezt is elkaphatták a kiütők. Ha nem sikerült, onnan dobták be, ahová leesett. Ha a bedobott dólé a vár mellé esett, akkor a kinti újra mindaddig ütött, míg le nem sült. Azután a következő benti folytatta. Ha mindegyik benti lesült, a két csapat helyett cserélt. Ha viszont kevesen voltak, akkor egy csapatban játszottak. Ha a kiütő lesült, akkor kiment bedobónak, s helyette az ment be, aki bedobta a dólét.

Lyukból dólézás: Egy olyan széles lyukat véstek bicskával, hogy az ütő vége beleférjen. A benti csapat legjobb játékosa a dólét keresztbe fektette a lyukon és a bot végét a dólé alá dugta. Igyekezett minél messzebb kilökni. Ha rövidre sikerült, akkor a lökőnek joga volt „ëgy a rugás" mondással megismételni. Ha az sem sikerült, még kétszer rúghatott. Ez esetben három volt a rúgás. Ez azt jelentette, hogy a harmadik lökés után a leesett dólét (ha nem tudták elkapni) a legnagyobbat rúgó játékos a lába fejére téve, a lyuk felé rúgta. Ezt annyiszor ismételte, ahány rúgás járt, vagyis ahányszor a lökő visszakérte dóléját. Háromnál többször nem ismételhette meg a lökést. A kintiek az utolsó rúgás után — most már közelebbről ről — igyekeztek eltalálni a botot. A lökő úgy lökött, hogy a kintiek ne tudják elkapni a levegőben a dólét, mert akkor a lökő lesült, vagyis kiesett a játékból. Ha az már kiismerte a kinti játékosokat, akkor nem *kampát* lökött, hanem alacsonyra, a földet súrolta, hogy el ne kaphassák. A cél az volt, hogy a dólé minél messzebb essen le. Ha a dólét nem tudták elkapni, akkor bedobták. A lökő keresztbe fektette a lyukon a dóléütőt. Rendszerint a legügyesebb játékos dobta be a dólét, mert ha a lyukra fektetett botot a dólé eltalálta, akkor a lökő lesült.

Ha a kintiek nem találták el a botot, akkor a lökő a földön heverő dólé végére ráütött az ütő élével, s a levegőbe felugró dólét igyekezett minél messzebbre elütni, vagy minél többször *sokszorozni*, fel-felütni, hogy az a földre ne essen le. Minden sokszorozás lépésenként tízet jelentett. Ha érezte a sokszorzó, hogy többször már nem sikerül, akkor egy ütéssel igyekezett minél messzebbre elütni a dólét. Általában kétszer, háromszor sokszoroztak. Az ügyes játékos jó bottal és jó ütővel négyszerezni, ötszörözni, hatszorozni is tudott. A leesett dólét a kiütő felvette és megszámlálta, hogy a lyukig hány lépés. Ezt beszorozták a sokszorozás számával. Ha kétszerezett vagy ötszörözött, akkor huszasával, illetve ötvenesével számolt. Igyekezett mennél kisebbeket lépni, noha a kintiek ellenőrizték. Aki nagyon kicsiket lépett, azt kinézték a társaságból, a játékból.

A játék előtt megállapodtak abban, hogy *igazítást* játszanak-e, vagy sem. Az igazítást általában a fiatal, gyengébb játékosok játszották. Ilyenkor a játékosoknak joguk volt a roszszul fekvő dólét olyan helyzetbe hozni, hogy a ráütéskor fölugorjon a levegőbe. Akkor ugrik fel a dólé könnyen, ha az egyik fele feláll.

A játékosok egy sima helyre felírták azt, hogy „nekünk hányunk van", azaz a csapatnak mennyije van. Addig folyt a játék, míg az utolsó benti is le nem sült. Ekkor megállapították a végeredményt és a két csapat helyet cserélt. Addig folytatták, míg meg nem unták, vagy este nem lett.

Labdajátékok: Kapósméta. A legegyszerűbb labdajátékot fal vagy kerítés mellett játszották. Egyik gyerek — az ütő — a fal közeléből a labdát az öt-hat lépésnyi távolságban álló társának dobta, aki azonnal az ütőhöz vágta. Ha nem tudta eltalálni, helyet cseréltek. Ha eltalálta, továbbra is az maradt az ütő.

Nagyméta: Két csapat gyerek játszotta. Az egyik csapat tagjai a méta felső részén, egymás után ütötték ki a labdát, amit az *adogató,* a másik csapat vezére dobott fel az *ütőnek,* aki a kezében tartott bottal, vagy szélesebb ütőfával igyekezett messzire kiütni. Némelyik nem találta el a labdát, vagy alig ütötte el pár lépésre. Ha sikerült messzire ütni, az előtte levők azalatt, míg a labda leesett a földre, a méta alsó határához szaladtak és onnan visszaigyekeztek a méta felső részéhez, hogy újra üthessék a labdát. Volt olyan gyerek is, aki míg az adogató a labdát feldobta, kiszaladt a méta alsó határvonaláig és az adogató nem tudta megütni. Ritkán fordult elő, hogy kiütő nélkül kellett futniuk, mert a jobb ütők maradtak utoljára, hogy mentsék a kifutókat. A másik csapat a méta másik végén helyezkedett el, és igyekeztek elkapni a kiütött labdát. Ha sikerült, akkor visszadobták az adogatónak, hogy az leüthesse a szaladókat. A két csapat akkor cserélt helyet, ha az adogató a kifutó fiúkat szaladás közben megütötte. Ritkán úgy is játszották, hogy ha az adogató a kifutók három tagját megütötte, helyet cserélt a két csapat.

Cézés: A kiütő egy lécdarabbal kiütötte a labdát, lehetőleg jó messzire, azután a tőle 6—8 méterre levő várba szaladt. A vár egy földrekarcolt kör volt. Egy pillanatig megállt a vár közepén, s ezután visszaszaladt a kiütőhelyre, amit egy egyenes vonallal jelöltek meg. A kintiek közül az egyik felkapta a labdát és igyekezett eltalálni, leütni a kiütőt. Ha sikerült, helyet cseréltek. A játékosok arra törekedtek, hogy kiütők legyenek, s ne kelljen ki-be szaladgálni. Csak addig volt érvényes a leütés, míg a kiütő játékos a vonalat (a kiütés vonalát) el nem érte. Ha nem találták el, akkor tovább maradt kiütőnek.

Lehajtós: Fiúk, lányok a tanya körüli gyöpön játszották. Két játszó egymástól kissé távol, egymással szemben állt. Ezek voltak a *dobók.* A többiek a két dobó között helyezkedtek el. A dobók labdával igyekeztek eltalálni, kiütni valamelyik játszót. Ha sikerült, akkor az *lesült* és a dobó a játékossal helyet cserélt. A dobók igyekeztek becsapni a játszókat. A dobást csak színlelték, de nem dobták el a labdát. A játszók legtöbbször elugrottak a várt dobás elől, majd az ugrás után egy pillanatig megálltak. Ezt használta ki a dobó, ilyenkor volt a legkönnyebb kiütni a játszót. Egy másik fogás: a dobók gyorsan adogatták egymásnak, s ezzel megzavarták a játszókat és könnyebb volt a leütés. A labdát a játszók feje felett átdobták egymásnak, s mire a játszók megfordultak, a labda máris a hátukon puffant.

Nyerészkedő játékok:

Likkerezés: Cikkezés: 7—12 éves fiúk játszották az 1930-as évekig, ott játszották, ahol egyenes és kemény volt a föld. Nagyon elterjedt játék volt. Egy nagyobb üveggolyó és sok apró *kőlikker* kellett hozzá. Minél nagyobb és színesebb volt az üveggolyó, annál büszkébb volt rá a gazdája. A nagy rézgolyónak pedig híre futott. Akinek nem volt nagy golyója, kicsivel játszott. 5 db likker 2 fillér volt annak idején. Zsebben tartották, de sokan zacskóval is fel voltak szerelve, legtöbbször a harisnya egyik végét madzaggal bekötötték, s abban tartották.

Ketten is, négyen-öten is játszották. A kezdő alkalmas, sima hely közepe tájára ledobta a golyóját. A második játszó is elhelyezte a golyóját úgy, hogy az első játékos lehetőleg ne tudja eltalálni. Erre az első *lükött,* vagyis az előzőleg földre tett nagy golyóval megcélozta

és igyekezett eltalálni a társáét. A lökés behajtott mutatóujjal történt. Ha sikerült, akkor azt mondták: „Cikk!" A lökő ekkor megnyerte az eltalált golyót. Ha az eltalált golyó kislikker volt, akkor azt vette fel, az eltalált nagy golyó helyett egy kislikkert kapott. Az eltalált golyó gazdája egy kis ideig kikerült a játékból. Úgy igyekeztek *lükni,* ha nem is lett cikk, a következő lökő golyója ne az ő golyója közelében álljon meg, mert az előnyt jelentett a következő lökőnek.

Ha az első lökő nem talált, akkor a harmadik játékos is letette a golyóját, lehetőleg úgy, hogy ne lehessen könnyen eltalálni. Ekkor a második játékos lökött rá. Bármelyik golyóra lökhetett. Arra lökött, amelyik számára előnyösebb volt, de csak egyet lökhetett. Ha *cikket* csinált, akkor addig lökhetett, míg el nem vétette, vagy minden golyót el nem nyert. Ha a második játékos is mellé lökött, akkor a negyedik játékos is letette a golyóját és a harmadik játékos lökött. A lerakás addig folyt, míg volt játékos. Ha minden játékos letette a golyóját, s cikk nélkül lökött az utolsó is, az első játékos következett. Azután a lerakás sorrendjében löktek. Játék közben voltak csalogató lökések is. Miután nem volt kötelező a golyóra lökés, a játékos csak annyira gurította a golyóját, hogy előnyösebb helyzetben legyen a következő lökéskor. Addig játszottak, míg golyójuk volt. A megbízható gyerekeknek hitelük is volt. Általában megadták az adósságot. A likkert a boltban s egymástól szerezték be.

Lyukra játszás: Sima helyen 8—10 cm átmérőjű, 5 cm mély lyukat ástak bicskával. A lyuktól a nagyobbak messzebbről, a kisebbek közelebbről a lyukba gurítottak. Azt a helyet, ahonnan gurítottak, egy egyenes vonallal jelölték meg. Nem volt fontos a sorrend. Aki a lyukba gurított, vagy a lyukhoz legközelebb állt a golyója, az lett az első. Ha két vagy több golyó „forma" volt (egyenlő távolságra voltak a lyuktól), vagy többen gurítottak lyukba, akkor azok újra gurítottak az elsőségért. A játszó addig guríthatott, míg mellé nem gurított. Azután a következő játszott. Ez addig tartott, míg minden golyót bele nem löktek a lyukba, s akkor újra kezdődött a játék.

Gombozás: 6—12 éves fiúk játszották az első világháború végéig. Az iskolában is gomboztak, de volt olyan tanító, aki nem szerette és eltiltotta. Az udvaron, falnál, vagy deszkakerítésnél játszották. Kiválasztották azt a falat vagy kerítést, ahol jól ugrott az *ütő.* Nagyon népszerű játék volt. Amint cimbora akadt: gomboztak. Szerettek gombozni. A barackosi iskolában egyszer megesett, hogy annyira belemelegedtek a gombozásba, hogy nem hallották a pap-tanító „harangozni!" felszólítását. A tanító jól elfenekelte őket.

Gombbal csak a legfiatalabbak ütöttek. A rendes gombozónak saját *ütője* volt. Ez nagy értéknek számított. Vörösréz 4-krajcárosból, vagy más nagyobb, forgalomból kivont pénzből készítették. Egy nagy „mutert" (anyacsavart) szereztek, s arra ráillesztették a pénzt, s addig ütötték, míg homorú nem lett. Szabályosnak kellett lenni. Az így elkészített ütő csengő hangot adott és szabályosan ugrott. A ferdére sikerült ütő félrehordott, s repedt hangja volt. Ha félhasúra sikerült, akkor pörgött, s ha leesett, elgurult. A félhasút eldobták. A jó ütő ott maradt, ahol leesett, s mindig a hasára esett. A jó ütővel célozni is lehetett. Az ütőt sokszor a kovácsinas készítette.

A tanya körül a rossz *csurákokról* (eldobott, avult ruhákról) leszedték a gyerekek a gombot. Végszükség esetén a kabátokról is levágták. „Az istenit a körmödnek, má ettű sẽ marathacc!" — mondták. De egymástól is vették a gombot, tízet adtak egy krajcárért. A jó gomb háta kissé domború. Amelyik nem volt jó, „buktira" adták oda. A gombokat *srtimfliből* (harisnyából) készített zacskóban tartották. A zacskó ruhából is készült. A száját összehúzták és bekötve tartották. A szép piros zacskó rangos volt. A mándlizsebbe tették, a madzagját pedig a gomblyukba kötötték. A jó játékosnak százszámra volt gombja. A kevés gombot a zsebben tartották.

Lyukra gombozás: Legtöbbször lyukra gomboztak. Kerestek egy kisebb, sima helyet. A közepére egy lyukat faragtak bicskaheggyel. Két-három méterről dobtak. Akinek a gomb-

ja legmesszebb esett a lyuktól, az lökött. Csak egyszer lökhettek. Akinek a dobása belepottyant a lyukba, az nyert. A többiek egy-egy gombot fizettek a nyerőnek. Ha volt idejük, kifoszthatták egymást. Izgalmas játék volt. Aki 10 gombot nyert, eladhatta egy krajcárért.

Ütőre gombozás: Ketten játszották. Az első játékos megfelelő távolságból az ütőjét a falhoz ütötte. Az ütőt a hüvelykujj és a mutatóujj közé fogta, domború felével felfele. Úgy ütötte a falhoz, hogy az minél messzebb essen, mert akkor nehezebb lehetett arasznyira megközelíteni. Azután a második játszó úgy vágta a falhoz az ütőjét, hogy az a visszapattanáskor az előző ütő gombjához olyan közel essen, hogy egy arasszal elérhető legyen. Ha arasszal elérte, akkor mindketten felvették ütőiket, s az első játékos fizetett a másiknak egy gombot. Ha „rátette az araszt" és csak szűken volt meg, akkor *pöckölhetett* az első dobó. Jó erősen *kipricskálhatta* a saját ütőjét. Azt pöckölte ki, amelyikhez nagyobb esélye volt. Ha sikerült, akkor nem kellett fizetni. Ha nem tudta az araszoló kéz alól valamelyik ütőt kipöckölni, akkor egy gombot fizetett a harisnyaszárból. — Ha viszont nem érte el arasszal a társa ütőjét, akkor otthagyta. A társa pedig a saját ütőjével újra ütött. Az is arra törekedett, hogy az ő ütője legalább egy arasznyira kerüljön a társa ütőjéhez. Ha az ütő a fal tövétől egy arasznyira, vagy közelebb esett, az *kása* volt. Ilyenkor a játszó újra üthetett. Nagyon elterjedt játék volt.

Egészbankra gombozás: A faltól, kerítéstől kb. 1,5 méterre egy arasznyi átmérőjű kört rajzoltak, az volt a bank. A játszók a bankba egy, vagy megállapított mennyiségű gombot tettek. Ha a dobás a bankot bármely oldalról egy arasznyira megközelítette, akkor az egész bankot elnyerte. Ha nem közelítette meg egy arasznyira, akkor a dobó bent maradt. Ha az ütő a bankba esett, akkor egy gombot tett a bankba. Majd az ütőjét felvette és utolsónak dobott. Ha az ütő pontosan a vonalra esett, akkor az nem számított; ha a nagyobbik fele belül volt a vonalon, akkor fizetett. Ha az eldobott ütő egy földön fekvő ütőt arasznyira megközelítette, akkor mindkettőt felvették, s az előbbi ütő tulajdonosa egy gombot fizetett. Aki bankot vagy egy ütőt eltalált, megnyert, akkor az újra ütött az új bankra. Vitás esetekben az araszolásnál lehetett *pöckölni.* Ha sikerült, akkor nem fizetett.

Félbankra gombozás: A játékot ugyanúgy játszották, mint az előbbit, csak kör helyett félkört kapartak. Ha az ütő a vonalon túl esett, akkor az ütőt a játékos felvette, s egy gombot fizetett és mint utolsó dobott tovább. Vigyáztak, hogy a gomb ne essen túl a vonalon, de arra is ügyeltek, hogy az ütő ne essen a fal közelébe, mert akkor az ütőre dobtak, s fizetni kellett. Ezt a játékot inkább a nagyobbak és a merészebbek játszották: „Mersz-ë félbankra jáccani?" — kérdezték.

Pénzezés: 10 éves kortól játszották a házasulandó korig. Uróbb már csak a felnőttek játszották. Nem nagyon volt elterjedve.

Vonalravetős: Sima földön játszották. A pénz élével húztak 1,5—2 m hosszú vonalat. A két végét egy-egy rövid vonallal beszegték. A vonaltól 5—6 méterre ismét húztak egy vonalat, az előbbivel párhuzamosan. Innen dobtak. A dobási sorrend nem volt fontos, de megbeszélték, hogy hányat dobnak. Rendszerint kettőt, hármat dobtak. Minden játszó eldobta a pénzét. Akinek legközelebb esett a pénze a vonalhoz, az lett az első. Ha a játszó első dobása a vonalra esett, akkor abbahagyta a dobást. Kétféle dobás volt: az *élezett* dobásnál a pénz élére esett, a *csúsztatott* dobásnál a pénz a lapjára esett és csúszott. Erre akkor volt szükség, amikor a vonalról a másikat ki akarta ütni. Aki a helyezésébe nem nyugodott bele, bármennyit dobhatott. (Leginkább az ügyesebbek éltek vele.) Az is előfordult, hogy kiütötték a vonalon levő, „bent lévő" pénzt. Ebbe meg az nem nyugodott bele, s az is dobált rá. A vonal beszegése mellé került pénz volt az utolsó még akkor is, ha a vonal közelébe került. Majd az első dobó az összes pénzt felvette a földről, a két markában összerázta és feldobta a levegőbe. A földre esés után amelyik írással nézett felfelé, az övé lett. A maradé-

kot a második játékos szedte össze, s ugyanúgy megrázta és feldobta. Így folyt tovább a játék, míg minden pénz gazdára nem talált. Ha egy maradt, akkor a játékos a három ujja közé fogta és úgy dobta fel, hogy az peregve, forogva hullott le. Ha nem pergett, nem volt *gilt* (nem volt jó). Ha az utolsó pénz is elfogyott, újrakezdték a játékot. Nagyobb pénzzel is lehetett dobni. A felnőttek sokszor koronában játszottak. Ez esetben is krajcárral dobtak, de egy-egy krajcár koronát is jelenthetett.

Falravetős: Fal mellett játszották. A játékosok közül az első a pénzt lapjával a hüvelyk- és mutatóujja közé fogva a falhoz ütötte úgy, hogy az lehetőleg minél messzebb kerüljön. A második játékos úgy dobott, hogy legalább arasznyi távolságra megközelítse. Ekkor a második játékosé lett. Fel is vette a megnyert pénzt. Ekkor ismét ő dobott elsőnek. Azután a harmadik dobott, s így tovább. A kezdésnél az utolsó dobónak volt a legelőnyösebb a helyzete, mert több pénz közelébe lehetett dobni. Ha egyik dobás sem közelítette meg egy arasznyira a földén fekvőket, akkor a dobás sorrendjében egyenként felvették a pénzeiket, s dobtak. A játék csak akkor kezdődött újra, ha egy játékos minden földön heverő pénzt elnyert, ekkor ő dobott újra elsőnek. Utána olyan sorrendben dobtak, amilyen sorrendben a nyerő felvette a pénzt.

Sárkányozás: Tavasszal, amikor a böjti szelek fújtak, sárkányoztak a gyerekek. Nem minden gyerek tudott jó sárkányt készíteni. Legtöbben csak kóválygó sárkányt csináltak. Legegyszerűbb volt elkészíteni a hatszögletűt, s legnehezebb a kerek fejű sárkányt.

A hatszögletű sárkányhoz 3 szál nádat, spárgát, és újság- vagy sárkánypapírt használtak fel. A kisebb felületű sárkány nem maradt fent, azért a *föntjárónak* legalább 70—80 cm nagyságúnak kellett lenni. Ehhez 2 db 100 cm és 1 db 80 cm hosszú nádat szereztek. A két hosszabbat keresztbe fektették egymáson, s erre helyezték el keresztbe a rövidebbet, s középen cukorspárgával összekötötték. A nádak végeit a csomók felett két vágással kihegyezték. A nádszálakat úgy válogatták össze, hogy az elvágás, kihegyezés lehetőleg a csomó fölé essen, mert különben a zsineg könnyen behasította a nádat és zsineggel körülkerítették. A nádszálak végei egymástól egyenlő távolságra estek. Ha nem így készítették, akkor a sárkány félrehordott. Feszesen körülkötötték. A kötés után zsineggel ellenőrizték a nádszálak egymástól való távolságát. A papírt kitoldták, mert a papír kisebb volt, mint egy jókora sárkány. Az összeragasztott papírra (a papír sokszor nemzetiszínű volt) ráhelyezték a sárkány vázát, s a zsineg körül 5—6 cm-rel kijjebb körülvágták. A papír szélét csirizzel, esetleg tojássárgájával megkenték és a zsinegre ráhajtották. A sárkány közepére, a felső és alsó sarkaira vásznat ragasztottak, hogy a kantár és a farok zsinegje ne rágja ki. A napon vagy a kemence mellett megszárították.

A felső sarkoknál és közepén a vásznat a nád mellett kétoldalt egy szeg segítségével kifúrták, hogy a kantár zsinegjét befűzhessék. A fenti méretű sárkánynál a két felső sarokban kb. 1 m hosszú zsinegnek a két végét befűzték, s megkötötték. A közepébe kb. 40 cm hosszú zsineget kötöttek. A méteres zsineg középpontjához kötötték a középpontra erősítendő zsineg szabad végét. Ha a középre kötött zsineg rövid volt, akkor magasabban járt, ellenkező esetben alacsonyabban. Ha nagyon rövid volt a középső zsineg, a sárkány nem ment fel. Újság-, vagy színes papírból farkat készítettek. 15—20 cm-es szélességű papírt ollóval 1 cm-es szeletekre vagdostak, illetve benyírtak, majd összegöngyölgették. A bevagdalt papírokat 5 cm távolságra zsinegre kötötték. A színeket váltogatták, nemzetiszínűre is készítették. A kantárfarok 1 m hosszú volt. A farkat a sárkány alsó két sarkához kötötték. Pontosan a közepére került a papírból készült *lógó*, mely 4—5 m hosszú volt. A hosszú farokra büszke volt a tulajdonosa. A végére — a szél nagyságától függően — rongyból hasogatott farkat kötöttek. Két fület is szoktak a sárkányra kötni.

A négyszögletes sárkányhoz két szál nád kellett. Tulajdonképpen téglalap volt, függőlegesen úszott a levegőben. Ha nem jól kantározták, hamar szakadt. Nem ment magasan, kóválygott és sokszor „lë is vágott!"

A *pina alakú sárkánynak* a vázát két különböző hosszúságú nád alkotta. A függőleges volt a hosszabb. A kantár négy ágból tevődött össze, a farka pedig egy szálból állt. Ez sem maradt fent. Ritka volt. Általában kicsire készítették és a kisebb gyerekek szaladgáltak vele.

A *csillagsárkány* hat- vagy nyolcszögletű volt. A kihegyezett nádszálakat először lazán kötötték össze. Minden oldal közepén a keretet egy zsineggel a sárkány közepéhez húzták. Így alakult ki a csillag alak. Szimmetrikus volt. A váz papírral való bevonása, valamint a kantár és a farok elkészítése úgy történt, mint a hatszögletű sárkánynál. A csillagsárkánynak érdekes az alakja, nehéz a készítése, ezért becses volt. Nagyon számon tartották a sárkányozók, hogy kinek van csillagsárkánya.

A *kerek fejű* sárkány ritka volt. Nem is igen lehetett olyan nagyra készíteni, hogy fent tudjon maradni, pedig az volt a fontos. Olasz Imre tudott szép kerek fejű sárkányt készíteni. Télen dézsás olájok jártak a Pusztán. Olaszékhoz is bement egy, és a szobában fenekelt egy dézsát. Ezalatt Olasz Imre a kislovon levő faabroncsokból választott alkalmasat és elcsente. Tavasszal megfaragta, hogy ne legyen vastag. Ha görcsmentes volt, akkor bicskával kétfelé hasította. A kerek feje füzfavesszőből készült. Olasz Imre a vékonyabbra faragott abroncsot meghajlította, s hogy szét ne rúgodjon, a két végét egymástól megfelelő távolságra zsineggel összekötötte. Két szál nád kellett még hozzá. Ezek egymásra derékszögben álltak, és összekötötte őket. Majd a meghajlított *abrincs* és a hosszabb nádszál szabad végeit is összekötötte. Ezzel elkészült a váza. Azután erős papírral beragasztotta. A farkára „nyirögetött papír", s a végére bojt került. Jó erős zsinegből készült a kantár, mert a sárkány „nagy erőt fejt ki". Magasra ment és a levegőben megállt. Csak éppenhogy lengett. Egyszer Olasz Imre a sárkányát a karikás ostorhoz kötötte, úgy elvitte az ostort, hogy csak úgy porzott. Az ostort féltette. Az uraság határán, az akácfák fogták fel a zsinegét.

A sárkányhoz mintegy 100 m hosszú zsineget használtak, a végét a kantárhoz kötötték. A másik végét pedig egy kb. 20 cm hosszú cövekhez erősítették. Az ujjnyi vastag cövek közepén egy kis bevágás volt, oda kötötték a zsineget. Márciusban—áprilisban volt a sárkányozás szezonja. Mintegy négy-hat hétig tartott. A böjti szelekben sárkányoztak a legjobb ízűt, akkor volt a sárkányozás igazi ideje. Néha azután is sárkányoztak, ha mérsékelt, de állandó szél fújt. Általában alkonyatkor sárkányoztak.

A sárkány gazdája a sárkányt kivitte a feleresztés helyére. 15—20 m hosszúságú zsineget leengedett a cövekről, s egyik társa a sárkányt előrevitte addig, ameddig a zsineg engedte. A sárkánytartó feltartotta a sárkányt, s adott jelre eleresztette. Ekkor a sárkány gazdája megfordult, s a széllel ellenkező irányban futott, míg a sárkány a levegőbe nem emelkedett. Mikor megfogta a szél, megfordult, megállt és engedett még 5—6 m hosszú zsineget. Megint futni kezdett, mert a sárkány zsinegengedéskor egy kicsit lefele haladt. Addig futott, míg a sárkány megállt a levegőben. Aztán ismét eresztett egy keveset. Ezt addig folytatta, míg a zsinegből futotta. Ezután hol az egyik, hol a másik sárkányozó tartotta, míg bele nem untak. Majd a földbe vertek egy cöveket, de úgy, hogy a sárkány ki ne rántsa, ők pedig játszottak. Ha a közelben fa volt, ahhoz kötötték. Amikor fent járt a sárkány, *sürgönyöztek,* sürgönyt eresztettek fel. Féltenyérnyi papírt középen kilyukasztottak, s a zsinegre húzták. A légáramlat felvitte a kantárig. Többször is eresztettek sürgönyt. A sárkány jó messzire ellátszott. Megtudták a környező tanyákban, hogy ki sárkányozik. Délután 3 órától alkonyatig sárkányoztak. Legszebben járt a sárkány alkonyatkor. Lent a szél már csendesedett, de fent még fogta. Este előfordult (amikor nem fújt a szél) hogy lampiont kötöttek a farkára, s világított. Nagyobb szélben nem eresztettek sárkányt. Ha nagy szél volt, addig kóválygott a levegőben, míg alacsonyra nem ért, onnan meg *lëvágott,* a fejével lefele. Rendesen összezúzodott. Néha kamaszok megzavarták a sárkányozást: „Rőrő madzag, gatyamadzag!" jelszóra összeszaladtak, s a zavart felhasználták arra, hogy hirtelen a kezükre *fölmotringálták* a zsineg egy részét, s elvágták. A karjukra szedett zsineggel elfutottak, mielőtt segítség

érkezhetett volna. Vagy: „Na, huz-e öcsém?" szóval irigységből néha egy-egy nagyobb kamasz a kabát ujjába dugott nyitott késsel a zsineg mellé állt és meghúzta, majd elvágta. Ilyenkor is *rőrölhettek.*

A sárkányozás végén a cöveket kihúzták a földból. Ha többen voltak, akkor az egyik váltakozó kézzel húzta le a zsineget és a gazda felhajtotta. Ha egyedül volt a sárkányozó, nagyon vigyázott, hogy ki ne ejtse a zsineget a kezéből. Gyakran a lehúzásnál a sárkányt *lëlovagolták.* Egy koma a zsineget a lába közé vette és a sárkány felé haladva lelovagolta, s ezáltal a sárkány lejött. A zsineget azután a cövekre felhajtották. Ha a sárkány kilyukadt, befoltozták. Egy jó sárkányozó egy szezonban két sárkányt használt el. De volt olyan is, aki minden héten elhasznált egyet. A sárkányozás az első világháborúig tartott. Utána még egy darabig a kisebb gyerekek feleresztettek egy-egy sárkányt.

Fogócska: Kisebb fiúk, lányok játszották. A *fogót* kiolvasó-mondókával kiolvasták. Megállapodtak a *házban* is. A ház leggyakrabban összefogódzás, fa, vagy egy, ritkábban több körülkarcolt kisebb terület volt. Guggolás is lehetett ház. A *fogó,* a *cica* igyekezett megfogni az *egereket.* Akit a cica megfogott, az lett a fogó. A házban „nem ért" a fogás. A cica ezt mondta a házban meghúzódó egereknek:

Egér, egér ki a házból,
Most jöttem a kávéházból,
Aki nem jön háromra,
Az lesz a fogó!

Mire a cica háromig számolt, kiszaladtak az egerek a házból. Ha összefogás volt a ház, akkor az összefogódzott játszók mellett háromig számolt a fogó. Háromra a kezüket el kellett ereszteni és szétszaladni. Az egerek a játék előtt összebeszéltek, hogy ki kivel fogódzik össze. A játék elején kijelenthetik: „Utánfogás nem ér!" Ezért, ha a fogó véletlenül megfogta azt, aki őt megfogta, akkor a játszó azt mondta a fogónak: „Utánfogás-pofonvágás!" Aki ki akart lépni a játékból azt mondta: „Pű, pű, nem ér!" Amikor már megunták, azt mondták: „Nem játszunk tovább, pű, pű, nem ér!" Aki fogó maradt, azt körülállták és ütemesen mondták: „Macskabűrbe maradtál, macskabűrbe maradtál!"

Árokcicás: Iskolás korú gyerekek játszották árokban. Megállapodtak abban, hogy meddig „ér" az árok. (Pl. két fa köze). Kiolvasták az *árokcicát.* Az árokcica az árokba ment, s az egerek, a játszók úgy szaladgáltak előtte, hogy a cica meg ne fogja őket. A cica nem mehetett ki az árokból. Bosszantani is szokták az árokcicát, közelében leguggoltak, s az egyik tenyerükkel feltámasztották a fejüket (alvást szinleltek), s mondták:

Ilyen cica mellett,
Alunni is lehet!

Amint a cica odaugrott, felugrottak és elszaladtak. Ha a cicának sikerült egeret fogni, akkor szerepet cseréltek.

Cica-mica melyik szemed fáj? (Hátulsó pár előre!) A játszók egymás mögött párban álltak. A cica, a fogó a párok elé állt, s nem volt szabad hátrafordulni. Mindig a leghátulsó pár kérdezte a cicától?

— Cica-mica melyik szemed fáj?
— Mind a kettő egyformán! — felelte.

Erre a hátulsó párban állók jobbra-balra előre szaladtak. Arra vigyáztak, hogy a cica meg ne fogja őket, mert akkor helyet cseréltek. Ha a futók összefogóztak, akkor nem ért a fogás. Ha nem tudott a cica-mica egeret fogni, akkor a hátulsó párból első pár lett. Úgy

is játszották, hogy a cica mondta: „Utolsó pár előre!" Erre a legutolsó pár előreszaladt. Továbbiakban úgy folyt a játék, mint fent.

Hun az olló komámasszony: Iskolás korú fiúk, lányok játszották, de csak ott, ahol fa volt a tanya körül, vagy a dűlőn. Megállapodtak abban, hogy melyik fa „jáccik". Ez mindig eggyel kevesebb volt, mint a játszók száma. A fákhoz szaladtak, akinek nem jutott „ház", az lett a kérdező. A kérdező az egyik játszóhoz ment, s kérdezte: „Hun az olló komámaszszony?" (Nemcsak a lányoktól, de a fiúktól is így kérdezte.) Erre a kérdezett azt mondta: „Nálam nincs, keresse X. Y.-nál." Így küldözgették egyiktől a másikhoz. Közben — amikor a kérdező tőlük messzebb ment — igyekeztek a játszók házat, vagyis fát cserélni. Csak erre várt a kérdező. Egy üres ház elfoglalására törekedett, ha sikerült, akkor helyet cseréltek, akinek nem jutott fa, az kérdezett. A játszók árulták is a házukat: „Eladó a házam!" S elhagyta a házát, de fél szemmel mindig a kérdezőt nézte. Ha az a fához közeledett, akkor hirtelen visszaugrott, s azt mondta: „Nem eladó!" „Eladó a házam!"-felhívás volt arra, hogy a játszók házat cseréljenek. Akkor volt érdekes a játék, ha a játszók állandóan cserélgették a házukat. Ilyenkor a kérdező azt sem tudta, hova szaladjon, hova ugorjon. Ha az ollókereső játék közben a házon kívül megfogta a játszót, helyet cseréltek.

Gyertek haza ludaim: Fiúk, lányok játszották. Szereplők: gazdaasszony, libák, farkas. A gazdaasszony egyedül állt, vele szemben távolabb a játszók, a libák legelésztek. A gazdaasszony hívogatta a libáit, s azok pedig felelgettek:

— Gyertek haza ludaim!
— Nem megyünk!
— Miért?
— Félünk!
— Mitől?
— Farkastól!
— Hol van?
— Bokorban!
— Mit csinál?
— Mozsdik!
— Mibe mozsdik?
— Aranymedencébe!
— Mibe törülközik?
— Kiscicafarkába!

A hívogatás megkezdése előtt a libák összebeszéltek, hogy milyen ételre mennek haza (pl. mákos gubára). A gazdaasszony tovább kérdezett:

— Gyertek haza: túrós csuszára!
— Nem megyünk!
— Gyertek haza: sült csirkére!
— Nem megyünk!
— Gyertek haza: mákos gubára!

Erre a libák hazaszaladtak. Közben a bokor mögül előugrott a farkas. A bokrot egy kör helyettesítette. A farkas igyekezett libát fogni. Akit megfogott, az lett a farkas. Ha a libák a gazdaasszony kiterjesztett karjait megfogták, ott már nem ért.

Kumó: Kisebb fiúk, lányok játszották. A *kumót* kiszámolták, kiolvasták mondókával. A kumó megmondta, hogy meddig számol, azután a fal, vagy kerítés felé fordult, s arcát tenyerébe rejtve tízesével számolt. Általában ötszázig számoltak.

Tíz, húsz,..... száz,
Tíz, húsz,..... kétszáz stb.
Ötszáz!

Aki bújt, bújt,
Aki nem bújt, nem bújt.
Az apacs háta mögé
Nem szabad bújni.
Aki az apacs háta mögé bújt,
Az lesz a kumó!
Megyek!

Amikor a kumó megtalálta az elbújt játszót, mindketten az *apacshejre* szaladtak, vagyis oda, ahol a kumó kumt. Ott lehetett kiapacsolni a kumót. Aki hamarabb odaért, az a tenyerével a falra ütött, s mondta: „Apacs!" Az elbújt játszók nem várták meg, míg a kumó megkeresi őket, hanem lesték a kumót és alkalmas pillanatban kiapacsolták. Előre megállapodhattak abban, hogy „az utolsó ment!" Ha az utolsó játszó kiapacsolta a kumót, akkor ismét az kumt. Ha nem volt apacs, így olvasott a kumó:

Tíz, húsz, ... száz,
Stb. ...
Ötszáz!
Aki bújt, bújt,
Aki nem bújt, nem bújt,
Megyek!

Ilyenkor az lett a kumó, akit először megtalált. A kumónak meg kellett mondani, hogy ki hol van. Ha nem találta el, akkor a játszók azt mondták:

Cserepet törtél,
Cserepet törtél!

S újra az előbbi kumó kumott. Gyakran játszották, különösen estefele.

Bújj, bújj, zöld ág... Főleg lányok játszották. A játszók közül kettő egymással szemben állva kaput tartott. A játék megkezdése előtt a kapusok összesúgtak, hogy „ki mi lesz!" Pl.: aranyalma, gyémántkörte stb. Ezt nem volt szabad meghallani a játszóknak. A játszók megfogták egymás kezét, s egy vezető vezetésével libasorban énekelve mentek, s többször átbújtak a kapun. Ezt énekelték:

Bújj, bújj zöld ág,
Zöld levelecske,
Nyitva van az aranykapu,
Csak bújjatok rajta!
Nyisd ki rózsám
Kapudat, kapudat,
Hadd kerüljem
Váradat, váradat.
Szita-szita péntek,
Szerelem csütörtök,
Zab szer-da!
Új a csizmám most vették,
Rostélyos a sarka,
Azért vették azt nekem,
Hogy ugorjak rajta!

Azt a játékost, aki az ének utolsó szótagjának kimondásakor a kapu alatt volt, kiszakították a játszók közül. A többiek tovább játszottak, még a háta mögött állók is. A kapu alatt levőtől megkérdezték hogy mi lesz: pl. aranyalma, vagy gyémántkörte. Amelyiket választotta, annak a háta mögé állt. Így folytatódott a játék, míg a játszók el nem fogytak. Amikor már csak a játékvezető maradt, megkérdezte a hidasoktól (a kapusoktól):

— Hányszor engedtek át a hídon?

— Egyszer se!
— Miért?
— Elromlott a hidunk lába! (A kapusok fél lábon álltak.)
— Megcsináltatom aranyból, ezüstből!
— Honnan vetted az aranyat, ezüstöt?
— Isten adta, úgy loptam!
— Hányszor engedtek át a hídon?
— Kétszer, harmadjára lecsapunk!

Az utolsó játszó kétszer átsétált a hídon. Amikor harmadjára akart menni, *lëcsapták.* Tőle is megkérdezték, hogy mi akar lenni. Azután a két csapat huzakodott. A két kapus egymással szemben állva megfogta egymás kezét. A mögöttük állók pedig átkarolták az előttük állók derekát. Az lett a győztes, amelyik csapat a másikat elhúzta.

Csem, csem, gyűrű... Fiúk, lányok játszották. Állva is játszhatták, de rendszerint a játszók az árokparton egymás mellett ültek, vagy egy kidöntött faderékra telepedtek. A játszók maguk előtt összetették a kezüket. Az *osztó* egy lapos tárgyat (cserépdarabot) észrevétlenül valamelyik játszó kezébe csúsztatott, közben elnyújtva énekelték:

Csem-csem gyűrü,
Kalán-gyűrü.
Kiskirályné, kapitányné,
Bejöhet a *bikafüst*!

Az osztó a tárgy eldugása után is tovább szinlelte az osztást, hogy ne tudják meg, hova tette. Általában az ének első felében eldugta a tárgyat, s az utolsó két sort már gyorsabban mondta. A vers végén bejött a *bikafüst,* aki eddig kint volt, vagyis a játszóktól kissé távolabb állt. A bikafüst a játszók elé ment, s egyenként rámutatott, vagy gyengén ráütött az előre tartott kezekre, s mondta:

Itt a pipa,
Itt füstöl ki,
Ettől kérem,
Ez adja ki!

Ha eltalálta, hogy kinél dugta el az osztó, akkor helyet cseréltek. Ha nem találta el, akkor a bika ismét kiment. A játszók csúfolták a bikát: „Egyéves a bika!", „Kétéves a bika!", „Hároméves a bika!" A hároméves bikát kiházasították.

Most jöttem Amerikából... Fiúk, lányok játszották. Két játszó *kimënt,* a játszóktól kissé távolabb ment. Kint összesúgtak. Egy munkafolyamat megjelölésében megállapodtak. Pl. fűrészelni. Bementek a játszókhoz és mondták:

Most jöttem Amerikából,
Legelső dolgunk volt f.....i.

Közben utánozták a fűrészelést. Aki kitalálta, az ment ki, vagyis helyet cseréltek. Ha nem találták ki, akkor ismét az előbbiek mentek ki, ismét ők jöttek be, de egy új munkafolyamatot utánoztak.

Sántaiskola: Cserépdarabbal „iskolát" karcoltak a földre. Az iskola nyolc osztályból állt. Minden osztály egy téglalap volt. Elhelyezésük a következő: Az első három osztály egymás felett helyezkedett el. A IV. és V. osztály egymás mellé került. A VI. osztály ismét egyedül állt, majd a befejező két osztály ismét egymás mellett helyezkedett el. Azután megállapodtak a dobási sorrendben. A játszók egy kis cserépdarabot szereztek. Az első dobó a vonal mellé állt. A cserepet az első osztályba dobta. A cserépnek nem volt szabad a vonalra esni. Egy lábbal besántikált az első három osztályba. Majd a IV. és V. osztályba egyszerre ugrott, onnan megint besántikált a következő osztályba. Majd az utolsó kettőbe ismét egyszerre ugrott. Ott felugrott a levegőbe, megfordult és ugyanúgy jött, sántikált vissza-

felé, mint ahogy bement. Ha rálépett egy vonalra, vagy kilépett, akkor újra járta azt az osztályt, de csak akkor, amikor rákerült a sor. Egy játszó addig járta az iskolát, míg „benn nem veszëtt". Amikor visszaérkezett az első osztályba, fél lábon állva felvette a cserepet. Ha ebből szerencsésen kiugrott, akkor kijárta az első osztályt. Utána a második osztályba dobással kezdett, s így tovább.

Ha a nyolc osztályt kijárta a játszó, akkor a nyolcadik osztálynál kezdte újra járni az iskolát. Ez már a gimnázium volt. A gimnáziumot az iskola túlsó felénél kezdték. Ha a játszó a gimnáziumot is kijárta, akkor *házat dobott*. Az iskola kezdő felénél háttal állt az iskolának. Feje felett hátradobta a cserepet. Amelyik osztályba esett, az lett az ő háza. Ezt valamivel megjelölték. Ebbe másnak sem dobni, sem lépni nem volt szabad. Ő pedig abba az osztályba két lábbal léphetett. Háromszor dobott házat. Ha a cserép a vonalra, vagy az osztályon kívül esett, akkor nem kapott házat.

A sántaiskola egy változata: Cseréppel rajzoltak egy téglalapot. Nyolc részre osztották. Minden osztályba dobtak. Páros lábbal ugráltak, vagyis minden ugráskor két osztályba ugrottak egyszerre, de egy osztályba csak egy lábbal ugorhattak. Végigugrálták az osztályokat, s azután visszafelé ugrálva vették fel a bedobott cserepet. Mikor kijárták az iskolát, akkor *rúgtak*. A játszó beledobta a cserepet az első osztályba. Fél lábbal beleugrott az első osztályba, s az ugró lábbal a cserepet átrúgta a VIII. osztályba, onnan pedig az alatta levő osztályokba (VI., IV., II.). Ha a cserép a vonalra került vagy egy osztállyal tovább jutott, akkor a játszó „bentveszëtt". Azt az osztályt újrajárta.

Kockázás: A lányok nagyon szerettek kockázni. Egy nyakravaló kendőt terítettek a földre. Két kislány leült a kendő szélére, egymással szemben. Jó feszesre kihúzták a kendőt. A játék előtt megállapodtak, hogy hányat játszanak. Rendszerint tízben egyeztek meg. A kezdéskor az első játékos bal kezében öt golyó volt. Ebből a másik kezével elvett kettőt: az egyiket a kendőre rette, a másikat jó magasra feldobta. Mialatt a golyó felfele repült, a jobb kezével a kendőn fekvő golyót felkapta, s a levegőből lefele zuhanó golyót pedig igyekezett elkapni. Azután mind a két golyót a kendőre tette, s ismét vett ki egy golyót a bal kezéből. Azt is feldobta, s most már két golyót kellett a kendőről felkapnia, s a levegőben levőt pedig elkapnia. Ha nem sikerült, akkor *bennveszëtt*, s egy golyót fizetett. Ha a kendőről sikerült a négy golyót felkapni, s a levegőből az ötödiket, akkor mind az ötöt feldobta és mind az ötöt el kellett kapni. Ha sikerült, akkor egy golyót letett a kendőre, s négyet dobott fel és kapott el. Azután hármat és így tovább. Ha az utolsó golyót is elkapta, akkor nem vesztett. Aki a tíz játszmából többet nyert, az kapta el az elbukott golyókat.

AMIT NEM ÉRTÜNK

Hiedelemvilág

HIEDELEMVILÁG

BÁLINT SÁNDOR

Ismeretes, hogy a parasztság szemléletében és gyakorlatában egyrészt a munka és kultusz, másfelől pedig a parasztélet és a környezet, természet szoros, mágikusnak érzett összefüggésben áll egymással. Eszerint a paraszti nép legjobb tudása és az évszázados gyakorlat során fölgyülemlett tapasztalatai szerint okosan műveli földjét, gondozza jószágát, építi hajlékát, éli életét, ugyanakkor azonban egyszerre, egyidejűleg mágikus-szakrális eljárásokat, rituális cselekményeket is felhasznál, hogy a természet és időjárás viszontagságait, a gonoszok, boszorkányok műveként felfogott csapásokat elhárítsa, a kedvező mozzanatokat előidézze.

A Vásárhelyi-puszta népe is ennélfogva nagy jelentőséget tulajdonít az álomlátásoknak, előjeleknek, véletleneknek, amelyek kétségtelenül az emberi mélytudat egyenlőre alig ismert világával is összefüggnek. Gyakorlati értékük természetesen alig van, de az elhatározásokat és munkafolyamatokat előre befolyásolják, mert természetfölötti jelnek, intelemnek, útmutatásnak érzik.

Előrebocsátjuk, hogy az összegyűjtött anyagot, dokumentációt itt nem dolgozhatjuk föl és nem értelmezhetjük teljes egészében. Csak azokat a hiedelmeket emeljük ki, amelyek vagy helyi fejleménynek tetszenek, vagy egyetemesebb táji összefüggésekbe illeszthetők bele.

Valamikor lúdtollal írtak, érthető tehát, hogy libával álmodni levelet, levél érkezését jelenti. Jelent azonban írásban kézbesített büntetést is. Galambbal álmodni szintén levelet, hírt jelent. E föltevésben a hajdani galambposta képzete csillan föl. Hasonlóképpen, ha kakas kukorékolását halljuk álmunkban. Katonával álmodni: szintén hírt hallani. A régi idők szabadságos, obsitos katonája sokat tudott messze földekről, idegen emberekről beszélni, sőt nagyokat mondani.

Bikával álmodni gazdagságot jelent. A bika a teremtő férfierő ősi jelképe. Disznóval álmodni szerencse. Újév napján is ezért esznek disznó orrát, hogy a házhoz túrja a szerencsét. Birkával álmodni gazdagság. A birkanyírás, juhászkodás valamikor a jövedelmezőbb paraszti foglalkozások közé tartozott. Közrejátszhatott azonban az aranyszőrű bárány meseképzete is. Sok tojással álmodni pletyka, gyalázat. Itt nyilván az asszonyi bőbeszédűség, megszólás és a tojó tyúkok kárálása között született képzettársítás.

Cukorral álmodni a szerelem édességét jelenti. Esernyővel álmodni lakodalmat jelent, kapcsolódván a lakodalmi sátor emlékképéhez. Pletykával álmodni lakodalom, amelyet sok szóbeszéd szokott megelőzni. Aki dióval álmodik, jegyessé lesz. A hajdani házassági, lakodalmi szokásokban a diónak mágikus jelentősége volt.

Általános hiedelem, hogy halottal álmodni esőzést jelent, a halottat ugyanis megkönnyezik, elsiratják. Talán még ősi szokás emlékképe, hogy ablakon kimászni özvegységet jelent. A halottat valamikor nem az ajtón, hanem ablakon vitték ki a hajlékból, hogy ne járjon haza. Égő gyertyát állítanak a halott ravatalához. Érthető tehát, hogy ilyennek látása rokonságbeli halálesetnek előjele. Zsebkendővel álmodni szintén. A temetésen a halott

családja a legközelebbi hozzátartozóknak, szomszédoknak, jó barátoknak zsebkendőt osztogatott a szemek megtörlésére. Ezt egyes vidékeken a sírba is szokták dobni a halott után. A kihúzott fog hiányt, veszteséget jelent: meghal a családból valaki. Ha papot látunk, hasonlóképpen. Aki talán egész életében tájára sem néz a templomnak, mégis pappal temettetik el. A meszelés közeli halálesetre utal. Temetés után ugyanis régebben kimeszelték a házat, vagy legalábbis a halottas szobát. Világos az üsszefüggés a virággal álmodás és a halotti koszorú között is.

Pipával álmodni: hosszú öregség. A kényelmes pipázgatás ráérő öregemberek hajdani passziója volt.

Egészen természetes a föltételezés, hogy magas épülettel álmodni: rabságot jelent, kapcsolódván a vár, megyeháza képzetével. Ládával álmodni menyasszonyládát, katonaládát, béresek ládáját, tehát a távozást idézi. Hasonkóképpen, ha messzire röpülő nyíllal, cipővel álmodunk. Szegényember is röstellne mezítláb hosszabb útra indulni.

Piros alma: egészség. Nyilvánvalóan összefügg azzal az itt is élő szokással, hogy karácsonyeste a kútba, ivópohárba szép piros almát tesznek. Az ünnepek alatt erről isznak, hogy egészségesek legyenek.

Gombbal álmodni templomba menést jelent. Régebben leginkább csak az ünneplő, templomba járó ruhán volt gomb.

Az égitestek, napszakok is irányíthatják az emberi szándékot. Általános, itt is élő hiedelem szerint tojást, tejet, más egyebet nem szabad napnyugta után a házból kiadni, mert a gonoszok, bűbájosok megronthatják, most lévén hajnalig az ő idejük.

A holdújulás az emberi megújulást, boldogulást segíti elő. Ilyenkor a bugyellárist meg kell ráznunk, hogy bővebben legyünk a pénznek. A másfelé még ismeretes holdigéző szavakat már elfelejtették.

A példabeszéd szerint az idő a gazda. Ez szabja meg a mezei munkát, ettől függ a termés. Már a téli jeles napok időjárásából következtetnek a jövő esztendőre: fekete karácsony, fehér húsvét; ha csorog a Vince (jan. 22.), megtelik a pince; ha Pál napja (jan. 25.) ködös, az esztendő dögös; ha Medárd (jún. 8.) napján esik az eső, a rákövetkező negyven nap is esős lesz. Ha jégeső esik, fejszét, baltát kell a csurgásba, udvarra kidobni, hogy elálljon. A pusztító időjárás ugyanis az átvonuló táltosok műve. Őket akarják az éles tárgyakkal megsebezni. Ha vörös az égalja, szél lesz.

Időre jósolnak az állatok viselkedéséből is. Eső lesz, ha a szamár bőg, hentereg, ha a kácsa tollászkodik, ha a liba, tyúk, veréb porban fürdik, ha több kakas egyszerre kukorékol, ha a fecske alant repül.

A jószág egyik legnagyobb értéke a parasztcsaládnak. Amikor még az állatorvosoknak hírük sem volt, akkor hol gyakorlatban kipróbált házi orvossággal, hol pedig bűbájolással gyógyítottak. A jószágot eszerint rontás érte, a gonosz ember praktikáját hasonlóképpen bűbájos tudománnyal orvosolták.

A karácsonyi asztalra, asztal alá rakott holmikat a néphit valamikor mágikus erővel ruházta föl. Ide tették többek között a nyújtófát is. Ha a ló vagy marha megbetegedett, ezzel húzogatták, hogy a bajt távozásra kényszerítsék.

Szemölcsöt kilenc szalmagörccsel kell megkerekíteni, majd a szalmát elásni. Amire ez a földben elrothad, a szemölcs is elszárad.

A gilvát szép piros almával kerekítik. Aki ezt az útkeresztésben dobott almát fölveszi, arra ragad át a gilva.

A kutyaharapást itt is szőrével orvosolják. Emlegetik *veszött* Tóth Samu nevét, aki a kutyákat meg tudta veszejteni, a veszett embert pedig gyógyítani. Mint mondják, napkelte előtt, amerre ásított, arra olyan szőrű kutya veszett meg, amilyent ő akart: tarka, fekete. Nagyhatalom volt. Tóth Samu nem kért semmit sem, de a gyógyításért mindig kapott valamit. A veszett kutyára, miután agyonverték, szalmát terítettek és meggyújtották. Aki-

ket a kutya megkapott, vagy akik vele bántak, azoknak a füstre kellett állani, mert ez kihajtotta belőlük a veszettséget. A disznókat is odahajtották és az emberekkel együtt azokat is megfüstölték.

A kifésült hajat nem szabad eldobni, mert akkor megfájdul a fejünk. Ugyanis a hajszál rontó kezekbe juthat. Első tavaszi égzengéskor derekunkat a ház falához kell dörgölnünk. A szemmel megvert kisgyerek arcát a látogató köpetével kell lemosni, majd az alsószoknyájával letörölni. Aki az apró gyereket átlépi, elszárad, a kicsi pedig meghal.

Újév napján az udvar felől befelé haladva kell söprögetni, hogy a pénz, haszon a házhoz áradjon. E napnak, az évkezdetnek eseményei, cselekedetei meghatározzák az egész esztendőt. Ezért nem szabad a háztól kiadni semmit sem, hogy a szerencse el ne távozzék. Babot, kukoricát, lencsét főznek, hogy sok pénz (érc) legyen a háznál. A házból kilépve nem jó legelőször öregasszonnyal találkozni.

Húshagyó kedden levágott és még vérző fekete tyúkkal kell az aprójószág udvarát körülszaladgálni, hogy a vészt távol tartsák.

Nagypénteken kint a kútnál kell megmosakodni, hogy egészségesek maradjanak. A házat férgek ellen hajnalban ki kell söpörni. Mindez a tavaszi, megújulást igéző szokások közé tartozik.

András, esetleg Luca napján a lányok férfifehérneműt, továbbá tükröt, törülközőt tesznek a párnájuk alá, hogy kérőjüket megálmodják.

Ismeretes a lucapogácsa, lucakalendárium, lucaszék. Tilos bárminek is a házból való kiadása. Az ülőn szénvonóval, piszkafával megdöfködik a tyúkokat, hogy jó tojók legyenek.

Karácsony böjtjétől szilveszterig nem szabad ruhát kiteríteni, mert vagy a családból hal meg valaki, vagy a jószág pusztul. A szemetet gyümölcsfára kell szórni, a morzsát, asztal alá tett takarmányt, eleséget újévkor a jószágnak adni. Köleskásával kell beszórni a szoba földjét, hogy sok pénz legyen a háznál. Ez utóbbi azonban inkább a primitív halottkultusz maradványa. A felsorolt télkezdeti szokások egyébként a téli napforduló kozmikus időszakával függenek össze.

A péntek itt is szerencsétlen nap. Kedden nem kezdenek, pénteken nem végeznek. Halálozást jelent, ha valaki pénteken kivérezi a kezét. Péntek este nem lehet lányokhoz menni, mert ezek rontás ellen fokhagymát tesznek a zsebükbe. Pénteki napon nem szabad új ruhát fölvenni, mert nem fogjuk egészséggel viselni. Magunkon ne varrjuk a ruhánkat, mert a szegénységet varrjuk ránk.

Ha hétfői napon először asszony jön látogatóba, akkor elviszi az egész heti szerencsét.

A tizenhármas szám a szabadságharc óta szerencsétlen, mert tizenhárman voltak az aradi vértanúk.

A lányoknak nem szabad tükröt eltörni, csorba tükörből fésülködni, mert három évig nem mennek férjhez, hasonlóan, ha asztal sarkához ülnek. A menyasszonynak rontás ellen a kézfogótól az esküvőig sót kell a harisnyájába vagy cipőjébe szórni. A só, régebben a megszentelt só ősi gonoszűző. Karikagyűrűjét nem szabad más lánynak felpróbálni. Ha koszorújából lopnak, élete boldogtalan lesz. Az ellopott résszel végzett rontás ugyanis az egészre érvényes.

A kenyérre megszegéskor keresztet kell vetni, mert csak így nem fogy ki a házból. A frissen sült kenyér púpját megmossák, a vizet pedig a tanyatetőre öntik. Már elfelejtették, hogy eredeti megfontolás szerint ez tűzeset ellen történt. A kenyér elhalványult Krisztus-jelkép.

A templomban csókolózni nem szabad, mert „Látja az Isten". Ez már utólagos, megkopott magyarázat. A hiedelem alapja egy középkori legenda: az ördög láthatatlanul ott van a templomban és ökörbőrre jegyzi azoknak a nevét, akik illetlenül viselkednek.

Ásításkor keresztet kell a szánkra vetni, nehogy a tág nyíláson belénk bújjon a résen álló gonosz.

Ismeretesek természetesen a tehénrontáshoz, egyszeri esetekhez, személyekhez fűződő bűbájos történetek, hiedelmek is. Ezeket már rendesen elhalt öregek szájába adják, hagyományból idézik, mintha a most élők már nem vennék komolyan, de azért emlékeznek rájuk. Látszólag már nem hisznek bennük, rossz néven veszik azonban azoktól, akik — idegenek, vagy már a közösségből városba szakadtak — mosolyognak vagy babonát emlegetnek a hallatukra.

A hatablaki dűlőben Olasz Mihályné tehene nem tejelt rendesen, elapadt. Gyanakodtak egy asszonyra, hogy az rontotta meg. Hozzájuk járt tejért. A pusztaföldvári tudóst kommendálták neki. Olasz Ernő apja, Olasz István kocsival el is ment érte. A tudósember azt mondta, hogy akár a fal mellől, akár a dudva széléből kerítsenek egy varangyos békát. Ezt kétfelé hasította és a disznóvályúba tette. Most a tehenet megfejte, neki már sikerült. Majd a tejet ráöntötte a békára, ahol forrni kezdett, gőzölgött és sustorgott. Egy nyírfasöprűvel addig verte a tejet, amíg volt belőle a vályúban. Most hirtelen megjelent a tejhordó asszony. A házbeliek nem szóltak hozzá, csak a tudósember: „Ha të tudsz, én még többet tudok!" A tehén így rendbe jött.

Tóth Ferenc cserepesi gazda egyszer lakodalomba ment Vásárhelyre. Szomszédját, Molnár Sándort kérte meg tanyásnak, aki reggel nem tudta megfejni a tehenet. Esze sem volt hozzá, hogy mi történhetett vele. A lakodalomból hazatérő Tóth Ferencéknek mondta, hogy a tehénnel nem boldogult. A gazda Sámsonról, vagy talán Tótkomlósról hozott egy tudósasszonyt, aki a tehenet megfejte és a tejjel csinált valamit. Mondta, hogy majd jön hamarosan a megrontó hozzátartozója és kéri, hogy menjenek át hozzá. Így is történt, még aznap átjött az egyik szomszéd, Kovács Sándor és hívta Tóthot, hogy menjen át, mert a felesége nem tud fölkelni. Amikor megjelent, az öregasszony fölkelt, de örökre görbének maradt.

A bűbájos alakjában, akinek tudománya van a rontáshoz, de az orvosláshoz is, voltaképpen ősi táltos-képzetek villannak meg. Így a pusztaiak hiedelme szerint is megvív a szelleminek képzelt rontó betegséggel.

Imre Pál, Fehértó-parti gazda felesége beteg lett. Az orvos nem tudott rajta segíteni. Azt tanácsolták neki, hogy a sámsoni javasasszony majd megorvosolja. Az apa, Imre Péter kocsin el is ment érte. Amikor a tanyabejárón befordultak, a lovak alig bírtak húzni, noszogatni kellett őket. Tűz lángolt föl többször is előttük, kegyetlenül megizzadtak. Amikor mégis beértek, a leszálló tudósasszonyt valaki úgy pofon ütötte, hogy csak úgy csattant. Látni senkit sem láttak. A tudósasszony mégis legyőzte a beteg megrontóját, akivel viaskodnia kellett.

Ha a jószág megbetegedett — akkoriban még tanult állatorvos hiányában —, nemcsak természetes, tapasztalt foganatosságú szerekkel orvosolták, hanem mágikus eszközökkel is. Mindig híreszteltek olyan embereket, akik betegséget, rontást gyógyítottak, de akadtak olyanok is, akik szúrós szemükkel csak ártottak.

Pusztaközponton Simon Istvánnak sok jószága volt. Egy idő múlva lovai mind elhullottak, az állatorvos sem tudott rajtuk segíteni. Valakinek tanácsára a pécskai emberhez, a román Tripp Szávához fordult. Vitt magával a tanyájukból egy üveg vizet is, mert Száva ebben látta meg a bajt. Kiderült ebből, hogy az istállóküszöb alá egy üveg van elásva, ezt kell kivenni. Így is történt. Valamit csinálni is kellett vele, de az elmondó már erre nem emlékezett. A lovak rendbe jöttek.

Általános, szinte napjainkig, a szemverésben való hit is. Eszerint vannak, akik akaratuk ellenére az embert, jószágot szemükkel meg tudják verni. Ennek erejétől olykor el is lehet pusztulni.

Olasz Ernő szomszédja, Vörös Sándor, a csikókat meg tudta verni szemmel. Ezt ő nem is tagadta, a szomszédok is tudták. Rá is szóltak: „Be në mënj az istállóba!" Nem is ment. Itteni szokás különben, hogy a csikó nyakába mindjárt ellés után szemverés ellen piros

pántlikát kötnek. Egy Hódi nevű gazda lovát járatva elment Olaszékhoz. A ló után szaladt a csikaja is. Vörös éppen átjött, kezét a csikóra tette. Nem is nézte nagyon, a csikó harmadnapra mégis elpusztult.

Fejes Mártonról mondta a fia, hogy apjának olyan szeme volt, hogy a jószágot meg tudta vele verni. Aztán ha a bal kezével csak meglegyintette, a legegészségesebb állat is belepusztult.

Vági János Cinkuson lakott, neki is ártó szeme volt. Egyszer az apjához ment, ahol hét-nyolc süldő is volt. Nagyon el talált bennük gyönyörködni. Alig hogy elment, a disznók megbetegedtek. Tudták, hogy János verte meg őket szemmel. Visszahívták. A disznók elé guggolt, tenyerével a hasukat simogatta, magában pedig kilenctől visszafelé olvasott, közben a szeme állandóan könnyezett. A süldők meggyógyultak.

Vági János asszonyhúgának is ártó szeme volt, szép fekete szeme. Amit csak meglátott, mindjárt megverte szemmel. Az apja szemére is hányta: „A szömöd Istenit!" Nem is engedték a jószághoz. Az apjánál egyszer mégis elgyönyörködött a szép hízókban, bele is betegedtek. Hívatták. Magában visszafelé olvasott rá, ami olyan nehezére esett, hogy hullottak a könnyei. Utána a disznók rendesen ettek.

Olasz Ernő még kicsike volt, amikor Kiss Lajosné átjött a szomszédjukból. Fölkapta és gyönyörködött benne, megcsudálta. Az anyja mondta is neki: „mög në verje szömmel!" „Dehogy veröm mög!" — mondta Kissné. Fölhúzta a szoknyáját és az ingét odatartotta. A gyerek anyja az ingalját megvizezte, majd arcáról lemosta a szemverést. A gyerek most már pihenni tudott, megnyugodott.

A hatablaki Olasz Mihály feleségével jó időben a házelőben, vagyis az eresz alatt aludt. Volt egy kis jószágterelő hajtókutyájuk. Többször arra ébredtek, hogy a kutya a lábukon fekszik. Összemelegedett velük. Ez nem helyénvaló, mert ettől az emberen is kitörhetett a veszettség, ha a kutyában már benne bujkált. A kutya egyszer aztán eltűnt. Tudjuk, hogy el szokott bújni, ha baját érzi. Nem is látták többé. A baj azonban rajtuk is mutatkozott. Mihály édesanyja *veszött* Tóth Samutól hozott orvosságot. Ettől olyan erős volt a vizeletük, hogy a bőrüket is mind kimarta, de meggyógyultak.

Olasz Ernő az öccsével éppen szántott, amikor az úton egy „félloboncos" kutya tűnt föl. Nem sok jót néztek ki belőle. A lovat féltették tőle és iparkodtak befelé a tanyába. Ernő odaszólt a maguk kutyájának. Ez kiszaladt és nekiesett, de a veszett kutya megharapta, majd elmenekült. Egy messzebb lakó gazda szúrta le. A megsérült kutyát Olasz Ernő édesanyja kilenc hajnalon pirított és a kemence füstjárójához dörzsölt tenyérnyi kenyérdarabbal etette. Ettől meg is gyógyult.

Kiss Imrének két kutyája is megveszett. Az egyik a közeli Jankó-tanya kutyáit marta meg, majd visszatért. A kutyát agyon kellett volna lőni, de az állandóan Kissnét kerülgette. Közben egy süldőt mart meg. Végül mégis sikerült vele végezni. Azután vasvillával szinte rostává liggatták. Most a gazda félrehúzta és szalmát terített rá. Meggyújtotta. Mindenkinek a füst járásába kellett állania, akit a kutya megkapott, de azoknak is, akik vele bántak. Odahajtották a füstre a disznókat is. Így aztán kitisztultak.

A pocokelküldés néven emlegetett patkánybűvölés mondakörére, tudományára megnevezett személyekhez kapcsolva, szintén emlékeznek.

Olasz Ernő nagyapja, Olasz Mihály a Nyomásszélen lakott, közel a Csomorkányi úthoz. A tanyában nyüzsgött a pocok. Nem tudtak velük mit csinálni. Valaki kommendálta: „Füldeákon" van egy ember, aki el tudja küldeni.

Kocsin el is mentek érte. A javas kiadta, hogy senkinek se szabad a házból kimozdulnia, az ablakokon azonban kinézhetnek. Elzárták a kutyákat is. A tanyabeliek közül azonban hol az egyik, hol a másik lesett ki. A földeáki ember a disznóvályúba kukoricát szórt és a tanyában összejárt mindent. Nyomában az összehívott pockok kölykeiket is vitték a szájukban. A vályúhoz hívta és etette őket. Utána megmutatta az utat, hogy merre menje-

nek. A bejárón csakugyan megindultak a Puszta felé. Akkora porfelhőt láttak a nyomukban, mintha libák verték volna föl. A pockok a bejáró végén a Puszta felé fordultak. Nem derült ki, hogy kit leptek el. Fáradozásáért a javas egy mázsa búzát kapott.

Cserepesben a Tamasi családot is ellepték a pockok. Komlósra mentek elküldő emberért. Munkájáért a tót egy mázsa búzát kért. Tamasi sokallta, nem tudtak megegyezni. Reggelre annyi lett a pocok, hogy már járni sem tudtak tőle. Az embert sietve visszahívták, aki most már el is küldte őket. A tudomány titkát ezek az emberek senkinek sem árulták el.

Beszélnek szerelmi praktikákról is. Egy cinkusi legény szerette volna feleségnek a szomszédék lányát, de az nem ment hozzá. Fircsik Mari híres javasasszonyhoz utasították, aki két véka búzáért megígérte, hogy segíteni fog. Ki is hozták Cinkusra. Éjfél felé átmentek a lányék tanyájába. A legény elöl, Mari néni meg hátul ment és egy ásóval mindig visszaforgatta a legény lába nyomát. Fele úton egy fekete macska szaladt el mellettük. Mari néni ebből azt jósolta, hogy a lány első kérőjéhez megy hozzá. A legény másnap meg is kérte, hozzá is ment, de a házasság nem lett boldog.

Egy hatablaki legény, Molnár Sándor lakodalomba volt hivatalos. Ott kiment vizelni. Utána titokban egy lányos anya a vizeletébe kilencféle tűvel beleszúrt. Ettől kezdve mindig mehetnékje volt a lányhoz, bár nem is kellett neki a lány. A legény anyja panaszkodott, hogy nem tudja, mi van a fiával. Úgy határozott, hogy elmegy Aradra, a szülővárosába. Talán ott majd segítenek a fián. Fájdalmát a vonaton is előhozta. Egyik útitársa azt kommendálta, hogy a fia éjszaka lopjon valahonnan szőlőháncsot és a rajta levő csomót hátra tett kézzel, langyos vízben oldozza meg. Ha sikerül, akkor a rontás elmúlik róla. Sikerült ugyan neki, de utána nagyon félt nemcsak a lányoktól, de az asszonyoktól is.

Olasz Ernő bátyját, Istvánt a felesége megrontotta, ott is hagyta. Nem fájt semmije sem, de nyugtalan volt, mindig menni szeretett volna. Kínlódásába beleaszalódott. Valaki a már említett pécskai embert, Szávát javasolta. Az apjával ment el, az is tudni akarta, mi a baj. Kútjukból merítettek egy üveg vizet, mert a román ember mindig abból nézte ki az igazságot. Mondta is neki, hogy a felesége nem akar elválni. Ha maradt volna otthon az asszonynak valami ruhája, azt ássa, temesse el, de a gödörből föl ne vegye. Száva az üveg vízbe tett három szem búzát. Nem dugta be, a víz elkezdett forrni. Istvánnak egy kis pohárral inni kellett belőle. Közben a búzaszemek megdagadtak, megszőrösödtek. Ebből is ivott. Utána megnyugodott, de nem volt maradása, a ruhát otthon mégis kiásta. Ismét megzavarodott és elment Pécskára. Az öreg azonban azt mondta, hogy most már nem tud rajta segíteni.

A helyi hagyomány is tud a hazajáró lelkekről, akiknek nincs nyugalmuk, mert földi életükben nem hagytak rendben, vagy megbántak, elmulasztottak valamit. Az orosházi határ közelében egyik tanyában éjszakánként furcsa dolgok történtek. A padláson muzsikáltak, éjfél körül kukorékoltak a kakasok, a kutyák üvöltöztek. Ha azonban kimentek, vagy fölmentek a padlásra, semmit sem vettek észre. Az is előfordult, hogy tálalás után az asztalról a tányérokat, kanalakat valaki lehajigálta. Az új tányér összetört. A szekrények ajtaja kinyílt, a tanyatetőről a cserepek lesodródtak, pedig még szellő sem rebbent. A gazda még csendőrt is hívott, aki végigélte ugyan a jelenségeket, de tenni ő sem tudott semmit. Azt rebesgették, hogy a tanya régebbi gazdája megbánta az eladását és ő küldte a rontást a vevőre, aki hamarosan túl is adott rajta.

A bűbájos lassan belefáradt a mesterségébe, szeretne szabadulni tőle. Fircsik Mari egyszer azt mondta egy cinkusi asszonynak, hogy két véka búzáért megtanítja hét ördögi és hét isteni tudományra. A hazaérkező férj azonban bottal kergette ki a tanyából.

A haldokló bűbájosnak rendszerint kézfogással kell tudományát átadnia valakinek. Ezt az öreg Aklanné hozzátartozói közül senki sem vállalta. Ezért egy üszőt vezettek az ágyához. Az öregasszony megsimogatta a hátát. Ekkor tudott csak meghalni, de a borjú is elpusztult.

A sokfelől fenyegető rontások, ártó szándékú emberek látogatása ellen ifjabb Olasz István úgy védekezett, hogy a küszöb elé, vagy magára a küszöbre sorjában fél evőkanálnyi sót szórt. Ha az illető elment, szintén egy kanálnyi sót hintett utána. Lefekvéskor az ő kis szobája ajtajának kulcslyukába kilenc gerezd fokhagymát, a küszöbre sót szórt, az ajtót pedig belülről söprűvel támasztotta meg. Amikor Fircsik Marinál járt és tőle hazajött, az udvaron egy bottal kört rajzolt, majd sóval meghintette és egy óra hosszáig beleállt, hogy Mari néni esetleges rontása ne fogjon rajta.

SZÉP, KÜLÖNÖS, ÉRDEKES

Mi a szép?
Betyárhistóriák

MI A SZÉP?

NAGY ZOLTÁN

I. A környezet szépsége

„A Vásárhelyi-puszta jellegzetes alföldi táj. Rajta szántók és szikes legelők váltakoznak. A síkságot elhagyott vízfolyások, valamint *halmok, partok* teszik kissé változatossá."[1] „A tanyai embernek ott van mindöne!" Szerettek kint élni, rengeteg szál kötötte őket a sziki világhoz. Az ő szemükkel nézve sártenger, ám ezer arca van a Pusztának. „A parasztember nem ért rá a természet szépségébe gyönyörködni" — de azért szép volt, ismerte el Csizmadia Imre.

A tavasz kezdete: „Gyühet már akármilyen hideg, még ha kalapáccsal is próbálnák visszaverni a füvet, mögállítani azt nem löhet. A gyöp elkezd szépen zöldellni. Tavasszal kinyitottuk az ablakot. Rigó, kakukk, vadgalamb, nádiveréb — gyönyörű volt a sok madárhang!" — emlékezik Csizmadia Imréné.

A bíbicek nagyon hamar ott voltak, aztán megjöttek a gólyák. Gyümölcsoltó Boldogasszony napjára (márc. 25.) már megérkeztek. Ha tolluk szép, tiszta fehér, száraz esztendő várható. Csizmadia Imre megfigyelése szerint, ha a gólyák piszkosan érkeznek, akkor pihevőhelyeiken csapadékos, rossz időjárás volt, nem ígérkezett tartós száraz, meleg idő. Április első felére várták a fecskéket, de ha már egy héttel előbb beállítottak, akkor tudták: itt van a nagyon jó idő! Csizmadiáék tanyája a *Görbeszik* egyik szögletében húzodott meg, zsombékos vidéken. A békák *danoltak*: u-u-u, ha sütött a nap. Estefelé kvák-kvák — millió béka kuruttyolt. Volt egy monori ismerősük, aki ki nem álhatta az ilyen csúszómászókat, de az ő fülüknek ez a „zene" volt a legszebb.

Májusban a kerti virágoknak „óriási jó illatuk volt." Nyílott az orgonavirág, az akác, bódítóbb illata csak a jázminnak lehetett. Ekkor már a *békahangverseny* is csendesedett. A tavaszi levegő orvosság. *Mindent fölemésztő* illata van a frissen ázott földnek. Ilyenkor már semmi pénzért sincs a parasztember a szobában, azt várja, mikor aludhat a szabadban. Amerre nézett a szem a sziken, mindenütt nyílott a *székfű, sziki fű*. Ha száraz volt a tavasz, volt úgy, hogy 3—4 mázsát is begyűjtöttek belőle. Mikor már jól benne járunk a tavaszban — első kaszálás után —, a kezdetben élénkzöld színű fű egyre halványul. Mikorra leérik a gabona, teljesen elszürkül, kiég. Nyáron fülledt a levegő, a Pusztának is érettebb a szaga. Szárazabb nyarakon a Kis és Nagy Sóstó gyakran teljesen kiszárad. Közepe táblásan fölhasadozik, szélei fölpördülnek, kivirágzik rajta a szikső. A szél csak úgy sodorja, messze hordja róluk. A Vásárhely-pusztai Fehértónak sem volt különb a sorsa.

[1] Az idézőjelbe tett szövegek — amennyiben forrásaikat külön nem jelöljük — *Nagy Gyula:* Hagyományos földművelés a Vásárhelyi-pusztán Budapest, 1963 és Nagy Gyula: Paraszti állattartás a Vásárhelyi-pusztán Budapest, 1968. c. könyvekből, valamint a jelen munkából származnak.

„Aszályos években május végétől megkezdődik a tómeder kiszáradása, június utójára végleg eltűnik belőle a víz. Ilyenkor csillogó, fehér sókivirágzás képződik a repedezett, száraz tófenéken, s nyár végén megjelennek a *bajuszpázsit, sóballa, bárányparéj, ördögszekér* és *csatakfoltok* pompás színei. Sárga, tűzvörös, lila, barna mintás szőnyeg borul kora ősszel a napszítta Pusztára. Azután az októberi esők újra kizöldítik a szalmasárga rétet, eltompitják a sós növényzet lobogó színfoltjait."

Nem mindig szép csendes a Puszta. Ha orkánszerű vihar közeledett, szélzsákot lehetett látni. Féltették a betakarított termést, azt sem tudták, mit csináljanak. Ha derékba kapta a szalmakazlat, egy darabban felfordította. Máskor meg volt úgy, hogy a kereszteket a szomszéd kukoricája között találták meg, főleg ha délről fújt a szél. Azt már nem kellett csépelni, egy szem mag sem volt már benne. Aratáskor módja volt minden parasztnak a napfelkeltében „gyönyörködni". Kora hajnalban, mikor lassan pirkadni kezdett, egy-egy pacsirta fogott énekbe, s a verebek csiripeltek. Kötélcsináláskor, amikor a nap végre jött felfelé, tréfásan integettek, a kezükkel segítvén feljebb. Siettették, mert már nagyon éhesek voltak. Früstök után, mikor a nap már nagyon iparkodott, mondogatták: „Tójják az olájok a napot!" Estefelé pedig: „Jó van, húzzátok lë, mer már nagyon hosszúvót a nap" — intették le kezükkel. Időnként lehetett látni délibábot is. A ritkán látható délibábról így beszéltek: „Ojan szélmalmot is láttunk, ami rendesen észrevehetetlen volt, úgy fölemelte; Elek Mihály nagy fás tanyája is idelátszott."

Mikor beköszöntött az ősz, a nap már nem állt a fejek felett és később lett reggel. Ha este kiültek az udvarra kukoricát fosztani, szerették a csillagos eget figyelni. Várták a Fiastyúk, Kaszáscsillag feljövetelét. Októberben *ökörnyál* úszott a levegőben. A falevél is kezdett hullani. Esett az eső, sár, lucsok volt, fújt a szél. Nemegyszer megesett, hogy hosszú időn keresztül nem lehetett látni a napot. A parasztember bőre az őszt észrevette, ki volt repedezve egészen a tél beálltáig. Ilyenkor „enyészet" szaga van a földnek. A kacsák, libák gágogtak, a gyöngyösök a *girincen* állandóan „taktusra" *tokászoltak*. „Novemberbe gyütt a varnyúsereg, mint a fekete fölleg. A búzavetést úgy vágta ki, mint székelyember a fát!" Mikor a répát is batakarították, utána már „bevágyik az embër." Kilenc kemény hónapot hagyott a háta mögött.

A tanyától az istálló általában hét ölre van, így a gazda éjszaka is figyelemmel kísérheti a jószágok mozgását. Az istállónak is megvolt a maga sajátos hangja. A ló eszik, a tehén kérődzik, felkel, toporzékol, szarvával döfködi a falat, vagy nyalakszik, a láncát veri a jászolhoz. A ló két óra körül elalszik, csendesen szuszog, néha felkel, *durkál* a jászolban, csámcsog, elkezdődik az állkapcsok járása. „Aki ahhoz volt szokva, azt az istálló hangja altatta el. " Mikor leesett a hó, elővették a szánkót. A csengőt vagy a rúd végére vagy a hámra akasztották, aztán „na gyerünk!" — neki a Pusztának. Akkor volt szép, mikor csendesen esett, fehéredett körös-körül, míg a szem elért. Ennek különös szépsége volt, de nem adták ingyen, mindjárt csapást kellett vágni! — ti. a hóban.

„A Puszta nagyobb részén jó minőségű szántók vannak, másutt viszont megtaláljuk a szikesedés minden fokozatát. A feketeföld a szikkel a Kardoskút és Pusztaközpont közti részen találkozik. Ez a jelenség a Pusztán élő emberek gazdálkodását nagymértékben befolyásolta." Az egyenes sorú, hiánytalan vetés amikor jól *elbokrosodik*, szép. Szent György-nap körül, különösen *sovány tavasszal* keresztül lehetett látni a sorján, de ha elbújhat benne a varjú, akkor már bízott a paraszt. „Érés előtt ha a mellig érő búzának a kalásza nagy volt, meg volt vele elégedve. Viaszéréskor leszakítottak egy kalászfejet, azt tenyerükbe vették és szétdörzsölték. Már a színe is elárulta az érést. Ha meglátták benne az érlelő bogarat, rámondhatták, hogy megérett a búza." Ha a kender megközelítette a két métert, ceruza vastagságú és egyenletes volt a növése, szépnek tartották. A kukorica *térdig érő növésbe* vastag szárú, haragoszöld levelű. 160—170 cm-re megnövőnek jó *kiadós vastag* csöve fejlödött, a *csuhéj* hamarabb érett, mint a levele, és fölfelé állott, szép egészséges volt. Amelyik *nap-*

szúrást kapott, az már odavolt. Az ilyet nehéz volt letörni, nem *pattant*, úgy kellett lecsavarni a száráról. Ha kellően megérett a cső, szép sárgás színű volt.

A dinnyének szép a futása, ha egészséges. Kékes-zöldes levelei ha elérték a két tenyér nagyságot, már rámondták, hogy *szép az indája.* A finom piros bélű gömbölyű és haragoszöld színű. A görögdinnyét kopogtatták. „Az ujjuk bütykivel" veregették meg. Akkor érett, ha mélyen *pufogó, kongó* hangot adott, vagy ha a dinnye *csumájánál* a *kóc* száraz volt. Az uborka is akkor szép, ha ujjnyi vastagságú, egésszséges zöld, míg a mészharmat meg nem lepi. A Pusztán nemes gyümölcsöt alig-alig tartottak. A fa gyökere mindjárt megtalálta a sárgaföldet, az agyagot nem szerette, kipusztult. Leginkább csak az igénytelen szilvafa maradt meg.

Ahol több birkát tartottak, nem szerették, ha sáros időben fölszaggatták az udvart. Ilyenkor szalmát terítettek a földre, azon mentek a birkák a kúthoz, vagy sok esetben vödörrel vitték a jószágnak a vizet. A tanyatelek sok mindent elárult gazdájáról. Tavasszal, „mikor fölszikkadt, a tanyatelket fölsöpörték, a rakomány közül a vastagát elgereblyélték. A gyöpöt is rendbe tették, hogy mire a jószág legelni kezd, tiszta legyen. A vakondtúrást széthányták, a kutyaszart is ledobták róla, mert körülötte nem legelt a jószág." „A nyári munkához tartozott az udvar söprése. Ahol béres volt, ott ő söpört. Ha a szél behordta, akkor nyírfasöprűvel fölsöpörték. Az öregek nem engedték, hogy sűrűn söpörjenek, mert az udvar tavasszal kigyöpösödött, a gyöp pedig *féltős* volt." A kertet is rendbe hozták. A konyhakerti növények mellett mindig találhatunk egy kis kerekágyat, amiben virágokat neveltek. „Legtöbb ember szívesen látott maga körül virágot, különösen *lányostanyán. Sárgaviola, rozmaring, bazsarózsa, szentgyörgyvirág, labdarózsa,* mind tetszett a szemnek. Jó időben, ha engedte a munka, szívesen kint üldögéltek. Az estike illatát télen is felemlegették. Ritka volt az olyan tanya, ahol ne lett volna egypár tő rozmaring, amit a lakodalomban használtak kalap mellé. Voltak, akik szerették a vadvirágot (bár a tanyaiak szemében nem volt értéke), pipacsot, szarkalábat, búzavirágot csokorba kötötték és a szobába vitték. Ha másnapra elhervadt, újat szedtek. A rozmaringnak főleg a levelei illatosak. Rendszerint a szoba ablakában tartottak ezekből mindig egy-két cseréppel. A megszáradt levelet eldörzsölték, az aztán az egész szobát beszagosította. A bazsalikomot ősszel fölhúzták tövestől és feltették a nagygerendára, jó illata volt."

A ház körüli legnagyobb értéket a jószág jelentette. Főleg kicsi korukban szerették nagyon. A lemaradt malacot bevitték a tanyába, ott nevelgették. Akkor is kedvenc maradt, ha felnőtt. A szép választási malac gömbölyű, tiszta orrú, hengeres alakú, kunkori farkú. Ha kicsi, azért szép, ha meg kifejlődik, azért. Az ilyenben már meglátni a jó hurkát, kolbászt! A tehenek sem egyformák. Az a szép, amelynek a szőre sima, vékony, finom fogású a bőre. Szarva arányosan finoman ívelt, vékony. Az aprójószágnak mostohább a sorsa, de azok között is akad mindig egy-egy kedvenc. A búbos, kopasznyakú tyúk vagy kakas, amelynek olyan magas búbja van, hogy alig látszik ki alóla. Liba, gyöngyös, pulyka mind egyforma, csak mikor kicsik, akkor szépek.

A melléképületek sem lehettek elhanyagolva. Galli Bálint 1914-ben épített hombárjára ezt mondta: „Nem olyan hetyenpetty épület volt, hanem amikor a rokonok, ismerősök gyüttek, azt mondták, ájnye de gáláns kis épület. Büszkék is vótunk rá. Ezét vergőttünk vele." — A padlás néha mintaszerűen rendezett tárolóhely. Hogy a kukoricát milyen vastagra terítik, az a mennyezettől, a padlás vastagságától és erősségétől függött. Minél vékonyabbra terítik, annál hamarabb szárad. Egyes helyeken a kukoricahalom szélét takarosan kirakják. A csövek vastagabb végét rakják kifelé. Régen a padláslyukba egy pár piros csövet akasztottak, ha a tanyában eladó lány volt. Nagytakarításkor a padlást lepókhálózzák, majd az egérlyukakat besározzák és a földjét sárgafölddel bekenik, bemázolják.

A tanyát mindig a föld *rosszára* építik. Még akkor is így történik, ha a kívánt fásítás éppen a rossz föld miatt nem vált be. A tanyát fehérre meszelték, főleg az orosháziak, a

sárga szín csak a vásárhelyieknél volt általános. Alját venyigefeketével elhúzták, hogy az eső felcsapta sárrögök ne csúfítsák az épületet. Különösen a vásárhelyieknél szokás az ajtók, ablakok körül elhúzni a falat, valamint a *szemöldökfát* festeni. Fekete József Hatablaki dűlőn levő tanyája színesség dolgában még a vásárhelyieket is felülmúlja. A tűzfalak, sőt még a kémények is vörösre fetettek. Ez az egy azonban csak kivétel. Élénk színeket csak akkor lehet látni, ha erősen rásüt a nap a fehér tanyára, és az visszatükröződik a közeli *pocséta* vizében. A tanya belseje vakító fehérre volt meszelve. A falakra csak a legszükségesebb került: katonaképek, családi felvételek (katolikusoknál szentkép, kereszt) és a naptár. Decemberben minden boltos ajándékozott a hozzá járóknak falinaptárt. Úgy mondják, hogy szépek voltak. Az első évben a *nagyház* falán díszlett. A következő évben a konyhába szorult, még később a kamra falán gyülekeztek — sajnálták kidobni. A szobában minden bútort tisztán tartottak, különösen a festetlen és leterítetlen asztalt súrolták sűrűn. A súrolás kidagasztotta a fa ereit az asztal tetején. „Hanem a kemënce mindënnél fontosabb." Hetenként kimeszelték. Ott időzött a hideg időben a család apraja-nagyja, ezért gyakran *lëkoszolódott*. A mosott ruhákat is sok helyen rajta szárították, a foszforos gyufát is azon lobbantották lángra, így egykettőre odalett a szép fehér színe. Csepregi Mihályné minden fűtés előtt a kemence száját bemeszelte, s három ujjával karikákat rajzolt rá, olyanokat, mint a locsolóval a földre, s úgy száradt meg. Szép volt. Ez Komlóson volt nagy divat, ott levelet, virágokat is rajzoltak. Szombaton a kemence meszelése mellett a szoba, konyha, sőt a házeleje földjét is sározták. Olyan volt egész héten, mint az üveg! A szomszédasszonyok sem tudták megállni szó nélkül.

II. Az ember szépsége: a bölcsőtől a koporsóig

Az újszülött az édesanyának, az apának és a gyermeket meglátogató ismerősöknek mindig kedves. *Napos korába* amelyiknek haja, szemöldöke van, azt szépnek tartják. Legtöbb csecsemő pisze, *lupi kutya orrú* — belelátni az orrába, de nem hiba, később elnövi. Ugyanilyen, aki egy kicsit *kajla* füllel születik. Sokat emel az *arcvonáson* a nagy kék, vagy teljesen fekete szem. A tiszta bőrű, fehér arcúra mondják „ájnye, de szép kis kölök".

Karonülő korba már kiformálódik az arc. A tekintet értelmes, a szem letisztul és a hajat már fésülni lehet. Ekkor a tágabb környezete is sokkal több szépséget talál benne. Bár — „Az embërféle a pólyást nem szereti, mer nincs jó fogás rajta." A karonülőt már felkapja és csókolgatja. Ha egészséges a gyermek, szép piros arcúvá fejlődik, a szája is piros. Van úgy, hogy megmarad fakónak — „Ejnye, de patyi (tökmag) szinü ez a gyerëk". — mondják az ilyenre. Ekkor már van tartása a kis testének. A fejét egyenesen tartja, forgatja, megragadja a figyelmét minden tárgy, kezd már *gagyogni*. Megjelenik arcán az öröm és a fájdalom kifejezése.

A már járni tudó még kedvesebbé válik. Minden irán *t* érdeklődik, beszélni kezd. A legfontosabb, hogy egészséges és tiszta legyen. *Gyegyergették* is a szülők, főleg he elsőnek született. Szép gyereknek csak azt tartják, aki egyben takaros is, azaz arányaiban tökéletes. Ezenkívül az a fontos, hogy szép göndör haja és nagy kerek *bögöj* vagy *ökör* (szelíd nézésű) szeme legyen. Ha a fiúk egy kicsit *szutykosak* is voltak, nem volt nagy baj, de a kislánynak mindig szép frissnek kellett lennie. Meg aztán a fiúkat „nem lëhetëtt olyan kis *pimpőkére* öltöztetni, mint a kislányokat". Ezek haját szebben lehetett fésülni, a *nagy masli* soha sem hiányozhatott belőle. — Mondták is, ha meglátták: „Jaj de nagyon szép szalagod van!" — Ha tükörbe nézett, mindjárt észrevette, ha nem volt a szalag a hajában. A nagyobbacska fiúknak ilyenkor már vettek kalapot, büszkén is hordták. Hatéves korban kis csizmát is kaptak, amit meg is patkoltattak, hogy kopogjon.

A kislány szépségét az arcáról ítélték meg. A szép piros arcú, kifejező tekintetű, szabályos arcvonású, ívelt szemöldökű, göndör hajú kislányt mindenki észrevette. Különösen az aranyszőke, göndör hajú, fehér bőrű felelt meg a paraszti ízlésnek. „Hij, de kendër haja van neki" — mondták a nagyon szőke hajúra. Ha egyenes, kemény szálú volt, mint a *sinszëg,* már nem tetszett annyira. A fület rendszerint eltakarta a haj, de a kis kék vagy piros köves fülbevaló azért mindig kilátszott alóla. Az tetszett, ha az arc *arányosan rëndës,* azaz egy kicsit hosszúkás. Ebben a korban a gyerekek rendszerint egy kicsit piszék, amit elnőhettek a későbbiek során. Főleg a szőkéket meghintette a tavasz apró kis szeplőkkel — csúfolták is őket emiatt, — de az egy cseppet sem rontott szépségükön. Kialakult a járás. Általános kívánalom, hogy ne legyen se *kacsázó,* se *csámpás* a menés. E hibákat biztosan ki lehetett olvasni a téli hóban vagy az eső áztatta földön hagyott lábnyomokból. A cipőnyomok „orrának" enyhén kifelé kellett néznie. Egy lábnyommal jobbra vagy balra megengedett volt a köztük levő távolság, de egymás előtt egy vonalban sohasem lehetett.

A süldő lányt tizenkét éves koráig az anyja *cicomázza,* de ekkor már megjelenik nála a szépítkezés igénye, tetszeni akar — mindenkinek. Sok esetben ebben a korban már nővé vált, de még gyermekként gondolkozott. *Komázott* a fiúkkal, anélkül, hogy megszólták volna érte.

Tizennégy éves korban az addig fiús alakú lányok kezdtek női testtartást felvenni. Mellük domborodott, járásuk ringó lett, testük *gömbölyödött,* nőiessé vált. „Szép kicsi ívelt piros szájuk és ragyogó tekintetük mëgmutatta már bennük a nőt." (Voltak azonban elmaradott, *madárhúsú, csirkecsontú, ëgyszálbél* lányok is, akik a fejlődésben visszamaradtak — *kaszványok,* nagyon soványak voltak.) Ebben az időben kezdenek a fiúknak is tetszeni, az ismerősöknek most már jó napot köszönni. Gyerekes tulajdonságaikat többnyire elhagyják, nem tekintgetnek sűrűn hátra, hanem mennek egyenesen. Mikor tetszeni akarnak valakinek, igyekeznek a leghalványabban mosolyogni. Mikor a száj játéka élénkebbé válik, akkor már az arc is mosolyog, nevet, ez már erősebb biztatást jelent. A nemtetszést a homlok redőzése fejezi ki, főleg akkor, ha érzékeny pontján bántják meg.

Az eladólány idomai kifejlődnek, *mëggömbölyödnek.* Nagy gondot fordít az arcára, a hajviseletére, mely kiemeli arcvonásait. Ebben a kendőnek is nagy szerepe van. Akinek a homloka alacsony volt, igyekezett elöl magasra húzni a haját, hogy az arc és homlok kiemelkedjen. — „De hátranyalta az ökör a hajad" — mondták az ilyenre. Az arcát különösen féltette minden lány. Igyekezett azt az erős napsütéstől eltakarni, de karját is védte, ha tehette. Aratáskor némelyik a keze szárára harisnyát húzott, hogy ne karcolja a *gaz,* és ne süsse hirtelenre a nap. Az aratás utáni bálon mindjárt meglátszott, ki nem viselt karján harisnyát a nyáron! Az arc *hëgyét* sokszor piros krepp-papír áztatott levével kenték, még a szájra is jutott belőle, de bizony csúnyán kirepedezett tőle. A nagy igyekezetet megszólták — „fösti a pofáját" — kisasszonynak titulálták érte, ami nagy sértés volt, — haragudtak is érte. Néhány hiedelem is megvilágítja, hogy mit tartottak tisztességes szépítkezési eljárásnak. „Aki Szent György napján és nagypéntëkën napfelkelte előtt harmatba vagy vályú vizibe mëgmozsdik, szép lësz annak arca. Ezenkívül általános volt még savóval is mosni az arcot, bár sokan nem bírták a szagát, (így Aklan Jusztina is felhagyott vele). Az idősebbek gyakran mondogatták: „ëgyük më̈g a kënyér barna haját, attól majd pirosak lëszünk". A későbbi időkben boltban vásárolt piros szőlőcukorral is festették a szájukat, szép meggypiros lett tőle. A gyári szépítőszerek csak módjával éltek a parasztok kezén, akkor is csak a módosabb helyen használták — „csak úgy pislogott a púdertül" — használója. Nem tartották semmire sem. Annál vonzóbb volt a huncut tekintetű lány, az ilyen merészebbé tette a legényt! Főleg bálokon számított sokat egy-egy legényre vetett *csalfa* tekintet. Akinek szép nagy szeme és hosszú, felfelé *pöndörödő* szempillája volt, félig leeresztette *szëme pillantását,* úgy mosolygott a legényre. A nyílt szemmel mosolygót nem lehetett csalfának nevezni. A szép lánynak a nyaka se nem rövid, se nem hosszú, szabályosan emelkedik ki a mellek

közül. A keblek tartása akkor szép, ha annak formája almához vagy félgömbhöz hasonló. Az, ha a test arányaihoz képest nagyobb is volt, tetszett; — jobban vonzotta a szemet. Erre mondták, hogy „*de csöcsös-faros,*" vagy *faros-bögyös* ez a lány. (Rájuk mindig felfigyeltek a legények.) Nem szép a váll, ha túl széles, vagy keskeny, de a legcsúnyább, ha csapott! Akinek a háta egyenes, a tartását is azzá teszi. A szép lány rendben is tartotta magát, nem lógott rajta a ruha! A csípő szebb, ha nem szűk nagyon, az igen széles semmi esetre sem volt tetsző. A far legyen kerek, mint a korsó, hátul csapott olyanformán, hogy csak lefelé gömbölyű, hogy „rákivánkozzék a pacsi" — tartják a férfiszemek. A nőt a mosolya és járása tette kedvessé. Nagy erény volt a férfiak szemében, ha a lány nem éreztette másokkal szembeni elsőbbségét. Férfiszemnek nagyon kedves és egyben jellemző volt a szép ringó, *libegős járás.* Menéskor a lépések viszonylag aprók, egy kissé riszálja a farát — kelleti magát a nő.

Minden lány a menyasszonyi ruhájában szép — mondják. „Ilyenkor úgy kikenik-kifenik, hogy nincsen kivetnivaló rajta, nagyon takarosak mind!" „Az emberséget nem a ruha adja, de az embert magát igen" — tartják mások. A menyasszonyt a varrónő és fésülőnő igyekezett is minél szebbé varázsolni. A menyasszonyi ruha legfontosabb tartozéka a fátyol és a koszorú. Ezeknek a fejen való elhelyezése nem volt könnyű dolog. Ha a menyasszony arca kerek volt, a koszorúval úgy hosszították, hogy a hajat felfésülték a homloknál, és arra helyezték el. Mindezt a műveletet úgy kellett elvégezni, hogy a fátyol alatt a haj le ne csússzon, magával rántva a koszorút.

A Vásárhelvi-pusztán is nagyon ritkán előfordult, hogy „előleget váltottak a boldogságra,, így nemsokára kicsinyük született. Sok asszonynál a terhesség nem rontott a szépségén, csak az arányok változtak meg. Aki nagy terhet hordott, az bizony a szépség rovására ment. Szederjes vagy májfoltos volt az arc, arcvonásai megnyúltak, ha jó étvágya volt, esetleg meghízott, kigömbölyödött. Inkább csak a májfoltok rontottak a szépségén, a bőr színe változott, — de ez nem volt minden esetben jellemző. A menésre és a tartásra is egyaránt nagyon hatott a teher. A régi ritmus megszűnt, vontatottá vált a járás, nehezebben mozgott, „már nem ugrott sëhova së". Tartása legtöbbnek a nagy teher következményeképpen deréktól felfelé inkább hátrafelé hajlott. „Muszáj volt neki, mer a súly előrehuszta, mintha ëgy nagy kosár *csutával* küszködne az embër! — magyarázták. Szülés után három-négy héttel visszanyerte régi idomait, megszépült, megfiatalodott. Melle teltebb lett, csípője szélesebb — asszonyossá vált, megfiatalodott, *kivirágzott.* Magatartása megváltozott — asszony lett. Ám volt, aki azután is éppolyan *szélkallantyú* maradt, mint lánykorában."

A tanyai parasztoknál az asszony sohasem volt eltartott, hanem egyenjogú társa a férjnek, s ketten közösen vezették a gazdaságot. (Sok helyen az asszony viselte a kalapot, mert ügyesebben gazdálkodott, mint az ember.) — Ezért a szülők igyekeztek a párválasztást úgy irányítani, hogy „jó gazdaasszony váljon a menyből, jó gazda a vőből." A párválasztásnál nagy szerepet játszott, és általában hangsúlyosabb volt a belső tartalom a külső, formai jegyeknél. A kívánalom az volt, hogy a lány legyen házias, szelíd, munkabíró. Ne legyen nagyzási mániája. A jó táncos lány, és akivel jól lehetett szórakozni, kapós volt, de ha nősülésre került a sor, gyakran nem őt választották a legények. Házias, jó családanyát kívánt minden dolgos ember magának. Azt sem nézték jó szemmel, hogy ha a pénzt ész nélkül hajigálta, gyakran költekezett. Ha a testi szépség lelkiekkel nem párosult, nem ért az semmit. Vörös Mihály szerint „jobb volt ëgy vásárhelyihez mönni. Az orosházi érzéketlen, az asszonyt körösztnevén soha sem szólította, ritkán mondta — *kisanyukám.* Ezzel szemben a vásárhelyi szöbben beszélt a feleségéhöz. Körösztnevén szólította, becézte — Juliskám, Mariskám." A párválasztást legtöbbször a szülők irányították, a szépség helyett inkább a vagyon döntött.

Az asszony még mindig lehetett nagyon takaros és kívánatos. Teljesen kifejlődtek idomai, és ha nem hízott el, szép maradt, komolysága vonzóvá tette. Aki *gondolt magával* és

nem engedte, hogy *slamposså* váljék, még a legnagyobb dologidőben is megmaradt takarosnak.

Az idős asszony fiatalkori szépsége elvirágzik, bár ha megőrzi jellegzetes vonásait, főleg az arcvonásokét, öreg korában is szép marad. A férfi szemében még mindig lehet vonzó, különösen akkor, ha életük derekán *kikímélték* magukat, őrizkedhettek a nehéz fizikai munkától. A nő belép abba a korba, mikor szépségét kedvességgel próbálja ellensúlyozni. Tartása nehézkessé, arca ráncossá válik. Az egyik meghízik, a másik soványabb lesz, lába szára sok esetben visszeres — elformátlanodik. Azonban, ha alaptermészete *mosojgós,* beszédes, öreg korára sokkal szebb lesz, mintha világéletében rideg, szigorú lett volna. Az ilyenek arcredői megkeményednek, nézésük szigorú, ellenséges. A vénasszony „mint a lëjárt váltó" — tartják. Alakja töpörödött, járása bizonytalan, arcvonásai nagyon ráncosak, keze fején csak a bőr van.

A *suttyó, surbankó* legény kalapját egy kicsit félrecsapva viseli, kezdi legénynek érezni magát. Egyenes tartású, friss mozgású, értelmes, szófogadó, de már az önállóságra való törekvés is megjelenik nála. Kezd kiformálódni az arcvonása. Kívánalom, hogy szemei és szempillái szép nagyok legyenek. Ívelt, erős szemöldöke dupla vastag legyen, vagyis kétszer szélesebb a lányokénál. Orra szabályos, az se baj, ha kicsit pisze. Homloka legyen magas, arca kifejező, arányos, haja ne essék szét. Az a szép, ha felső ajka ívelt, hogy majd később a bajusz ráfeküdjön. A felső vonalához kell igazodnia, hogy minél jobban fessen. Az alsó ajaknak ívében követni kell a felsőt, mert ha az egy kicsit is kijebb, azaz előrébb áll, már *pittyeget,* gúnyos kifejezést ölt. Alakja akkor *derék,* ha egyenes a tartása, széles a válla. Ez nem lehet csapott, mert akkor „a zsákot a nyakán köll viselnije" — csúnya is, alkalmatlan is. Az ideális alak magába foglalja a keskeny csípőt is. A láb ha egy kicsit karika, nem volt baj, legfeljebb azt mondták, jó huszár lesz belőle.

A *sugár* legény *keskëny alakja* miatt táncos lábú, könnyű mozgású. „Ha a csizmájának sarka a talpával együtt kopott, akkor jó járású volt." A csámpás egyúttal rossz táncos is. Csizmája talpa és sarka belső fele kopott, kérge kifelé nyomult, s viselőjét rögtön elárulta. Különösen büszkék voltak a legények a szép, pödört bajuszra. (Rajkó Viktor féle bajuszpödrőt, bajuszkötőt használtak.) A nyalka legény bajuszpödrővel megkente, bajuszkötővel a füléhez szorította azt. Gyufaszállal addig *iparította* a bajusz alsó és felső szárait, mígnem tömör bajuszt mutatott. Volt olyan is, ami kétfelé volt pödörve. Vigyáztak is rá, hogy olyan hegyes legyen, mint az ökör szarva! Az ilyen legény nagy gondot fordított rá. Igyekeztek csinosan járni, különösen ünnepnap, de munka közben is vigyáztak, hogy nehogy túlságosan lomposak legyenek. Kötőt kötöttek (csak az orosháziak), a gatyát feltűrték a reggeli harmat elől. Az ismerősök mondták is maguk között: „ájnye, de takaros legény" — de meglátták magukat a kerek kis kézitükrükben is! A katonaviselt ember komoly gondolkodású lett, az eddigi vékony legényből széles vállú, izmos ember fejlődött. Erélyesebben, keményebben lépett. Ha eddig még nem választott párt magának, most már erre is volt gondja. Ruházatára még többet adott. Igen sokan *kommendálásra* találtak párt, de előfordult, hogy megkeresték régi szeretőjüket.

A vőlegény igyekezett szépen járni, a legjobb ruháját vette fel, ha volt rá módja, *kiöltözködött.* Esküvő előtti héten megnyiratkozott, a borotválkozást az esketés előtti délelőtt végezte el. A vőlegény szépsége kevesebbet jelentett, inkább az számított, hogy néz ki a menyasszony!

A nős ember, vagy a javakorabeli ember még mindig megszépülhet. Megtelik — emberré válik, húst szed magára, meg is szépül (a katonaságnál csak megnyurgul). Az arcvonások megtelnek, a ruha is jobban áll, feszül, idomaihoz igazodik. A takaros testtartású férfi az, akinek a testalkata arányos. Nem túl *durva* (nagyon széles vállú, vagy pocakos), legalább 170—175 cm magas. Egyenes tartása olyan, „hogy ha ëgy függőt állítanának mellé, annak fedése lëgyën". A kifejező tekintet megmutatja a kedélyváltozást. Ha kedélye jókedvre

deríti, mosolygóssá válik a tekintete. Különösen hamar észreveszik a gyerekek apjuk haragját, jókedvét. Mikor mosolyog, szemöldökét fel-, és kicsit széjjel húzza, ha haragszik, szembogara összeszűkül. A haragvó ember sosem nyílt szemmel haragszik, éles tekintettel néz. „Ha apám mérgesen rámnézëtt, a vér is mëgállt bennem" — vallja Csizmadia Imre. „Az életben csak egyszer mondott valamit ingyen, másodjára ütött." Az emberi érintkezés egyik legfontosabb kifejezési eszköze a beszéd. Magába foglalja az arcjáték és a kéz mozdulatkultúrájának egységét. Nem mindenkinek kellemes a hangja. A külső megjelenést nagyban emelte a szépen tagolt, kellemes beszéd. Amennyiben a hang színe mindjárt megfogja az embert, úgy annak hangja *jó, kellemes*. Akinek se nem mély, se nem magas a hangja, hanem rezgő érces, és a kiejtett hangok rezgése a csengő szavához hasonló, az kellemes a fülnek. Természetes a beszéd, ha torokból, és nem hasból vagy orrból képezik a kiejtett hangokat. Alig elviselhető a *sipítós* hang, vagyis az olyan beszéd, mely éles és vékony, a fülnek rendkívül kellemetlen. Azt állítják, hogy a szép hangú emberek nem káromkodnak soha, a sikamlós történeteket sem szeretik elmondani. Az ilyen emberek közül is csak kevesen tudtak igazán szépen mulatni. Születni kell arra! „A mulatós embër minděn mozdulata jól áll. A jó mulatós embër szépen, lassan *finoman* iszik. Mindig csak keveset, hogy hangulata lëgyën. Különösen szólótáncnál — szigorúan taktusra mozgott a lába, azzal verte ki a taktust, de a kézmozdulatok is hozzápászoltak. Hol az egyik, hol a másik lábát emelte föl, s aztán a földön összeverte. Úgy emelgette a lábát, hogy abba benne volt a hangulat." Az élet azonban nem csak mulatásból állott, keményen meg kellett dolgozni még a mindennapi örömökért is. A javakorabeli ember haja észrevétlenül kezd mind őszebbé válni, tartása meggörbül.

A szép öregemberek 170 cm magas, szélesvállú, inkább zömök, telt, pirospozsgás, kerek arcúak voltak. Akiknek járása fiatalos maradt, „nem nyőt lëfelé". A szép öregembernek még nagyobb ékessége a nagy, pödört bajusz. Minél nagyobb, annál jobban mutat, főként ha szőke. Mindehhez hozzátartozott az érces, mélyen zengő hang is. A vénember mozgása lelassul, tartása összeroppan, hallása megromlik, sok esetben magatehetetlenné válik.

Arra a halottra mondták hogy szép, aki olyan volt a koporsóban is, mint életében. Arcvonása nyugodt, a halál előtti állapotot tükrözi. Aki hirtelen vagy álmában szép csendesen halt meg, annak kisimult az arca, elrendeződtek ráncai, visszanyerte fiatalos arcvonását. Csizmadia Imre úgy látta közvetlenül halála után édesanyját, mint kicsi korában. Ez az állapot azonban nem tart tovább néhány óránál, utána a test kihűl, megmerevednek az izmok. A halott haját megfésülték, a szakállát megborotválták, bajuszát megfésülték, megpödörítették. A nőket sok esetben a menyasszonyi ruhájukban, főkötőben temették el, a férfiak fejére kalapot vagy szép új sapkát tettek.

A szépségiedeált az eltérő nézetekből, véleményekből azért valamennyire összegezni lehet. A hangsúly az alakon és arcvonáson van. A test arányai és az egész egyén mozdulatkultúrája egyaránt igen fontosak. A jellemzésekből, megfigyelésekből az alábbiak állapíthatók meg:

A férfiideált 170—175 cm magas, izmos keskeny alak, széles és egyenes váll, telt hosszú nyak, katonás tartás, keskeny csípő, „táncos", azaz izmos vékony láb, arányos kezek és határozott kemény lépés testesíti meg. Az arcvonásokat a szemek elhelyezkedése, a szemöldök íveltsége, a homlok magassága, az arccsontok egymástól való távolsága és töltöttsége (arcszélesség), az orr állása, a száj formája, valamint az állcsúcsnak a homlokcsont síkjához viszonyított helyzete adja meg. A tökéletes arcvonásnak szabályosnak, szimmetrikusnak kell lennie. A fej karaktere akkor kifejező, ha az állcsúcs egy kissé előrébb áll a homlok síkjánál. A szemek színe tekintetében nincs határozott állásfoglalás, viszont annyiban megegyezőek, hogy a nagy kerek szem, hosszú szempilla kifejezetten előnyös. A magas, domború homlok, magasan ívelő vastag szemöldök, görög tipusú orr, mely az állcsúcs és a

homlok síkjából nem lóg ki — meghatározó. A száj formája rendes, azaz magas kettős ívből összetevődő, középvastag, zárt állapotban nem képződik keskeny egyenes vonal.

A női ideált 165 cm magas, gömbölyű test, közepesen széles váll, egyenes hát, középhosszú, a keblek közül szabályosan kiemelkedő nyak, alma, vagy félgömb formájú mellek, darázsderék, kissé bő csípő, kerek, hátul kevéssé csapott, lefelé gömbölyödő far, húsos lábszár, a termethez képest kisebb láb foglalja magába. Az arcvonások megegyezőek a férfiakéval, azzal a különbséggel, hogy a magas, domború homlok annyira közkedvelt, hogy hiányában a hajat magasan felfésülik, valamint a nagy, melegbarna, vagy huncut fekete szem a tetsző, amihez sűrű, felfelé pöndörödő szempilla járul. A szemöldök itt is magasan ívelt, de csak felényire vastag a férfiakéhoz viszonyítva. A száj formája ívelt, kissé húsos és piros.

Az egészséges bőr színe fehér, kissé barnás. A fehér bőrű ember arca akkor szép, ha pirospozsgás. Ilyen esetben az orrt kivéve az egész arc piros, különösen annak hegye. A kreolbőrűeknek csak archegyük piros. A fehér bőrű kislányok arcán gyakori a szeplő, de ez egy cseppet sem árt szépségüknek.

A szép emberi arcvonást erősen befolyásolja a fogak állása, nagysága és színezete. Szépnek tekintették a fehér és apró gyöngyfogakat. Tisztán tartásuk általános volt, bár még a módosabb helyen is szokás volt azt a sokféle kukoricaeledelre bízni. Az arcvonást sok esetben megszépítette a kifejező tekintet, melyből értelem sugárzott. Különösen fontos volt a göndör haj, színe bármilyen lehetett. Ezeken kívül még említést érdemel a jól tagolt és kézmozdulatokkal kísért érthető beszéd, férfiaknál a keményen katonás, nőknél a könnyed, libegő járás.

III. A munka szépsége

A jól végzett munka mindenkit jó érzéssel tölt el, ám szép takaros *vontatót, kazlat,* hibátlan vetést, jó szántást, és más, a paraszt számára igen fontos munkát csak kevesen tudták igazán jól elvégezni. A szépen dolgozó, jó munkát végzőket egymás között is számon tartották.

Koczka Pál legkedvesebb munkaeszköze az eke volt. Nagyon szerette nézni, hogyan fordítja a földet. Öröm volt a munka, és repült az idő. Ha gyorsan haladtak a lovak nem is tudta megszámolni hány barázdát szántott egy nap. A jó munkát végző a földből kiemelte az ekét a *forgóba,* s bal oldalára döntötte, hogy ne vigyen magával sok földet, és az ne szóródjon szanaszét. A legtöbb parasztember nem sokat adott az ilyen apró dologra, nem úgy, mint *takaros* Maczelka, ki a forgót felásta, hogy ne tiporják lovai a földet. Az egyik legarchaikusabb művelet a kézzel való vetés. „A jó vető olyan nyugodtan és természetesen megy, mint ha nem is vetne — tartják. Felső karja meg sem mozdul, csupán az alsókar jár ütemesen előre-hátra. Előrelendítésekor a mutatóujj engedi, pergeti a marokból a szemet." — Hasonló, de jellegében más a kukorica vetése. A vető vagy nyakába akasztott tarisznyából, vagy kosárból löki, repíti a barázdafenékre a szemet." Keze mellmagasságig lendül, és a szemet három ujjal fogja. A mutatóujjat nem hajlítja be egészen. Markából a hüvelykujjával lökdösi ki a szemet a mutatóujjra, majd az alsókart lefelé engedi, így a mutatóujjra kilökött szem a barázda fenekére kerül. Amikor dobáshoz emelkedik a kar, a marokba lévő szemek feljebb csúsznak. (Néha előfordul, hogy több szem hull a barázdába). Ha hullóra hányják, akkor az alsókar a barázda fölé csüng. A marokban lévő szemet itt is a hüvelykujj olvassa ki a mutatóujjra, — ez kinyílik, és a szem a barázda fenekére *pottyan.* A három ujj jobban mozog, mint az előbbi hányási módnál. A barázda fenekére hányt szem nem egyvonalba esik." — A szép termés minőségét, és a művelést befolyásolja a sorok milyensége. Néhányan *facsűt* erősítettek az eke jobb oldali szarvára, és abba hányták a szemet. (A cső

közel járt a barázda fenekéhez, hogy a szél ne szórja szét). A kézzel vetés hagyományos módja a tökéletességig fejlődött. Azt hinnők, továbbfejlesztése lehetetlen, és értelmetlen vállalkozás. — A kivételt ugyancsak *takaros* Maczelka jelentette, ki a környék szokásaival ellentétben nem akasztott vetőzsákot a nyakába, mert úgy tartotta, hogy túlságosan leterheli az embert, és nem tud arányosan szórni. — Ezért, amerről a kezére esett, az egyik fia kosárban tartotta a vetőmagot, a másik fia pedig kisebb zsákban hordta utána. Keskeny fogást hajtott, hogy a szórás arányos legyen. Általában a pusztai ember egy nap tíz kisholdat bevetett, ő csak négyet, de azt arányosan. A búza kikelése után nagyon szép volt a tábla — ismerték el a környéken lakók is, de munkáját nem követték.

A racionális paraszti munka megkövetelte a pontos, egymással harmonikus részműveleteket is. A kaszálásnál rendszerint többen vágták a *gazt,* ilyenkor lépcsősen helyezkedtek el. Mikor egy rendet levágtak, a kaszát a rend vége alá dugták, s egy kaszahossznyira *főtürűték,* vagyis a rend végét a már levágotthoz tolták, így a következő *elő* vágáskor a kaszát nem akadályozta. A kezdő rendnél ennek nincs jelentősége, de megszokásból mindig megcsinálták. „Ezelőtt, ha a fiatal kaszás elfelejtette a rend végét *főtürűni,* az idősebbek rászóltak, „törűd mëg az órod öcsém!" Aki kaszát vesz kezébe, még nem biztos, hogy jól is dolgozik vele. A jó kaszás könnyedén, egyenletes léptekkel halad, sima rendet vág és egyenes, egyenletes tarlót hagy maga után. Olyan esetben, mikor a szerszámot nem a *kiskaccsán,* hanem a nyakánál fogta, még az útról is rákiabáltak: „mögfullad a kaszanyél hé!" — „elhagyod a mönyecskének?" — „a kecskére is gondusz?" — ha meg nagy tarlót hagyott, akkor azt kiáltották oda: „Hé, kikopik a gatyaülep!" — *Takaros* Maczelka az aratással is kirukkolt. Náluk egy kasza után három *marokverő verte a markot* —, az első a markot szedte, a második egy kis deszkalaphoz veregette, a harmadik a télen elkészített *csuhéjkötéllel* kötötte. Amint egy kis kupacra való kéve összegyűlt, kalászával felfelé összerakták, majd mikor egy vontatónyi lett, ugyanígy jártak el. Minden kévének kifelé volt a töve, csupán a hegyén levő kalásza nézett az ellentétes irányba. A jól rakott vontató telt, körte alakú, tojásdad formájú. Alja beljebb, dereka kijebb áll, s nem túlságosan hegyes. Rostás Sándor vastag derekú vontatót szeretett rakni, mert a szél így nem lökte olyan könnyen fel. A takaros vontató és kazal mindig nagy gonddal és hozzáértéssel készült. Legfontosabb az alap, a fenék megrakása volt. Csak a jól rakott vontató lehetett egyben takaros is. Ha nagy feneket kerítettek neki és azután hirtelen összehúzták, akkor az ilyenre szerte a Pusztán azt mondták: „Erre a vontatóra a béka még seggel is fölmászna!" A vontatót megrakása után körültapogatták, körülfésülték, körülvellázták. — A lefelé néző villa hegyével felülről lefelé körülhúzták a vontató *hullóját,* a lehullani akaró és a keresztbe álló szálakat, majd körülütögették. Befejező mozzanat a vontató *högyözése, högyölése.* Minél hegyesebb, annál jobban bírja az esőt. Amelyik jóra sikerült, egymás közt mondogatták: „Högyös lött, mint a kutya f...a!" A jól hegyezett vontató olyan, mint a *hajazott asztag.* Meglátszik, hogy meddig tart a dereka. Amelyiknek hegye kibunkósodott és felbillent, azt *pipás* vontatónak hívták. A nyomtatás virágkorában többet adtak a vontatórakásra. — Mondják, hogy az 1890-es években Oláh Ferenc öreggazda szétrúgta a fiai által rakott csúnya vontatót.

Nyomtatás során a szérűkészítés mindig gondot jelentett. A *szürü* akkor volt jó, ha tükörsima-keményre sikeredett. Fontos volt, mert így a ló patája nem vágta fel a földet és a szem nem keveredett a porhanyós földdel, ami a gabona szeleltetésénél gondot jelentett, nem is beszélve az eltaposott magok elvesztéséről. A szérűt előzőleg nyesték, locsolták, ezután töreket szórtak rá, amit kocsival, gondosabb helyen ezt követően *kopasz lóval* (befogatlan lóval) is lejáratták. Ilyenkor az első ember időnként söprűvel benyúlt a szétterített ponyva alá, és megnézte elég sima-e? (ti. a lovak eltaposták-e a kocsinyomokat). *Früstök* előtt lesöpörték a szérűt, hogy a szérű porára szállt harmatot és a giliszták által éjjel *kidúrt* földet eltávolítsák. Az immár tökéletesen rendbe hozott szérű hamarabb száradt és nem tette szívóssá a ráágyazott *gazt.*

A tanyai életben igen nagy szerepe volt az igaerőt szolgáltató lónak és a tejhasznú tehénnek. A lóval általában férfiember bánt, míg a tehenet sokszor elhanyagolta. A takarmány javát a ló kapta. Mondják, hogy Füvesi Mihály legénykorában lovának mindig a javát adta, hogy különb legyen, mint a másé. A legtöbb vásárhelyi ember „lóbolongya" volt, büszke szép lovára. Pap Lukács János szerint a jó ló 170 cm magas, a lába szára 22 cm vastag, övmérete 190 cm. Feje közepes, nyaka ívelt, dereka feszes, fara hosszas, tömött és vastag, míg a jó hátasló vékony, *levegős, högyös* és magas. — Némely ember másról nem is tudott beszélni, csak a lováról. Jobban simogatta, becézte, mint asszonyát. A Pusztán számon tartották a jó lótartó gazdát. Lázár Lajost és bátyját *jólovú* Lázároknak hívták, mert olyan lovaik voltak, hogy őket nem előzte meg, útközben senki sem! Harminc kilométert is megtettek *egytrappba,* ha kellett. A Pusztán általában könnyebb igáslovat tartottak, nehéztestű hidegvérűeket nem is lehetett látni. A fekete, sárga és pej színűeket szerették, de szürke és deres is került közülük. Mindennap, különösen reggel tisztították őket, kevés helyen napközben is letörölték, de ez nem volt olyan alapos, csak a *szőre nagyjáról* törölték a port. *Pucoláskor* a fülétől a körméig levakarták a lovat, utána kefével „estek neki". Mindezek után alaposan lecsutakolták, *kisubickúták.* Ennek kizárólagos célja a fényesítés volt. Csutakot aljszalmából készítettek. Mindkét kézzel egyszerre dolgoztak. A kezek karéjozó mozdulatot végeztek. Az egyik csutak a lovon, a másik a levegőben volt, és visszafelé tartott. A művelet legvégén szőrmentében letörölték, simítottak egyet rajta. Eredményképpen a szőr szép sima és fényes lett. Ezt követte a sörény és farok rendbe hozása. Általános gyakorlat volt a sörényt oldalra szoktatni. Befonták *csuhéjjal* (kukoricahéjjal) vagy sással. A csuhéjt csíkokra hasogatták, vele a sörényt három ágra összefonták, végét megcsomózták. Ezáltal nehezebb lett a sörény és nem billent át a másik oldalra, — ráadásul szép is volt. A farkat először vakaróval tisztították meg a rárakódott szennyeződéstől, majd kikefélték. Némely ember a csüd magasságában levágta, hogy ne legyen túl hosszú és vastag. Ősszel vagy tavasszal sáros időben pedig felkötötték. „Aki Szentmihálytól Szentgyörgyig nem köti föl a lova farkát az b..a még a farka ajját" — mondogatták, mivel a sáros, gubancos farok igen csúnya. Ünnepi alkalomhoz még az előző nap megkezdték a ló kicsinosítását. Menyhárt István beáztatta a sörényt langyos szappanos vízbe, hogy tartása legyen, majd egy kevés ideig száradni hagyta. Ha jó dupla sörény volt, akkor nagyobb, ritka fogú fésűvel kifésülte, és még nyirkos állapotban három ágra összefonta, mint a *leányhajat.* Minél kisebb csomókat igyekezett összefogni a *hajból,* melybe rafiát tett. Ez csak arra szolgált, hogy másnap kibontva és kifésülve szép bodor, hullámos legyen a sörény. Ugyanígy készült el a farok is. Orosházán Orbán szíjgyártó volt egy időben a legjobb mester. A tőle vásárolt lószerszám sokat emelt a lovon és gazdáján egyaránt. Az igazi lószerszám sárga bőrből, lakkozott bőrből, a csatok nikkelből készültek. Tulajdonosuk ápolta őket, akárcsak a lovait.

Az asszonyi munka eredménye nemcsak szemet gyönyörködtető, de ízletes is. Jó kenyeret nem minden asszony tudott sütni. Lelke a *párélesztő* és a finomra őrletett liszt. A nagylány addig nem mehetett férjhez, míg meg nem tanult kenyeret és lepényt sütni. A sütés mindig izgalommal járt. A kovász kelését aggódva figyelték. „Na jó már, kedves anyám, mëgesëtt már?" — A rosszabbul sikerült kenyér lapos és szalonnás — nem ízlett. Az ilyet a legtöbb asszony mindennap megsiratta. Akinek rendszeresen nem akart sikeredni, igyekezett olyan helyről párt szerezni, ahol szép kenyeret sütöttek. Az ilyennel készült rendszerint sikerült is. A gazdaasszony büszke volt szép kenyerére. Ha valaki meglátta, nem hagyhatta szó nélkül. „Ánnye de takaros, szép këny ér ez!" — megkínálták *csupasz* kenyérrel. „Na Vica néném, kóstuja mëg, milyen finom!" — közben beszélgettek és a kis karéj kenyeret *komótosan* elcsipegették. Nem mindegyik sikerült szépre. A gyönyörűen *mëghasatt* szép *gyürkés* kenyér alja egy kicsit *dombos* volt. A haja meg egészséges barnapiros. Ilyen kenyérre mondták a vásárhelyiek: „Olyan szép kurvás könyér, ha hozzáértek, egy kicsit *bidergött,* mozgott." A „kurvás" szépet jelentett, mivelhogy azok festették magukat, így szépek vol-

tak. Amelyik kenyér nem hasadt fel jó magasra, az sokszor *kiforrott* „kölke lett a kenyérnek" — nagyon szerették ezt a *kisgyürkét*. Mikor a kenyerek melegen kikerültek a kemencéből, mindjárt szalmára rakták. Rendszerint a kislánynak kellett „mëgmozsdatni", hogy szép fényes legyen. Kistányérba vizet vett, tenyerét belenyomta, s vele megnedvesítette a kenyér héját. Alját letörölték ruhával, mert *fenekes* lett sütés közben, és a pörnye is rászállott. A már teljesen kihűlt kenyeret sok helyütt a polcra rakás közben kezükbe vették és gyengén megütögették. Már a pufogásból tudták, milyen lesz a belseje. A szép kenyér egyúttal jó, ízletes is. A friss, foszlós kenyeret és kalácsot nagyon finomnak tartották. A szép, friss kenyér bele *spongyaszerű* lukacsos. A nagy lyukakat *angyalhálásnak* hívták. Az ilyen kenyér *ritka,* könnyű és levegős. Amelyik laposra sikerült, annak az alja szalonnás, még melegen sem foszlott, *furkós* maradt, nem lehetett *jóízűen törni.* A friss kenyeret csupaszon is kedvvel eszegették, csipegették, különösen, ha új asszony sütötte. Ujjheggyel *sallangosan* szakították, foszlósát fejtették a leszelt *karéjból.* Soha sem harapták, de ha szalonnát is ettek hozzá, akkor mindig késsel vágták a *katonáknak való* kenyérfalatokat. A kenyér hajasa jobb ízű, mint a *béle* — tartja Aklan Jusztina. Mikor pirosra sikerül, az íze jobb. A víz kipárolog a héj belsejéből, azért jobb a héja, mert édes. Különösen az égett héj a finom, még ha belőle egy keveset le is kell vágni. Kiváltképp az ilyennek volt szép gyürkéje! A még oly tökéletes és szép kenyér is harmadnapra elveszti foszlósságát, megszikkad, porhanyóssá válik.

A lepény ugyanúgy elmaradhatatlan volt a parasztember asztaláról, mint a mindennapos kenyér, igaz hogy ritkábban, általában szombaton sütötték. Mikor milyet; túrósat, nyaranta ritkán meggyeset. Ízlés dolga, hogy a *gyúrt,* vagy a *kőtt ajjú* a jobb. „Az igazi kőttes lepény *lettyenős,* amit csak az orosházi asszonyok tudtak igazán finomra sütni!" Titka a jó túró és tejfel, amit nem sajnáltak belőle. Az ilyenen sütés közben *habzik* a tejfel, közben jó *vajasra* sül. Az volt a szép, amelyik lettyent. Olyan finom volt, hogy finomságától csak darabokban lehetett kiszedni a tepsziből. Tetejére vékony, megsült vörösesbarna réteg került, ez a lepény *pillangója, pilléje.*

A tanyai ember mindennapos eledele az édes —, nyáron az aludttej. Édestejnél közepes *hidegség* mellett nincs jobb a világon — vallja Sárközi Ferenc. A nyomorba jutva érezni hűsítő hatását. A friss aludttej is *fölséges,* kiváltképp meleg időben. „Csak a paraszt tudta igazán élvezni, más sënki sem." (Ti. gyakran fogyasztották, így más embernek nem volt módjában annyiszor kanalazni belőle.) A köcsögből óvatosan kellett enni, hogy össze ne törjön a kanálban. Az aludttej *öreg korában* nem volt jó. Ilyenkor már csípős, és felveti savóját. A szalonna „mindënt" jelentett, a kenyér mellett a legfontosabb táplálék. Ették kenyérrel, de csak úgy *csupaszon* is, vagy ízlés szerint zöldpaprikával, hagymával, télen savanyú káposztával. A legszebb szalonnát a jó kövér disznó háti részéből fejtik. Nem ritka a háromnégyujjnyi vastag szép rózsaszín fehérszalonna sem. Kellően besózva mindenkor erőt adó eledel. A tél folyamán feldolgozott disznóból a kolbász is gyakran az asztalra került. A jó szárazkolbász hírt szerzett készítőjének, finom is volt nagyon! A füstölésre szánt szalma vagy *csutka* minősége megváltoztathatta ízét. Ha nyirkos helyen tartották füstölés után, nem szikkadt ki eléggé, lágy maradt. Az igazi kolbászt élvezet volt enni. „Az eredetileg csomókba beledolgozott zsiradék feloldódott, felszívódott, elvegyült a fűszerezett húsba. Belélharapva omlott a szájba, míg a puha kolbász ízét nem érezni a rágástól."

IV. A tárgyak szépsége

Vajon mit tartottak a Puszta parasztjai szépnek, takarosnak a tárgyak közül? — vetődött fel a kérdés. Az orosházi múzeum néprajzi anyagából kiválasztottunk néhány szépen díszített és néhány kevésbé díszes használati tárgyat. Ezek közül kellett adatközlőinknek

a nekik legjobban tetszőt kiválasztani, és azokat jellemezni. A változatos anyagból meglepő módon a paraszti életben legismertebb, legtöbbet használt tárgyakat tartották legbecsesebbnek, legszebbnek.

Aratókorsó, olájkorsó: A paraszt életéhez a legszorosabban hozzátartozott. Rekkenő nyári napokban *derékig* földbe állítva tartották, hogy a víz jó hűvös legyen benne. Mikor szájukhoz fogták kifolyóját (kiöntő pintyőkéjét), jót húzhattak belőle. Egy embernek való (3—4 liter) víz volt benne — üresen soha sem állhatott. Formája is tetszetős, „talpraesett kis korsó". Karcsú, de gömbölyded alakja, kis rövid nyaka *gusztusos, hejös* alakúvá tette. „Ojan mint ëgy takaros kislány, aminek gömbölyü fara van!"

Festett falióra: Igaz, hogy „a mestër szabta mëg az óra pofáját, de igen kedvelt portéka volt". Szép színes, rózsás virágosra festett, meg az élet folyására emlékeztet — a bölcsőtől a koporsóig pereg az élet. A parasztember napjában sokszor ránézett, mindig sürgette az idő — vallja Csizmadia Imre.

Csikóbőrös kulacs: „Ha italos embër volnék, a kulacsot választanám" — mondja Csizmadia Imre. „A fajtáját (az italos embert) juttatja eszëmbe". A tanyai parasztember megbecsülte az ilyen bortartó alkalmatosságot. Fekete Sándor az 1920—1930-as években Kardoskúton a Fehér-féle kocsmában összetalálkozott néhány emberrel. Italozás közben megszületett (eldalolták) a nóta:

Vásárokról vásárokra járok én,
piros borral, birkahússal élek én.
Áldom az Istent, hogy jegyző nem vagyok,
ténta, pénna kalamárist nem
nyalogatok, nem szopogatok.
Csikóbőrös kulacsom a vállamon,
ezt nyalogatom, ezt szopogatom.

Csengő, csengettyű: „A csengőt nem a formája, hanem a hangja teszi széppé." Attól függ a *szava,* hogy a nyelv hol ütődik. „Ez a csengő nem egyszerű öntvény, nem csupa sárgaréz" — vékony, éles hangja messze elhallatszik. Ha az ütő nem éri a csengő falát, de hangja ércesen továbbzengő, akkor az fülnek tetsző, muzsikával egyenértékű — „ami széppé tëszi az életët" — tartja Csizmadia Imre. Nyáron, ha a csengő szavát hallotta a kiscsikó vagy birka nyakán, mindig eszébe juttatta a jó hűvös telet. „Aratást nem lëhetett árnyékba végezni" — gondolt vissza a kemény munkára. (Ti. Cs. I.-nek a testi alkata miatt nehéz volt a fizikai munka, mindig is a könyveket tartotta előrébbvalónak.)

Cifra karikásostor: A kisgyerek is ostorral hajtja a *pacit,* a gyerek életében is fontos szerepet tölt be és végigkíséri a parasztembert egész életén keresztül. Ezért áll közel az emberhez — vallja Koczka Pál. Szép, mert *munkás,* sok apró jel utal jóságára is. Cifrán kidolgozott, amint ezt a nyélre *ráfűzött* sallang is mutatja. „Úgy forma-forma nagyságúak, arányosak és mint a halpikkej, fedik az ostort" — állapítja meg Sárközi Ferenc.

Mángorló: „Bükkfából készült, hosszú, lapos téglalap. Egyik végén hengeres, felhajló nyél van. A felső lapja süllyesztett, melyet vésett virágmotívum díszít. (Füles edényben szívformájú levelek egyenes száron, alatta felírás: Készíttete Kenyeres Imre Nagy Erzsébetnek Szeptemer 30. D 1875-ben)" — „Inkább az asszonyok ízlését mutatja, nyele jó fogású. Másodjára megragadja az ember figyelmét a mintája." — Az egyenes száron szív formájú levelek vannak. Egy nagyobb a szár csúcsán, két kisebb pedig az oldalágon.

Tejesköcsög: (mázas). A vászonköcsög olcsóbb, *levegősebb* — úgy tartják a parasztasszonyok, hogy abban szebben alszik meg a tej, de sok esetben mégis mázasat vesznek, mert *vonzza őket.* (Csillogott, és minták is voltak rajta.) A szép köcsög alakja mint egy *sudár* lányé, csak egy kicsit *köpcösebb,* teltebb. A kedvelt tejesedényt egy nóta is megemlíti, amit Fekete Sándor hallott gyerekkorában, de már csak töredékeire emlékezik.

Édes, kedves feleségem,
— Mi bajod angyalom?
Mit keres a pár csizma a padolaton?
— Tejesköcsögnek tettem én oda.
Tejesköcsögön rézsarkantyút ki látott már,
mióta a világ fennáll?!

Tajtékpipa: Különösebben az idősebbek kezeügyéből, még gyakrabban a szájából sem hiányozhatott a szép *barnapirosra* kiszívott egyszerűbb-díszesebb pipa. A munkabíróbbak szájában olcsó *makrapipa szörtyögött* még dologidőben is. Abból szívták a jó szűzdohányt. A pipaszárnak meggyfából kellett lennie, mert annak szép piros a haja, meg nem is reped szét, egy emberöltőig is elég. Igazán módosan pipázni csak a szép tajtékpipából lehetett. Az új pipánál az első rágyújtás volt a legfontosabb. Csak ekkor lehetett szabályozni, hogy a kazán meddig égjen ki majd pirosra. Félig megtöltötték dohánnyal, és rágyújtottak. Előzőleg, még a gyárban a kész pipát viaszba mártották, úgyhogy egy vékony hártya borította a belsejét. Ez hő hatására a tajtékkővel együtt melegedett és egyenletesen a tajték pólusai közé szívódott. Ha a pipa gazdája akkurátus ember volt, és azt szerette volna, hogy „ékessége" végig a tövéig szép egyenletesen kiégjen, fél pipa után a fenekét újbóli megtömte, és ismételt rágyújtással a tövéig szívta. Aki ezt elmulasztotta, pipája foltos maradt. A nemdohányzó *lányszájú* emberek a pipát kezükbe sem vették, nem becsülték sokra.

Szárvágó, szénavágó: Csizmadia Imre szerint „embërkínzó" volt mindkettő. Gyenge fizikumú lévén, nehezen tudott megbirkózni velük. Szép körömdíszítésű darabok, de csak egyik oldalát cifrázta a kovács, mert munka közben „úgyis csak azt látták". Amelyik részét a szerszámnak munka közben nem láthatták, azt nem díszítették.

„A paraszt hajlamos a realista érzékre, csak az a szép, amit lát, amit a képzelete elér" — elmélkedett Koczka Pál. Ha a piacon szerszámot vagy valamilyen használati eszközt vásárolt, „első pillantásra nem látta jóságát". A *neki tetszőt,* szépet vizsgálta meg közelebbről, hogy meggyőződjék annak használhatóságáról is. Sok esetben kénytelen volt megvenni az az egyszerűbb, de jobb darabot különösen akkor, ha az keze járásának megfelelt. A választásnál a *mérték* sokat számított, vagyis a szimmetriaelemeknek színekkel, formákkal való összhangja. Amiben nincs semmi kivetnivaló, az jó. Ilyen az aratókorsó. „Jó is, hasznos is, így takaros is." A tárgyakon mindig emel, ha szép a kidolgozása, meglátszik, hogy készítője saját munkáját élvezte benne. Ha mód adódott, minden paraszt igyekezett szép tárgyakkal körülvenni magát. A maga készítette munkát *saját látásának megfelelően* kidolgozza, olykor még a vásároltakon is alakítgat. A parasztember szemében minden olyan használati tárgy, ami a szoros célszerűségtől kevéssel eltér, de praktikumát megtartja, és azon az egyéni ízlés nyomai felfedezhetők — takaros.

V. Butellák — önmagukról

„A *butykos* és *butëlla* elnevezést gyakran összekeverik. A butykos nagy, füles edény, amelyben több liter ital fér, míg a keskeny, fületlen zsebbe való formának butéla a neve." A szép formájú és díszítésű butellák kedvesek és a mindennapi élet nélkülözhetetlen tárgyai voltak nemcsak a városban lakó, de a Pusztán élő embereknek is. Nagy becsben tartották, emlékét a padlászugok, a *ragajják* a mai napig őrzik. A butellák külső alakja, formája rendkívül változatos. Nincs két egyforma példány közöttük. Leggyakoribb forma a téglatest, melyek általában zöld mázzal bevontak. Lehetnek díszítetlenek, felírás nélküliek, és különböző virágmintákkal díszítettek. Tartalmazhatják a készítő nevét, a készítés idejét és helyét, valamint a megrendelő nevét. E néhány alapformáció előfordulhat az egyes butellákon

külön-külön, de együtt is. Az előbb említettekhez járulhat még hosszabb-rövidebb szövegrész is. Ezek lehetnek általánosan ismert és alkalmazott ún. butellaversek, melyek témája természetesen szorosan összefügg a pálinkával, valamint magával a tárolóalkalmatossággal. Úgy tűnik, a fazekasok nagy része átvett szövegeket alkalmazott, kevés közöttük a szövegtermő, rímfaragó kedvű. A feliratok műfaját tekintve nehéz megvonni a határt a vers és prózai közlés között, azonban az kétségtelen, hogy számos példa kifejezetten prózai igényű, ha még a butella formája által megtévesztőnek tűnik is. Ti. szinte minden esetben folyóírásról beszélhetünk, csupán a forma, azaz a butella téglalap felülete alakítja ki a megtévesztően versezethez hasonló sorokat.

Közismert, hogy szinte kivétel nélkül piaci darabokról van szó, azaz különféle igényű és összetételű vásárlóközönség számára készültek. Egyrészük teljesen igénytelen, mindenféle közlés nélküli, ill. virág- vagy egyéb motívumokkal díszített csupán. Ezeket nyílvánvalóan alkalmi vevők számára készítették. E típusok közé sorolhatjuk a mindenki által ismert butellaverseket, esetleg hazafia versezeteket. Azonban ismeretes egy valószínűleg szűkebb vevőtábor is, amely ismerősökből, a vásáron vagy a műhelyben tett látogatáskor a megrendeléshez kedvet kapókból állt. A számukra készült példányokon szerepel a megrendelő neve is. Utána többnyire vagy egy általános versezet, vagy személyes közlés következik, ami ugyancsak kapcsolatban áll az itallal, de nem ritka kiolvasni a megrendelő egyes tulajdonságainak néhány alapvető vonását sem. Ismét másokon a legközelebbi hozzátartozónak, nem utolsósorban önön magának írt szöveg áll. Érdekes, hogy a feliratokat egyes szám első személyében írják, mintegy megszemélyesítik, „beszéltetik" a butellát. Ennek két oka lehet: egyrészt így alkalmassá teszi írójának immár elszemélytelenedett mondanivalóját széles körben hirdetni, másrészt kitűnik, hogy pálinkával töltve maga a butella kap jogot a közlésre.

„...Szép butel
a az én nevem
mikor palin
kavan benem
dehapalinka
nincsbenem
mingyárcserep
az én nev
em de
ha
Palinka van
benem Szé
P butela az
én nevem..."

Egy másik variáns esetében konkrét formában találkozunk a lelket adó, lélekkel felruházott cseréppel, azaz butellával.

„...Tölts belém
leszbennem
haki iszodbe
lőlem üres tse
rép lesz a nevem..."

A mindenkori gazdája kívánságát a készítője által maga a butella tolmácsolja. Most egy tálas önmagának, s barátainak készített butella szövegét olvashatjuk:

„...Igyál Pajtás
havan bennem
ha nints bennem
töcs tele nekem
is jut belőle
Ez a Butella
Polják Pálluré
aki irtaszarta
aki olvassa maga..."

A butellák űrtartalma éppoly változatos, mint alakja, ezért néhányra figyelmeztetőül ráírta a gölöncsér annak körülbelüli nagyságát, hogy megtöltése esetén a tulajdonosa meg ne rövidüljön.

„...Szép Butela e
takaros hozd teli
Szivem kocsmáros
hogy ebe 1 fél liter
belenem féradsz
ide énhad
öntöm
föl..."

A jó pálinka mindig kelendő, beszerzése az azt szeretőnek anyagi áldozat. A következő szöveg a kevéspénzű, de szíves vendéglátó ember típusát villantja fel.

„...Hajdu Lajos
az én gazdám sok
szor fohászkodik
hozzám agyál zsidó
belém többet hogy
a gazdám ihason
eleget
nesze jó barátom
toszi Pál ne
köszöngess csak igyál..."

A szép, tetszetős butellánk könnyen lába kelhetett. A dísz nélküli, síma, egyszerű mázas példányokra gyakran utólag belekarcolta a használója a nevét. Találkoztunk olyan butellával is (valószínűleg nevet is viselővel), amelyről az égetett cserépig gondosan lekaparták a tulajdonos nevét, vagy a butella egyéb megkülönböztető jegyét, egyértelműen bizonyítván a lopás tényét. Többek között éppen ezért egy cseppet sem kell csodálkoznunk, ha a butellák zömén az eltulajdonítót sújtó súlyos átkot olvashatunk. Az italozás vagy egyszerű elvesztés esetén, lehet, hogy e szöveg és a tulajdonos neve jutatta vissza egykori gazdájának.

„...Miezen a fölir
att én Saját ke
zemmel irtam nevemet
R Szabó Ferenczé Ha
eltévejedik
szerelmes barátom,
szolgáltasd kezemhez
mert igaz jó
szágom..."

A szép szóra nem hajlót átokkal fenyegeti:

„...Aki ezt a
butellát el
lopja a szeme
pattogjon mint
a kukorica..."

„...Aki ezt a butellát ellopja
verje meg az Isten átkaige
semeg a tüzmint a mázaskorsót
gyötörjesokáig mint
malomporjátsasok és
farkasok légyenek
koporsók Ha
tenékem
kártokozolpajtás kivánomhogy
tégedtolyon ki a taligás
a fehérmezőben
légyen kéjeslakás
holholló és varjufeje
den kutatás segitsen
az Isten a sötét tömlöcz
be a vármegyeházát
fozsdleijedtedbe..."

A butella sohasem állhatott üresen. A szövegek között nem egy példázza: tulajdonosának gyakran kellett keze ügyébe járnia.

„...ezen butellasoha
kine fogyon
belőle mindég
legyen teleaki
iszik belőle
váljon egéségére..."

„...Ez butella sóha
Ne legyen üresen hogy
A belső része meg ne
Penészedjen Akár
mej barátod
ki nálod
Belőle Aszt ne mond
ja Hógy régen tölt
tél bele S mihetnem
tsen benne mindjár
töltünk bele..."

A pálinka nemcsak a férfiember itala, gyakran az asszonyok is kóstolgatják.

„...Ez butelát kérdezd
kié ez a Csengeri
Ferencz uramé

melyet szerzett ő ma
gának és ő sokjóba
rátinak vivát
De egyet majd elfel
lejtek mondani
Bene Erzsébetnek
is vanbennvalami
ezért az kontyát te
sék fére ütni...”

Úgy látszik, akad olyan ember, aki életében nem látott még butellát, vagy csak nem szereti a pálinkát? — Példázza a következő szöveg, mely egyben figyelmeztetés is.

„...Hü hó bákó
mit nézel
hiszen bu
téla vagyok
ám én csak
kicsit igyál
belőlem elne
bukjál melő
lem...”

A mértékletes alkoholfogyasztás egészséges, nehéz munkában megbecsült segítség, betegségre orvosság.

„...Óh Beteges asszo
nyók én vagyok az
orvostók, én adok
orvosságot sziv
béli vidámságot...”

Adódott alkalom: névnap, születésnap stb., melynek örömére is írtak butellát.

„...Készitette
Szőke Pál
nejénekszá
mára hogy
használja
Békességben
neve napján...”

A hátoldalon:

„...Igyál férjem
nem sajnálom
tiszta szivemből
kivánom
Vájon egéségére ha itál
Belőle
Hanem azé
Szépen igyál
mert az Bizony
hamar megárt...”

Tudott dolog, hogy aki szívesen kortyolgat, ritkán iszik magában, ha van pálinkája, minden bizonnyal szívesen kínálja.

„...Igyál jó bará
tom szivemből
kívánom nem
sajnálom tőled
egészséggel éljed
csizmádba
ne töltsed inkáb
felhörpentsed..."

Ugyancsak italozásra búzdítanak a következő feliratok is, éltetve a pálinka jótékony hatását, gondűző, bánatkergető jótulajdondágát.

„...Csánki Péter
az én nevem
meg jön akkor
az én kedvem
butellám kez
embe tar
tom belőle bő
ven ihatom ..."

„...Zsótér Pálé ezen im
mádságos könyvecs
ke aki ebből sokat
imádkozik tudom hogy
el álmosodik de azér
csak imádkozzál hogy
a szarvas angyalok
közé jussál aki imád
kozik belőlle váljon hasa
üdvére..."

„...Csókolom a patkaszád
Vane mos jó pálinkád
kináld meg hát aki busul
Attol majd meg szabadul
Bánatomba leiszom
hát magamat
Aki töllem messze to
va elrohan..."

A nagy keddvel kortyolgató sűrün kézbe veszi.

„...Csak Igyál
azért betyár
szeretem múlik
gazdá a nyár
mat hogy ugyse
sürün betyár
csókolja kocc már..."
a számat

Pálinkától könnyű megrészegedni, a mértékét elveszteni.

„...Szeret enge az én gaz
dám hogy ha pálinka
van benem sohael
nem feledkezik nyalni
falni aszám
biz aztán csak
tántorog kezébe
vesz ugy röszketek..."

Aki ilyen állapotba jut, méltán okolhatja magát, kendőzheti szégyenét.

„...Oh elmét buzdító
az erszént
pusztito máma
vigasztaló
holnap szomoritó
halodéte büdös gigáju
tudod a multkor
mit tettél sok
becsületes
ember előt meg
szégyenitettél
éljen én irtam
Varga Bálint..."

Az asszony is könnyen rákaphat a pálinkára, jót húz belőle, úgy megy a dolgára.

„...Igyál jobbará
tom tőled nem saj
nálom igyál
Csak hogy okos
san igyál hogy
magadból bolon
dot ne csinálj
A rétes is most
készül az asszony
meg segre ül
összepiszkolta magát
az már nem süt pogácsát..."

Leggyakrabban kis alakú butellán olvashatunk asszonynak szánt sorokat.

„...Készült
ezen bu
tella sok
jó leány
számára..."

A férfiember nem szerette az asszonyi iszákosságot, azért úgy ittak, hogy férfi ne lássa.

„...Nézze szomszédasszony de szép butélám van,
Ha tudná hol vettem, mindjárt venne onnan.
Asszonynak alkalmas belőle szürcsölni,
Rajta érzik is, könnyen tudja dugni
Teszi zsebibe vagy a csecse közé..."

Olyan esetről is tudunk, ahol a férj és feleség ugyancsak békés egyetértésben, egyforma kedvvel néznek a butella fenekére, hogy belőle erőt, egészséget merítsenek.

„...Nintsen oly jóasz
Szon mint a fele
ségem
Mindig azt akarja
hogy részeggé te
gyen
Gyakran tele hozza
mert ő is szereti
És pedig tsak azért
hogy ez nem heviti..."

Az alábbi versezet a jó erős törkölypálinka hatalmát meséli el. Fejszaggató mámora megrontja az emlékezetet.

„...Te törkőbőlfő
zött huntzut
pálinka te vagy
az a mérges i
tal akit anyi
entsöm
bentsöm
szer számo kalcsi
náltok metző ké
sel metszögetek
és a kazánba kifőz
tek mégis én rajtam
oly erőt vet
tél engem az
földhöz ütöttél
más falához
támasztottál
sok szépet rám
keáltoztál ak
kor erőseb
vol
tál mint én de
én most erőseb
vagyok mint
te katona re
gula furtad
én gyomrom
ba..."

Olvashatunk jókívánságokat, egészséget óvó, bajt hárító szövegeket éppúgy, mint az élet megváltoztathatatlanságáról elmélkedő nosztalgikus sorokat.

„...Az Isten éltesse ez
Butella gazdáját
hogy a halál elne
metze élete fonalát,
sőt inkább
növelje ezt a
familiát..."

„...Ejha igyunk
rája ugy is el
nyél a sir
szája, otlesz
fáradt testünk
tsendes hazája..."

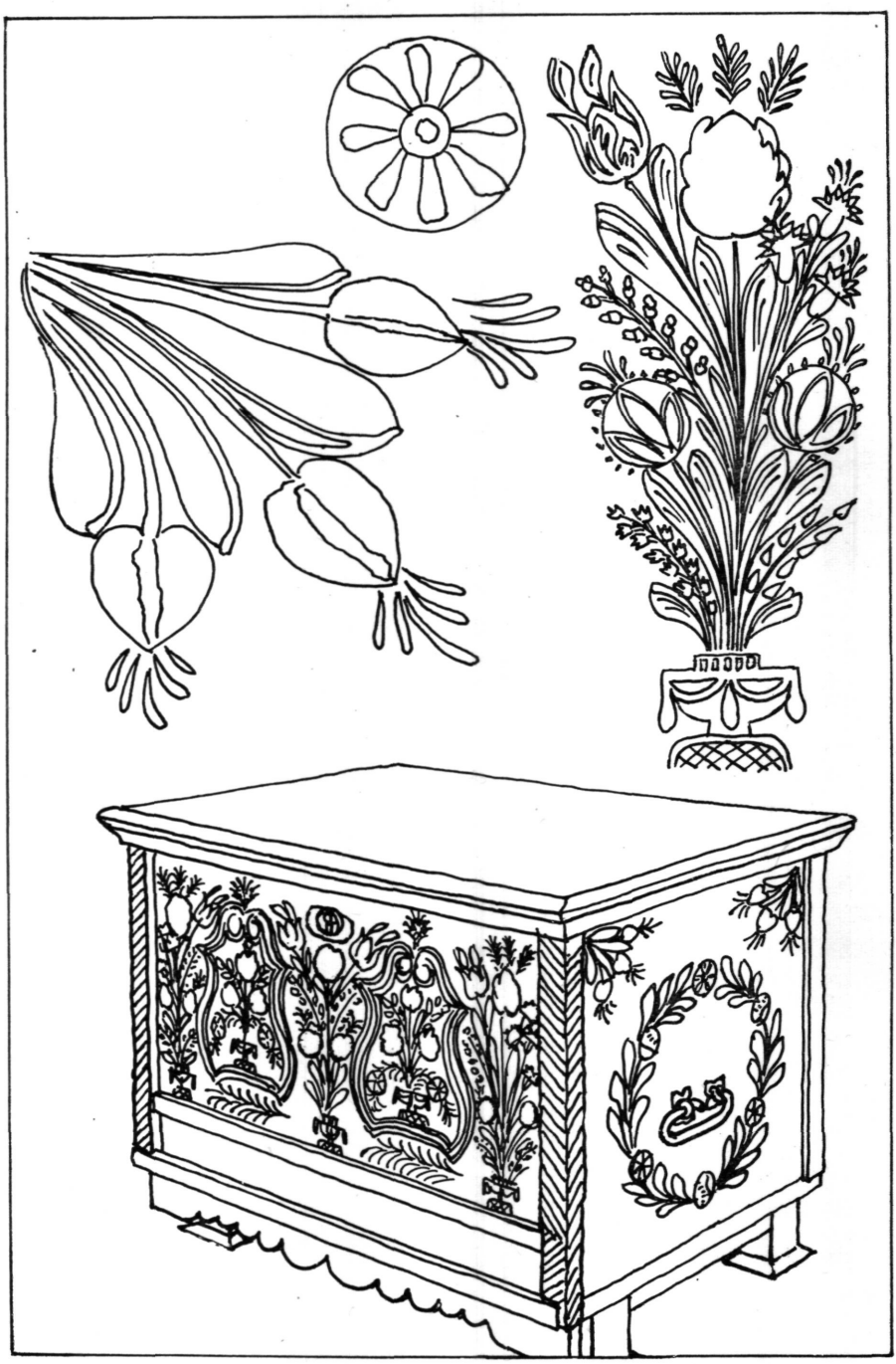
Haraszti Sándor és Maksa Mihály vásárhelyi tálas keze alól több olyan butélia került ki, melyeken hazafias érzelmű versezetek, patetikus hangnemben íródott sorokat olvashatunk.

„...Tudod mért
születtél magyar
nak oda se
nézz a zivatar
nak ha rád
zugg is ne térj
ki előle ha
magyar vagy
talpra előre..."

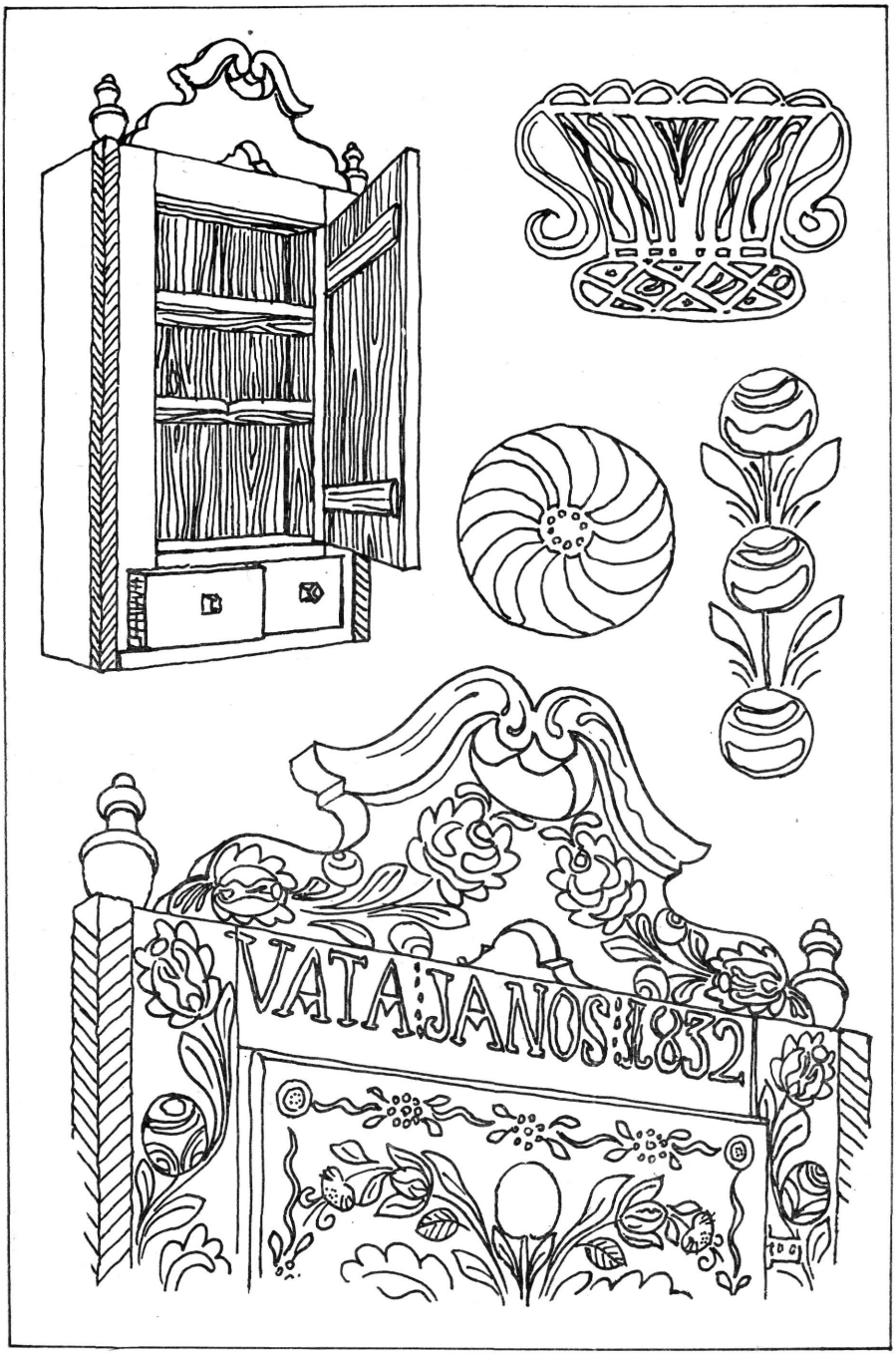
„...Régen veri már
a magyart a terem
tő azt se tudja
milyen lesz a jö
vendő lesz e még
ezen a földön
vig napja
örüljön e busul
jon e nem tudja..."

„...Szentséges Ur Is
ten Magyarok Istene áraszd
áldásodat a ma-
gyar nemzetre
hogy elne ront
hassa semmiféle
veszedelem
a nemzet jól
létü s boldog
lehessen

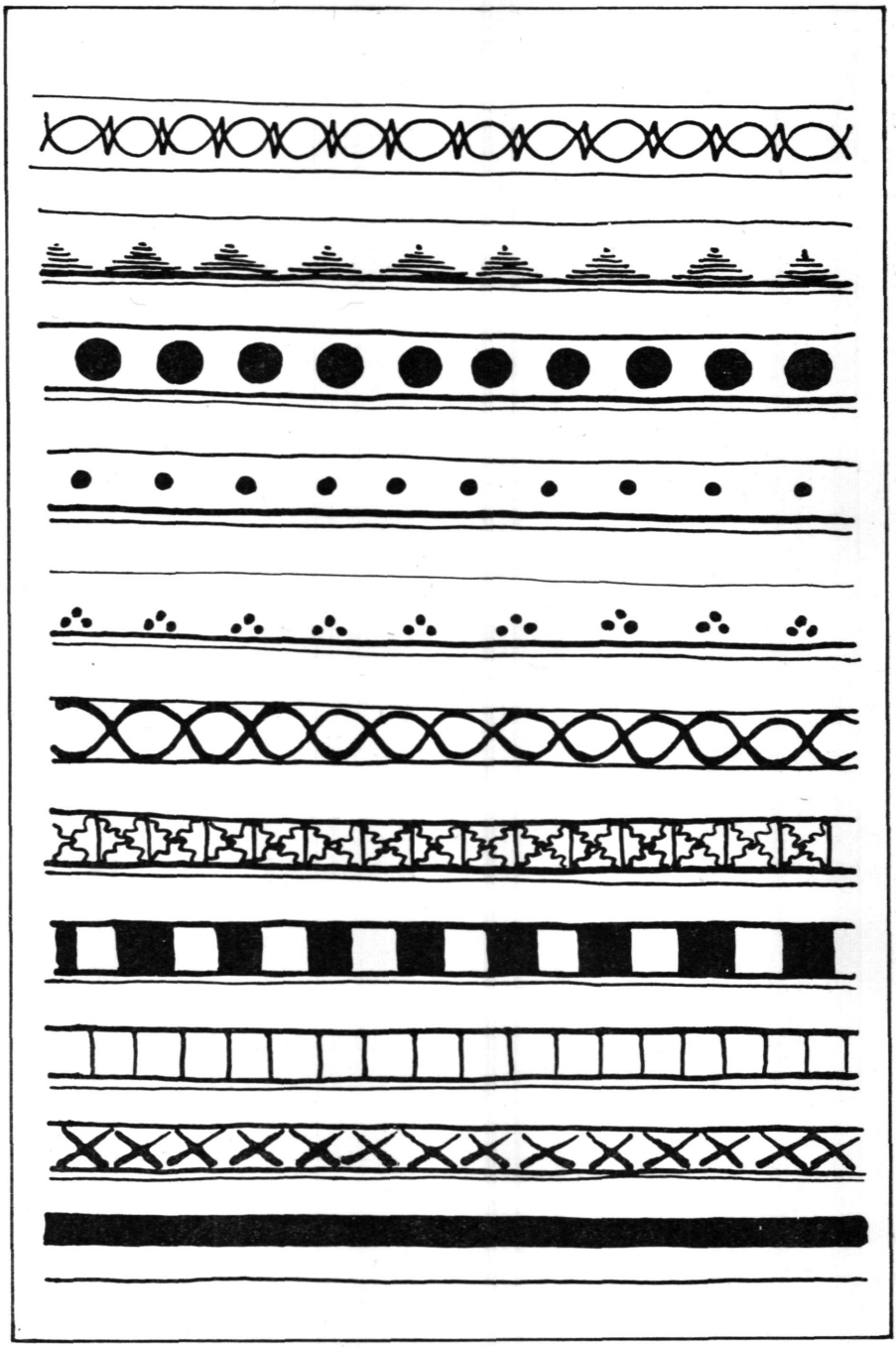
Te hozzád
teljes
szivből
kiáltok
szintelen
és Te
Megvidámitasz...”



10. Tulipántos láda, részletrajzokkal



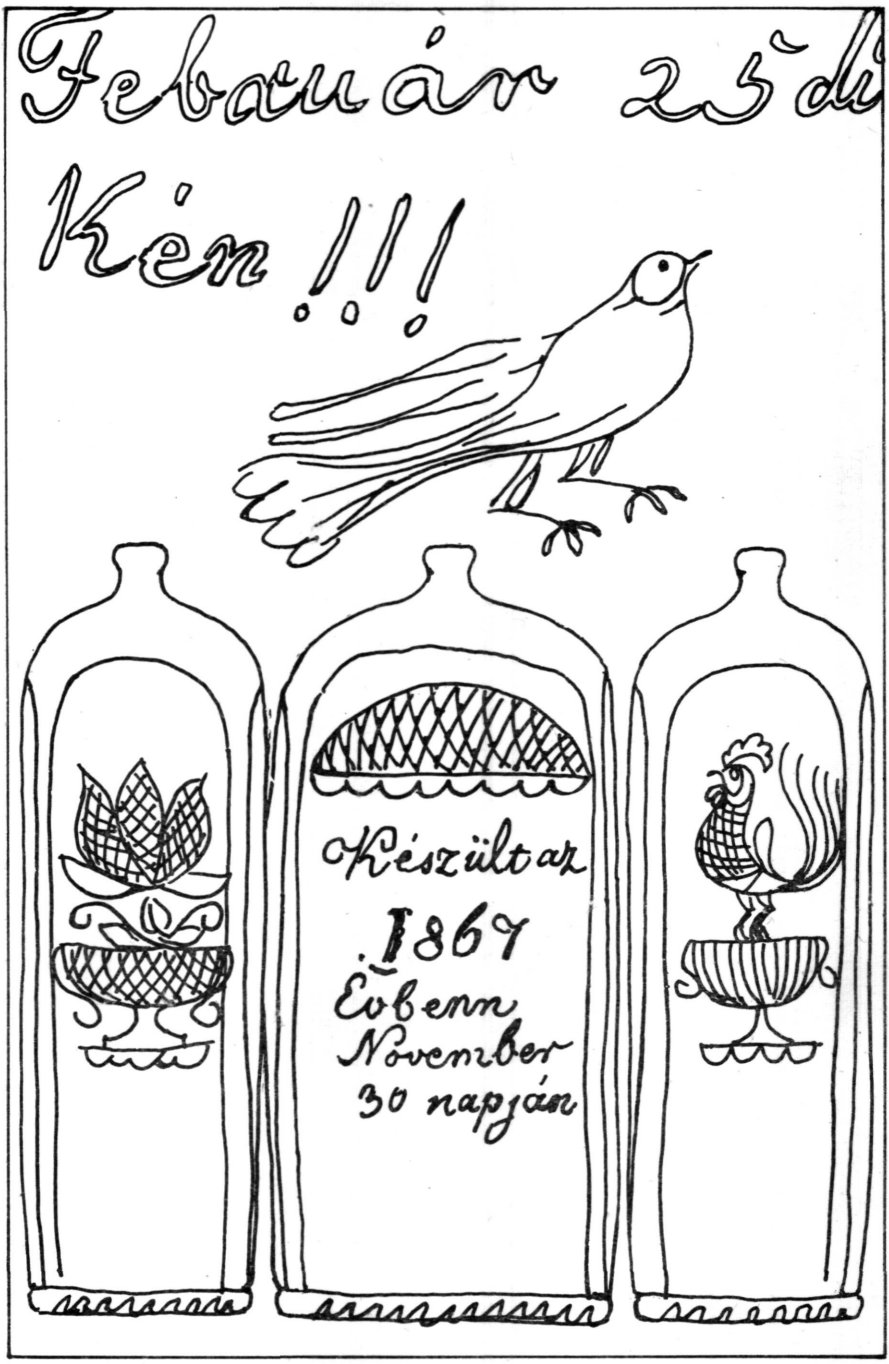
11. Falitéka, részletrajzokkal



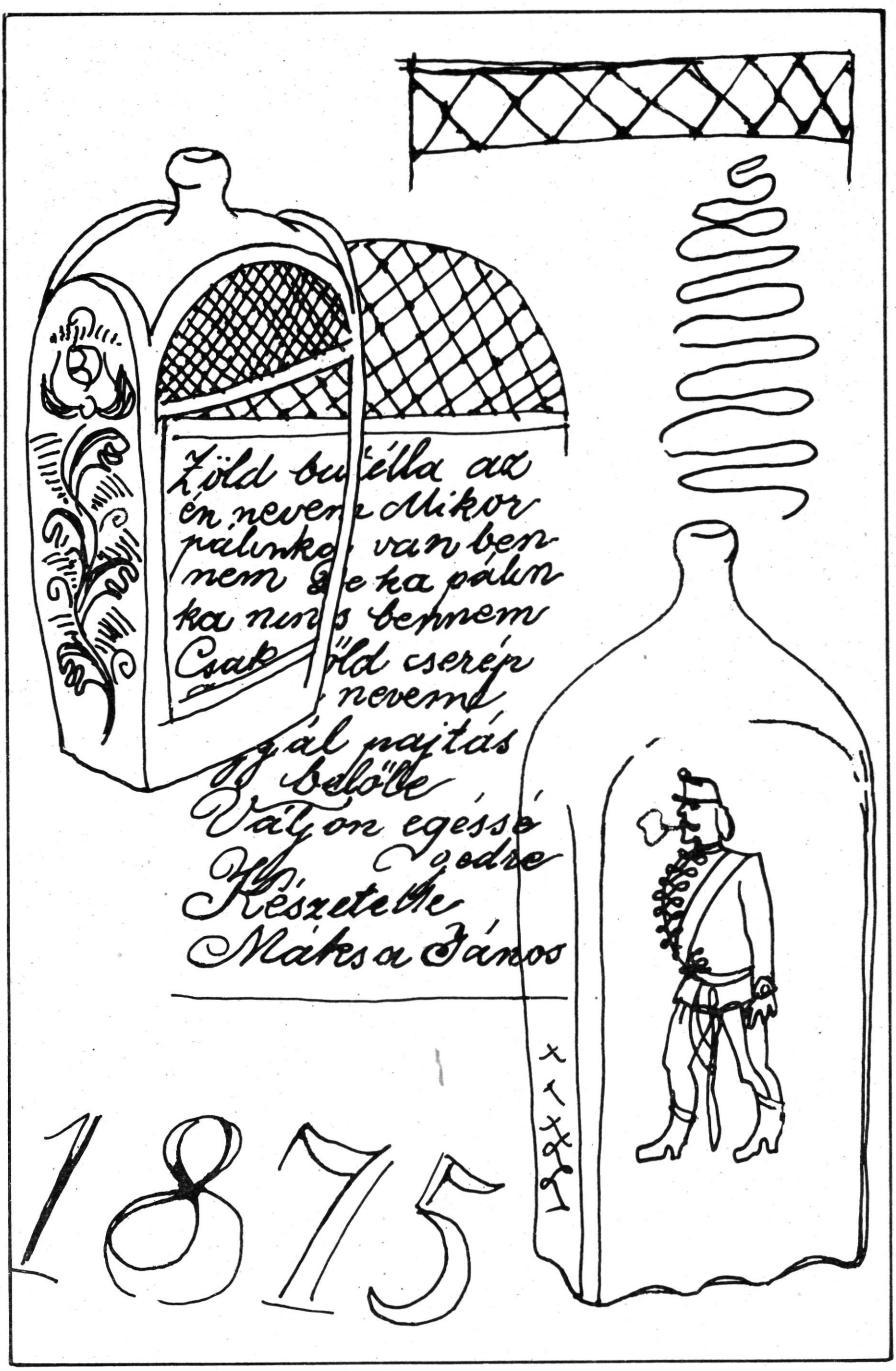
12. Díszítések. Kiss Lajos Vásárhelyi kistükör c. könyve 19. és 21. számú rajza nyomán



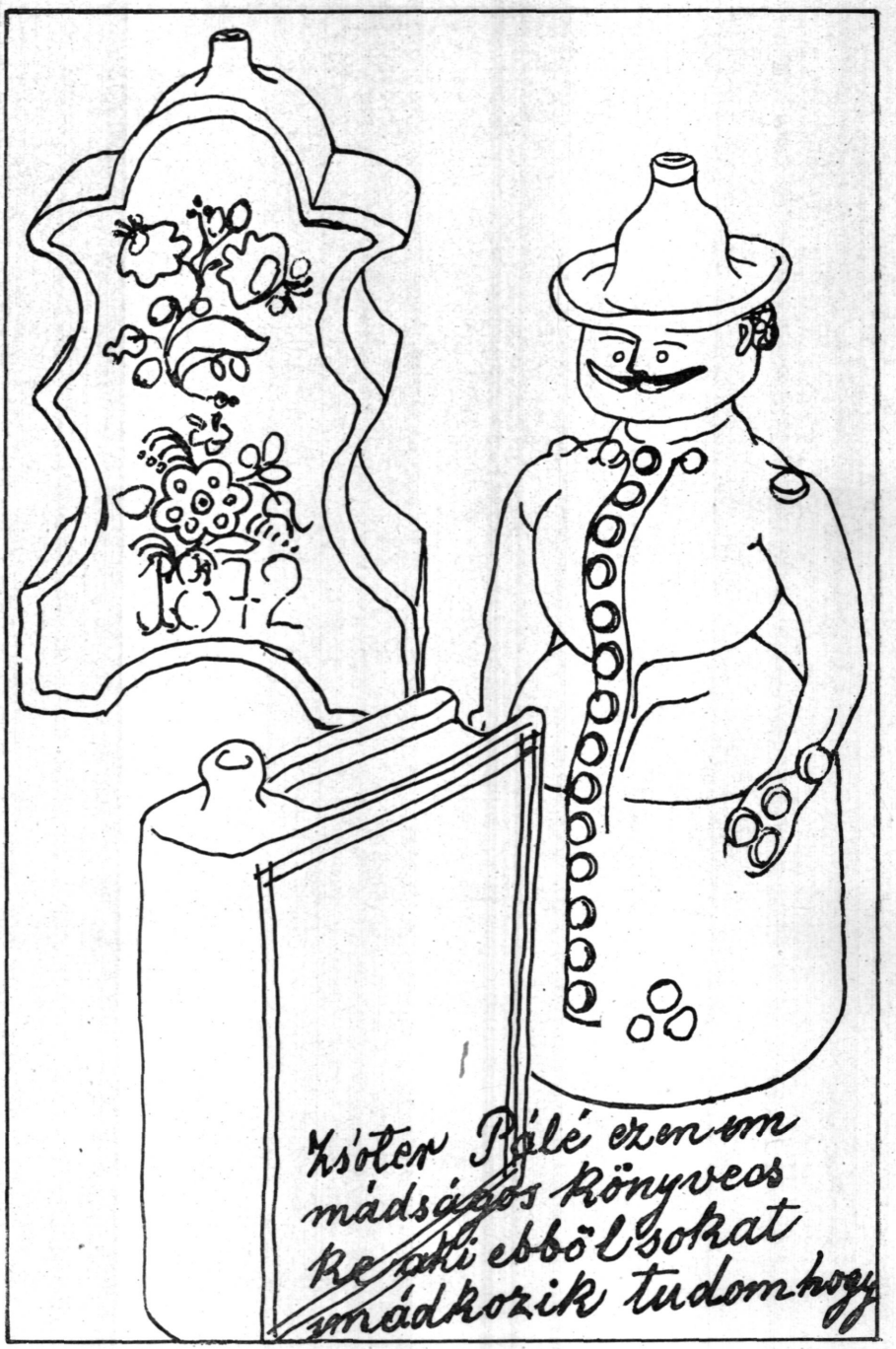
13. Cseréptál, részletrajzokkal



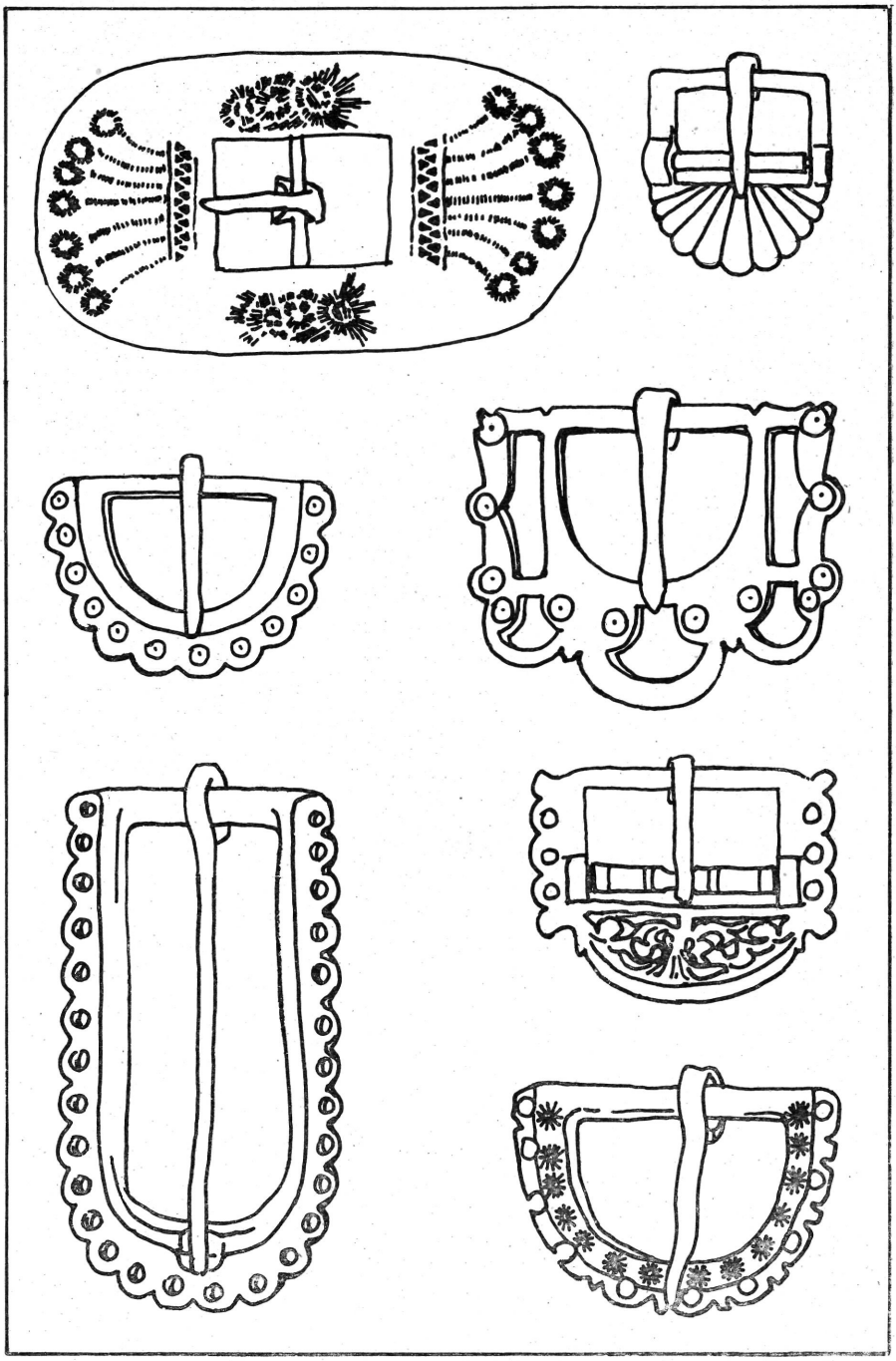
14. Butella, részletrajzokka



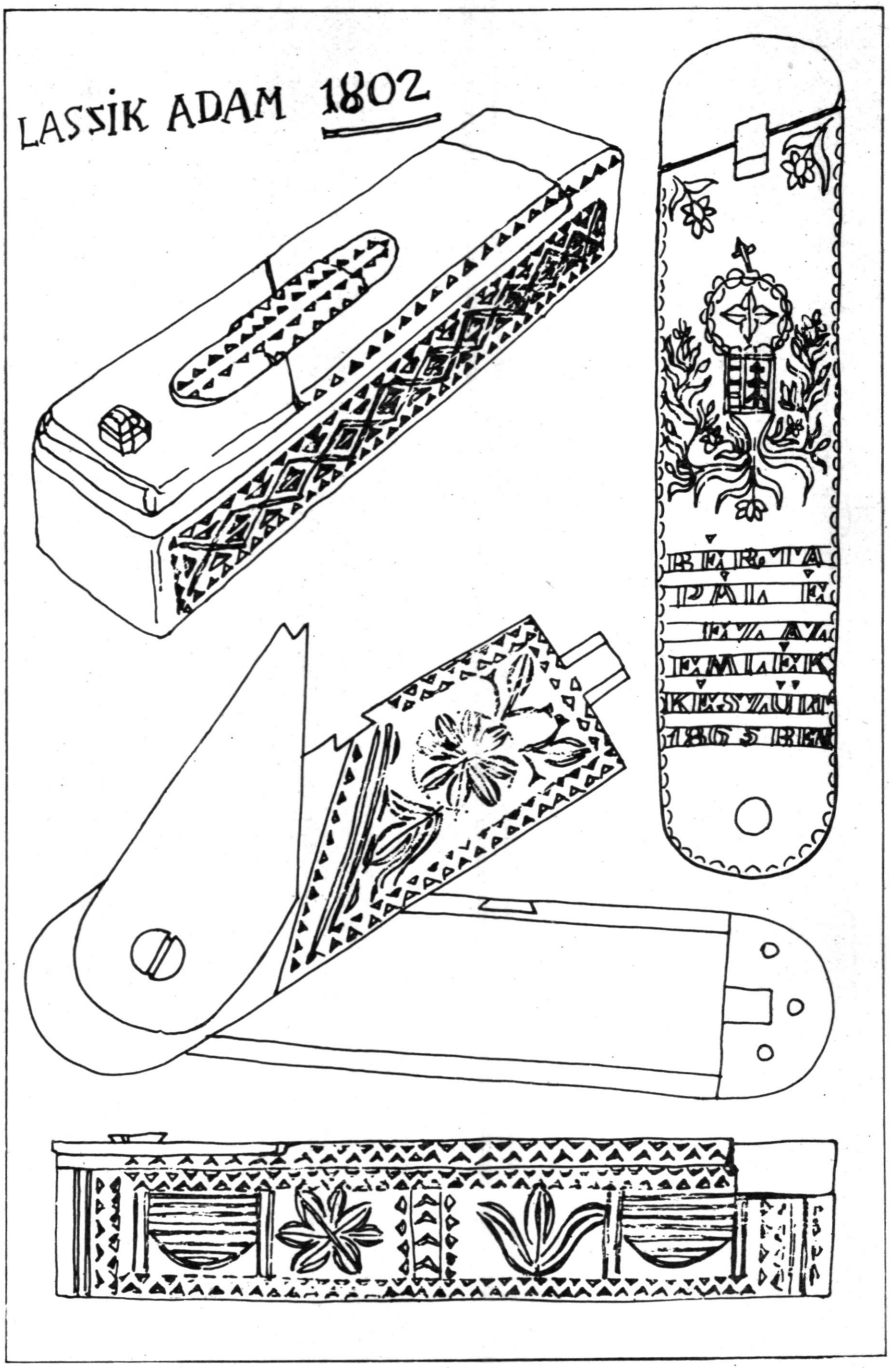
15. Butella, részletrajzokkal



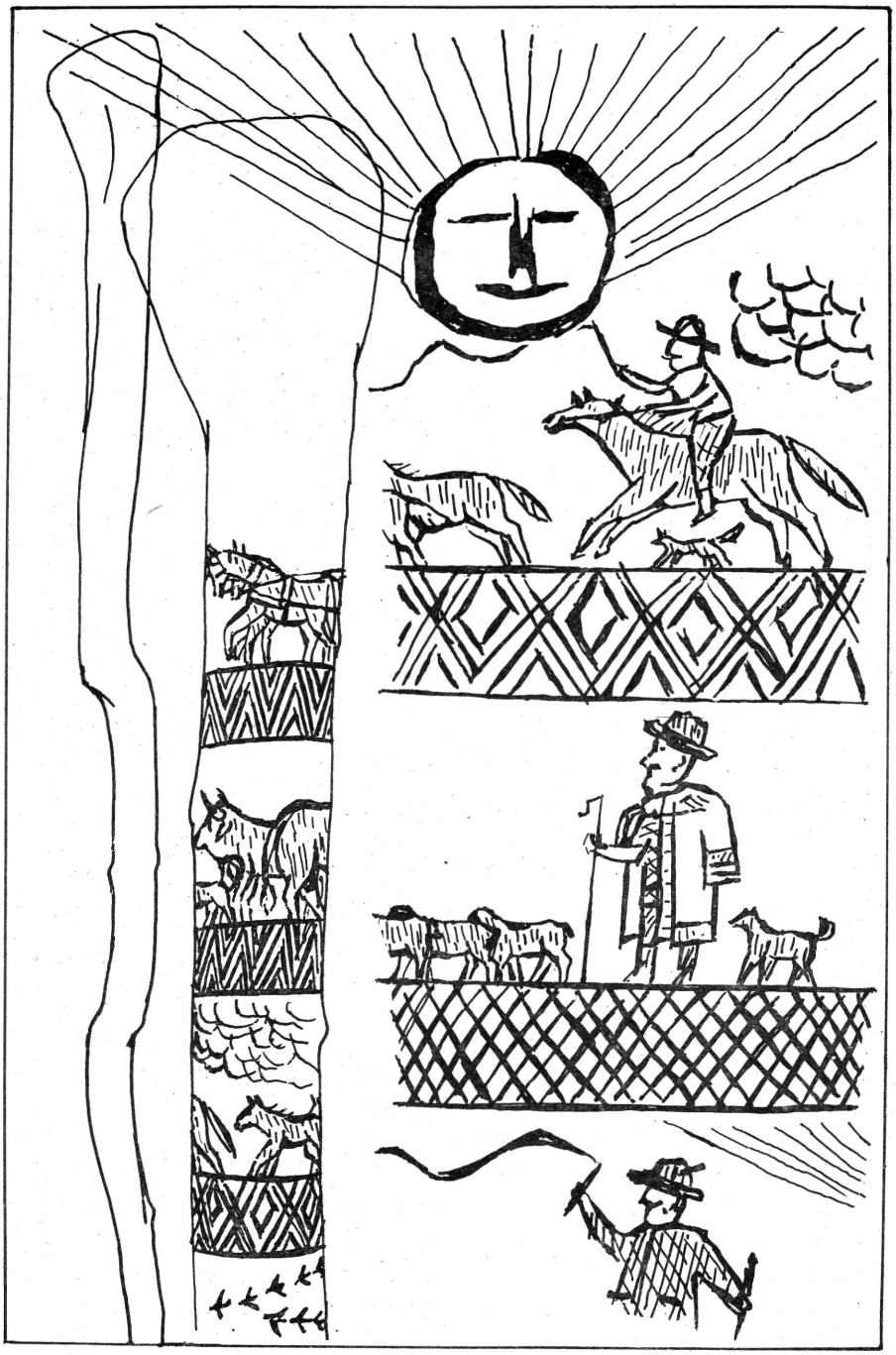
16. Butella, részletrajzokkal



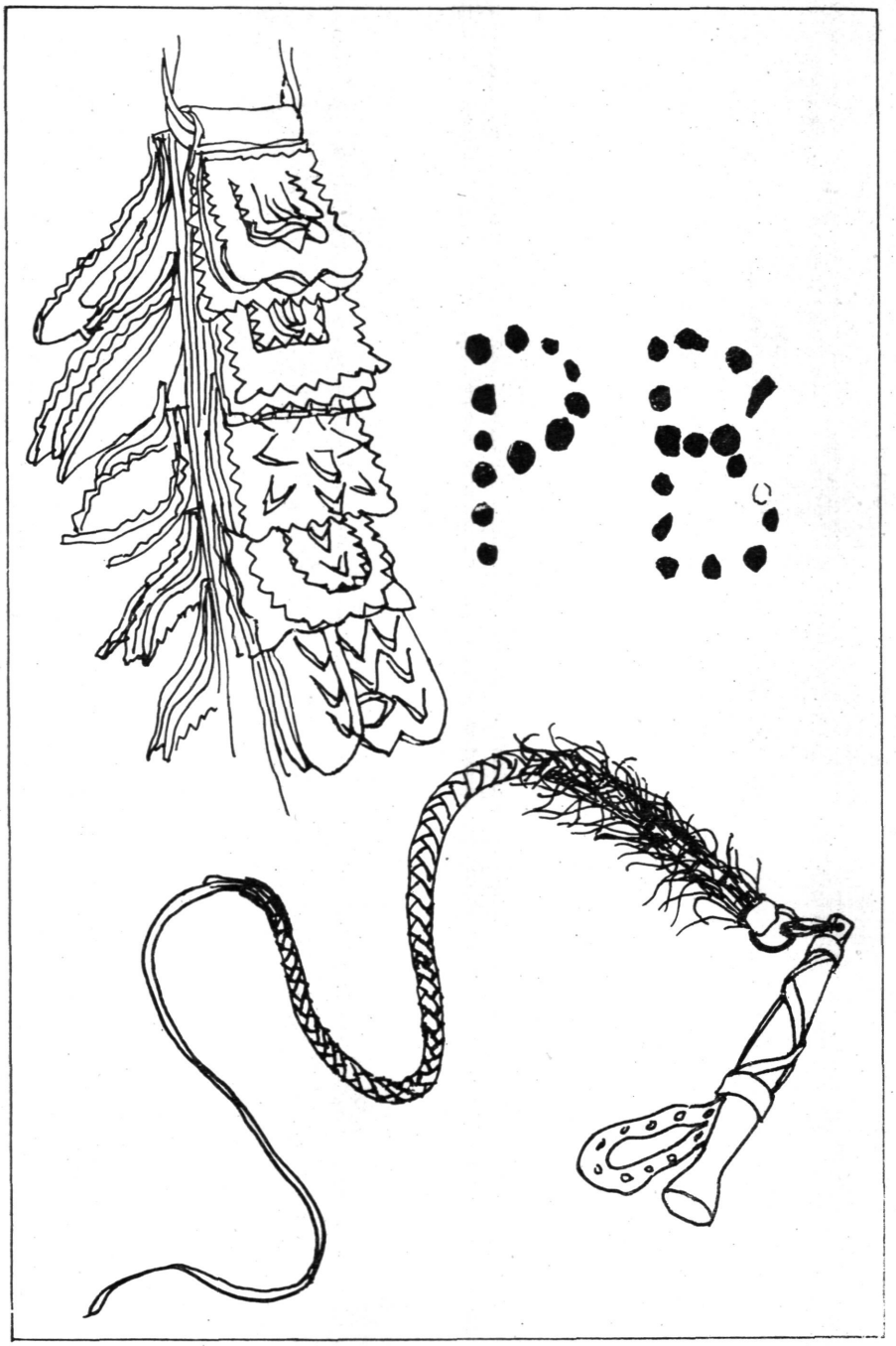
17. Rézcsatok



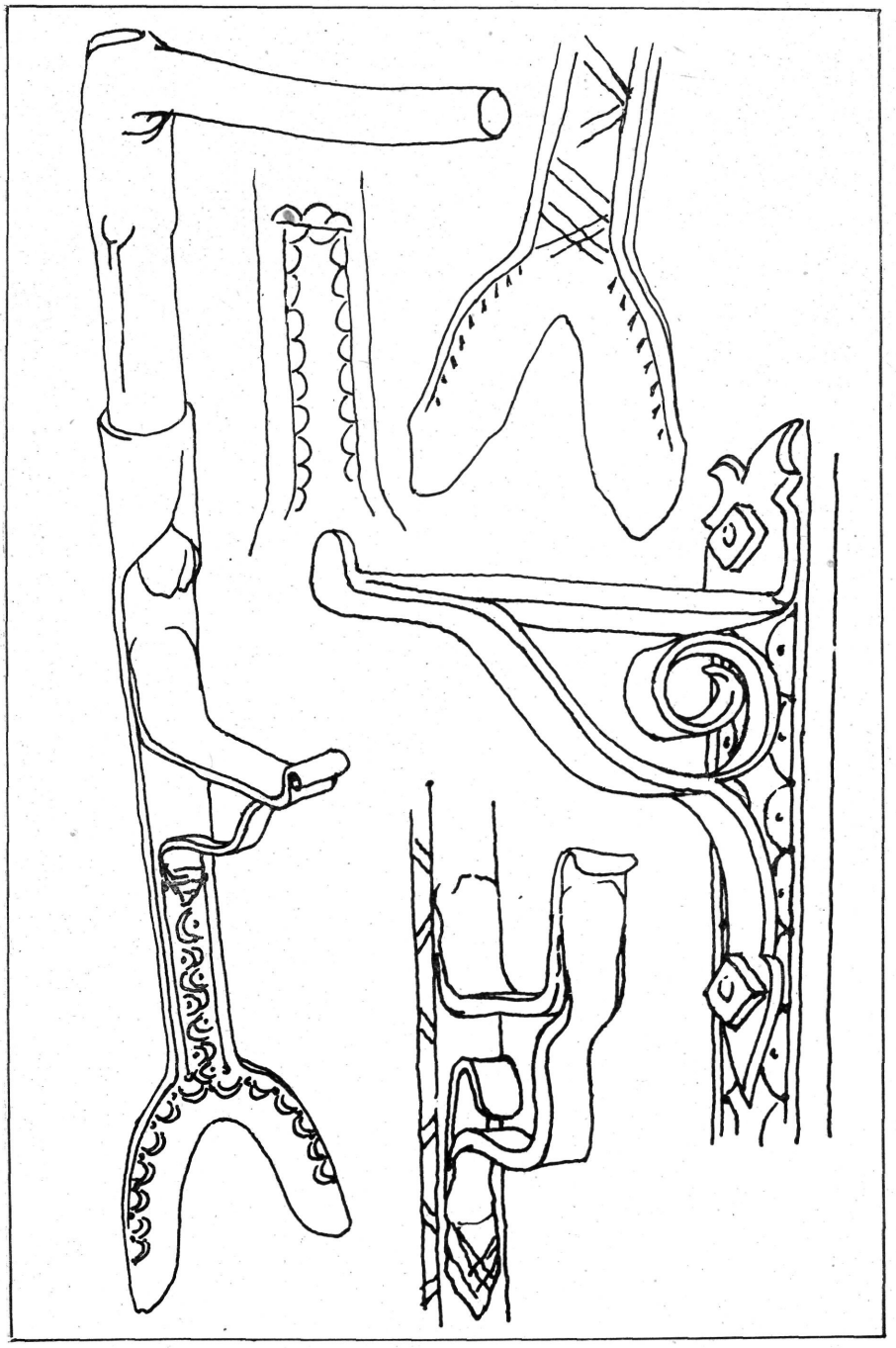
18. Borotvatartók



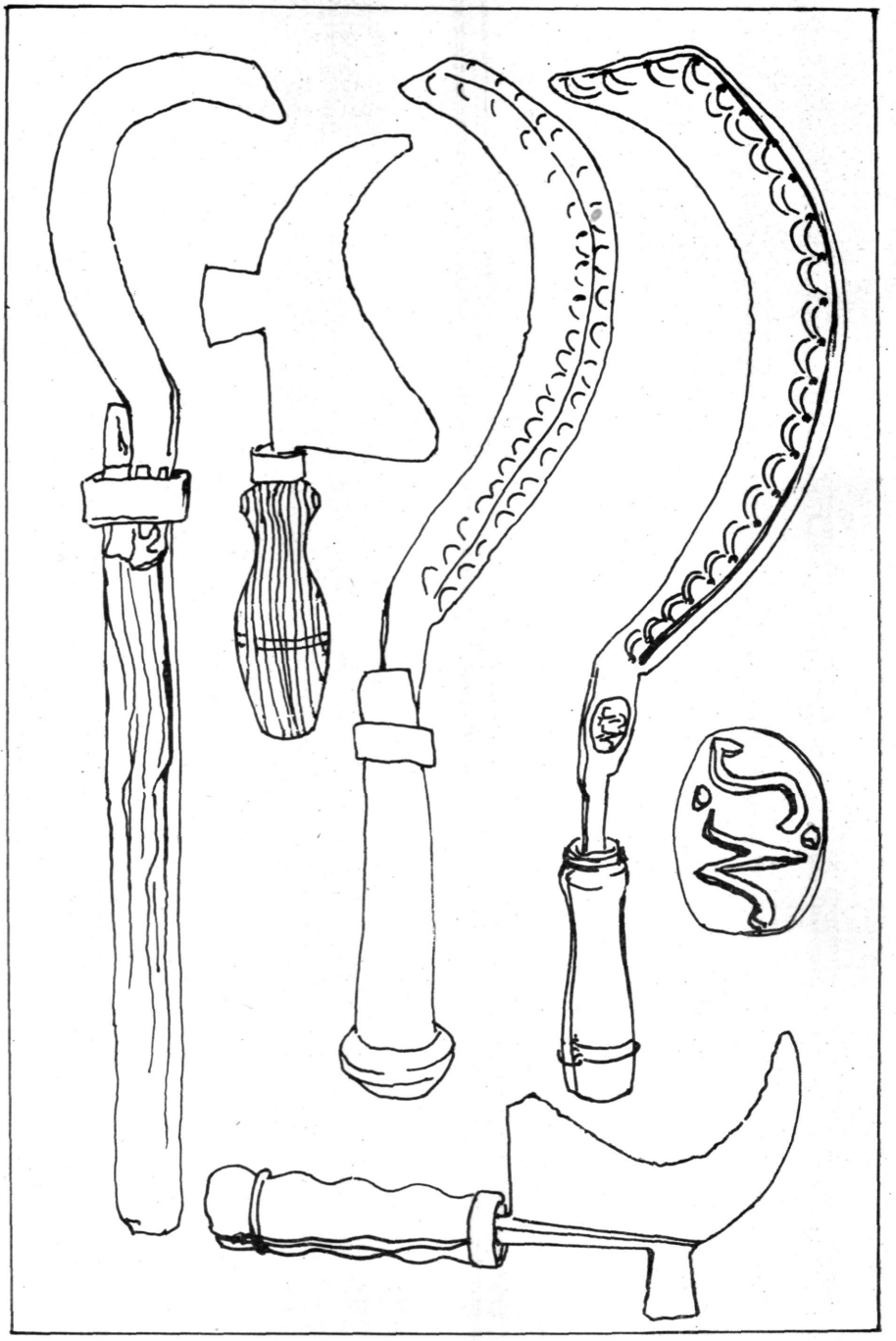
19. Pásztorbot, részletrajzokkal



20. Karikásostor, részletrajzokkal



21. Szalma-, szénavágók, részletrajzokkal



22. Szőlőmetszők, szárvágók

BETYÁRHISTÓRIÁK

S. NAGY ANIKÓ

A Vásárhelyi-puszta hagyományvilágának sajátos részét jelentik a betyártörténetek. Kevés szavú, sok dolgú pusztai emberek őrizték, adták tovább a betyársorba került szegénylegények tetteit, melyek indítékai a közös szegényparaszti sorsban gyökereztek.

A Vásárhelyi-pusztán a múlt században folyó nagyarányú pásztorkodás elősegítette a betyárkodó életmód fennmaradását. A pusztai pásztorok nem, vagy csak nagyritkán mentek be a városba. A vizenyős, nádas terület jó hazája volt a betyároknak, itt már megszűnt a pandúrok biztonsága.

A betyárvilág a szabadságharc leverése után különösen nagy méreteket öltött. A honvédek egy része a császári hadseregbe sorozás helyett a bujdosást, a betyáréletet választotta. Dobozy Lajos vásárhelyi főszolgabíró 1849. aug. 9-én jelentette a Csongrád megyei császári biztosnak, hogy a szőregi csata után sokan a honvédek közül a „Vásárhelyi rétnek és tanyáknak vették utjukat ..."[1] A pásztorok befogadták őket, a magányos tanyák rejteket adtak nekik.

A betyárok nappal békés pásztoroknak látszottak. „Nappaltatók", „lappangtatók" segítségével fedezve voltak a hatóságok előtt.[2] Főleg éjjel tevékenykedtek, általában 4—6 tagú bandákban. Nappal együtt ritkán mutatkoztak. Új tagnak nagyon nehéz volt bejutni a bandába, előbb próbákat kellett kiállniuk.

A Vásárhelyi-puszta betyárai tolvajlásaikat leggyakrabban Orosházán és környékén követték el. Volt idő, amikor az orosházi nagygazdák nem merték kiengedni jószágaikat a mezőre. Az ellopott állatokat a betyárok áthajtották a Tiszán (jól ismerték a gázlókat), s „Kunországban" eladták, ahol már várták az orgazdák.

Egyik legkiemelkedőbb tettük a Pest—Arad—Nagyszeben között közlekedő gyorskocsi kirablása volt Orosháza közelében 1850-ben.[3] A rablás után a kiküldött lovas katonák elsősorban a környező utakat és a vásárhelyi tanyákat fésülték át.

A betyárokat sok szál fűzte a környező tanyákhoz, ahol egy-egy gazda (orgazda) átmenetileg megőrizte a lopott jószágokat. Sok embert tettek gazdaggá a betyárok. A szegényeket nem bántották, a gazdag kereskedőket, nagygazdákat, földesurakat fosztották ki. A magántulajdon görcsös féltése, és a nincstelenek gyűlölete öltött testet a betyárok és a gazdagok ellentétében. A betyár bártan fogott, ha kellett, fegyvert is, neki nem volt vesztenivalója. Annál több féltenivalójuk volt a vagyonosoknak, kik hatósági rendeletekkel, fegyveres erők bevonásával kényszerültek magukat védeni. A hajtóvadászatok a betyárkodás alapvető okait nem szüntették meg, csak működésüket korlátozták egy-egy rövid időre.

A szegényemberek rokonszenve kísérte a betyárok tetteit. Különleges, rendkívül erős,

[1] *Szabó Ferenc:* A dél-alföldi betyárvilág, Gyula, 1964. 46.
[2] *Szabó Ferenc:* i. m. 64.
[3] *Szabó Ferenc:* i. m. 84.

ügyes, igazságos embereknek látták őket. Határozottan elkülönítették tőlük a pusztán meggazdagodási vágyból, kincset remélő elemeket, kiket zsiványoknak neveztek.[4]

A betyárkodás nem jelentett állandó életformát. A szegénylegények többsége mostoha körülményei miatt szükségből választotta rövidebb-hosszabb időre a betyársorsot. Nem egy betyár tért vissza ismét a becsületes emberek közé. Olyanok is akadtak, akik nappal „jó emberek" voltak, s betyárkodásukat a véletlen fedte fel, vagy hirtelen meggazdagodásuk vált gyanússá.

Tevékenységük módja szerint betyárfajták alakultak ki: gyalogbetyár, lovas betyár, kocsin járó betyár. A nép előtt a legnagyobb megbecsülésnek a lovas betyárok örvendtek.

A betyártörténetek legnagyobb része egy-egy híres betyár alakja köré csoportosul. A nép emlékezete hőseit keresztnevükön szólítja, s nem engedi, hogy az elnyomatás jelképeivel, a pandúrokkal folytatott harcban alulmaradjanak.

A Pusztán eseményszámba ment, és hamar híre járt a neves betyárok megjelenésének. A Vásárhelyi-pusztán is őrzik Rózsa Sándor emlékét. „Rózsa Sándor többször meglátogatta a Vásárhelyi-puszta szegényeit. Ezeket a látogatásokat nagy megtiszteltetésnek vették.

Egy alkalommal megjelent Rózsa Sándor Szőke János kunyhója előtt. A lovakat kipányvázták. Rózsa Sándor megkérte a kanászt, főzzön nekik paprikást. Amikor elkészült, evéshez láttak. Minden fatányér mellett ott hevert a töltött pisztoly.

Egyszer nagy csaholásba kezdtek a kutyák. A kiskanász ijedten szaladt be a kunyhóba. Rózsa Sándor mindjárt tudta, mitől riadt meg annyira. Még arra is jutott idő, hogy megnyugtassa a fiút. Ekkorára nagy büszkén belépett a komisszárius és öt pandúrja. Egyszeribe elment a kedvük, amikor meglátták a betyárokat az asztal mellett. Vissza akartak fordulni, de a betyárok rátették a kezüket pisztolyaikra. Mit volt mit tenni, engedelmeskedtek.

Kérte Rózsa Sándor a pandúrokat, hogy tartsanak velük. A pandúrok visszautasították a szíves invitálást. Erre Rózsa Sándor azt mondta Szőke Jánosnak, hozzon a pandúroknak jó erős, csöves paprikát. A közlegényeknek 12, a komisszáriusnak 14 darab járt. A pandúrok könyörgésre fogták a dolgot, de nem volt menekvés, hozzá kellett látniuk a kegyetlenül erős paprika evéséhez. Aki megette, elmehetett. Rózsa Sándor azt mondta társainak, nem bánt a lelkiismeret, hiszen nem éhen engedtem el őket. Megköszönték a betyárok Szőke János vendéglátását és elvágtattak a közeli nádas felé."[5]

Hasonló büntetést kapott a vásárhelyi plébános, akit Rózsa Sándor egyszer ismét hatodmagával látogatott meg. „...csapra verték a templom szent hordóit. A pocakos plébános sem unatkozott, táncolnia kellett ingben-gatyában. Gondolták, a szentatya is megéhezett, ezért vöröshagymával traktálták, amire bort kellett innia. Mikor megunták a dáridózást, még tréfálkoztak a szentatyával egy darabig, aztán faképnél hagyták."[6]

Több betyártörténet véli felismerni a Pusztán megjelenő lovasban a híres betyárvezért. „Varró nagyapa (1899-ben halt meg 69 éves korában) mikor egyszer a kakasszéki tanyáján legeltetett, estefele járt az idő. A csillagok járásából látta, hogy 11 felé jár már, amikor egy betyár, fekete lovon odavágtatott. „Az Istenit kendnek, de régóta itt tüzel kend!" A szűrit leterítette és a tűz mellé feküdt. „Ha az a csillag irántunk lësz, szójjon." Szólt is. A betyár hirtelen felkelt és Varró Mihály ekkor látta, hogy a szűr ujja tele volt kötőfékkel (a szűr ujja ugyanis be volt kötve). „Szó në lëgyën, mer baj lësz", — azzal elvágtatott Kakasszéknek, mert ott nagy nádas volt. Jóvágású, magas, szép takaros ember volt, körülbelül maga Rózsa Sándor.[7]

[4] A „betyár" szó perzsa-török eredetű, eredeti jelentése: dologtalan suhanc. A pusztai útonálló csak másodlagos jelentés. Régebben olyan bérest neveztek betyárnak, aki nyári munkákra szegődött el. A hivatalos szóhasználat nem tett különbséget a betyár és a zsivány között. (*Szabó Ferenc:* i. m. 59—61.)

[5] Szőke János kései leszármazottjától gyűjtötte *Gémes Gyula.*

[6] *Gémes Gyula* gyűjtése.

[7] özv. Kertész Imréné, Varró Máriától és Varró Annától gyűjtötte *Nagy Gyula.*

Egészen másképpen írta le „az e honbani rablógazdálkodás vezére", Rózsa Sándor személyét a katonai és polgári kormányzóság hirdetése, mely 10 000 pengő vérdíjat tűzött ki fejére. „Mintegy 40—42 éves, közép, inkább kis termetű, erős és zömök, sötét hajú és komor tekintetű. Bajuszt és barkót visel."[8]

Haláláról különböző legendák terjedtek el.[9] Egy változat szerint a kondorosi csárdában érte a vég. „Rózsa Sándor sokszor pihent a kondorosi csárdában. Egy alkalommal ismét megjelent. Mivel a kút vödre nem volt felengedve (ha a betyároknak nem volt tanácsos a csárdába bemenni, a vödröt felengedték), mit sem sejtve bement a csárdába. Étkezés után lefeküdt a titkos búvóhelyen. Szeretőjének sem kellett több, előhívta a pandúrokat, akik agyonlőtték az alvó betyárt. Rózsa Sándorban még volt annyi erő, hogy válaszolt a gyilkos golyóra. Szeretője nem élvezhette sokáig a vérdíjat, mert Rózsa Sándor cinkosai boszszút álltak rajta."[10]

Számos történet fűződik a csárdákhoz, melyek forgalmasabb utak mentén, vagy útkereszteződéseknél épültek. Gyakran tértek be ide a betyárok megünnepelni egy-egy szerencsés vállalkozásukat, vagy éppen búvóhelyül választották. A bérlőkkel általában összejátszottak, akik orgazdasággal is foglalkoztak. Az emberek fantáziáját szinte még ma is izgatják a betyárok biztonságát szolgáló rejtekhelyek, alagutak.

Sokat emlegetett csárda volt a Lebuki csárda, mely pontosan Békés és Csongrád megyék határában épült fel (az Orosházáról Szentesre vezető út jobb oldalán). Így megeshetett, hogy az ivóban együtt iddogált betyár és pandur, persze gondosan ügyelve a megyehatárra. A csárda mögött volt egy mély gödör, ahová verekedések után a halottakat dobták. A kutasi csárdáról — ahol Rózsa Sándor is megfordult — mondják, hogy alagút vezetett az orgazda Maczelka tanyájáig.[11]

Gondosan ügyeltek arra, hogy a pandúrok vagy katonák váratlanul ne lepjék meg őket. Őrszemet állítottak, vagy előre megbeszélt jel figyelmeztette őket a veszélyre. Amikor a pandúrokkal való találkozás elkerülhetetlen volt (a betyárok sohasem jártak fegyver nélkül), valóságos csata kerekedett. A győzelem természetesen a betyárok oldalára állt.

A híres betyártestvérekről, a Szabó gyerekekről több történet maradt fenn, melyben fegyveres harcot vívtak a pandúrokkal. A sámsoni csárdához fűződik a következő történet. „A sámsoni csárdában a két Szabó: Pali és Miska mulatoztak. A csárdának nagy istállója volt. Gaztetős volt a csárda és az istálló is. A csárda posztja soká vette észre, hogy egy komisszár hat pandúrjával megérkezett. Az ajtókat a betyárok eltorlaszolták. A zsandárok rájuk gyújtották a tetőt. Azok észrevették, lóra ültek, s kinyitották az istálló ajtaját. Duplapisztollyal kilőttek, ráhajoltak a ló nyakára és a nádasba menekültek. (A körülzárt betyárok a csárdából alagúton keresztül kerültek az istállóba.) Jó vérdíj volt fejükre tűzve, ezért a komisszár szerette volna megfogni őket. Többször is kimentek a csárdába széjjelnézni. A két Szabó továbbra is látogatta a csárdát. Egyszer olyankor érkeztek, amikor a zsandárok a csárdában voltak. Jelentették nekik, hogy kik vannak a csárdában. A betyárok bekötötték lovaikat az istállóba, aztán benyitottak az ivóba, mindegyik kezében egy-egy töltött pisztoly. Elszedték a zsandárok fegyvereit. Bort rendeltek, s itatták a zsandárokat. A komisszárnak egy kosár hagymát is adtak hozzá. A zsandárokat hazaküldték, de a komisszárnak meg kellett ennie a hagymát. Amikor elfogyott, a betyárok otthagyták."[12]

[8] Katonai és polgári kormányzóság hirdetése, (1853, márc. 26.), Szántó Kovács Múzeum, Orosháza.

[9] Rózsa Sándor 1857-ben került csendőrkézre. Halálra ítélték, de kegyelmet kapott. Kufsteinben, majd Vácott raboskodott az 1867-es amnesztiáig. 1869-ben ismét elfogták, halálos ítéletét a császár életfogytiglanira változtatta. 1878-ban halt meg a szamosújvári fegyházban. (*Szabó Ferenc:* i. m. 110—114.)

[10] *Gémes Gyula* gyűjtése.

[11] *Nagy Gyula* gyűjtése.

[12] Olasz Ernőtől (Kardoskút) gyűjtötte *Nagy Gyula*.

A Szabó gyerekeket árulás következtében fogták el.[13] A végüket többféleképpen mondják." A Szépe tanyán fogták meg őket, ott aludtak az istállóban. A Szépéhez jártak. Lehet, hogy ő fogatta el őket. Mialatt aludtak, elvették puskáikat, s az egyiket agyonlőtték. Az írás azt mondja, hogy élve fogták el őket. Az egyik Szabó ki volt kötve egy fához, az egyik zsandár a kikötött betyár szép nagy bajuszának egyik felét tövestől kitépte.[14]

Aklan János (91 éves, Orosháza) fiatal béres korában látta Szabó Pált, amikor egyszer gazdájával betértek egy csárdába.[15] A gazda megmutatta neki a betyárt, aki egymagában iszogatott, s övében forgópisztoly volt. A nagyidejű Aklan bácsi így emlékszik vissza a híres alföldi betyárra: „Magassága 170—180 cm, haja hosszú és gesztenyebarna, bajusza »macskabajusz«, termete izmos és köpcös, bőre barnás, tekintete nyugodt. Különös ismertetőjele: a hátára akasztófa van sütve. Ruházata: bőgatya, ing, fekete csizma és fekete nagy karimájú kalap. Nem szeret komázni, de a szegényekkel barátságos. Zsugori, garasos természetű. Nagyon szereti a lovát."

Tanyájának pincéjében gyűjtötték össze a betyárok a lopott jószágokat, amit aztán eladtak. Szerencsés vállalkozásukat nagy lakomával ünnepelték meg. Egy ilyen alkalommal született az alábbi népdal:

Jaj de szépen muzsikálnak,
Az erdőben hat betyárnak.
Fekete gyűrű a sátor,
Pali Szabó benne táncol.[16]

Sokáig emlegették az orosháziak „bëtyáros" Szabó Pált, aki azonban nem azonos a vásárhelyi Szabó Palkóval. Egy érdekes történet szól arról, hogyan kapta „bëtyár" megkülönböztető nevét. 1847 körül ifj. Szabó Pál mint 15—16 éves gyerek a béresekkel a Száraz-ér partja közelében levő tanyájukon tartózkodott. Egyszer egy hóvihar alkalmával egy *forspontos* kocsi a közelben levő bürü-hídon (szalmából és fából összeállított ideiglenes hídon) akart átmenni. Az öregbéres szólt a gyereknek, hívja be őket, mert nem tudnak átmenni a Száraz-éren. Az utasok be is mentek a tanyába, s ott maradtak, míg a vihar el nem ült. Csak másnap vagy harmadnap indultak tovább. Ezen a kocsin egy állami tisztviselő utazott Budáról Aradra.

A szabadságharc bukása után a magyar fogoly tisztek egy részét Világosról vagy Gyuláról Orosházán keresztül szállították Szolnokra, s onnan tovább. Ifj. Szabó Pál az apja kocsijával, apja helyett állt elő. A fogoly tisztek között volt a fentebb említett állami tisztviselő is. Megismerték egymást. Palkó úgy ügyeskedett, hogy az ismerős fogoly az ő kocsijára kerüljön. Egy kocsira két fogoly tisztet és egy osztrák katonát ültettek. Az osztrák katona a kocsis mellett ült hátrafordulva, hogy szembenézhessen a tisztekkel, akik a hátsó ülésen ültek. Szabó Pál úgy forgolódott, hogy az ő kocsija legyen az utolsó. Indulás előtt az egyik kerékszöget kivette, s míg helyretette, a többi kocsi elindult, s ő utolsónak maradt. Mikor Orosházától jó messzire értek, Szabó Pál a gyeplőt az *álomszíjjal* a lőcsfejre vagy a gyeplüakasztóba akasztotta. Amint megakasztotta a hajtószárt, a katona felé fordult, a combja alá nyúlt és ledobta, lefordította a kocsiról, de előbb egy bizonyos ismert szót kiáltott a lovaknak, s azok lefordultak az útról, s árkon-bokron keresztül nyargaltak. Mire az osztrák katona összeszedte magát, már lőtávolon kívül voltak.

Gyomára vitte őket, mert ott volt valami ismerősük. Azután visszafordult és Szentes

[13] 1859-ben két Szegedre tartó kereskedő kirablása után lepték meg Kiszomborban egy istállóban a Szabó gyerekeket. Szabó Miskát agyonlőtték, Palkót elfogták, halálra ítélték és felakasztották. (*Szabó Ferenc:* i. m. 110—114.)

[14] Olasz Ernőtől (Kardoskút) gyűjtötte *Nagy Gyula*.

[15] Aklan Lajos történetünk idején még nem élt, valószínű, hogy apjától hallotta az esetet.

[16] *Gémes Gyula* gyűjtése.

közelében a Kórogynál várta meg a Szolnokról visszatérő kocsikat. Orosházán a községháza udvarán szigorúan kérdezték tőlük, hogy ki volt az, aki lemaradt. A parasztok csak hallgattak. Végül is egy Séllei Dávid nevezetű orosházi megmondta, hogy Szabó Pál volt az. Az osztrák tiszt 25-öt veretett Szabó Pálra, s közben mondta: „Betyár magyar! Betyár magyar!" A többiek is ott voltak és hallották.

1857-ben ifj. Szabó Pált mint gyanús osztrákellenest elvitték Budára. Innen annak a tisztviselőnek a közbenjárására szabadult ki, akit annak idején ő szabadított ki az osztrákok fogságából.[17]

1871-ben Ravasz Ferenc bíró tolvajlás vádjával Szabó Pált elfogatta és a szegedi várba csukatta. Ifj. Szabó Pálné szül. Pusztai Erzsébet Bitto István magy. kir. igazságügyi miniszterhez folyamodvánnyal fordult 1872-ben férje ügyében, bizonygatva annak ártatlanságát, s kérte, hogy az ügyet tegyék át a Békés-Gyulai Királyi Törvényszékhez. „Midőn Gróf Ráday Gedeon királyi biztos ur ő Méltósága a magas Minisztérium által Szegedre küldetett, ezen kiküldetésében az 1867—68 években az alföldön megingatott személy és vagyon biztonság helyreállításával és a napirenden volt rablások tettesei kézrekerítésére és törvényszék elébe állításával lett megbízva, s ha bár a kiküldetésnél a tisztelt Gróf ur teljhatalommal ruháztatott is fel abból nem következik, hogy olyan egyént ki a kiküldetésben körülírt rablókkal legkisebb összeköttetésben sincs egyes egyének alaptalan vádjaira kisebb beszámítású tolvajsági esetekért szintén vizsgálat alá vonhasson, és a szegedi várban több hónapokon keresztül fogva tarthasson ..."[18]

Farkas Jancsi kocsin járó betyár volt. Ő volt a délalföldi betyárvilág utolsó közismert egyénisége. Hírét az alapozta meg, hogy lelőtt egy orosházi csendőrt.[19] „Kakasszéken történt. Egyszer a pandúrok észrevették, hogy gyanús sátoroskocsi halad Orosháza felé. A kocsit követték. A megye határánál a bentlevők »kiköptek«, s a csendőrkáplár lebukott a lováról, s rögtön meghalt. Nótát is szerkesztettek róla:

Kakasszéki major alatt mi történt,
Zsandárkáplárt a lováról lelőtték,
Zsandárkáplárt viszik temetőbe,
Farkas Jancsit pedig viszik a börtönbe."[20]

Az eset változatai: „Pandúrok kísérték a betyárt Orosháza felé. Útközben kérte, hogy az egyik tanyában van a subája, fölvehesse, mert fázik. Mikor a subás betyárral a megyehatárra értek, a betyár lelőtte az egyik csendőrt, mert a suba gallérjában volt a pisztolya. A D. Kiss tanya mellett elvágtatott a vezetéklovon a Pusztába délnek."[21]

„Farkas Jancsi egy nyáron lopást követett el a nénjével. A lopott ágyneműt el akarták adni, de csendőr követte őket minduntalan. Ezt a szemfüles Jancsi észrevette. Leugrott a kocsiról, s amikor irányába ért a két csendőr, elsütötte fegyverét. A golyó az egyik csendőrt megölte. A lelőtt csendőr lába beleakadt a kengyelbe és a ló tovább húzta."

Hosszú nyomozás után kiderült, ki volt a tettes. Farkas Jancsit elfogták és kegyetlen kínzások alá vetették. Körme alját tűvel szurkálták, ezért elvállalt mindent. 10 évi börtönre ítélték. Kiszabadulása után sem hagyott fel mesterségével. Továbbra is meg-megnyirbálta a gazdagok tulajdonát. Egyszer Wolfinger Miksa sámsoni majorjából szemelt ki tizenegy hízót. A lopást Rácz Ernővel követték el, hajcsárnak felfogadták Fejes Imrét, aki fizetségül

[17] Fekete Sándortól (Orosháza) gyűjtötte *Nagy Gyula*.
[18] *Betyár* Szabó kiszabadítására írott kérvény, Fekete Sándor tulajdonában, Orosháza.
[19] Az eset 1885-ben történt. Farkas Jancsit 1891-ben, a kisteleki csárdában fogták el. A csendőrgyilkosságot nem tudták rábizonyítani. Egyéb lopásai miatt 10 év börtönre ítélték. (*Szabó Ferenc:* i. m. 130.)
[20] özv. Kertész Imréné, Varró Máriától és Varró Annától (Székkutas) gyűjtötte *Nagy Gyula*.
[21] U. o.

két hízót kapott. Le is vágta őket, de vesztükre a környékbeliek felismerték a jószágok fején Wolfinger billogát.

A gyanútlan Farkas Jancsit és Rácz Ernőt elfogták és törvényszék elé állították. Wolfinger dühében arcul ütötte Ráczot. Erre már Farkas Jancsi válaszolt, megígérte, ha kiszabadul, első találkozásukkor megöli. A méltóságos Wolfinger úr ijedtében visszavonta a feljelentést.[22]

Ahhoz, hogy a betyárok céljukat elérjék, szabadságukat megtarthassák, a parasztfurfangosság bő tárát kellett alkalmazniuk. Sok mindenhez kellett érteniük: különleges zárak, lovak béklyóinak kinyitásához, fal zajtalan aláásásához, hamis kutyák megszelídítéséhez. Tetteiket sokszor kifordított subában, álarcban vagy bekormozott arccal követték el. Zsákdarabot kötöttek lovaik patájára vagy a kocsi kerekére. Üldözésük közben a lófárasztás taktikáját alkalmazták.[23]

A ménes elhajtásához különösen értett Mónus István. Egy alkalommal elhatározták, hogy a majláti ménest *elszakajtják*. El is szakajtották: Mónus, a két Nyíri és a két Forrai. A csikósok észrevették, *ütlegre* került a sor. A két Nyíri és a két Forrai verekedés hevében csikóst ölt. Mónus azt a szerepet kapta, hogy lovon elszakajtja a ménest. Gyors tempóban szétugrasztotta a ménest, az elhajtott rész élére ugrott, a többiek pedig közrefogták, s meg sem álltak a Tiszáig. Beugrottak a Tiszába, s Kunországba mentek. Már várták őket, a lovakat ugyanis előzőleg eladták.

A zsandárok megkeresték őket „útbaigazítókkal". Nem is tagadtak. Mónus 10 évet kapott, a másik négyet a város szélén felakasztották. Éjszaka mind a négy holttestet elloplopták. Mónus soha többet nem mert betyárkodni.[24]

Gyors észjárása mentette meg a Vásárhelyi-pusztán lakó Szőke Jánost 12 év nehéz katonai szolgálattól. „Az osztrák hadsereg császári toborzókat küldött szét az országba. Az egyik toborzáson az újonc katonák bortól mámorosan énekelték: Állj be pajtás katonának, jobb dolgod lesz, mint apádnak! Volt aki beállt, de Szőke János tudta, hogy ez csak ámítás. Nála a szép szó nem használt. Erre előkerült a pányva (lasszó). Szerencséjére jutott annyi ideje, hogy be tudott szaladni a csürhe közé. A toborzók utána vetették magukat. Szőke János a szűre alá dugott egy kismalacot. A szegény állat elkezdett visítani. Erre a kocák megvadultak és nekiugrottak a verbuválóknak, lehasították a pantallójukat. A toborzók eszeveszetten menekültek a kocsijukra, a disznók pedig tovább üldözték őket."[25]

A pusztaiak még sokáig derülhettek azon az eseten, ami az egyik kakasszéki tanyán történt egy disznótor alkalmával. „Este vacsora után, amikor a bőrduda megszólalt, beállított egy idegen. Etették, itatták. Táncra is perdült, s a gazdaasszonyt annyira megforgatta, hogy még a papucs is leesett a lábáról. A vendég danolta:

Áss Balázs, kaparj Tamás,
Lőrinc a vendég!

Reggel az öreg gazda fázott: „Füccsél be anyjuk, hideg a ház!" Akkor vették észre, hogy az ágy alá helyezett teknőből eltűnt a szalonna és a hús. Amíg a kedélyes vendég mulattatta őket, a cimborák kiásták a fal alját. Sohasem lett meg.[26]

A múlt század végén megromlott a betyárok és a nép közötti jó viszony. Megindult a hajsza a földért. A parasztság nagy része minden erejét vagyongyűjtésre ölte, egész élete keserves kuporgatás volt. Amint egy kis tulajdonhoz jutott, már nem látta szívesen a betyá-

[22] *Gémes Gyula* gyűjtése.
[23] *Szabó Ferenc:* i. m. 66.
[24] Olasz Ernőtől (Kardoskút) gyűjtötte *Nagy Gyula.*
[25] *Gémes Gyula* gyűjtése.
[26] özv. Kertész Imréné, Varró Máriától és Varró Annától (Székkutas) gyűjtötte *Nyagy Gyula.*

rokat. A pusztai tanyák kicsiny ablakaira rácsok kerültek. Az ajtókat jól bereteszelték, két-három erős fával is. Éjjelre minden *ütleget* (botot, vasvillát stb.) bevittek a tanyába.

Varróné (1925-ben halt meg 94 éves korában) életében sokszor emlegette, hogy régen este féltek kimenni, „mer ránkgyüttek a rosszembörök".[27]

Mégis az összegyűjtött betyártörténetek közül mindössze csak egy szól arról, hogy a betyárok jártak pórul.

„Nagy János módos parasztgazda a Vásárhelyi-pusztán, a Fehértó partján élt. Nagy János uram gazdag állatállománnyal rendelkezett. Egy hétfői vásáron eladott 11 hízómarhát, amiért szép összeget kapott. Esteledett, Nagy János bezárkózott cselédjével.

Nem tudtak elaludni. Tíz óra tájt halk evezőcsapásra lettek figyelmesek. A gazda számított a hívatlan látogatásra. Cselédje kezébe elöltöltős puskát nyomott, maga pedig kaszát ragadott és az ablak mellett várta a fejleményeket. A betyárok először az ajtón kísérelték meg a behatolást. Ez a szándékuk kudarcot vallott, ezért az ablakon próbálkoztak. Kifeszítették az ablakot, hogy bemásszanak.

Nagy János uramnak sem kellett több, elkezdett csapkodni az éles szerszámmal. Ettől sem riadtak vissza a hívatlan vendégek. Az egyik legény bebújt, s az lett a veszte, mert a kasza a másvilágra küldte. Társai még próbálkoztak egy darabig, de újra és újra visszariadtak a táncoló kaszától. Így szégyenszemre eltávoztak."

A betyárok felett aratott ritka győzelmet nagy lakomával ünnepelték meg.[28, 29]

[27] U. o.

[28] *Gémes Gyula* gyűjtése.

[29] A betyárvilággal foglalkozó fontosabb tanulmányok: *Dömötör Sándor:* A betyárromantika, Ethnographia XLI. évf. 1930., *Uő.:* A vasi betyárvilág kezdeteiből, Vasi Szemle XVIII. évf. 2. sz. 1964., *Gönczi Ferenc:* A somogyi betyárvilág. Kaposvár, 1944., *Bálint Sándor:* A magyar népballada. Szeged, 1947., *Szabó Ferenc:* Betyárvilág Orosháza környékén a szabadságharc után. Szántó Kovács Múzeum évkönyve. Orosháza, 1959., *Uő.:* A dél-alföldi betyárvilág. Gyula, 1964., *Nagy Czirok László:* Pásztorélet a Kiskunságon. Bp. 1959., *Béres András:* Tiszántúli híres betyárok. Gyula, 1961. (Gyulai Erkel Ferenc Múzeum Kiadványa, 26.), *Békés István:* Magyar ponyva pitaval a XVIII. század végétől a XX. század kezdetéig. Bp. 1966.

AZ ÉLET NAGY ESEMÉNYEI

I. Születés és keresztelés
II. Házasság és lakodalom
III. Temetkezés a Pusztán

AZ ÉLET NAGY ESEMÉNYEI

BECK ZOLTÁN

I. Születés és keresztelés

Azt mondják a Pusztán, hogy régen a gyerekeket Isten áldásának tartották, és nem féltek attól, hogy sok gyerek lesz. Szerették a gyereket, de szükség is volt rá, mert a családi munkamegosztásban életkorának megfelelő feladatokat látott el. Voltak azonban olyan famíliák is, amelyben a birtok megőrzése céljából csak egy-két gyereket szültek. A Kersmajer családban például 13 gyerek született. Valamennyien jól nevelt gyerekek voltak. Rajtuk kívül sok családot sorolhatnánk még, akik 8—10, vagy ennél is több gyereket neveltek. A Pusztán az 1910-es években kezdték a születéseket szabályozni, de általánossá csak az első világháború után vált. Egyesek az 1910. esztendőt jelölik határkőnek. Abban az adatközlők megegyeznek, hogy az első világháború után rohamosan apadni kezdett a családtagok száma s 1920 után az 5—6 gyerekes család már nagycsaládnak számított.

A birtok házasság útján való gyarapodását így fejezik ki a Pusztán: „a holdak szívesen házasottak össze". Volt úgy, hogy még rokonságon belüli házasságot is kötöttek — mint T. F. esetében —, hogy a birtok „në mënnyën széjjel". A nem kívánt gyereket művi beavatkozással vetették el. Aki meg tudta fizetni, az orvoshoz ment, volt, akinek a bába intézte el. Ez persze titkos volt, de nem maradt mindig titokban, mert többször előfordult tragédia is ilyen esetben — Sz. S. 280 holdas nagygazda felesége is elvérzett és az ember maga maradt a két gyerekkel.

Olyan hely is volt, különösen szegény családoknál, ahol azt tartották, hogy a gyerek nem az Isten áldása, hanem Isten átka. Nem tekintették áldásnak a leányanyák gyermekeit sem. A leányanyát elítélték, kiközösítették, „rossz szömély" -nek nevezték, megszólták. „Biztosan azér van neki virágos papucsa! Valaki vötte neki a vásárba." A megesett leányokat nem vették feleségül, úgy öregedtek meg. A szülők — ha az eset kitudódott, kétféleképpen reagáltak lányuk viselt dolgára. Volt aki azt mondta: „mit csinájjunk, ha mán így járt?" A legtöbb helyen azonban megverték a lányt. Máig is emlékeznek egy 1918-ban történt esetre, amikor az egyik lányt kötéllel nagyon megverték és becsukták a kamrába. Enni is csak oda adtak neki, úgy tartották, mint a rabot a börtönben. Hideg tél volt, amikor szült. Kiszökött a kamrából és a kazlak közt szülte meg a gyereket. A kisgyerek megfagyott. A béresüktől volt a gyerek. A megesett lányok szülésénél általában az anyjuk és a szomszédasszony segített, nem akarták a bábát hívni. Amelyik „orozva csinát kölök" megmaradt, egészséges volt, mint az orozva kelt csirke. Nem volt meg mindig mindenük, mint más gyerekeknek: voltak, akik répán, pattogatott kukoricán teleltek, rongyosan, mezítláb, mégis egészségesek voltak. „Embër lëtt abbul a gyerekbül mindbül, ojan, mint a reszelt patkó."

A terhes asszony egészen a szülésig éppen úgy dolgozott, mint azelőtt. A gazdagabb családoknál jobban kikímélték, amikor már várták az idejét, de a szegényebb családoknál és a cselédeknél az utolsó percig dolgozott. Nemritkán dolog közben szült az asszony. Olyan eset is előfordult, hogy a mezőn dolgozó asszony munka közben szülte meg, és úgy vitte haza a gyereket a kötényében. Az öregek, ha ilyesmiről emlékeznek, lenézően legyintenek: „nem nyavajogtak azok a szülőotthonért." Fejes Mártonné arra emlékezik, hogy egy asszony a piacon libát árult, ott szülte meg a gyerekét. Összefogta a szoknyájával, és abban vitte a kocsira, aztán kivitték őket a tanyára. Sz.-éknél az asszony verte a markot az utolsó napig. Egy nap maradt odahaza, mikor szült, azután kint a földön dolgozott tovább. Az anyósa vitte ki hozzá a gyereket — az ebéddel együtt —, hogy az anyja megszoptassa. Aztán vitte haza. Az egyik cselédasszony, aki hét és fél hónapos terhes volt, kukoricát hordott a górába — emlékezik egy volt szülésznő —, vérzés állt be nála, de a bába ehhez nem nyúlhatott, orvoshoz kellett vinni. A gyerek nem maradt meg.

Nem véletlen, hogy a népi képzeletben és hitvilágban oly sok körülmény szerepel, mely a születendő gyermeket és az anyját védi.

Ha a terhes asszony megkíván valamit, a kívánságát teljesíteni kell, mert különben „elmëgy a gyerëke". Ha nagyon megkívánt valamit: „nesze, e në vezsd a Péterkédet!" Ilyen esetben még a lopást is megengedik neki, mert azt tartják, hogy az a gyümölcsfa, amelyikről állapotos asszony eszik, bőtermő lesz. De például tököt nem lophat a terhes asszony, mert kopasz gyermeke születik. Összenőtt, vagy páros gyümölcsöt sem tanácsos lopnia, mert akkor ikrei születnek.

A terhes asszonynak szelídnek kell lenni — születendő gyermeke érdekében. Nem lehet például indulatos: kutyába vagy macskába nem rúghat bele, mert szőrös lesz a gyermeke. Nagyon tapintatosak azok a babonák és hiedelmek, melyek a terhes asszonyokasem hagyják eltunyulni, hanem megkívánják tőlük is az egészséges munkavégzést — az egészséges szülés szempontjából. Azt tartották például, hogy ha az áldott állapotban levő asszony házában szennyes ruha vagy fölhalmozódott mosatlan van, akkor ótvaros lesz a gyerek. Ugyancsak a könnyebb szülés érdekében alakult ki az a hiedelem, hogy a terhes anyának napközben nem szabad aludnia, vagy hosszú pihenőt tartania, mert akkor korán hal meg a gyermeke.

A gyereket védi az a hiedelem is, hogy nem szabad az anyát bántani, mert az ütés helye meglátszik a gyereken is. Meglátszik rajta az is, ha az anyjára valamilyen gyümölcs pottyan.

Ha kukoricát pattogattak, mondták a viselős asszonynak: „nëhogy mëgijeggy, mer ha odakapsz, mëgláccik a gyerëkën". Volt, akinek fosztás közben kukoricát dobtak, és a kukoricaszemek meglátszottak a gyerek testén. Egy asszonynak a szájához egeret dobtak: „a lánya száján most is ott az egér". Fejes Márton anyja mazsolát pucolt és egy szem a melléhez esett. Odakapott. Még az unokák mellén is megvan a mazsolaszem.

A születendő gyermek nemét illetően különböző felfogások vannak. Régen a fiúgyermeknek nagyobb volt a becsülete: „Az ember az ember, az asszony az csak asszony." Fontosnak tartották a fiútódot, mert az „fönntartya a család nevit." Voltak családok, ahol azért volt sok gyerek, mert az elsők „leánnak sikerütek." A leánygyermektől azért is viszolyogtak, „mer avval hamarabb baj lëhet". Figyelték is, hogy a kialakult tapasztalatok szerint mire lehet számítani. Azt tudták, hogy a fiú mindig később születik, mert „a leány mindig siet". Külső jelekből is következtettek: ha az asszony hasa hegyes, akkor fiú, ha lapos, akkor lány lesz. Ha széles az asszony fara, akkor is lánya lesz. Egyéb jelek is utaltak a gyerek nemére. Ha a kívánós asszony férfias dolgokat kíván, mint cigarettát, nehéz ételeket, italt, akkor biztosan fia születik: ha édességet, finomságokat, akkor lánya.

A gyermek születése körüli előkészületek közé tartozik, hogy ruhákat csináltassanak vagy csináljanak a gyermek és az anyja számára. A babakelengye finomabb anyagból készült, és a pólyán kívül kis ingecskéből és pelenkákból állott. A vásárhelyiek már akkor

hozzákezdenek ezek elkészítéséhez, amikor a „gyerök jelt ad magáról", azaz megmozdul. Orosházán erősen tartotta magát az a hiedelem, hogy nem szabad előre elkészíteni a kelengyét, mert akkor „a gyerëk szerencsétlenül születik." A tanyán élők is ismerik ezt, a pusztai élet lehetőségei azonban már régen háttérbe szorították az efféle hiedelmeket — a célszerűség előnyére. Az ilyen nagy esemény nem jöhet váratlanul, ahol a segítségért nagyon messzire kell menni.

Amikor elérkezett a szülés ideje, általában bábát hívtak segítségül. Kórházba csak olyankor mentek szülni, ha már nagy baj volt. A nagyobb településeken rendszerint működtek hivatásos bábák, régebben azonban a „parasztbábák" segédkeztek a szülésnél. Kiss Lajos, a vásárhelyi nép életének klasszikus megfigyelője és megörökítője, híres munkájában, „A szegény ember életé"-ben a „könnyen élők " közé sorolja a bábákat, akik általában ügyes, szegény asszonyok közül kerültek ki, és természetüknél fogva hajlamosak voltak a szülésnél szükséges segítőmunkára, és tudományukat lányuknak adták örökségül. Itt mondja el, hogy a tanyán is volt bába, azonban a tanyai bábának sokkal nehezebb volt a dolga, „sokkal többet kellett talpalnia. Szegény helyen nem volt kocsi, és gyalogolnia kellett térdig érő hóban, nagy sárban 5—6 kilométer távolságra is. Sok esetben a rossz út miatt lóháton mentek a bábáért. A tanyai bába, kivált kint a Pusztán, egész évben sem látta a várost. Két-három hétig se volt otthon, járt tanyáról tanyára. " A még élők emlékezete szerint a századfordulón már volt bába a Pusztán. Pusztaközponton élt Gojdár Katalin és az egész Pusztát ellátta. Őt a Puszta leghíresebb és legtöbbet emlegetett bábája követte: Gomolka Imréné. Orosházán, a falu szélén élt Hárinė. Az orosházi származásúak leginkább bementek a városba, a háznál szültek.

Nem ritka esetben a szülő nő még a bába segítségét sem vette igénybe. Vagy azért, mert váratlanul, gyorsan jött az esemény, vagy azért, mert nem tudott fizetni a bába munkájáért. Ilyenkor egymaga szült: ágyban vagy más, e célra odakészített alkalmatosságon: két egymás mellé állított lócán vagy széken. Ha székek segítségével szült az anya, akkor letérdepelt, rákönyökölt a két székre: „a könyöklés segített szegénynek a fájdalmat enyhíteni, nem hányta-vetette úgy magát." Cs. L.-né 1934-ben látott hasonlót: „Összetette az öregasszony a két négylábas széket, ráültette a fiatalasszonyt, hogy a csöppség a székek közötti nyíláson jusson a földre helyezett ruhára." F.-né nagyanyja (1870 körül) nyolc gyereket szült szalmán. Szalmára lepedőt terített, hogy az ágya ne legyen véres.

A szüléssel kapcsolatosan több babonás szokást emlegetnek. Ha az asszony sokáig vajúdott, a szülés megkönnyítésére az ágy alá fokhagymát vagy valami éles szerszámot kellett tenni, „hogy a gonoszok në akadájozhassák a szülést."

Kivételesen ilyenkor az urát is odaengedték, hogy kicsit megsimogassa vagy ráüssön, hogy a fájdalmak enyhüljenek. Az ember feladata az volt, hogy a tűzre vigyázzon, vizet melegítsen. Szükség esetén még a fürösztésnél is segíthetett.

Az újszülöttet a bába segítségével megfürösztik. Ha bába nem volt a közelben, akkor a „kontárbábát", a javasasszonyt hívták el, vagy pedig valamelyik szomszédasszony segített. A vásárhelyiek azt tartották, hogy csakis esővízben szabad fürösztení, mert a kútvíztől megrepedezik és ótvaros lesz a gyerek bőre. Az orosházi származásúak szokása szerint a megfürdetett gyereket a bábaasszony sótlan disznózsírral megkente, a „gyerëkzsírt" pedig kanállal vagy fakéssel lekaparta róla. Érdekes megjegyezni, hogy ennek a váladéknak szerelmi varázserőt tulajdonítottak a vásárhelyiek: azt tartották, hogy ha szerelmes leány vagy asszony az ilyen zsírt annak a férfinak a ruhájához keni, akit szeret, akkor az sohasem hagyja el. Valamikor zsír helyett hájjal kenték be a gyerek testét. Ez a tény magyarázza azt a szólást, amit gyakran lehet hallani a rossz gyerekkel kapcsolatban: „Rossz hájjal kente më a bábasszon a seggëdet, azér vagy ojan rossz!"

Hintőpor nem volt, az első fürösztés után jól megszitált fűrészporral, vagy ahol volt, síkporral szórták be a gyerek testét. Máskor nem használták ezt, csak az első fürösztéskor.

A gyereket fateknőben fürösztötték. Kútvízzel nagyon nehéz volt tisztára mosni a baba finom kis bőrét. Az 1930-as évektől balzsamos vazelinnal kenték be.

A fürösztés után a gyereket az asztalra tették. Ennek a szokásnak kétféle magyarázatát is adják. Egyesek szerint azért van ez, hogy a gyerek olyan legyen, mint a falat kenyér, mások azzal okolják, hogy „mëglëgyën a gyerëk egész életébe a betevő falattya."

A születés körülményeiből és a gyerek első megjelenéséből sok mindenre következtetnek. Széles körben ismert az a hiedelem, hogy a foggal született gyermek különös tulajdonságokkal rendelkezik: „táltos lëssz." A „burokba születëtt" szólás is szerencsés sorssal egyértelmű. A vásárhelyiek szerint az a gyerek, aki vasárnap születik, kényes lesz, és bármennyire is szerencsétlen napnak ismerjük a pénteket, azt tartják, hogy a pénteken született gyermekre szerencse vár.

Az életvarázslás szándékát idézi az orosházi származásúak általánosan ismert szokása: a *bélhúzás*. Ez azt jelenti, hogy a születéskor mindjárt levágtak egy tyúkot, és a gyerek apjának szét kellett szednie a tyúk belét, lehetőleg úgy, hogy ne szakadjon el. Ehhez az fűződött, hogy minél hosszabbra sikerült húzni a belet, annál hosszabb élete lesz az újszülöttnek.

Attól kezdve, hogy „mëglëtt az öröm a háznál", a ház népének figyelme természetesen a jövevényre irányult. Az apa ugyan végezte tovább a megszokott dolgát, de a feleség anyja, a bába, vagy a szomszédasszony kéznél voltak.

Régebben, míg az emberek babonásabbak voltak, a megszületéstől a keresztelőig különösen nagyon vigyáztak a kisgyerekre, nehogy valami rontás érje. Azért, hogy szemmel ne verhessék meg, meg szokták köpködni a kicsit. A szemmelverés ellen azzal is védekeztek, hogy fordítva adták rá az ingecskét, vagy szalagot kötöttek a csuklójára, ha pedig szép hajjal született, akkor a hajába. Régen is, ma is szokás, hogy a keresztelőig éjszaka sem hagyják sötétben a gyermeket, nehogy a gonosz a sötétben hatalmába kerítse az ártatlan lelket. Sokan csupán dísznek vélik a parányi petróleumlámpácskákat, pedig ezek voltak a „gyerëklámpák", a mécsesek és gyertyák fentebbi hiedelmet kiszolgáló polgárosultabb utódai. Ezt a nagy óvatosságot a túlvilági életben való hit indokolta, hiszen úgy tudták, hogy keresztelés nélkül csak a tisztítótűz után lehet a mennyországba jutni; vigyáztak, nehogy a sötétben megrontsák a pogány kisbabát a gonosz szellemek.

A régebbi időkben, amikor meglehetősen nagy volt a csecsemőhalandóság, a gyermek lelkiüdve érdekében igyekeztek minél előbb sort keríteni a keresztelésre. A vásárhelyi származásúak a születéstől számított harmadik napon szokták megkeresztelni a gyermeket. Az orosházi hagyományok szerint — kivéve a „szárazkeresztelőt", más néven *száraz pasziták* — amit a gyermek súlyos baja esetén egyházi tilalom ellenére a bába szokott elvégezni —, gyakori volt, hogy megvárták, míg az anya megerősödött egy kicsit, ha nem is feküdte még ki a „gyerëkágyat".

Meg kell említenünk, hogy a „száraz paszita" jelentése nemcsak a fent említett „gyors keresztelés", hanem jelzője a szegény családok keresztelőjének is. A módos családoknál egy-egy keresztelő „kisebbszerű lakodalommal felütött." „A szegényëkné csak hidegvíz vót. Szerencsés kutya vót, amelik ëgy csontot talát."

A keresztelés a család életének nagy eseménye. Az ünnep gazdagsága, pompája függött a család, valamint a rokonság gazdagságától, nagyságától. A vásárhelyi származású pusztaiak nagyobb keresztelőt tartottak. „Még cigánybandát is hívtak, és beleattak minden érzést."

A keresztelő alkalmával rendezett lakomának megvolt a hagyományos étrendje. Régebben többnyire birkát vágtak és a pörköltet túrós lepény és túrós rétes követte, de nem maradhatott el a vásárhelyiek hagyományos *perece*, illetve az orosháziak *kúcsoskalácsa* sem. A juhtartás csappanásával előtérbe kerültek a sertéshúsból és a szárnyasokból készült húsos ételek: töltött káposzta és különböző sült húsok; a tésztaféléket újabban tortával egészítik ki.

A keresztelőnek is megvan a maga meghatározott rítusa, a hagyományos mozzanataival. A keresztszülőket már a gyermek megszületése előtt kiválasztják és föl is kérik. A keresztszülők kiválasztásánál nem ragaszkodnak ahhoz, hogy azok a testvérek közül kerüljenek ki. Orosházán azt mondják, hogy „a testvér az csak testvér, de a koma az koma." A Pusztán is általános szokás, hogy a szülőanya leánykori barátnőjét, vagy a férj legjobb barátját, katonapajtását és annak feleségét hívják keresztszülőknek, komáknak. Keresztszülőknek általában házaspárt szoktak hívni. Az orosházi evangélikus egyház anyakönyvének tanúsága szerint a régi időkben nemcsak egy keresztkomát hívtak, hanem többet is. Ezt a bejegyzést olvashatjuk például az anyakönyv egyik oldalán: „1760. 1. aug. megker. Fekete István lányát Örzsét. Komák Tóth Péter, Gulyás János, Horváth György, Magyar Márton, Tóth János, Kamondi György." A több koma hívásának szokása a századfordulóra teljesen megszűnt. Többen emlékeznek, hogy apjuknak, anyjuknak még két keresztapja is volt.

Szokás volt, hogy szegény családok gazdag keresztszülőt hívtak. „Az asztán kirakodott: vót rëndës kërësztëlő, nem száraz. Egy kis pézt a dunyhába is dugtak." A gazdák a jó cselédeknek szívesen vállalták a keresztkomaságot. A cseléd megkérte, hogy:

— Elgyünne-e gazduram körösztapának, ha möglösz a gyerök?

— El én, adok ëgy birkát is. Mög is nyúzom! — válaszolta az egyik gazda.

A keresztszülők tisztje volt, hogy a gyermeket a keresztvíz alá tartsák. A Pusztáról legtöbben a városba hozták a gyermeket, hogy „városi illetőségű lëgyën," de kereszteltek pusztai templomokban is. Amikor a gyermekkel elindultak a templomba, vásárhelyi szokás szerint a kisbaba helyére, az anyja mellé tették a mángorlót, hogy az álmát el ne vigyék, nehogy sírós legyen. A templomhoz egy vagy több kocsin érkeztek. Ha a pusztai templomban volt a keresztelő, akkor egy kocsi ment csak. A féderes kocsira négyen fértek, ötödik a kisbaba volt. A gyereket a keresztanya fogta, mellette a szülésznő ült, amíg nem volt, addig az anya nőtestvére vagy egy szomszédasszony. Rajtuk kívül még valaki, „aki fölkapaszkodott." Az evangélikus vallásúakat a kardoskúti, a reformátusokat a barackosi templomban keresztelték, a katolikusok pedig Orosházára vagy Vásárhelyre jártak be. Amíg a Pusztán templom nem volt (az 1915-ös évekig), a pap a Fehértó-parti iskolába járt ki a városból keresztelni. A szertartás elvégzéséért a keresztapa szokott stólapénzt és ajándékot adni a papnak; egy üveg bort, kulcsos kalácsot, perecet vagy rétest. Orosházi katolikus szokás szerint a keresztanya a megkeresztelt gyermekkel megkerüli az oltárt, de ennek a mozzanatnak nem tudják magyarázatát adni. A templomból boldog ünnepi hangulatban térnek vissza a házhoz, ahol a kiskapunál várják őket, mert ott szokták a keresztszülők átadni a megkeresztelt gyermeket az országosan ismert szólásformulával: „pogánykát vittünk, keresztényt hosztunk." A keresztanya ilyenkor a gyermeket a feje fölé szokta emelni, a következő szavakkal: „ijen nagyra nyőjj!" Más szokás szerint a gyermeket bevitték a házba, és a keresztanya a földre tette, mondván: „aki szereti, maj főveszi!" Az apa szokott ilyenkor odaugrani, hogy fölkapja a gyereket. A szertartásnak ezen a pontján adják át a keresztszülők az ajándékot: lányoknak fülbevalót, nemesfém pénzritkaságot, fiúknak pedig rendszerint pénzajándékot, esetleg játékokat.

Ha szegény családnak kellett ajándékot vinni, azt vittek *korozsmába,* amire szükség volt: két pár tyúkot, egy-két libát; a malac már nagy ajándék volt. Meg kell jegyeznünk, hogy a keresztszülők részéről nem ez volt az egyetlen — kötelező jellegű és elvárt — ajándékozási alkalom, hanem ha a gyerek iskolába ment, az első felszerelést is a keresztszülőktől kapta; később bérmáláskor kapott pénzt és ruhát, majd az esküvőkor kellett kinyitniuk a *bukszát:* a leánynak a menyasszonyi ruhát a keresztanya vette meg, a keresztapa pedig valami lábasjószágot adott az ifjú párnak.

Míg a keresztelés szertartásán túljutottak, a konyhán nagy volt a sürgés-forgás. Ebédre rendszerint meghívták még a távolabb élő rokonságot is és egy pár jó szomszédot. Barom-

fit vagy bárányt vágtak. A levest a konyhában, a paprikást az udvaron, bográcsban főzték. Említettük már, hogy a vásárhelyi származásúak nagyobb szabású keresztelőt rendeztek. Az ő hagyományos étrendjüket Kiss Lajos a következőképpen sorolja: „tyúkhúsleves csigatésztával, paprikás hús, szárma (töltött káposzta), sült hús, fánk és lepény." Nem hiányozhat természetesen a bor sem. Érdekes szokást is említ: „Evés előtt, akinek hamarabb eszébe jut, összeszedi a rossz cserépkantát, fazekat stb., és az ajtóhoz vágja, hogy süket ne legyen a gyerek, ki ha fölsivalkodik a nagy csörömpölésre, úgy bizonyára nem az." Ismerték ezt a szokást az orosháziak is, azonban a gyermek kímélése szempontjából — s a cserépedények is lassan kimentek a divatból — fokozatosan elhagyták.

Az ebédet beszélgetés, dalolgatás követte, hogy az újszülött élete mindig vígság legyen. Előfordult, hogy a nagy jókedvben — citerazene mellett — még a babát is megtáncoltatták: — „Gyere, az anyád csókujjon mëg, maj të is tucc táncóni 18 éves korodba!"

Mikor a vendégek elbúcsúztak, pénzt szoktak adni a gyermeknek. Azt mondják, azért, hogy ne legyen fösvény.

A vendégség elvonulásával a kisgyerek is, az anyja is megnyugodott, hiszen mindkettejüket megviselték az ünnep izgalmai. Nem is háborgatja őket senki sem, csupán a rokon asszonyok, a komaasszony és néhány jóismerős látogatja meg, hogy a gyerekágyas asszonynak finom ételeket hozzon, amitől hamar erősödik.

II. Házasság és lakodalom

1. Készülődés a házaséletre

A parasztember választott párja a legközvetlenebb munkatársa volt egy életen át. Nem csoda, ha a párválasztás nagy körültekintést kívánt. Nagyon fontos volt a választott élettárs életrevalósága, dolgossága is.

A házaséletre való felkészülés már a gyermekkorban megkezdődött. Arra a régi, hagyományos szokásra gondolunk egyrészt, amely dinasztikus úton igyekezett irányítani a családi vagyon alakulását, és már gyermekkorban kiszemelt fiatalokat nevelt egymás közelében úgy, hogy azok természetesnek vették, hogy egymást „válasszák", ha eljön az ideje. Másrészt a családon belül történő, nemi életre nevelő hagyományokra gondolunk. A nemi megkülönböztetés és elkülönítés a családban már azzal elkezdődött, hogy — ahol csak nem voltak szűkösek a körülmények, külön ágyban aludtak a fiú- és a leánygyermekek. Külön is mosdatták, és később maguk a gyerekek is külön mosakodtak; a lányok leginkább a konyhában, a fiúk sok helyen a kamrában. Olyan eset is előfordult, mint J. J.-éknél, hogy a később született kisfiút a lányok fürösztötték, és jót nevettek, mikor az öccsük „gangosan pisált a vízbe." Az anyjuk kedvesen intette őket: „Në nevessétëk ki a kis kakasomat!" A kisfiú nemiszervét természetesnek találták, hiszen a tanyában vagy a szomszédban kan, bika vagy csődör is volt: „annak úgy köll lënni." 14—15 éves korban a fiúk is, a lányok is megmegnézték a párosodó állatokat. A lányok inkább csak titokban leskelődtek, mert féltek, hogy rájuk pirítanak, ami meg is történt. Az egyik tréfás kedvű szomszéd rájuk kiáltott: „Nem baj, nézzétëk csak, titeket is mëg lëhet mán nyomni, szőrös a mumátok!"

A lányokat az édesanya nagyon szigorúan fogta. Kellett is, hogy vigyázzanak rájuk, hiszen a tanyában béres, tanyás, kanász is élt, és „nem lëhet tunni, kibe mi lakik."

Az anyának fontos szerepe volt abban is, hogy a lányt fölvilágosítsa a nemi érés idején. Igaz, hogy a szemérmesség miatt ez sokszor elmaradt, de a legtöbb esetben csak megtörtént, hogy az addig ismeretlen jelenségtől megijedve a lány megkérdezte: „Idësszülém, mér

fojik éntülem a vér? " Vagy a hetenkénti mosáskor leváltott fehérnemű árulta el a baját, és ilyenkor az anya mondta a lányának: „tégëd is jár a baj."

A fiúgyermekek felvilágosítása „magától mënt." Mikor nagyobbak voltak, kinn aludtak az istállóban a nagyokkal, ahol az öregbéres és a legények a maguk keresetlen szavaival és érdekes történeteivel kioktatták a surbankó legénykét.

Iskolás korukban a gyerekek már huncutkodtak egymással. A módosabb családok gyerekei — ha a nagyszülők valamelyik városban laktak, onnan jártak iskolába. Iskolából hazafelé menet a fiúk „környékezték" a lányokat: csipkedték őket, lökdösődtek. De ez csak játék volt. Nagy élmény volt a levelezés: a lányoknak különösen tetszett, megmutogatták egymásnak, hogy mit írt a fiú. Olyan helyen, ahol koedukált osztályok voltak, vagy éppen osztatlan iskolák, mint a Pusztán, együtt játszottak a fiúk és a lányok. Lassan-lassan elvált, hogy melyik fiú melyik lányt kedveli jobban. Amelyik jobban tetszett neki, azzal többet beszélt, néha megkergette s ha utolérte, egy kicsit „mëgcincozta."

Az iskolás kor után a nagylányoknak és a legényeknek többféle alkalmuk volt az összeismerkedésre és összejárásra. A munkaalkalmak közül a fonóka, a fosztóka és a tipróka emlékezetes. Ezeknek a munkaalkalmaknak igen szigorú erkölcsi normatívái voltak, és aki rossz hírű lett, „avval kölletlenül bántak vagy nem is szóltak hozzá." A szórakozóalkalmak közül a legelterjedtebbek voltak a labdázók, cuhárék és az olvasóköri mulatságok. Ezek részletes bemutatását megtaláljuk e könyv más fejezeteiben. A viselkedésre ezeken a nyilvános alkalmakon is nagyon vigyáztak. Az például nemigen fordulhatott elő, hogy az olvasókör tánctermében egy leány legénnyel kiment volna az udvarra, mert arra nemcsak a kísérője, de mások is figyeltek, és nagy szégyen volt. Volt olyan eset, hogy a lány a legénnyel bejött a terembe, söprűt adtak a lány kezébe, jelezve ezzel, hogy söpredéknek tartják, és a cigányokkal kimuzsikáltatták. Ez volt a legnagyobb szégyen. Jó ideig el se mehetett a bálba. Az egész környéknek megvolt róla a véleménye.

Meg kell emlékeznünk arról, hogy a házasélettel kapcsolatosan sok-sok hiedelem és babona van, melyeket még ma is emlegetnek, ha nem is hisznek bennük. Ezek egy része a férjhezmenés, illetve a nősülés előtt inti a fiatalokat. Ha valaki otthagyja az ülőkéjét, nem megy férjhez. A nagylánynak nem szabad az asztal sarkához ülni, mert nem megy férjhez. Arra is vigyázni kell, nehogy a tükröt leejtse, mert ahány darabra törik, annyi évig pártában marad. Az sem megy férjhez három évig, aki törött tükörben fésülködik. A söprű használatához is fűződik hiedelem. Ha a nagylány a söprést az ablaknál kezdi, akkor kisöpri a kérőt a házból. Ha pedig valaki olyan ügyetlenül söpör, hogy a saját lábát is megsöpri, nem megy férjhez. A legény nem kap feleséget, ha az anyja egy lányt megkínál valamivel, és az nem fogadja el. Ha kéményseprő jön, akkor a lánynak törni kell a seprőjéből, és szerencséje lesz a férjhezmenésnél. Ha többen vannak együtt és a leesett tűt valaki leghamarabb megtalálja, az megy férjhez leghamarabb. Különböző előjelekből azt is meg lehet tudni, hogy merrefelé viszik majd a menyasszonyt. A legismertebb az a hit, hogy gyufát kell gyújtani, és amerre a gyufa feje leesik, arról jön a kérő. Szerelmi varázslatokat is ismertek a Pusztán, ezek egy részéről azonban megjegyzik, hogy csak hallották, maguk meg nem csinálták volna. Azt mondják, hogy ha a lány azt akarja, hogy egy legény szeresse, úgy érheti el, hogy Szent György-nap előtt levelibékát fog, azt üvegbe teszi és mikor a béka összeszárad, meg kell törni és borban meg kell itatni a legénnyel. A Vásárhelyről származók magukkal hoztak olyan hiedelmeket, amelyekről Kiss Lajos is megemlékezik már. Ilyen az, hogy ha „gombostűvel a lány mëgszúrja a bal keze kisujját, ami vér kijön, ëgy almának a csomája helyére belecsöppenti, s a kihúzott csomával bedugja. A látogató legénnyel az ilyen almát mëgëteti, az szerelmes lësz tőle a lányba."

Amikor a fiatalok úgy megszerették egymást, hogy már a házasság is szóba került, a legény elment a lányos házhoz és a szülőktől megkérdezte:

— Jó szívvel vëszik-ë, ha eljárogatnék magukhoz?

Ha nem volt ellene kifogás, akkor a lány apja így válaszolt:

— Hát, mëgengeggyük, ha jó szívvel gyüssz!

Az ilyen válasz hallatán a legény is meg a lány is megkönnyebbült, hiszen nem lehetett előre tudni, hogy mi lesz a család állásfoglalása. A legény látogatása után nemsokára, — egy-két héten belül — elküldte a *ködmönös asszonyt* vagy a *ködmönös embert,* a kérőt, aki az ünneplő ruhájába öltözött. Rendszerint keddi napon mentek kérni, hogy kedvesen fogadják őket, de a vasárnap volt a legalkalmasabb. Mikor meglátták ezeket a tisztükről közismert kérőket, figyelték, hogy hová mennek.

— Mén a *ködmönös* valakihön! — mondták. Akkor is ködmönösnek nevezték, ha az illetőn nem ködmön volt. Ha messzebbre kellett menni, akkor a ködmönöst „parádéba vitték:" féderes kocsiba, vagy parádés kocsiba ültették, a hátsó ülésre. A legény nem ment ilyenkor vele; neki csak a kérést követő vasárnapon illett elmenni. Ha úgy hívták, akkor már ebédre, ha nem, akkor csak délután. A leánykérés különbözőképpen történt. Volt, hogy nem rukkoltak ki mindjárt a kéréssel, hanem előbb beszélgettek egy kicsit. Máskor kereken jövetele céljával kezdte a mondókáját a kérő — hiszen úgyis tudták, hogy miről van szó. A lány közben a konyhában volt, majd csak később hívta be az anyja, hogy ő is véleményt mondhasson — egy halk „igen"-nel. Módosabb helyeken inkább rokont kértek meg a leánykérésre; „annak nagyobb a tekintéje." Szegény helyen, ahol a kérőnek nemigen tudtak volna fizetni, a szomszéd vállalta a kérő szerepét. Az is előfordult, hogy maga a legény ment lányt kérni.

A leánykérést a *jegyváltás,* más szóval az *eljegyzés* követi. Külön szertartás ez, melynek során a rokonság körében nyilvánosságra hozzák a fiatalok és családjaik szándékát. A lányos háznál szokták rendezni, nagy vacsorával. Már délután gyülekezik a rokonság, szomszédok és kalácsot eszegetnek, borozgatnak, beszélgetnek. Este pedig vacsorához ülnek. A vacsora megkezdése előtt a legény apja szokta bejelenteni a fiatalok szándékát. Az apa a leendő násza mellett ül, mert csak így lesz szerencsés a fiatalok házassága. Felszólalását követően a fiatalok eljegyzik egymást. Régen jegykendőt ajándékoztak egymásnak, a vőlegény pedig még jegypénzt is adott, a gazdagságához mérten. A menyasszonytól még egy fehér inget is kapott, amit a lakodalomkor vett fel: abban lett új ember. Újabban minden más ajándékot háttérbe szorított a gyűrű; karikagyűrűt húztak egymás ujjára, a vőlegény pedig még egy másik — köves vagy pecsétgyűrűt — úgynevezett kísérőgyűrűt ajándékoz a menyasszonyának. A jegyváltás gyakran történt valamilyen jeles családi alkalomkor; a menyasszony vagy a vőlegény születésnapján vagy névnapján, hogy ezzel is emlékezetesebb maradjon.

Nagyritkán előfordult, hogy a jegyesség felbomlott. A jegyet ilyenkor mindegyik fél megtartotta magának. Több érdekes eseményt emlegetnek ezzel kapcsolatosan. Még a századforduló táján történt, hogy egy A. nevü parasztlegény jegyet váltott egy parasztlánnyal. A jegyességük felbomlott, s a jegykendő a vőlegénynél maradt. Mikor az új menyasszonya ágyáért mentek, hogy a régit csúffá tegye, a kendőt ráterítette a két lóra úgy, hogy rojtjaival a ló szerszámához kötözte. Az így kifeszített kendőt az ostorral cafatokra verte.

Egy másik legény meg (Fekete Sándor öregbátyja) úgy tette csúffá az elhagyott menyasszonyt, hogy a tőle kapott jegykendőt a csizmájába kapcarongynak használta, mikor az új menyasszonyához járt, mégpedig úgy, hogy a rojt kilógott a csizmából.

Az eljegyzéstől kezdve a vőlegénynek jogai vannak, melyek azt a célt szolgálják, hogy vigyázhasson a menyasszonyára. Bármikor meglátogathatja a menyasszonyát, azzal a megszorítással, hogy este tíz óra után nem maradhat. Mikor ez az idő eljön, a lány fölveszi a nagykendőjét, és kikíséri a legényt a konyha ajtajáig, ahol rövid búcsúzkodás után elköszönnek egymástól. A lánynak az eljegyzéstől kezdve több kötöttsége van. Nem mehet a leánypajtásaihoz, és a bálba is csak a vőlegényével. Ha a vőlegénye nem táncoltatja, akkor

sem táncolhat mással, legfeljebb három-négy nótát. Új ismeretséget kell keresnie fiatalasszonyok körében, hogy velük barátkozva felkészüljön a most már küszöbönálló házaséletre.

Régebben szokás volt a hosszabb ideig tartó jegybenjárás, néha évekig sem követte az eljegyzést esküvő. Ma ilyenre egyáltalán nincs példa.

Szólnunk kell arról a felfogásról, mely az orosháziakat, a vásárhelyieket egyaránt régebben jellemezte, hogy maguk közül igyekeztek élettársat választani. A két város lakóinak sok-sok rokoni kapcsolata igazolja, hogy e merevség már régen feloldódott. Az egyik pusztai embertől azt hallottuk, hogy a lányok jobban szerettek vásárhelyihez menni, mint orosházihoz, mert az orosházi érzéstelen, a vásárhelyi szebben beszél a feleségéhez. Az orosházi lobbanékony, magánakvaló. Igaz, hogy a vásárhelyi menyecskésebb, de alkalmazkodóbb is.

A jegyváltással egyidőben történt meg a *móring* megbeszélése is. A móring bizonyos pénzösszeget jelentett — általában egy hold földnek az árát —, melyet a leendő fiatalasszony örökség helyett kap kielégítésképpen, ha a férje rövid időn belül meghalna gyerek nélkül. Az első világháború után lemondtak róla a lányok: „ëgye mëg a fene, én nem csufoskodok avval a móringgal, nem pizér mëgyëk én firhő." Így aztán lassan elmaradt a móringolás, melynek hivatalos aktusaként említsük meg, hogy az eljegyzést követő napokban a vőlegény apja szerzett egy blankettát, és vagy a háznál, vagy a községházánál kitöltötték. Két tanú is aláírta. A legtöbb esetben a községházánál hagyták letétben.

Óvatosabb és előrelátóbb szülők a közszerzemény dolgában is ekkor állapodtak meg. A közszerzeményről ugyanis a törvény nem intézkedett, és a jussolás mindig nagyon sok bajt okozott. Az öröklés az egyik házastárs halála esetén úgy történt, hogy ha megegyeztek, és családjuk nem maradt, akkor a közös szerzemény fele a meghalt házastárs hozzátartozóit illette. Ha a házasfelek elváltak, a közös szerzeményt megfelezték.

Bonyolultabb volt az eset, ha nem egyeztek meg a közszerzemény sorsában. Ez esetben, ha az asszony halt meg, és családja nem volt, minden a férjnél maradt, mert a törvény nem biztosította a közös szerzemény felét az asszony szüleinek. Gyakorlatilag tehát mindig az örökölte az egész vagyont, aki életben maradt. Még azt is, amit a másik odavitt. Ezért aztán ilyen esetekben nagyon sok civakodás és harag támadt. Egész életre szólóan meg tudtak haragudni egymásra a rokonok: még abba a lakodalomba, vagy arra a temetésre sem mentek el, amelyről megtudták, hogy a másik is ott lesz.

Az eddigi hivatalos és szokásos eljárások után a családok közös megállapodása szerinti időben következett az esküvő és a vele járó ünnepség, a lakodalom.

2. A lakodalom

Az esküvő és a lakodalom hosszadalmas előkészülettel járt. Rendezni kellett az egyházi hirdetéseket, be kellett jelentkezni a polgári esküvőre, és ami a legfontosabb volt: gondoskodni arról, hogy a lakodalomban minden meglegyen. A vásárhelyiek csak a vőlegényesháznál tartottak lakodalmat, az orosháziak pedig mindkét háznál, jóllehet a vőlegényesháznál tartott volt a nagyobb. Az ilyen lakodalmat „dupla lakodalomnak" nevezték, csak a vőlegény tanyájában rendezettet "kurta lakodalomnak" hívták. Ha mindkét háznál tartottak lakodalmat, a menyasszonyosház vacsora után felkerekedett és átment a vőlegényesházhoz, ahol terítettek a számukra s azután együtt táncoltak, mulatoztak. Ha menyasszonyosház rokonsága nem volt kiterjedt, akkor az orosháziak is csak vőlegényesháznál tartották a lakodalmat, de a költségekhez hozzájárultak. Az első világháborúig a tanyán, vagy a városi házban sátor alatt tartották a lakodalmat, csak 1920 után jött divatba azt olvasó-

körökben tartani. Ujj Istvánné szerint már a századfordulótól csak a szegény- és a nyakasparaszt tartotta a lakodalmat tanyán. Ha a körben, vagy a vendéglőben tartották a lagzit, akkor a két ház együtt tartotta.

A házasodás ideje rendszerint az őszi munkák befejezése után volt, és a farsanggal ért véget. Áprilisban már nem volt szabad esküvőt tartani, mert az amilyen bolondos hónap, olyan lesz a házaspár élete is. A Pusztán nem is emlékeznek áprilisi házasságra.

Az előkészületek közé tartozik a vendéghívogatás. Ünnepélyes aktus ez, melynek során a *vőfély* fölkeresi mindazokat a családokat, akik hivatalosak a lakodalomba. Vőfély nélkül nem tartottak lakodalmat. A leghíresebb vőfélyek parasztemberek voltak. A legtöbbet emlegetik Szűcs Bálint, Mészáros Sándor, Makszi Jóska nevét. Ma az egyik legnépszerűbb Geiszt József.

Úgy indul el, hogy kalapján és *vőfénybottyán* fehér szalag lobog; erről már messziről meg lehet ismerni. Rigmussal tiszteli meg a vendégnek hívott ház lakóit:

Engedelmet kérek bátor bejövetelemért,
Isten kegyelméből megérkezésemért.
Meghajtom magamat alázatossággal,
Midőn küldöttségem végzem bátorsággal.
Engem küldött N. N. uram és neje mint vőfélyt,
Hogyha meg nem vetnék becses tiszteletét.
Énáltalam tiszteltetik X. urat és kedves
feleségét és családját.
Mivel hogy az Isten azt megérni hagyta,
A fölnevelt fiát megpárosítja.
Kéri tisztelettel, hogy ottan legyenek,
Mához két hétre oda siessenek.
Először is a ...-i templomba a hitfelvételre,
Az esküvő után egypár tányér ételre,
egypár pohár borra,
És reggelig tartó vidám mulatságra.
Nagy öröm, vigasság, muzsika, tánc lészen,
A vigasságban e család is részt veszen.
Ez érdemes családot oda invitálom,
Étellel, itallal ott majd megkínálom.
A jelzett időben jelenjenek meg hát,
szeretettel kérem,
Jelen leszek én is, ha azt az időt érem.
Ezen szavaimra most már választ várok,
Kötelességemben aztán majd eljárok.

A vőfély ezután megkínálja a gazdát egy pohár borral a magával hozott üvegből, és ha a gazda elfogadja, akkor az egyben a meghívás elfogadásának a jele is. A vőfélyt is megkínálják ezután egy pohár borral, aki rövid beszélgetés után továbbmegy a következő házhoz. A háziakkal való beszélgetés során a házigazda megköszöni a meghívást, még arról társalognak, hogy milyennek ígérkezik a lakodalom, és milyennek jósolják az új pár életét.

Figyelemre méltó az orosházi származásúaknak az a régi szokása, amit *nappali bálnak* neveznek. Vasárnap délutánra szokták meghívni a vőlegény és a menyasszony a komalegényeket és a komalányokat, vagy a menyasszonyos házhoz, vagy valamelyik olvasókörbe, és itt hívták meg legjobb gyerekkori pajtásaikat az esküvőjükre. A nappali bál délután két órától hat óráig tartott. Tulajdonképpen ismerkedő délután volt ez, azzal a céllal, hogy a koszorúslányok és legények összeismerkedjenek. A koszorúsok a rokonságból és a barátok

közül kerültek ki, de előfordult, hogy nem ismerték egymást. A bálra cigányt hívtak, és az előre megtörtént párba állítás szerint kezdtek táncolni. Előfordult olyan eset is, hogy a nappali bált követően valaki lemondott: ő nem megy a kijelölt párjával, mert nem jó táncos. A nappali bálon természetesen evés-ivás is volt: süteményt ettek és bort ittak. Ez a szokás az 1930-as évekig volt divatban.

Külön esemény volt a legénybúcsú, ami még ma is szokás. Ez alkalommal a vőlegény összehívja a barátait, volt katonapajtásait, a vőfélyt is meghívják, hogy jó hangulatot csináljon, és jót mulatnak valamelyik vendéglőben. A vőlegényt ilyenkor jól be szokták rugatni; „asztán maj vigyáz rá az asszony." Az esemény általában egy héttel az esküvő előtt történt, és csak ritka esetként emlegetik, hogy valaki a menyasszonytánc után — míg a menyasszonyt menyecskének öltöztetik — tartja. Az ilyen vőlegényt fukarnak mondták.

Hetekkel a lakodalom előtt hozzáfognak a csigacsináláshoz. A lányos háznál hívják össze a közelben lakó nőrokonokat és szomszédasszonyokat, és sodorgatják a levesbe való tésztát. Munka közben jót szórakoznak az asszonyok: pletykáznak, tréfálkoznak, nótáznak. Estére kelve odaszivárog a férfinépség is, és éjszakába nyúló beszélgetés, nemritkán mulatozás fejezi be a napi munkát. Volt, aki készíttette a csigát, de azt megszólták érte. Jobban szerették többen együtt csinálni. Ma is megjegyzik még a vacsoránál: „Láccik, hogy nem *vëtt* csiga!"

A vacsora főzéséhez is jó előre megkérik a legjobban főző asszonyokat, a paprikás elkészítését pedig valamelyik arról híres környékbeli emberre, újabban hentesre bízzák. Csapost is szereznek, a rokonság egyik magának parancsolni tudó tagját.

A lakodalmat megelőző napon szoktak elmenni a menyasszony ágyáért lovas, ritkán ökrös kocsival. Még ha csak a harmadik házhoz kellett is menni, szépen feldíszítették a kocsikat: a kerekeket befonták szalaggal, a lovak „fülire" (a szerszámra) és az ostorra kendőt kötöttek. A vásárhelyi származásúak több kocsival mentek — 5—6, néha még többel —, mert hitük szerint egy kocsira csak egyvalamit volt szabad tenni, hogy a menyasszony szerencsés legyen. A vőfély itt is rigmust mond, melyben tréfásan túlzó követelései is vannak a menyasszony hozományát illetően:

...Kérem, szolgáltassák a kezembe, ha tudják,
Ami csak szükséges. Nem kérek én párnát,
Csupán ötvenkettőt, hozzá tartozandó
Harminchat lepedőt, ráadásul pedig
Hatvan törülközőt, mellé tartozandó
Kilenc ágyterítőt...

Igaz, hogy a vőfélynek ezek a követelései gyakran megközelítették a valóságot. A század első évtizedeiben különösen szokás volt, hogy figyelték egymást a családok: ki mennyi *stafirt* ad a lányának, és mindenki arra törekedett, hogy a másikat „lëfőzze." Ebből a vetélkedőből az új párnak lett haszna, volt úgy hogy negyven-negyvenöt éves korukig nem kellett venni ágyneműt, annyit kaptak a lány szüleitől. Mondják, hogy voltak anyák, akik a fiuknak is adtak ágybavalót, mert kezdett divatba jönni, hogy ha összediskuráltak, akkor külön ágyban aludtak, és akkor nem mondhatta az asszony, hogy az ő ágyában alszik az ura.

A stafir megszerzése nem megy egyszerűen. „Alkudozás előzi meg, melynek során huncut fantáziájú asszonyok kérdéseket tesznek fel, melyekre a vőlegénynek és kíséretének (vőfély, komák, rokonok) — válaszolniuk kell, és csak ha megfejtették a feladatokat, haladhattak tovább:

— A malomnak elöl, hátul; a majomnak elöl, hátul; a menyasszonynak csak elől; a vőlegénynek se elöl, se hátul — mi az?

— Az „m" betű!

— Helyes!

— Egy háznak van négy sarka. A négy sarkában ül egy macska. Minden macska előtt ül három macska. Hány macska van a házban?

— Négy. Mert akármelyik körülnéz, hármat lát maga előtt.

— Ez is jó!

A menyasszony apja is meg szokott szólalni:

— Na, most fiacskám kiadunk mindent, ha te asztat még mëgmondod énnékëm, mi az új párnak a leggyöngyebb élete.

A vőlegény helyett a vőfély válaszol:

— Hát én elmondom, hogyha egy a gondolatunk. Annál nagyobb kincse nincsen, mint a szerelem és a boldogság.

— Jól van fiam, jól feleltél, most már kiadok mindent, amit oda szántunk.

— Erre föl ëgy-ëgy pohár borral köszöntsük föl ëgymást!"

Miután a kikérés megtörtént, a legények a bútort, a lányok pedig az ágyneműt a kocsira rakják. Az átlagos szülői ajándék a lány részére egy szobabútor, egy konyhabútor, három ágyra való toll, téli nyári takarók, három-négy váltás huzat, függönyök — de csak az első világháborút követő időktől — és rongypokróc.

A kocsira való fölrakodás sok tréfára adott alkalmat. Az udvaron és a színben félredobott, rossz használati tárgyakat is csempésztek a kocsira, és jót mulattak, mikor „lëlepleztek" a vőlegényt, hogy azt is el akarja vinni. Volt, ahol el is vitték, amit fölcsempésztek a kocsira: cipőkefét, éjjelit, kisszéket, stb..., és ezeket a lakodalomban adták vissza, hogy nem kéri hozománynak az ifjú pár. Ha lovas kocsival mentek, összehurkolták az istrángot, leláncolták a kerekeket, hogy a kocsi ne tudjon elindulni a hozománnyal.

Induláskor nagy zajt csaptak. Fedőket vertek össze, daloltak, kurjongattak. Nagy cserépfazekat raktak tele hamuval, és a kocsi kerekéhez vágták, hogy a szétszálló pörnyétől a lovak megijedjenek. Egy-egy üveg bort is szoktak a küllőhöz vágni, hogy ne kotyogjon. A hozomány hazaszállítása után a vőlegény házánál egy kis evés-ivás következett, de nem merültek nagyon bele, mert készülni kellett a másnapi lakodalomra. „Mindënki oda készítëtte a hasát is, mëg a lábát is."

Azért ennek a mozzanatnak is megvolt a maga rítusa. A menetet a vőlegény anyja fogadta, akihez a vőfély így köszöntött be:

— Örömanya, mëgérkëztünk. Sokmindënfélét hoztunk, ha a szoba kicsi, mer bizony három szekér rakománnyal jöttünk, ennek bizony hej is köll, ki köll ütni az egyik falát.

Az örömanya válasza:

— Tudok én hejet anni, hadd lëgyën az új párnak, në lëgyën nekik hiányuk.

Megkezdődik a lerakodás. A menyasszony részéről az első koszorúspár és valaki rokon: nagynéni vagy keresztanya megy a stafirral. A szalmazsákot az első koszorúspár kiviszi a szalmakazalhoz és megtömi. Ez újabb huncutságra alkalom: tököt vagy más kemény tárgyat is tesznek bele; van úgy, hogy ballangóval tömik meg. Amikor mindent bevittek a házba, a vőlegény apja szól a menyasszony keresztanyjának:

— Mond mëg neki (ti. a menyasszonynak) aztat, hogy látom, hogy lësz belülletëk valami, most már mëg is lëssz a befogadóképesség. Ha elgyüssz hozzánk, azér, hogy szüleid főnevelt fiamnak, úgy tekincsétek tovább is üket, mint édes szülőket. Ez az én kérésem.

Az idősebb nőrokonok ezután fölvetették az ágyat, a fiatalok pedig szórakoztak.

Az esküvő napján már reggeltől gyülekezett a rokonság. Külön gyülekeztek: a menyasszony rokonai a menyasszonyosháznál, a vőlegény rokonai a vőlegényesháznál. A koszorúslegények ebéd után kocsival mentek el a koszorúslányokért, és úgy vitték őket a menyasszonyosházhoz. A koszorúslegények közt vetélkedés folyt: kinek a kocsija szebb. Ők azután, hogy a koszorúslányt elvitték, volt, hogy elmentek a vőlegényesházhoz, és annak a násznépéhez csatlakozva mentek a menyasszony kikérésére, ahol újra találkoztak a pár-

jukkal. Régen, míg messziről kocsival jöttek, külön helyet kellett biztosítani az állatoknak. Ha a polgári esküvő délelőtt van, akkor azt népes ebéd követi. A vőfély mellett itt már főszerepet kapnak a násznagyok is, de az egész eseménysorozat rendezője a vőfély, akivel a násznép elmegy, hogy kikérje a menyasszonyt. A menyasszonyosházhoz rigmussal köszönt be:

Ma hajnalban, alig hogy kivirradt a reggel,
Összejöttünk szép sereggel.
Jöttünk aztán tisztes hajlékukhoz végre,
A kedves menyasszonyunk nagy tiszteletére.
Násznagy uramhoz van egy kis kérésünk,
Odakint várakozik szép sereg vendégünk.
Legyenek szívesek őket befogadni,
Mi sem fogunk érte adósak maradni.

A vendégek bevonultak a házba. A menyasszony a másik szobába vagy a kamrába szokott elbújni, hogy ne lássák. A vőfély dolga, hogy előkerítse.

Kedves násznagy uram, én csak azt csodálom,
Hogy akiért jöttünk, azt sehol sem látom.
Odakint van talán? Én majd beinstálom,
Hogyan áll a lába, azt is megvizsgálom.

A menyasszony előkerítése azonban nem megy minden buktató nélkül. A vőfélynek és a vőlegénynek — hasonlóan a stafir kiadásánál történt ceremóniához — próbákat kell kiállniok, hogy a menyasszonyhoz juthassanak. A menyasszony násznagya tréfás kérdéseket tesz fel, melyekre válaszolni kell. A válaszokat a vőlegény nevében a vőfély adja.

— Milyen úton jöttetek?

— Zötyögős, poros, csúszós úton — mondja valaki.

A vőfély azonban kész a helyes válaszra.

— A szerelem útján.

— Akkor jól van.

Újabb kérdés:

— Mi az oka, ha a kenyér megégett, vagy ha az asszony állapotos lett?

— Későn vették ki — hangzik a válasz.

Még egy kérdés:

— Szalonna csüng az állán, holt ember fekszik a hátán, kutya mëg a farkán ül. Mi az?

— Ez mind természetes dolog: a szalonna csüng a kampón, a holt embert hanyatt fektetik, a kutya meg ha leül, a farkára ül.

Ezután megengedik, hogy a vőfély megkeresse a menyasszonyt. Még mindig nem könnyen ér célhoz, mert sok helyen bábot öltöztettek fel, mely szépen ki van tömve, arca kifestve, fehér ruhába öltöztetve. A vőfély bosszúsan löki félre:

— Nem ezt keresem, én mást keresëk.

Most már könnyen rátalál a menyasszonyra, mert az a bábú mögött rejtőzött. Amikor megtalálta, *szózatot* mond:

— Na, kedves lányom, megtaláltalak; akárhova bújtál volna, megkerestünk volna, mert a vőlegénynek könnyek hullanak már a szeméből, mert akinek esküt tenni akar, nem látja sehol sem.

Nagy éljenzés közben csárdást kér a zenekartól. Rövid tánc után folytatja:

Kedves násznagy uram, egy kis hiba van itt,
Melyet a vőlegény még csak nem is sejdit.
Amint a menyasszonyt én most bevezettem,

A kezeimmel mindjárt észrevettem.
Hogy jobb felől bal csipeje nincsen.
Úgy látom, a vőlegény ezt nem hiszi,
Ezennel átadom, majd mindjárt elhiszi.

A menyasszonyt átadja, zenét kér, és most már szabad a tánc mindaddig, míg meg nem kezdődik a menyasszony búcsúztatása a szülőktől, testvérektől, rokonoktól, leánypajtásoktól. Közben a menyasszony násznagya borral, az asszonyok pedig aprósüteménnyel és kaláccsal kínálják a násznépet. A vigasság közben ekkor bizony sok-sok könny hull, míg a vőfély szívhez szóló rigmusait mondja.

A búcsúztatás után elindul a lakodalmas menet, mellyel kapcsolatosan több hiedelem is él. Azt tartják, hogy a menetnek nem szabad megszakadni, mert akkor a fiatalok boldogsága is megszakad. Az is az eljövendő boldogtalanság okozója lehet, ha a menyasszony fátyolából kihúznak egy szálat. Az ifjú pár életére vonatkozó előjelek között arra is figyelnek, hogy menet közben kivel, mivel találkoznak. A kéményseprő, a fekete macska stb. itt is az általános szimbolika szerinti értelmezésben szerepel. A lakodalmas menet 1910 körüli időkig gyalog ment, rezesbanda kísérte. A következő időktől kocsikon és hintókon megy a násznép.

A menet hangulata gyorsan átvált a búcsúztatás kesergéséből, mert a borosüvegek megteszik a maguk hatását. Ha nem is isznak sokat, de mint a mulatozás kellékét, kézben tartják, azzal integetnek a mellettük elhaladóknak, és közben hangosan kurjongatnak. A sok följegyzett — többnyire általánosan ismert — kurjantásból álljon itt néhány:

— Pupos a mënyasszony, söprüt a hátára,
Vőlegényt a hasára, kiegyenesëdik holnaptájra!

— A vőlegény azér sánta,
Elütötte a komája!

— A vőlegény pupos, sánta,
Nincsen helye a családba!

— Vőlegénynek iossz a kedve,
Üres néki minden zsebje!

— A vőlegény pupos, sánta,
Szamár néki a farkára!

— Fogadjunk egy liter borba,
Gyerek van a menyasszonyba!

A régi pusztai lakodalom násznépének menete az orosházi származásúaknál különleges rendben szerveződött. Külön csoportosult a vőlegény vendégsége, és külön a menyasszonyé. A menet élén a kisvőféllyel a vőfély haladt, utána a vőlegény, két mellékkomával. A mellékkoma jóbarát, de nem keresztkoma. Őket követte tíz-húsz koma, majd a vőlegény rokonsága és más vendégei. A sorban ezután a menyasszony haladt, ugyancsak két mellékkomával, utánuk a komalányok, majd a menyasszony vendégsége. Érdekes itt, hogy a komalányok és komalegények nem egymás mellett mennek; csak este, a vacsorakor ülnek egymással szemben az asztalnál.

Olyan lakodalmakat is tartottak, ahol koszorúsok is és komapárok is voltak. Ez esetben a koszorúsok kísérték csak az új párt az esküvőre, a komapárok csak a vacsoránál ültek párjával asztalhoz; az ilyen komapárokat a nappali bálba nem hívták meg, csak a koszorúsokat. A sort a zenekar zárta, mely fúvószenekar volt.

Ma már más a rend, alkalmazkodik az országos sablonhoz: elöl a vőfély halad, majd a vőlegény a násznagyával, a menyasszony a násznagyával, a koszorúslányok a legényekkel és utánuk vegyesen a násznép. Ezt a rendet akkor is követik, ha kocsin és hintón mennek az esküvőre.

Az esküvő után, miközben a templom ajtajában gratulálnak az ifjú párnak, folytatódik a jó hangulat, amit újabb kurjongások is jeleznek:

— Së a barát, së a pap
Minket el nem választhat!

— Ugyë Pista fáj a szived,
Hogy nem lëtt a Marcsa tied!?

— Itt az öröm, itt a haszon,
Mëgesküdött a mënyasszony!

A visszaindulásig a templomajtónál zsákokból vagy szakajtókból a vásárhelyiek perecet, az orosháziak kulcsoskalács-darabokat vagy fölszelt „mënyecskekonty" kalácsot szoktak osztogatni a bámészlkodó gyerekeknek. A kalácsot vagy kézbe adják, vagy dobják. Ugyancsak szoktak aprópénzt is szétszórni a nézelődök között. Van amikor demizsonból megkínálják a felnőtteket is.

A visszaindulás előtt a vőfély szót kér a templom lépcsőjén:

— Csëndet kérëk, még ëgypár beszédët én is mondanék. Mivelhogy itt tisztelettel sokan mëgnézték az új párt, köszönettel vagyunk. Ennek tiszteletére a mennyei útról áldottak lëgyetëk. De most már nem beszélëk tovább; csak azt sajnálom, hogy a nagy bámulásba ki nem pállott a szájuk.

Ha kocsikkal vannak, az induláskor az első kocsis fölnyújtja az ostorát, és keresztbefordul a menet előtt kocsijával, hogy akadályozza az indulást. Ilyenkor elmennek a vőlegényhez és megkérdezik, hogy nehezen várja-e a másnap reggelt. Nevében rendszerint a vőfély válaszol:

— Hát türelmetlen vagyok, de az nem tartozik hozzátok. A nászéjszakán majd elválik minden!

Most már elindul a menet. Mikor a templomból a lakodalmas házhoz (olvasókörhöz, vendéglőhöz) érnek, a vőfély beköszöntőt mond, melyben a menyasszony nevében szól a vőlegény szüleihez. Beszédében szüleinek nevezi őket, és kéri:

...Nyissák fel hát szüleink karjukat,
Fogadjanak be, mint tulajdon lányukat.
Kérem Istenemet, hogy hű és jó lehessek,
Hogy szeretetükből soha ki ne essek.

A vőlegény szülei megölelik, megcsókolják, lányukká fogadják a menyasszonyt. A vőfély ezután a násznagynak adja át az ifjú párt, mert neki a vacsora körül lesz dolga:

Szerencsés jóestét, násznagy uraimék!
Végére jutottunk e hosszú útnak,
Alázattal kérem a jelenvalókat,
Hallgassák meg egynéhány szavamat.
A mi kis seregünk, mely odakint vagyon,
E hosszú utunkon elfáradott nagyon.
Fogadják szívesen vidám hajlékukban,
Részeltessék őket jó mulatságokban.

Nagy fáradozásunk nem esett hiába,
Mert egy drága kincset hoztunk e hajlékba.
Ím, itt a menyasszony, velünk megérkezett,
Tessék násznagy uram, fogjon vele kezet!

A násznagyok és az ifjú pár elfoglalják helyüket az asztalfőn, a vőfély iszik velük egy pohár bort az egészségükre, és kéri a násznépet is, hogy helyezkedjenek el. A zenekarnak engedélyt ad, hogy muzsikáljon. Nagyobb lakodalmakban már vacsora előtt is táncolnak, máshol, ahol csak a terítésre van hely, nótákat játszik a zenekar.

A vőfély még fogadja az érkező vendégeket, megmutatja nekik, hogy hová kell letenni a magukkal hozott ajándékot és a tortát, de közben már szervezi a vacsora felszolgálását.

Az ajándékozással kapcsolatosan megjegyezzük, hogy a násznagyok kiemelkedő ajándékot szoktak adni. Régebben valamilyen állatot; malacot, borjút, újabban nagyobb összegű pénzt. A kiemelkedő ajándékok között van a keresztanya ajándéka is: két paplan. Mások edényeket — régebben cserépedényeket —, textíliát: abrosz, lepedők, ágyterítők, szőnyeg stb., újabban pénzajándékokat adnak. Meg kell emlékeznünk arról is, hogy tréfás ajándékokat is csempésznek a többi közé, melyeket vacsora után az új pár köteles kibontani. Ezek között sokszorosan becsomagolt játék: babakocsi, baba, cumi stb. szerepel.

A tortáról is szólnunk kell itt, hiszen a torta viszonylag nemrégen vált általános lakodalmi fősüteménnyé. Régebben csak a menyasszonynak volt a cukrász által készített pörkölt tornyos tortája, melyen 12 kis gyertya égett, hogy az év minden hónapjában boldog legyen; és csak az első világháborút követő időkben terjedt el a tortahordás, addig csörögét vittek, szalvétába bekötve.

A leves előtt a vőfély egy tál apró főtt húst hoz a fiatal pár és a násznagyok elé, a következő szöveg kíséretében:

Behoztam a kakast a tarajával,
Ne baszkódjon többet a szomszéd tyúkjával.

A leves előtt még van egy tréfás mondóka:

Mostanában jöttem híres Perzsiából,
Követül jöttem én önökhöz Szittyából.
Utánam érkeznek megterhelt tevéim,
Aztán következnek im pompás étkeim.
Az első tál étel a bagolynyerítés,
Ezt fogja követni a kemencenyögés,
Csirkeordítás és szamárköhögés,
Végül érkezik a spékelt kocsizörgés.
Udvaron sündisznó vagyon megláncolva,
Két beteges bolha lészen nyársra húzva.
Sült pecsenye helyett a nagyfejsze foka,
Hetvenhét esztendős keréknek az agya.
Most már ismét megyek a konyhára,
A jó ételeknek drága illatára.
Megnézem, nem esett-e a fazék a
szakácsnők lábára,
Ismét visszajövök Péter-Pál napjára.
Éljen!

Ezután rövidesen a leves következik, amit hosszú sor alkalmi felszolgáló asszony és lány hoz a vőfély után. Legszívesebben elejtenék, míg a vőfély a hosszú levesbeköszöntőt mondja:

Érdemes vendégek, nem üresen jöttem,
Levessel terhelve vagyon mindkét kezem.
De mielőtt hozzányúlnának a kanálhoz,
Buzgó szívvel emeljék kezüket imához.
De hogy én itt hosszan ne papoljak,
És a forró táltól sebeket ne kapjak,
Vegyék el kezemből ezt a forró tálat,
Amit már ujjaim nemigen állnak.
A hátam mögött még jópár leány vagyon,
Azoknak is kezét süti igen nagyon.
Ne tántorogjon most előttem senki,
Mert a nyakát rögtön leforrázom neki.
Itt a jó leves, melyet adott a jó hús,
Ezért senkinek a szíve ne legyen bús.
Nosza muzsikusok, hadd szóljon a víg tus,
A beszédem után húzzátok a Himnuszt!
Éljen!

Amikor a Himnuszt elénekelték, a vőfély jó étvágyat kíván. A fiatal párnak csak egy terítéket tettek. Kérnék a másikat, de a vőfély figyelmezteti őket, hogy az életben ennél nagyobb nehézségeket is le kell majd még gyűrniük. A vendégsereg jót mulat, ahogy a fiatalok egy tányérból esznek. A Himnusz eléneklése az emlékezettel elérhető legrégibb időktől szokás. Az 1930-as évekig imádkoztak is a vacsora előtt, rendszerint azonban csak akkor, ha a pap is ott volt a lakodalomban.

A leves után a legtöbb helyen a paprikás következik, borjú- vagy birkahúsból. Meg kell jegyeznünk, hogy a lakodalmak hagyományos étrendje az idők folyamán változott. Még az 1910-es években is gyakori volt az olyan lakodalom, ahol levest nem főztek, hanem birkapaprikással kezdődött az étrend. Savanyúság volt hozzá. Ezt sült pulyka és sült disznóhús követte, bor és sütemények: perec, kulcsos kalács, valamint édes sütemények. Volt ahol a vacsora előtt pálinkát is ittak. Később általánossá vált a tyúkhussal készült csigaleves, amit marhapaprikás követ savanyúsággal: majd sült pulyka, tyúkhús, kacsapecsenye, befőttel. A süteményfélék választéka is bővült, elsősorban a tortával, és más igényesebb aprósüteménnyel.

A paprikást is szép szavak kíséretében tálalják fel:

Ismét megérkeztem, uraim sokára,
De merem mondani, nem jártam hiába.
Mert jó étket hoztam valójában,
Mely első étek az étkek sorában.
Ezen eledelért nagy próbát is tettem,
Egy szilaj bikával hét nap verekedtem.
Kicsinyben múlt, hogy fogam ott nem feledtem,
De oda se néki, csakhogy legyőzhettem.
Gyönge hús ez itten jó savanyúsággal,
Csak tizenhat tavaszt ért meg az anyjával.
Gyöngesége miatt szénát nem ehetett,
Szegény gyönge jószág, csak korpát nyelhetett.
Itt a jó paprikás, uraim vegyétek,
Széles jó étvágyat kívánok, egyétek!
Éljen!

Borral jön vissza legközelebb a vőfély. Kíséretével együtt azokat a borokat hozza, amelyeket a vendégek hoztak magukkal. Szokás ugyanis, hogy mindenki visz a lakodalomba egy üveg bort, amire ráírja a nevét, hogy mint a tortát, megtalálják, ha rá kerül a sor. Természetesen, a bort is be kell köszönteni.

Mikor Noé apánk Isten parancsára
A vízözön elől futott a bárkába,
Minden állatfajtából, növényből vitt egyet,
Hogy a vész után ne nélkülözzenek.
Ámde legbölcsebben mégiscsak azt tette,
Hogy a szőlőtőkét el nem felejtette.
Néki köszönhető, hogy a bort ismerjük,
Melyből vígságunkat, kedvünket szerezzük.
Itt van hát a jó bor, öntsünk a pohárba,
S igyunk Noé apánk emlékire máma.
Hogy szőlőt termesztett, legyen érte hála,
Néki köszönhető szívünk vigassága.
Éljen!

A zenészek abbahagyják a muzsikálást, és míg a vendégsereg süteményt eszik, addig ők is megvacsoráznak. A menyasszony a hatalmas menyasszonyi tortából mely — mint már említettük —, ha cukrász készíti, pörkölt torta, ha a keresztanyja, akkor piskótatorta — sorra kínálja a vendégeket, az ő tálcájára is ad mindenki egy szelet tortát. A vőlegény ugyanakkor egy-két pohár borral kínálja végig a férfivendégeket, de természetesen ő nem iszik, csak ahol nagyon erőszakolják és nem akarják megérteni, hogy a vőlegénynek illik józanul maradni. Amikor már mindenki „púpra lakott", a lakodalomnak egy igen érdekes mozzanata következik: a szakácsnők tánca. Nótaszó mellett jönnek be, kezükben valamilyen konyhai eszközzel, és tánc közben hadonásznak, jujgatnak. A násznép meg szokta őket tapsolni, ami nemcsak a táncnak szól, hanem a finom vacsorának is.

Alighogy kivonul a menet, a vőfély visszatér a főszakácsnővel, akinek a keze be van bugyolálva fehér szakajtóruhával. Egyik kezében valami öblös tálféle, másikban nagy fakanál van. A kásapénz-szedés következik, rigmussal kísérve:

Halljunk szót uraim, én ismét papolok,
Szegény szakácsnénknak ügyében felállok.
Addig, jó uraim, tőle meg se válok,
Míg meg nem nyerem azt, amiért instálok.
Bezzeg násznagy uram, szomorú hír vagyon,
A szakácsné asszony keze sebes nagyon.
Szegény, hogy a kását ott künn kevergette,
A jobb kezét a tűz szörnyen megégette.
Íme a szakácsnénk ő nagy kanalával,
Jobb kezét forgatja szörnyű fájdalommal.
De még ami nagyobb: sánta is lábára,
Mert a kása fröccsent mind az öt ujjára.
Tehát jó uraim, bugyellárist nyissanak,
Kis bankót, nagy bankót tányérra rakjanak.
Hogy mérges sebei hamar begyógyuljanak.
Éljen!

A vacsora ezzel befejeződött, kezdődik a tánc. Úgy illik, hogy a vőlegény és a menyasszony kezdje, de azon nyomban mások is fölkerekednek, és frissen táncolnak. A táncot néha

megszakítja a vőfély mondókája, melyben a pártában maradt lányokhoz szól, vagy a házasulandó legényekhez, vagy éppen intelmeket mond az új párhoz.

A mulatók közben kurjongatnak is, ilyenféléket:

— Kicsi nekëm ez a ház,
Kirugom az ódalát!

— Ez a lábam, ez, ez ez
Jobban járja, mint emez!

— Fehér rózsa, tulipán,
Húzd a nótám, te cigány!

Éjfél előtt nem sokkal kezdődik a menyasszonytánc. A vőfély a násznagyokat egy asztalhoz ülteti, amelyre szitát tesznek, amibe majd a pénzt dobálják azok, akik a menyasszonnyal táncolnak. A táncot a vőfély kezdi, de előbb rigmust mond:

Ím, itt áll előttünk az ékes menyasszony,
Hogy menyasszonyfejjel még egyet mulasson.
Táncoljon most véle mindenki egy kurtát,
De le ne tiporják a cipőjének sarkát.
Gondoljanak arra, hogy drágáért varrták,
Aztán majd tömjék meg forinttal a markát.
Az asztalon van egy rosta meg egy tányér.
Én kezdem a táncot, a többi meg ráér.
Addig menjenek el forintért, fillérért,
Húzd rá Jóska komám az új házaspárért!
Éljen!

Pénzt tesz a szitába, és lassú csárdást táncol a menyasszonnyal. Büszkén megforgatja erre is, arra is, majd kis idő után elkiáltja magát: „Eladó a mënyasszony, ez a csárdás kisasszony!" Szépen sorjában megtáncoltatják a vendégek a menyasszonyt, mindenki pénzt tesz a szitába. Szokás, hogy a menyasszonyt „leültetik". Ez azt jelenti, hogy valaki, aki éppen táncolt vele, egy bizonyos nagyobb összeget tesz a szitába, és azt mondja: „Száz forintért ül a menyasszony." Addig ül, míg valaki ki nem váltja. Szégyen volna a rokonságra nézve, ha ülve maradna, ezért mindig akad, aki kiváltja, és akkor folytatódhat a tánc, míg valaki újra le nem ülteti.

A menyasszonyt — miután jól kitáncolta magát, rendszerint a vőlegény szokta kiszöktetni a táncolók gyűrűjéből, vállalva azokat az ütlegeket, amit szökés közben kap. A násznép ezután újra vegyesen táncol, egészen addig, míg meg nem jelenik az új asszony, akit közben odakint felöltöztettek. Az átöltöztetésnél jelen van a menyasszony anyja, keresztanyja, az első koszorúslány, a varrónő és még néhányan a rokonságból. Az öltöztető asszonyok az ajtót söprűvel őrzik, még a vőlegényt se engedik be, míg a menyasszony fel nincs konytyolva, és a fejét be nem kötötték piros-fehér babos kendővel. A férfiak közben huncutkodnak. Leselkednek, igyekeznek kinyitni az ajtót, és ha sikerül, gyenge tökből készített emberfejet dobnak a menyasszony ölébe. Megpróbálnak az ablakon át behatolni, de csúnyán megsöprűzik őket. Mikor az öltöztetéssel készen vannak, az őrző asszony félrenéz, és a vőlegény ismét ellophatja a menyasszonyt, aki most már „új asszony," és kézen fogva térnek vissza a táncolók közé. A kontyoló asszonyok a söprűvel kergetik őket, de menedéket találnak a násznagyoknál, és kéznél van a vőfély is, aki újabb köszöntőt mond:

Tisztelt násznagy uram, egy csodát mutatok,
Amit még nem látott, én azért jótállok.
Tessék elhinni, hogy igazat mondok,
Amit igen könnyen be is bizonyítok.
Mert ez a menyecske az előbb még lány volt,
Most tessék megnézni, hogyan elváltozott.
A haját nem látom, nem tudom, hova lett,
Annyi bizonyos, hogy feje beköttetett.
Nosza Laci komám, muzsikád zendüljön,
Hogy a menyecskének fülei csendüljön.
Nem látok én itten egyet se apácát,
Járjuk el hát mi is a menyecske táncát!
Éljen!

A zenészek gyorsat húznak a vőfély intésére, aki megtáncoltatja az új asszonyt, majd átadja az ifjú férjnek. Rendszerint ezzel a nótával szokták kezdeni, amit énekelnek is:

De takaros asszony lett
Ebből a kislányból,
Kerek kontyot kötöttek
a hajából ...

Rigmusokat is kiabálnak:

— A főkötő elszakadjon,
Az új asszony mëgmaradjon!

— A mënyasszony kötője
Föjjebb álljon jövőre!

Régi lakodalmakban a menyecsketánc után az ifjú házasok elvonultak. A nyoszolyóágyat az öregvőfély és a nyoszolyóasszony vetette meg nekik a kisszobában, vagy ha nem volt annyi helyiség, akkor a padláson. Ma már végigmulatják az éjszakát a vendégekkel, és a legtöbb helyen divatba jött, hogy nászútra mennek.

Hajnalban újra terítenek; hideg sült húst és felmelegített pörköltet kapnak a vendégek, akik azonban ekkorra már rendszerint elteltek, nem sok kárt tesznek benne; majd reggelig folytatódik a mulatozás. Akik elindulnak hazafelé, azokat a zenekar kikíséri, és a vőfély elbúcsúztatja.

Lassan elfogy a vendégsereg, és magára marad a család. Régebben több napig is eltartott a lakodalom, az 1910-es években még gyakori volt a kétnapos, 1929-ben is előfordult még háromnapos lakodalom, de általában az 1910-es évektől a lakodalmak csak egy napig tartanak.

A vásárhelyieknél 1—2 hét múlva *kállátó* (kárlátó) volt. Ez olyan eszem-iszom és vigadalom volt, mint a lakodalom. Általában a lakodalom nagyobb volt, mint a kárlátó, de fordítva is előfordult. Ez azonban nem hagyták szó nélkül: „Na, itt is nagyobb volt a kárlátó, mint a lakodalom!" Ha jó mulatós volt az orosházi származású, rokonsága a megmaradt étel-ital elfogyasztására másnap, vagy harmadnap összegyűlt a vőlegényesháznál: „Gyertek a morzásra!: hivogatták a rokonságot. Az ifjú párral együtt fél éjszakát mulatoztak. Nem volt cigány, nótáztak és citeraszó mellett táncoltak.

III. Temetkezés a Pusztán

Anélkül, hogy valami újat akarna mondani, így bölcselkedik a pusztai ember: „Az embër legdrágább kincse az élete, mer abbul csak ëggy van." A gazdálkodó ember — mint gazdaságának anyagi javaival, az életével és az egészségével is igyekezett okosan gazdálkodni. Hiába azonban a legnagyobb óvatosság és számító okosság: váratlan betegség vagy baleset egyik napról a másikra megrokkanthatja vagy el is viheti az embert. Érthető, ha a halál gondolatával sokat foglalkoznak.

„Amíg a főd vót a mindën, azér nem szeretëtt mëghani az embër, mer nem tutta, mi lëssz asztán abbul, amit összeszërzëtt" — fogalmazzák meg az elmúlás felőli félelem egyik okát. A túlvilági élet örömei sem vigasztalták a természetet jól ismerő embert. „Jó vóna sokáig élni, nëhogy erohanni, asztán kész. Dehát mindën így van a világon, él, asztán epusztul." Ez a fölfogás már tartalmazza az élet megváltoztathatatlan rendjébe való bölcs belenyugvást.

Élete során lépten-nyomon gondol az ember a halálra, kisebb-nagyobb jelentőségű baljós előjelek folyton-folyvást emlékeztetik mulandó voltára. Ezt tükrözi az a sok hiedelem és babona, melyekkel a Vásárhelyi-pusztán még ma is találkozhatunk. Azt mondják, ha valaki pénteken elvágja a kezét, az halálesetet jelent. Ha valaki után kinyilik az ajtó, az meghal. Haláleset következik be akkor is, ha a bútorról pattog a festék, vagy a bútor fája pattog vagy recseg. Az is a halál előjele, ha az asztalon elreped a pohár. Ha a leányok felkötik a hajukat, és egy fürt kimarad, akkor valaki meghal. Az is halált jelent, ha a kép vagy a tükör leesik a falról. Ha eltörik a lámpaüveg, akkor is meghal valaki. Védekező szándék van a következő tanácsban: „ágyadat në tëdd fejjel az ajtó felé, mer hamar mëghalsz." Az is rövid életet jelent, ha a kés élével fölfelé áll. A bűvös tizenhármas számmal kapcsolatos az a hiedelem, hogy ha az asztalnál tizenhárman ülnek, egy éven belül meghal valaki közülük. A házastársak elhalálozásának rendjét pedig aszerint várhatják, hogy melyikük aludt el először a nászéjszakán.

A halálra készülés más- és másforma a beteg és az öreg ember esetében. A beteg ember bízik abban, hogy fölépül, de ha reménytelen a helyzete, azt el szokták előtte titkolni, hogy ne veszítse el a bizodalmát. Sokszor mégis gyanút fog, rendszerint a szokottnál több látogató miatt, és sokszor „betegebb lëssz, mint amennyi a baja." Betegség esetén inkább a család készül föl lelkileg is, meg hogy „mindën kéznél lëgyën, ami a halott ellátásához szükséges."

Az öregek maguk készítik el a legszükségesebbeket. Gondosan félrerakják a halotti ruhájukat, van úgy, hogy a sírhelyüket is előre megváltják. Beszélgetéseikben vissza-visszatérő momentum, hogy „kik mëntek el legutójjára." és kik lesznek a következők. Érdekes, ahogyan néha véleményt mondanak egy-egy eltávozottról. Egy fiatal, 30—35 évesről azt mondták: „jól járt szegény, mink is odafelé tartunk." Az illető véletlen halállal halt meg, különben egészséges volt. Máskor, egy hetvenen felüli ember halálakor meg így vélekedtek: „az idejitül még élhetëtt vóna."

A betegségben szenvedő, és az élete végét érző ember is végrendelkezni szokott, hogy elrendezze, ami utána marad. A nagybeteg emberhez papot is szoktak hívni, hogy megkapja az utolsó kenetet vagy az úrvacsorát. A papért kocsival, rendesen féderes kocsival mentek. A beteg — ha templombajáró volt, meg szokta jelölni, hogy melyik papot hívják: „Aszt szerettem mindíg hallgatni, hogy prédikál, az vigasztajjon most is a betegségëmbe." Azok, akik féltek a haláltól, és nehezen törődtek bele, nem szerették, ha papot hívnak, mert akkor még jobban megijedtek. (A pappal való találkozás a néphit szerint különben is szerencsétlenséget jelent.) A környék népe is úgy vélekedett mindig, hogy „ha valakihő papot köll híni, a mán nem sokáig húzza." A pap nyomában rendszerint meg is látogatták a beteget, hogy

„elköszönnyenek" tőle. Rövid látogatás után kezet fogtak vele. A hiedelem szerint ennek a kézfogásnak fontos jelentősége van. Azt mondják, hogy aki kezet fog a haldoklóval, arra átszáll annak az ereje. Azt is tartja a néphit, hogy a haldokló könnyű halála szempontjából is jelentősége van: mert ha nincs, akinek ily módon átadja az erejét, akkor „nagyon tusakodva hal mëg." A haldokló ágyánál sírni nem szabad, mert azzal „fölsírják a halottat," azaz nehezítik a halálát, hosszabbítják a szenvedését.

A pusztai ember az ágyban hal meg. Régen szokás volt — inkább a Vásárhelyről származottak körében —, hogy a haldoklónak a földön vetnek halottas ágyat. Ennek a racionális magyarázata az volt, hogy „në köjjön a hóttat huzgálni." De a hiedelem szerint így könnyebben visszatér az anyaföldbe. Azaz, a halált vélték megkönnyebbíteni vele.

Amikor a beteg meghalt, a Puszta egyöntetű szokása szerint azonnal a földre teszik kihűlni. Ha van a háznál ponyva, akkor azt négyrét hajtva a szoba közepére terítik, a nagygerenda alá. Ha nincs ponyva, négy zsákot terítenek le, és arra fektetik a halottat, fejjel a végső ablakok, lábbal az ajtó felé. Kendővel felkötik az állát, hogy „në lëgyën tátva a szája." A halál beálltakor az órát meg szokták állítani. Azt mondják, azért, mert „a halottnak mán mëgállt az idő." Azért is szokás ez, hogy az óra ketyegése ne zavarja a csendet, meg a halottnézők fölösleges kérdésének is elejét vegyék: elég, ha ránéznek az órára, és tudják, hogy mikor állt be a halál. A tükröt letakarják fekete kendővel, „nëhogy a halott visszanézzën, és híjja maga után az élőket."

A halottat a földön öltöztetik. Először megmosdatják, a férfiakat meg is borotválják. A mosdatást vagy a rokonságból kikerülő idősebb asszonyok végzik, vagy megkérnek olyan ismerőst, aki vállalkozik rá. Rendszerint minden környéken vannak „sokat látott" öregasszonyok, akik nem irtóznak ettől. A vizet, amiben a halottat mosdatták, az udvar hátsó részébe öntik, és módosabb helyen a lavórt nem használják tovább, hanem azt is kidobják a kert végébe. A halottmosdató vizet azért kell jó messzire kivinni, mert „sárgaságot okozhat, ha valakit elér." Ezzel a betegséggel kapcsolatos a Vásárhelyről származók szokása, hogy a szappant és a halottmosó ruhát elteszik, mert azt hiszik, hogy ha valaki sárgaságban szenved, és azzal magát megmossa, elmúlik a betegsége.

A halottat kívánságának megfelelően szokták felöltöztetni; ahogyan előre elkészíti a ruháját. Miután „tisztába tették," általában az ünneplő — fekete ruháját adják rá. Fehér alsóneműt huznak rá: inget, gatyát. Ha megtakargatta a vőlegényi inget, akkor azt szokták ráadni, mint ahogy néhány helyen — különösen a fiatalabb korban elhunyt asszonyt a menyasszonyi ruhájába öltöztetik. A vásárhelyi katolikus származásúak szerint a Krisztus menyasszonya lett. Lábbelit nem szoktak a halottra adni, csak harisnyát húznak a lábára.

Míg mindez megtörténik, a család tagjai és a közelebbi szomszédok eljárnak a temetéssel kapcsolatos hivatalos ügyekben. Értesíteni kell az orvost, aki igazolást ad a halál beálltáról. Régebben ezt a halottkém végezte el, aki valamelyik községi kistisztviselő volt.

A koporsóért valamelyik szomszéd szokott elmenni. Az utóbbi évtizedekben kész koporsót vesznek az állami temetkezési vállalattól, régebben a temetkezési társaságoktól vásárolták, vagy csináltatták az asztalossal. Igen érdekes, ahogyan a koporsó minőségének kérdéséről vallanak a pusztaiak. A legöregebbek arra is *vélekszenek*, hogy volt idő, amikor „szellős koporsóba" tették a halottat. Ez azt jelenti, hogy a deszkákat nem gyalulták, eresztették össze, hanem „csak úgy Isten nevibe összeszegezték, hevederëkkel." Kiss Lajosnál is találkozunk a vásárhelyiek temetkezési szokásainak leírásánál azzal, hogy a régi, az asztalos csinálta koporsónak nem volt fából a feneke, két-három keresztfa volt a fenekén, amire hosszában nádat tettek. Hamarabb emésztődött a test a földben.

A Pusztán ilyen temetkezési formára már nem emlékeznek. Lehet, hogy ez a temetkezési mód a család anyagi helyzetétől is függött, hiszen az általános fölfogás az, hogy „amit csak lëhet, mëg köll anni nëki utójjára."

A kemény fából készült koporsó számított az igazi tisztességnek, és meg kell jegyezni, hogy — különösen a vásárhelyi származásúaknál — sokat is adtak erre. Volt, hogy családok előre elkészítették faderekakból — néha még diófából is! — azt a deszkaanyagot, amiből majd a koporsót csináltatták. Az orosháziak nem voltak ilyen előre gondoskodók — talán e tekintetben is takarékosabbak voltak.

A felöltöztetett halottat beteszik a koporsóba, és szépen eligazítják. Miután megmerevedett, a kendőt leoldják róla, és mellé teszik a koporsóba, „hogy në járjon haza." A halott feje alá nem szabad tollas párnát tenni, mert „attul melege lëssz, és nem tud nyugodni." Katolikus családoknál a férfiak kezét a mellükön keresztbe rakják, a női halott kezét pedig összekulcsolják, és az olvasót is rátekerik, meg az imakönyvet is odateszik. Régebben — mint az ország más vidékein is — szokás volt, hogy a halott legkedvesebb használati tárgyait mellé teszik a koporsóba. Az egyik pusztai embertől hallottuk, hogy nagyot csalódott, mikor az öreg szomszédja meghalt, mert szerette volna örökölni a faragott pipáját, és a felesége eltemette vele együtt. Az, hogy a pipát és a sallangos dohányzacskót a halott mellé tették, általános szokás volt. Az is gyakori volt, hogy egy üveg pálinkát vagy bort dugtak a halott mellé. Ez még 1960-ban is előfordult, például L. S. temetésekor. E. S. temetésekor pedig a pénztárcát is mellé tették, azzal a pénzzel együtt, ami benne volt. Régebben az ékszereket is eltemették a halottal, újabban a családtagok öröklik azokat. A vásárhelyi eredetűek pénzt is szoktak a halott kezébe tenni, hogy megválthassa a viteldíjat a túlvilág folyóján. Ez a szokás az emlékezés szerint az 1920-as évekig élt a Pusztán. Pénzt általában csak a halott szemére szoktak tenni, hogy lecsukódjon, mert ha kinyílik, akkor valakit maga után hív. Ez az eljárás még ma is gyakori.

Mikor a halottat így ellátták, a koporsót ravatalra teszik. Újabban a temetkezési vállalat visz ravatalt, melyet fekete drapériával terítenek le. Régen megfelelt erre a célra két szék, vagy kecskelábú asztal, amit lepedővel terítettek le, és úgy tették rá a koporsót.

A temetés leginkább a tanyából történt, ritkábban a városban. Volt úgy, hogy az öreg szülő meghagyta: „Gyerëkeim, ha meghalok, a háztul temessetëk el." Ha úgy kívánta, néha halála előtt is hazavitték. Ha pedig a tanyán halt meg, akkor igencsak éjszaka vitték haza kocsin. Szalmát tettek alá, ponyvába burkolták be, és majd csak a háznál tették tisztába, terítették ki.

Ilyenkor a tisztaszobából mindent kipakoltak, a halottas emberek a falakat és az ablakokat fekete drapériával borították be, és az ajtó félfájára is rojtos drapériát tettek. Ha a tanyában terítették ki a halottat, nemigen volt hová kihurcolni a holmit. „Az az ágy, amibe mëghalt, kikerült a kamrába," ezzel elég helyet kapnak, hogy székeket tudjanak elhelyezni a koporsó körül. A szomszédoktól is kérnek ilyenkor székeket.

A halottas ház közelében járókat sok-sok babonás hiedelem szabályozza. Ahol halott van, nem szabad benézni az ablakon, mert aki benéz, az is meghal. A szemetet nem szabad kisöpörni, míg halott van a háznál, mert akkor visszajár kísérteni. Akkor is visszajár a lelke, ha tüzet gyújtanak a háznál. Különösen nyáron, meleg időben ecetes törülközővel szokták az arcát letakarni, hogy a meleg „në rondiccsa el." Van, ahol a ravatal alá egy nagyobb edényben jeget tesznek. (Régebben a nagyobb parasztgazdaságokban jégverem is volt; vagy onnan kértek, vagy valamelyik vendéglőből.) A főzést rendesen valamelyik szomszéd szokta vállalni ilyenkor.

Ha a halottat kiterítették, szokás, hogy a szomszédok és ismerősök elmennek halottat nézni. Részvétüket fejezik ki a hozzátartozóknak, a halottnak pedig békességet kívánnak. A részvétnyílvánítás párszavas vigasztalás csak. Ha a halott korábban már beteg volt, azt mondják: — Jól járt szegény, nem szenved tovább. Nyugodjon békességben. — Ha a halál váratlanul jött, azzal vigasztalják a hozzátartozókat, hogy „mindnyájunknak el köll mënni, űt szegényt most szólította a jóisten. Élhetett volna még." Virágot is szoktak vinni, és fölemlegetik a halottal kapcsolatos legkedvesebb, vagy éppen legutolsó élményüket. Véle-

ményt is mondanak a halottról: „Ojan, mintha csak alunna." „Pont ojan, mintha élne." Ezekben az udvarias-óvatos megnyilatkozásokban benne van a pusztai embernek az a hite is, hogy „a halottnak ojannak köll láccani, amilyen vót, mer ha öregebbnek láccik, akkor öreg követi, ha mëg fiatalabbnak, akkor az." Aki fél a halottól, annak a látogatáskor azt mondják, hogy fogja meg a halott lábujját, akkor nem fog tőle többé félni.

Ha a tanyából temetnek, ma is szokás még a halott virrasztása. A rokonság és a legjobb ismerősök jönnek össze a végtisztességre, a halál beálltát követő első éjszakán. A ravatal két oldalán elhelyezett székekre ülnek. A halottsiratás ma már nem szokás, de régen a Pusztán is általános volt. Sirató asszonyokat fogadtak, akik valamilyen természetbeli fizetségért (búzáért vagy zsírért, szalonnáért) elsiratták a halottat. Improvizált szövegeiket nagy jajgatások kíséretében adták elő. A siratószövegek tartalma a halott életének valamilyen eseményeit, az illető jellemvonásait elevenítette fel:

— Milyen dolgos volt, milyen jólelkű volt, jaj, jaj ...

Mi lesz velünk nélküle? ...

— Drága jó lelkem, meghaltál, pedig mennyit dolgoztál, jaj, jaj ...

— Jaj, de szerette a lepényt életibe ...stb.

Az öregek azt mondják, hogy nagyon szép szokás volt ez, de ma már úgy vannak vele, hogy „a csönd jobban esik, ha halál van." Emlékeznek olyan esetekre is, hogy a siratók közül valaki „annyira rosszul lëtt." Siratás helyett a hagyományhoz ragaszkodó helyeken ma már csak szép csendesen énekelnek. Az éneklésnek van egy vezetője, a leggyakorlottabb öregasszony, aki — ha zsoltárt vagy közismert gyászénekeket mondanak —, felolvassa az első sort, azután rákezdi.

A nyomtatott énekeskönyvek szövegein kívül kántortanítók által írt halottas énekeket is szoktak énekelni, amelyet a család kívánságára egy ismert dallamra írnak. Ezek közül egyik-másik fennmarad és elterjed. A pusztaiak halottas énekei közül egyet idézünk, amelyet az elhunyt anya fölött szoktak énekelni.

A haldokló anya karjait kitárja,
Midőn végperceit közeledni látja,
Bús árvái sírnak haldokló ágyánál,
Velük zokog atyjuk, az árva hitvespár.

Ó, keserű halál, mért nem mégy máshova,
Ahol várnak téged, és nem marad árva?
De a kemény halál nem tud kegyelemhez,
Hiába a sírás, szíve nem esik meg.

A szegény, bús árvák sírnak keseregve,
Látják anyjuk harcát, mint készül a mennybe.
Ne hagyj itt jó anyám — kiáltják zokogva,
Ilyen édesanyánk nem lesz többé soha.

Te voltál életünk drága vezetője,
Ajkaidnak édes szava hat szivünkre.
Most a halál szólít, árván kell maradni,
Ó, jó anyánk, mi is veled fogunk halni.

A haldokló anya karjait kitárja,
Úgy készül indulni szomorú útjára.
Nézi bús árváit, nézi hites férjét,
Bús szívére köti nevelni árváit.

Majd felemelkedik őket megölelni.
Utolsó csókjait nekik átnyújtani.
De nincsen ereje, visszadűl ágyába,
Bús családját Isten oltalmára bízza.

Még egy sóhajt hallat utolsó útjához,
És lelke felszállott az egek urához.
Most itt bús árvái atyjukra borulva
Szomorúan siratják, jaj az árvák sorsa.

A gyászkoporsóba anyjuk befektetik,
És reá hullatják szomorú könnyeik.
Sírnak, keseregnek, jajszók közt zokogva,
Örökre el vannak e földön hagyatva.

Temetőbe viszik a sírnak átadni,
Még jobban hullanak az árvák könnyei.
Csók közt a koporsót a sírba letették,
Könnyekkel áztatják a sírhant tetejét.

Az énekek közötti szünetben beszélgetnek a halott szokásairól, szenvedéseiről, de gyakran el is kanyarodnak, és aztán minden szóba kerül. Éjfél utánig szoktak maradni, hogy azért legyen egy kis pihenőjük a fáradt háziaknak.

A halálesetet a szóbeszéden kívül újabban a temetkezési vállalat útján is nyilvánosságra hozzák. Mindazoknak az elhunytaknak a gyászjelentését kiteszik a vállalat kirakatába, akiknek ott vesznek koporsót, koszorút; ott rendelik meg a „ceremóniát." A lelkiüdvösségért való harangozás is a híradás egyik módja. Ha nem a napirendnek megfelelően harangoznak, mindjárt szokták kérdezni, hogy ki halt meg. A harangszóért fizetni kell. Régebben rangnak számított, hogy a halottra hányszor harangoznak. Az egyházi szertartás díjában benne levő harangszón túli harangoztatást „pompázásnak" nevezik. A városban történő temetéskor sokan egész nap zúgatták a harangot.

A temetés napján még jönnek a halottnézők, azért egészen addig, míg nem kezdik várni a papot, a szobában van lefödetlenül a halott. Katolikus helyeken szokás, hogy egy pohárba szenteltvizet tesznek, és egy kis gallyal beszentelik a halottat a látogatók. Ha a tanyáról temetnek, kocsin viszik ki a papot. A városban temetkezők a háznál gyülekeznek, jó órával azelőtt, ahogy a papnak érkeznie kellene. Mióta általánossá vált, hogy a temető hullaházából temetnek (ezt az 1950-es évektől tanácsi rendeletek szabályozzák), a rokonság a háznál gyülekezik, és együtt mennek ki a temetőbe, hogy az oda érkezők részvétét fogadják, és együtt legyenek az elhunyttal utolsó útja előtt. Tanyai temetésre természetszerüen kevesebben jönnek össze, de emlegetnek a Pusztán is nagy temetéseket, ahol még százan is voltak. A rokonságtól, az időtől, a munkától és a „mëghallomságtól" függött, hogy kik, hányan mennek el. A tanyai temetőkben nincs hullaház, akit nem a városban temetnek el, azt mindig a háztól kísérik a temetőbe.

A temetésre az udvaron is rendet csinálnak, tisztára felsöprik, télen pedig a havat is elhányják. A papot valaki lesi, és amikor meglátják, kiviszik a koporsót az udvarra, és székekkel rakják körül, úgy, hogy a papnak és a kántornak hagynak csak ki helyet a koporsó lábánál. Ha nagyon kedvezőtlen volt az időjárás, akkor bent a házban, vagy a házelejénél búcsúztatták. Ilyenkor nem fért be mindenki.

A koporsót általában a pap érkezése előtt le szokták zárni, van azonban arra is adatunk, hogy — katolikus családoknál — „a halott még megvárja a pap búcsúsztatóját," és azután teszik csak rá a koporsó fedelét. Régen drótszeggel szegezték rá, és ez a dübörgés

igen rossz hatással volt a hozzátartozókra. Kíméletesebb az újabb eljárás, hogy a koporsó fedelét facsavarral erősítik rá. Ez nem jár zajjal.

Evangélikus és református családoknál a pap és a kántor részére kis asztalkát tesznek két székkel, az asztalra kancsó vizet és poharakat. A koporsót régebben a család férfitagjai és a szomszédok, újabban a temetkezési vállalat emberei viszik ki a szobából az udvarra.

A halott búcsúztatása a vallások előírásainak megfelelő egyházi szokások szerint történik, követi az országosan kialakult rendet. Az utóbbi időben a Pusztán is tért hódít a társadalmi temetés, az öregek azonban ragaszkodnak még az egyházi szertartáshoz. Nem mindig vallásos meggyőződésből, hanem azért, mert tartanak tőle, hogy haláluk után szóbeszéd tárgyává lesznek — márpedig akiről sokat beszélnek, az nem tud békén nyugodni.

Amikor a koporsót a szobából kivitték, katolikus helyen tömjénnel illatosítják a szobát, egyesek szerint azért, hogy a gonosz szellemet elűzzék. Mindenhol szokás viszont, hogy a ravatal alá söprögetett szemetet kisöprik, hogy a halott „në vigyën maga után másikat." Ablakot is nyitnak, nehogy valami rossz maradjon a házban, amikor pedig a koporsót a kocsira teszik, és a gyászolók kimentek az udvarról, összedöntik a ravatalt, hogy a halál ne tudjon visszajönni. A kaput sem szabad becsukni, hogy a halál menekülni tudjon.

Régen a legtöbb pusztai temetésen nem volt díszes gyászkocsi, hanem arra a lőcsös kocsira tették a koporsót, amellyel a közönséges munkákat is végezték. Volt, aki meg is hagyta, hogy a kedves kocsiján vigyék majd utolsó útjára. Akármilyen messze volt is a temető, gyalog illett a halottat kísérni. A menetnek meghatározott rendje volt. A halottas kocsi előtt haladt a pap és a kántor, utána közvetlenül a rokonság, a rokoni fokozatok szerint. Őket követték az ismerősök. A halottas menetnek ez az általános képe. Kivételt képez, ha fiatal lány halt meg. Menyasszonynak öltöztették fel, és a temetésre koszorúslányokat és koszorúslegényeket hívtak. A legények közül vőlegényt választanak, és a család után ő megy két koszorúslánnyal, majd őket követi a többi koszorúspár. Ilyen temetés volt 1930 körül M. Emike temetése is. Az öregek és a gyerekek kedvéért azonban kocsikat is szoktak a menet végére csatlakoztatni.

A Pusztán két temető van: a pusztaközponti és a kardoskúti. A kardoskúti a fiatalabb: 1911-ben temetkeztek ode először. Felekezetre való különbség nélkül, vegyesen temetkeznek mindegyikben, ahogy a sor következik, kivételt csak az öngyilkosok képeznek, akiket a szélső sorba temetnek.

A temetőbe érve a koporsót a sír mellé teszik, és a koszorúkat is köréje rakják. Koszorút az 1890-es évektől fonnak vagy vásárolnak, előtte virágcsokrokat helyeztek a sírra. A távoli rokonok és ismerősök ma is csak virágot visznek. Meg kell említenünk, hogy a sírgödör formáját illetően elég sok a „padmajos sir," amelyben oldalsó bevésés van, ahova a koporsót beemelik. Így később másik halottat is lehet mellé temetni. „A főhelyen az ember van, az asszonyt az oldalsóba temetik." Az is jellegzetes temetési mód volt, hogy az elhalt kisgyereket rátették a szülőre vagy nagyszülőre. Ez főleg a pusztaközponti temetőben volt, ez tipikus vásárhelyi szokás. Ilyen esetben „dupla koporsót" csináltak, ami azt jelenti, hogy a sírban levő koporsóra pallincsot tesznek, hogy a másik alatt ne szakadjon be. Ez a temetkezési mód többféle babonát és hiedelmet alakított ki, melyeket ma is ismernek még a Pusztán, de Kiss Lajos is fölemlegeti a vásárhelyiek temetkezési szokásairól szólva. Úgy tudják, elmúlik a fülfájás, ha régi sír fölbontásakor a koporsóból szeget vesznek ki, és azzal piszkálják meg a fájós fület. Kis forgácsot is szoktak törni vagy bicskával hasítani — titokban — a felbontott sír koporsójából, mert aki azt magánál hordja, nem érheti szerencsétlenség.

Amikor a koporsót a sírba eresztették, és a sírt megáldotta a pap,a halott után dobnak még néhány szál virágot, fiatal halott után pedig még szalagokat is, melyeket a halottkísérő „koszorúsok" viseltek. Régen az volt a szokás, hogy közösen temették el a halottat, különösen szegényebb családoknál. A sírásó ugyanis 1 q búzát kért a sírásásért, amit nem tudott mindenki megfizetni. A béresekkel ásattak ilyenkor sírt, többnyire a szomszéd béreseivel,

mert a családé nem szívesen ásott a gazdája családtagjainak, és ők is hantolták föl a sírt, a rokonság férfitagjaival. Újabban a családok és a rokonok csak egy kis görönygyöt dobnak a koporsó után, a sírt a sírásó és a halottas emberek húzzák be és alakítják ki a sírhantot.

A fejfa letűzése és a koszorúk elhelyezése után csak a rokonság marad a sír körül, mások elköszönnek a legközelebbi hozzátartozóktól. Szokás volt a Pusztán is, hogy a család tagjai megkerülték a sírt, mégpedig háromszor, mielőtt hazamentek.

A temetés napjának befejező eseménye a halotti tor. Az első háború előtt alig volt tor nélküli temetés. A két háború között kezdtek ritkulni, az utóbbi időkben pedig teljesen elmaradnak a halotti torok. Nem is olyan régen általánosnak mondható volt a torozás, ha a szokás részleteit tekintve sokat egyszerűsödött is. Mikorra a temetőből hazaérnek, már elkészült a tornak szánt étel, rendszerint baromfihús vagy birka. A torra meghívják a rokonságon kívül a jó szomszédokat, a sírásót és a halottas embereket is. Hazaérkezéskor mindenki kezet mos az ajtó elé tett lavórban, és csak úgy mennek be a házba, ahol már megterítettek.

Valamelyik idősebb rokon jó étvágyat kíván, és megkezdődik a vacsora, amely nem is annyira tartalmában, mint inkább hangulatában egyszerű, csöndes. Italt is szolgálnak föl, de nemigen szokás sokat inni. A halottnak is terítenek, de ahhoz nem nyúl senki. Az ő ételét a tor befejeztével kiteszik az ablakba, vagy az eresz alá, hogy jöjjön el érte. Voltak családok, ahol a halottnak a sírhoz is vittek ételt. K. Juliska kislány volt, amikor 1909-ben meghalt az édesanyja, minden délben vitt neki ebédet a sírra, még két év múlva is, — emlékeznek a Pusztán.

A koldusok, a cigányok, a szegények lesték, hogy hol mikor van temetés, mert a halotti torból ők is részesültek. Garabollyal mentek, mert volt ház, ahol bőségesen ellátták őket ennivalóval: kalácsot és kenyeret adtak nekik, és volt, ahol a halott hátrahagyott holmijából, főként ruháiból ajándékoztak nekik. Ezek mellett pénzt is szoktak adni.

A halottat a Pusztán régen sokáig gyászolták. Aki nem nősült meg, vagy nem ment férjhez, az a házastársát egész életén át gyászolta. Sokan mondták, hogy nem is érezték volna jól magukat, ha nem feketében járnak, úgy megszokták, pedig mondogatták nekik: „vesd mán lë aszt a gyászt." A szülőket gyermekeik általában egy évig gyászolták. Újabban a halottat egy évig szokták gyászolni. A nők fekete ruhában, a férfiak csak szalaggal, ünnepen fekete nyakkendővel. Addig nem is jártak nyílvános hangos helyekre, míg a gyász ideje le nem tellett. Ma már nem ilyen szigorú a fölfogás: szabad társaságba járni, hiszen „úgy së lëhet föltámasztani, aki mëg gyászujja, az a lelke mélyin gyászujja."

A halott emlékét őrzik a családban. Nevenapjáról, születésnapjáról megemlékeznek, és éppúgy virágot visznek a sírjára, mint halálának az évfordulóján, vagy mindenszentekkor, amikor gyertyát is égetnek a síron.

ÉLETSORSOK

Idős Gregus Máté, az úttörő
Karasz Péter, a szervező
Takaros Maczelka, a különös
Győri Dani Sándor, a földszerző
Rózsa Imre, a dalköltő

IDŐS GREGUS MÁTÉ, AZ ÚTTÖRŐ

(1861—1938)

SZENTI TIBOR

A Gregus család története messze vezet. A rokonok, barátok sem emlékeznek pontosan a származás minden részletére. Néhány köny őriz rájuk vonatkozó adatokat.

A család nevének írása nem egységes. Régebben két „s" betűvel jelölték a „Greguss" nevet, később az egyik „s" eltűnt a szó végéről. (Mi is ezt a változatát használjuk.)

Fejérváry József: „Vásárhely története családok tükrében" című könyvében azt írja, hogy a Gregus család a XVIII. században Pest megyében élt, a homokos talajú Gyömrő környékén. Gregus János 1780 táján, 18 éves korában idős apjával együtt Vásárhelyre költözött. Előbb Szőrháton telepedtek meg, később a Révai utcában vásároltak házat.

Feleségét Gyömrő Molnár Sárának nevezték. 1866 körül haltak el és a vásárhelyi Kincses temetőben leltek utolsó nyughelyet. Fiuk, ifj. Gregus János (id. Gregus Máté édesapja) az 1848-as magyar szabadságharc katonája. A szabadságharc leverése utáni években a Gregus család elhúzódott a városi élet elől, amely egyébként sem sok jót ígért a 48-as honvédmúltu apának.

A Vásárhelyi-puszta istenverte zugában, a gyenge, szikes földje után *Rosszjárásnak* nevezett határrészbe költöztek, egy szűk tanyába, amely körül néhány hold sovány legelő terült el.

Itt született 1861-ben fiuk, id. Gregus Máté. Emlékezetes szűk esztendő volt akkor. „A Vásárhelyi-pusztán ringott a bölcsője is, hol szik öli meg az életet, s hol a magvető arcára kemény barázdákat szánt az élet ekéje." Öt testvére volt.

A Dobsa-féle tanyán, egy átalakított juhszínben, három évig tanult írni, olvasni, számolni, Zaka Mihály kőművesmestertől; apja kisbirtokán pedig a gazdálkodással ismerkedett.

Életének következő jelentős eseménye a katonáskodás volt. 1881—1884-ben, Nagyszebenben, a 3-as közös huszárezredben szolgált és mint szakaszvezető hagyta el a honvédséget.

1883-ban elvesztette édesanyját, Dóda Sárát. Leszerelése után rögtön megnősült, hiszen a magukra maradt férfiak mellé asszony kellett a tanyába. 1884-ben egy darvasszéki kisgazda leányát, az 1867-ben született Tóbiás Zsuzsannát vette feleségül.

A Rosszjárásban szorgalmas munkájukkal 12—16 kishold földet gyűjtöttek össze. 1885-ben megszületett az első fiúk, ifj. Gregus Máté, akit sorra követett Imre, Ida és Zsuzsanna.

1887-ben végleg átveszi a gazdaság irányítását idős apjától, aki még sok esztendőt ért meg ezután és 93 éves korában, 1910-ben halt meg.

Gregus Máté nem szeretett a Rosszjáráson lakni. A család visszaemlékezése szerint mindent elkövetett, hogy megszabaduljon az átokverte sziktől. Nemcsak a munkájukból származó filléreket rakta félre, de nagy kamatra, egyszerre több helyről is pénzt vett föl,

hogy kisebb földvásárlásokkal, szerszámok, gépek beszerzésével termelékenyebbé tegye a gazdaságát.

A XIX. század végére esik közéleti tevékenységének kezdete. 1890-ben alakult meg az első olvasóegyletek egyike Karasz Béla tanyáján, amit később a „Gyömrő-féle sutuhoz" vittek. Itt ismerkedett meg az akkori tanyavilág kulturális, szórakozó- és szervezkedő-központjával, az olvasóköri mozgalommal. 1893-ban már az ő kezdeményezésére alakult meg az újabb kör, a Pusztakutasi Olvasóegylet, amelynek rögtön a jegyzője, később pedig az elnöke lett.

Elérkezettnek látta az időt, hogy végleg megszabaduljon a Rosszjárásban levő földjétől. Mindenét pénzzé tette és a Puszta másik, jobb minőségű talaján telepedett le. Megvásárolta a Boldizsár-birtokot, 52 kishold földdel. Itt sem sokáig gazdálkodott. Űzte a vérében levő nyugtalanság. Látta, hogy az a gazdálkodási forma, amelyet akkor alkalmaztak, nem kivezető út az egyre inkább fenyegető gazdasági bajokból. A Puszta nagyobb részén még a századforduló táján is az évszázados hagyományoknak megfelelő, külterjes gazdálkodás dívott. Hatalmas, összefüggő területeken fel sem törték a legelőket. Tanyák épültek, úgy, hogy tenyérnyi felszántott ugar sem húzódott körülöttük. Az itt lakó emberek jelentős része egész életét egy lapra tette föl, az állattartásra, amely a száraz és nedves esztendők szeszélyének volt kitéve.

Ezen a helyzeten próbált segíteni id. Gregus Máté, amikor elhatározta, hogy a Pusztán meghonosítja a belterjes gazdálkodást. Ismét eladta birtokát. Újabb kölcsönt vett föl és közelebb költözve a városhoz, az 1890-es években Pósahalmon vásárolt 40 kishold homokos földet, amelyen mintagazdaságot, „paradicsomot" hozott létre.

A család úgy emlékezik vissza a pósahalmi földre, hogy amikor először meglátták, elkeseredtek, mert jobbat reméltek. Szikről jöttek és buckás homokdomb állt előttük, „ahol nem termett más, mint a Petőfi verséből ismert királydinnye."

1934-ben a Magyarság évkönyve az író Szabó Pálról, Karasz Péterről és több, gazdasági megújdhodást sürgető, egyszerű parasztemberről közöl képes riportot és ebben id. Gregus Mátéról egyebek között ezt olvashatjuk:

„Mint szegény félzsellér került ide Gregus Máté ... ...aki még a felesben gazdálkodó alföldi kisember sorsát is megízlelte. Tizenkét holdas apró tanyabirtokról jött és megvett egy negyven holdas homokdombot. Erről a negyven holdról tanult meg azután a környéken lakó sokszáz kisember fát ültetni, baromfit, marhát tenyészteni, szőlészkedni, szakszerűen gazdálkodni."

A pósahalmi fekete homok megvétele után az első feladata az volt Gregus Máténak, hogy hajlékot, tanyát építsen családjának. De ezzel egyidőben több, a parasztközösséget szolgáló feladat megoldására is vállalkozott.

A homokos, partos, pósahalmi sovány földön kevés és alacsony szárú gabona termett. Mindig hagyott egy kevés területet búzának és kukoricának, de elsősorban gyümölcsfákkal kezdett kísérletezni.

Amint felépült a tanya valamennyi épülete, földjét előbb élősövénnyel vette körül, évek múltával pedig, vagyonának gyarapodásával drótkerítést húzott.

[1] Azonban senki se gondolja, hogy egyszeriben nagygazda lett. A Pusztán ugyanis csak viszonylag volt jobb minőségű a föld. Nagy átlagban 1—6 aranykorona körül ingadozott egy kishold föld értéke. Id. Gregus Máté későbbi, pósahalmi földje sem volt sokkal jobb, mert jelentékeny része még az 1 aranykorona értéket sem érte el. (Egyik vejének visszaemlékezése szerint 80 fillér körül lehetett.)

Ugyancsak itt említjük meg, hogy a felhasznált forrásmunkákban id. Gregus Máté földjének nagyságát, a holdak számát más-más számok jelzik. Így a birtok pontos nagyságát nem tudjuk megadni, hiszen dinamikus fejlődése következtében évenként változott és az idős rokonok sem tudtak pontos felvilágosítást adni.

A tanya mellett levő vizesgödröt úgy fordította a maga hasznára, hogy kosárfonásra fűzvesszőt telepített köréje. Ezzel megszületett az első fás pusztai tanya. Azelőtt az épületeket fák egyáltalán nem, vagy alig övezték, legfeljebb néhány tüskés bozót, tamariskacserje tengődött az északi falak tövében. Ettől kezdve Gregus Máté példamutatására a pusztai tanyák körül elszaporodtak a fák. Az út mellé kísérletképpen néhány eperfát ültetett. Amikor látta, hogy szépen fejlődnek, epreskertet telepített a tanya köré. A fent említett évkönyv így ír erről:

„8 hold földön állt eperfa, úgy összeválogatva, hogy 3 hónapig teremnek."

Ez azt jelentette, hogy bizonyos eperfajták különböző időszakban kezdtek érni és egy negyedéven keresztül eltartották a gazdaságot friss gyümölccsel. Később a legkülönfélébb gyümölcsfákkal is kísérletezett. Nemesítette az őszibarackot, a „jeruzsálemi szilvát", meggycseresznyét, kajszibarackot, „Török Bálint-féle" és „cigányalmát," a körtét, és ezekből csemetekertet, mintaiskolát is létesített. Eleinte parasztosan kezelte a fákat, de később, különösen Máté fia, szakszerűen gondozta. Az első tő szőlőt egyik lánya ültette a homokba.

Id. Gregus Máté kisebb konyhakertet is létesített, de az csak a családja igényeit szolgálta. A pósahalmi tanyája udvarán artézi kútat fúratott. Ennek vizével a gyümölcsfákat is locsolta a száraz hónapokban. Külön engedélyt kért, hogy az állomás artézi kútjának csurgalékvizét csövön a vasúti töltés alatt átvezethesse a másik oldalon fekvő legelőjére és szántóföldjére, amit alacsony körgáttal vett körül, hogy az életet adó, drága víz el ne szökhessen. Ezzel elsőnek alkalmazta a Pusztán az árasztásos öntözést. Követőkre talált ez a kísérlete is. (Például a Hódi tanyán.)

A korszerű állattartásra és fajtanemesítésre is berendezkedett. Az epret felhasználta a baromfi- és a disznóállomány etetésére, sőt selyemhernyót is tartott, amit szintén az eperfa tett lehetővé.

Nemesített, fehér parlagi tyúkokat neveltek fiával. Arra is gondoltak, hogy a Puszta egységes baromfit tartson, ezért 20 tenyésztojást adtak minden kisgazdának, aki hajlandó volt ennek fejében két-három darab jércét visszaszolgáltatni.

A gyümölcsös jobb kihasználása végett később szeszfőzdét építtetett. A cefrét a disznókkal etette meg. 50—60 darab sertést is tartott.

A cséplési pálinkát a környékbeli kisgazdák tőle vásárolták, mert tudták, hogy nekik olcsóbban adja. A kapások munka végeztével csapatostól keresték fel egy-egy pohár pálinkáért és Gregus Máté mindig megkínálta őket. Volt olyan év a két világháború között, amikor ezer liter pálinkát főztek.

Az őrletés is nagy gond volt akkor a Pusztán, s a lehetőséget felismerve előbb kis darálót, később hengermalmot építtetett, amit motorhajtásúvá modernizált.

A növény- és gyümölcstermesztés, az állattenyésztés célszerű összehangolása, a termelvények gazdaságos feldolgozása egy rendkívül előrelátó ember szervező- és alkotókészségét bizonyítják. Nem alaptalanul nevezte a kortárs újságíró azt, ami ezen a birtokon folyt,»tervgazdálkodásnak.« A parasztbirtokosok között a Pusztán első volt, aki a tömegárutermelés szükségességét felismerte és az egységes fajtajelleg előállítását szorgalmazta.

Különös figyelmet érdemel az is, hogy tudásával, szorgalmával és vállalkozásaival nemcsak a saját vagyonát növelte, hanem igyekezett a Puszta kisárutermelő népét is jobb gazdálkodásra bírni, és ezért áldozatokat is hozott.

„A legtöbb kézi munkát maga végzi" — írja az évkönyv. — „Népes családjának minden tagja dolgozik". Féja Géza Viharsarok című könyvében így foglalja össze a 30-as évek közepén szerzett tapasztalatait:

„...az alföldi homokon megalapította a gyümölcsös parasztbirtokot ... Itt fekszik az állomás közelében s fia, az ifjabb Máté vezeti. 47 hold földje van a tanyának, tíz hold belőle dróttal kerített epreserdő. A terület többi része, 37 hold, végig gyümölcsös. 60 000 darab facsemetéje van. 40 000 darab eladásra kész. Negyvenötfajta rózsájuk is van, kétezer anya-

tővel. A messze környéket ellátták jó minőségű, fajazonos gyümölcsfacsemetével, és ezzel nagyban hozzájárultak a gyümölcskultúra fejlesztéséhez."

Ugyancsak Féja Géza: „Látogatás a kacagó embernél" című cikkében így ír róluk:

„A Gregus-dinasztia a fák barátja ... Évi ötezer pengő adóval sújtották, ami nem egy 40 holdas, de még egy ezerholdas birtoknak is sok lenne, hogy ezzel az akkori rend a nagybirtokot támogassa."

Paku Imre: Vásárhelyi találkozások címmel a Látóhatár 1969. évi jan. —febr.-i számában a Gregus birtok nehéz gazdasági helyzetéről a következőket mondja:

„A facsemeték, baromfiak, gyümölcsös és pálinkafőzés csak legnagyobb szorgalom árán jövedelmezett annyit, hogy abból a család és cselédség megélhetett. 6—8 fő kisegítő személyzetet is tart."

„...két munkáscsaládnak ad egész évi kenyeret, ezenkívül — az idénymunkák idején 18—20 napszámost foglalkoztat ez a kisbirtok 100—100 napon keresztül." — írja Féja Géza, majd így folytatta: „...havi 40—50 pengő fizetést kapnak a napszámosok teljes ellátással."

Hogy ez milyen magas jövedelem volt, arra jellemző — írja tovább —, hogy: „...a nagybirtok ugyanakkor ellátás nélkül napi 60—80 fillért fizetett."

Id. Gregus Máté, amíg erővel bírta, mindig élen járt a munkában, de ezt megkövetelte a napszámosoktól is. A gazdasági válság éveiben már hajnali három órakor zöldséget és gyümölcsöt árult az orosházi piacon. Amikor kiöregedett, fél szemével még mindig a gazdaságra figyelt.

A közeli Éralján lakó Juhász Nagy István 81 éves pusztai parasztember szerint: „nem vót nagyon dógos embör, mindig spekulált az öreg." Egy biztos, a kétkezi munkától nem szakadt el. Ezt mutatja az a közismert eset is, amikor id. Gregus Máté egy nyári délelőtt gatyában, vasvillával trágyát hányt a tanyaudvaron és a városból ismeretlen vendég érkezett, aki béresnek nézte az öreget. Odaszólt: „Gregus urat keresëm!" Mire ő az épület felé bökött a villa nyelével és így igazította útba a jövevényt: „Az úr a tanyában van." („Fiamáté" ugyanis rendesen felöltözve a szobában a gazdaság ügyeivel foglalatoskodott.)

„Fiamáté" jobban hajtotta a munkát, mint az öreg. Csirkekeltetőt állított be és több disznót tartott, mint az apja. Anyakocát adott ki fele malacáért. A gyümölcsfát hitelbe is árulta. Egyik szomszédja szerint megtörtént, hogy a munkások lámpafény mellett vágták a galyat, amíg meg nem virradt. Juhász Nagy István így hasonlította össze a két Gregust: „Az öreg simább és kitartóbb embör vót, a fia pedig túlságosan spekulánt."

A környékbeliek többsége szerette, de akadtak irigyei is a Gregus családnak. Voltak, akik nem értették meg előremutató gazdasági próbálkozásaikat. Különös, bogaras, spekuláns embereknek tartották őket.

Gregus Mátéról jóval fakóbb és pontatlanabb a környék által őrzött emlék, mint például a sokkal jelentéktelenebb parasztgazda, „takaros" Maczelkáról, aki a saját családtagjait is nyomorékká dolgoztatta.

„Úgy látszik — állapítja meg Nagy Gyula —, hogy a pusztai emberek sem szerették, ha közülük valaki túlságosan kiemelkedik, még akkor sem, ha az sok munkával jár és végső soron a felemelkedő egyén jótékony hatását ők is élvezik."

Idős Gregus Máté szerette volna, ha a tanyája mellett haladó dűlőutat, amely kivisz a *kűre,* kikövezik. A Kakasszék-érig mindenki aláírta a Gregus által ájánlott tervet, de az Éren túliak azt mondották: „Azért fizessünk, hogy Gregusnak jó uttya lögyön?!"

A saját birtoka és a pusztai mezőgazdaság fejlesztése csak az egyik tevékenysége id. Gregus Máténak. A paraszti szövetkezetnek is ő volt az úttörője ezen a vidéken. A birtokos parasztság gazdasági érdekszövetkezete volt ez, ahol a napi árfolyamnak megfelelően értékesíthették áruikat és ezzel megszűnt vagy enyhült az a függőség, amit a nagykereskedők diktáltak szabott áraikkal. Ezenkívül igyekeztek beszerezni és mérsékeltebb haszon-

nal eljuttatni a paraszti gazdaságok számára mindazt az ipari terméket, amire szükségük volt.

A Hangya Fogyasztási és Értékesítő Szövetkezet 1903. május 8-án tartotta alakuló gyülését. A környező falvak és városok csatlakozó kisgazdáival együtt már ekkor 400 tagot számlált. Az első évben boltot és vendéglőt nyitottak Kutason.

A szövetkezet a legfontosabb közszükségleti cikkeken kívül szép- és szakirodalmi műveket, de mezőgazdasági kisgépeket is árult; fatelepet létesítettek, ahol meszet, szenet, cementet is tartottak.

A régi csárdát orvoslakásnak alakíttatja át. A bába- és az állatorvosi állás szervezése is az ő nevéhez fűződik. Iparosokat, kiskereskedőket telepített le és ahogy az évek múltak, úgy gyarapodott tovább a tanyai település. Kiharcolja, hogy építsen a MÁV a megálló helyett vasútállomást. A vasútnál eléri az oda-vissza utazás kedvezményét, a darabáruforgalom növelését, az állatrakodó építését. Közcélra mázsát állíttat fel, a villanyt és a telefont is bevezetteti. A szaporodó házsorok között hamarosan kigyullad a közvilágítást szolgáló lámpafény. Ebben az időben megnyílik a pósta. Iskola és óvoda létesül. Közigazgatási kirendeltséget kapnak, ahol járlatírást is végeznek. Temetőt és piacteret jelölnek ki, jogot kapnak a hetivásár tartására, helypénzszedés nélkül. Utakat építenek. 1926 telén a római katolikus, nyarán a református templomot szentelik fel.

Az 1934-ben készült évkönyv így jellemzi id. Gregus Mátét:

„Néhány kopasz, fátlan tanyaház, egy pár romistálló állott itt félszázad előtt végtelen szik, vagy homokpuszták közepén. Az olvasó láthatja azt a ma is csizmában járó, egyszerű öreg kisgazdát, aki Vásárhelykutast, ezt az egész kultúrát itt létrehozta."

Amint „Fiamáté" és a többi gyermek, a vők és a menyek mentesítették a gazdaság irányítása alól, úgy vállalt egyre több közéleti munkát s emelkedik az akkori tisztségekben. Vásárhelyen virilista, a pusztaiak képviselője. Több, mint 40 évig a Törvényhatósági Bizottságban tevékenykedett. Alelnöke az 1920-ban alakult vásárhelyi Földmívesifjak Önképző Egyesületének. A Pusztakutasi Olvasókör örökös díszelnöke. A Pósahalmi Olvasókörnek megalakulásától 1927-től kezdve az elnöke. Református presbiter, a Gazdasági Egyesület örökös dísztagja.

Két jellemző fénykép maradt a Gregusokról, melyek bepillantást nyújtanak az életükbe. Az egyiken az öreg Gregus Máté kórtelefont bonyolít le a Puszta néhány központjával, a másikon pedig „Fiamáté"-t látjuk abban az időben, amikor a környéken az övék volt a második fülhallgatós, detektoros rádió. A meteorológiai előrejelzést hallgatja, hogy az időjáráshoz tudja alkalmazni a következő napokban soron levő gazdasági munkákat.

„A több, mint hetven éves ember még mindig irányít, szervez, könyvtárának szakanyagát olvassa és új tanácsokat ad a tanyák lakóinak" — írja róla az évkönyv. Ezüstkalászos tanfolyamokat szervez, ahol maga is előad. Ismerteti saját gazdasága eredményeit és az agrártudományok legújabb kutatásait.

1922-ben 100 000 koronás alapítványt tett az iskolán kívüli népművelésre és a szegénysorsú tanyai gyermekek felruházására, valamint a gazdasági cselédek kiházasítására. Érdemeiért a földművelésügyi miniszter a gazdasági tanácsosi címmel ruházta fel.

Pósahalmi tanyájában ingyen iskolát létesít a környéken és a birtokán lakó parasztgyerekek számára. Egy istálló várta a tanulni vágyó gyermekeket, ahol a jászol is a különös „tanterem" végében maradt, csak a trágyaszagot űzte el a friss meszelés illata.

Hogy korát meghaladó, előrelátó ember volt, arra jellemző, hogy a német nevelőnő csak az egyik pedagógus volt ebben a mintaiskolában. A gyermekeket a szokásos tantárgyak mellett eszperantó nyelvre és gépírásra is taníttatta, de gyakran felcsendült a kézzel tekerős lemezjátszóról Händel, Mozart, sőt Gluck zenéje is, amely olyan világot varázsolt a nebulók köré, hogy „az már valóban maga volt a paradicsom."

Németh László: Iskola Kakaskúton című tanulmányában a „Gregus iskolában" tett látogatásának az élményét írja le, amikor éppen történelemóra volt. Elmondja, hogy a történelem tanulásához a gyerekek elsősorban maguk hozták a szemléltetőanyagot és ezzel kidíszítették, berendezték a „tantermet." A régi könyvek, illusztrációk, metszetek korabeli tárgyak is akadtak, hiszen az egész falu segített gyűjteni. Németh László így ír erről:

„Minden két hétben új korszakkal rendezik be az istállót, Ahogy látom, pillanatnyilag az egész falu XVIII. századot tanul."

Tevékenységének talán legmagasabb csúcsára halála előtt három évvel, 1935-ben, a Pusztán megtartott „író-paraszt találkozó" időszakában jutott. Megelőzte ezt az eseményt az év első hónapjaiban megtartott Országos Gazdaifjú Kongresszus, amelynek, „Fiamátéval" együtt, egyik lelkes szervezője volt; majd az „író-paraszt találkozónak" 1935 nyarán úgyszintén.

Az ország minden pontjáról összejött fiatalok és idős parasztok, majd a néppel együttérző írók találkozója nyílt szervezkedéssé vált a paraszti réteget is sújtó sok törvénytelenség ellen.

Id. Gregus Máté mint előadó is tevékenykedett. Az „író-paraszt találkozón" tartott előadásáról két, az összejövetelen részt vevő író is megemlékezett. Simándi Béla így írt róla:

...„A kutasi gyűlésen az öreg Gregus értékes előadást tartott a vásárhelyi, így a puszta tanyavilágának kialakulásáról."

Illyés Gyula pedig így emlékezik:

„...Az író-paraszt találkozón a tanyai központban már alig volt hallható Gregus Máté előadása abban a háborgásban, amit a rendszer ellen szegülő gazdák és írók keltettek a hibák jogos felszámolását sürgetve."

Idős Gregus Máté emberi arculatához hozzátartozik az a külső és belső kép, amely egyéniségét, személyiségét még közelebb hozza hozzánk. Középmagas termetű, kissé köpcös, vállas ember volt. Kreolos, napszítta bőre, kerek arca, fekete bajusza, kiálló járomcsontjai törökös benyomást keltettek. Hagyományos, többnyire sötétszürke vagy fekete parasztruhában járt. Közvetlen, beszédes, barátságos ember volt. Tanyája mindig nyitva állt azok előtt, akik segítséget jöttek kérni, és barátai előtt, akik vendégeskedtek nála. Koczka Pál — egy orosházi kör elnöke — a tagsággal együtt gyakran tanulmányozta a Gregus-tanyán a gazdálkodást. Még a városból is kijártak hozzá az „úriemberek."

Féja Géza így ír erről a Viharsarok című könyvében:

„A Gregus-tanya nevelőmunkája fölbecsülhetetlen. Némelyik napon öt-hat szekér fordul be a tanyára tanulni vágyó parasztokkal. Ez a kis gyümölcserdő minden iskolával felér."

Igen szerette a pálinkát. Koczka Pál mondta, hogy többször árultak egymás mellett az orosházi piacon. Zsebében mindig ott volt a butellája, amit gyakran elővett, de nemcsak maga ivott, hanem megkínálta a szomszéd árusokat is.

Juhász Nagy István szerint: „...nagyvérű embör vót. Szerette a mönyecskéket is. Ezt az egész környék tudta róla. Még idősebb korában is vót ëgy-két mönyecskéje."

„A népes család szelleme, lelkivilága merőben különbözik a tanyai gazdákétól. Jártam érettségizett, sőt: egyetemről visszaszakadt gazdáknál, ám a csupán elemi iskolát végzett gyümölcskertészek lelkivilága mélyebb, tisztultabb, kultúrájuk komolyabb, gyökeresebb, mert a magyar agrárlélek, agrárléletforma alakult át bennük. Ezeket az embereket növények, virágok, gyümölcsfák nevelték. Szelídség, finomság és bizonyos átszellemültség honol házukban, s a családi életnek egészen különös melegsége" — írja Féja Géza.

Különös ember volt a pusztai parasztok szemében. Nem értették, miért „spekulál" annyit, miért látni keveset a földjén? Feltűnt, hogy ritkán fogja meg az eke szarvát, inkább könyveiben búvárkodik, mégis többre viszi, mint ők, akik keményen megdolgoznak minden barázdáért. Pedig ő talán nem is a vagyona gyarapításán, hanem épp valami közügyön

törte a fejét. A könyveket sem hiába forgatta. Olyan újításokra ösztönözték azok, amelyeket csak később alkalmazott széles körben a mezőgazdaság.

A család egyik még élő tagja mesélte Székkutason, hogy a meg nem értés sokszor különös viselkedéséből is fakadt. Jókedvvel ment be az egyik alkalommal a kocsmába. Örömmel üdvözölte paraszttársait és összeverődött ismerőseit. Poharazgattak. Egyszerre csak elakadt vidám szava, italát sem hörpintette fel, vette a kalapját és köszönés nélkül elsietett. Előbb tanakodtak a kocsmabéliek, talán megsértette valaki? De másnap ugyanabban a társaságban barátságosan és vidáman töltötte el az estét.

Öreg korára jelentős könyvtárat gyűjtött össze. Sok szak- és szépirodalmi könyvet elolvasott, míg egy napon maga is tollat vett a kezébe. Eleinte a gazdálkodásról írt kisebb tanulmányokat. Széles körben levelezett: felkeresett külföldi szaktekintélyeket és tanulmányútjuk során külhonból érkezett diákok is megfordultak nála. Cikkeit a helyi lapok gyakran közölték, így Simándi Béla „Tanyai írások" című folyóirata is. A Puszták Népe 1946 decemberi számában megjelent önéletraj részlete a múltat megelevenítő ízes, hangulatos leírásaival szépirodalmi szintre emelkedett. Ennek a mindmáig kiadatlan, páratlan néprajzi értékű munkának a kéziratát Kristó Nagy István a közeljövőben jelenteti meg.

1936-ban, két évvel id. Gregus Máté halála előtt, elköltözött az élők sorából szeretett felesége, Tóbiás Zsuzsanna. Értékes asszony volt, megértette férje törekvéseit, lelkesen támogatta mindvégig, és átsegítette azokon a nehézségeken, amik előtt a férfi talán elakadt volna.

Még egy utolsó kép e két ember arcvonásához: Gregus Máté gazdasága sokszor élt át nehéz napokat. A kisbirtokot nemcsak a háború és a gazdasági válság sújtotta. Az új, korszerű elképzelések megvalósításához sok pénz kellett. Id. Gregus Máté hiteleket vett föl, amire a fedezete a földben volt, a gyümölcsösben, az időjárástól függő termésben. Ha jó év következett, az adósságot visszafizette, ha az aszály vagy a jégverés elvitte a gyümölcsöt, hogy a tartozást kifizethesse, újból a bankhoz fordult. Így „evickélt" évtizedeken keresztül, váltakozó szerencsével.

Egy alkalommal, hogy a lejárt váltót rendezhesse, az egyetlen tehenüket kellett eladniuk. Az üzletkötés után id. Gregus Máté beült a vevővel a sarki kocsmába áldomást inni. Kerültek persze cimborák is. Estére Gregus Máté a csaposnál hagyta a tehén árát. Üres zsebbel ért ki a tanyára, kissé kapatosan, de a felesége meg sem dorgálta. Lefektette, és amíg aludt, ő bevitte a városba az ágyából a saját dunnáját, párnáját, derékalját és eladta. Mire a párja kialudta a mámorát, kifizette a tartozást.

Kissé bohém, de szándékainak megvalósításában nagy önfegyelmet tanúsító, színes egyéniség volt id. Gregus Máté. Nem véletlen, hogy a kortárs irodalom jeles képviselői is felfigyeltek rá.

1938-ban halt meg és abban a kis faluban nyugszik, amelynek megalapításán oly sokat fáradozott.

KARASZ PÉTER, A SZERVEZŐ

(1897–1938)

SZENTI TIBOR

A két világháború közötti Vásárhelyi-puszta volt az a tér, ahol Karasz Péter szervező tehetsége kibontakozott.

„1323-tól ismert a Karasz név, a vásárhelyi ősi szállásokon" — írja Fejérváry József. Más forrás szerint: „elődeik már Hunyadi János és Hunyadi Mátyás idejében is az Alföldön laktak."

Apai nagyszülei: Karasz Mihály és Hegedűs Sára, anyai nagyszülei Tóth Sándor újvárosi gazdálkodó és D. Nagy Mária voltak. Édesapja, Karasz József, 1862 márciusában Hódmezővásárhelyen született, törvényhatósági bizottsági tag, református presbiter; édesanyja Nagy Tóth Rozália 1867-ben, szintén Vásárhelyen látta meg a napvilágot.

Karasz Péter 1897 december 1-én született a Vásárhelyi-pusztán, szülei 70 kisholdnyi birtokán, amely mindössze 240 aranykorona értékű volt.

1900-ban az édesapja megvásárolta Vásárhelyen a Bárd utcai kis parasztházat, amely Karasz Péter családjának városi szállása lett. Egy fiú és két lánytestvére volt.

A szülők, amikor a gyerekek iskolaköteles korba kerültek, kiadták a földet felesművelésre és beköltöztek a városba. Karasz Péter itt járta ki előbb a négy elemit, majd a négy polgárit.

Az édesapja a „városból gazdálkodott." Rendszeresen kijárt bérbe adott földjére és amikor csak tehette, különösen a nyári szünidőben, magával vitte a feleségét és a gyerekeket is.

Karasz Józsefnek volt a Pusztán először cséplőgépje. Néhány paraszttársával együtt géptársulást hozott létre, aminek az volt a lényege, hogy a termést közös munkával csépelték el és a kisgazdaságok részére bérmunkákat végeztek.

Karasz Péter befejezvén az iskoláit, 1914-ben kikerült a pusztai birtokra, ahol a szülők ismét maguk gazdálkodtak. Sokat dolgoztak, hogy a gyenge minőségű, szikes pusztai föld teremjen. Itt sajátította el a fiú a gazdálkodás minden fortélyát, és itt élte évekig a parasztok hagyományos életét.

1915. október 15-én behívták Brassóba katonának. Rövid kiképzés után a hadszíntérre került és mint 46-os gyalogos harcolta végig a háborút. Járt az olasz fronton, kitüntetéseket és szakaszvezetői rangot szerzett, megsebesült, majd 1918 októberében betegszabadságot kapott. A háború vége itthon érte.

Újból a Vásárhelyi-pusztára került, bár a diákévek alatt szerzett keserű tapasztalatok elgondolkoztatták. A paraszti életmódra való áttérés élményei pedig elmélyítették benne azt a felismerést, hogy bármennyire is törik magukat, sem a körülmények, sem pedig az eddig folytatott gazdálkodási mód nem teszi gazdagabbá vagy boldogabbá őket. Töprengésre nem sok ideje maradt. 1920 elején ismét behívták katonának és csak decemberben vethette le a „nemzeti hadsereg" egyenruháját.

Leszerelése után tovább gazdálkodott a Pusztán. 1921. február 22-én házasságot kötött Juhász Máriával, bátyja feleségének húgával. Az idős, megfáradt szülők átadták a fiatal párnak a gazdálkodás terhét és a Pusztán csak nyáron tartózkodtak.

A csajági iskola szomszédságában feküdt a birtokuk. Kisebb része 6 aranykoronás volt, a többi még ennél is gyengébb minőségű vadszik, a nagyobb része pedig vízállásos gyöp, ahol még augusztusban is fél lábszárig érő vízben legeltettek. A partosabb részen megélt a gabona és a kukorica. A fiatal gazda gyümölcsfák telepítésével is megpróbálkozott, de a kertet elöntötte a víz és „kivötte" a fákat. A tanya köré ültetett akácos csak tengődött a rossz földön és a belvíz ezt is megtizedelte.

Karasz Péter kísérletei sorra kudarcot vallottak. Rájött, hogy az eddigi gazdálkodási módszerek korszerűtlenek és új utakat kell keresni. Ekkor került először szembe a hatósággal, a vadvizek elleni hatékonyabb intézkedések követelése miatt. Mivel a többi pusztai parasztnak is ilyen gondjai voltak, hamar ráébredt arra is, hogy amit tesz, az mindannyiuk közös érdeke, és lassan szószólójukká, képviselőjükké vált a hivatalokban. Féja Géza úgy emlegette, mint „fekete bajszú pusztai törzsfőnököt."

Magas termetű, sötét hajú, dús szemöldökű, jó megjelenésű, sőt kimondottan szép arcú ember volt, akit a nők is bálványoztak. Veleszületett értelmességét és intelligenciáját önműveléssel tovább gyarapította. Egy korabeli filmben is szerepelt, amelyet Vásárhely határában forgattak. Kocsival, lóval vonult el a Tisza gátján. A romantikus parasztvilág ideálját látták benne a pesti urak.

A nehezen termő földet mindenáron haszonadásra akarta kényszeríteni. A talajjavítás mészkiszappal, a „digózás" és a műtrágyák használata azelőtt ismeretlen volt itt. Miután nem vált be a gyümölcstermesztés és erdőtelepítés, a gabona is gyéren fizetett, állattartásra rendezkedett be.

Kis szélmalmot is épített, amelynek vitorlái a Pusztán szinte örökösen fúvó szélben mindig forogtak. Szimbólum is volt kissé ez a négy fehér vitorla, jelezvén azt a szélmalomharcot, amit Karasz Péter vívott jóformán egyedül a földdel, hatóságokkal, hivatalnokokkal.

Karasz Péter igyekezett korszerűen gazdálkodni és tapasztalatait megosztotta másokkal is. 1928-ban „sziktalajjavító tanfolyamot" szervezett, ahol egy héten keresztül neves szakemberek oktatták a pusztai parasztokat. Az egyik előadó Némethi Zoltán volt, a vásárhelyi Földműves Mintaiskola igazgatója, a másik tanár pedig Budapestről érkezett.

Így kóstolt bele a szervezés művészetébe és ettől kezdve, amint egyre szaporodott a közéleti elfoglaltsága, saját gazdasága mind kevésbé vonzotta. A rossz földdel és a merev hatóságokkal való viaskodás lekötötte és felőrölte a pusztai férfiak erejét. Egyedül nem is boldogultak volna, ha az asszonyok, a megértő feleségek, hűséges élettársak és jó anyák nem álltak volna mögöttük buzdítóan, segítőkészen és mindig ugrásra készen, hogy a sokszor elbukó embereket újra lábra állítsák és erőt adjanak nekik az újabb küzdelmekhez.

Ilyen tulajdonságokkal rendelkező asszonyt ismertünk meg id. Gregus Máté feleségében, de hasonló segítőtársat lelt Karasz Péter is párjában, aki minden próbálkozásában kitartott mellette.

1925-ben megalakította a Csajági Olvasókört, amelynek 1935-ig az elnöke volt. Ismerte őt az egész Puszta, az egész határ és hamarosan a város is. Ezt pedig egy életmódbeli változásnak köszönhette, amely szintén 1925-ben következett be.

Tóth Sándor csajági tanító, aki biztosítási ügyekkel is foglalkozott, betegsége idején felkérte Karasz Pétert, hogy ideiglenesen lássa el helyette a szervezési teendőket. Így jutott el a környék tanyáiba, majd a határ legtávolabbi részébe is. Mindenütt ismerősökre tett szert és közben megszerette a biztosítási munkakört. Mindenkihez volt egy-két barátságos szava. A parasztok között nem akadt ellensége. Akik közvetlenül a keze alá tartoztak a birtokán: a béresek, cselédek is szerették. Nem csak ő járta a határt, az ő tanyáját is sokan látogatták és mindenkit szívesen fogadott.

1927-ben a Gazdák Biztosító Szövetkezetének városi irodája mint üzletszerzőt alkalmazta és itt tevékenykedett haláláig. 1935-ig kétlaki életet élt. Helytállt az irodában, de a gazdaságát is vezette a Pusztán, ahol a távollétében a felesége irányította a tanya és a föld sorsát.

Hivatali tevékenységét és városi összeköttetéseit arra is felhasználta, hogy szervezze a parasztságot a Pusztán. Soha, egy percig sem feledkezett meg arról, hogy közülük jött, látta, ismerte bajaikat, és amennyire erejéből tellett, igyekezett sorsukon javítani. Kiharcolta a kecskeméti Mezőgazdasági Kamarától, hogy a Csajági Olvasókör könyvtára mezőgazdasági szakkönyveket kapjon. Kirándulásokat szervezett. Ezek során mintagazdaságokat tekintettek meg. Ezüstkalászos Gazda-tanfolyamokat indított. Vásárhelyen a Baromfi- és Nyúltenyésztők Egyesületének elnökévé választották.

Fő erőssége, jellemző tulajdonságainak egyike a szervezőereje volt. Meg tudta nyerni az emberek bizalmát. Vásárhely—Kutason megszervezte a Hangya Fogyasztási és Értékesítő Szövetkezet egyik jelentős ágát, a Tejszövetkezetet, ahol ügyvezető elnök lett.

Rábeszélte a kisparasztokat, hogy a tejet a szövetkezeten keresztül értékesítsék. Olyan szállító hálózatot szervezett meg, hogy még a Puszta legtávolabbi pontjáról is időben beérkezett a tej a feldolgozóba. Szamarak hozták hátukra kötözött kannákban azokról a tanyákról, ahol a gazdának nem volt más szállítási lehetősége.

Kutason olyan modern tejátvevőt és feldolgozót rendezett be, amely bordás hűtőjével, minőségvizsgáló berendezésével, szeparátorával, tárolóterével, tisztaságával a mai követelményeket is kielégítené.

A kutasi Fogyasztási Szövetkezet az ő kezdeményezésére csak nemesített tyúkoktól származó, minőségi tojást vett át. Ezzel a pusztai aprójószág-állományt kívánta megjavítani.

Simándi Béla így írt róla:

„Ő tágította ki előttem a tanyai világot, hiszen azt nála jobban senki se ismerte. Mindenkit ismert és a város, az óriási határ minden problémáját tudta." Karasz Péter is szerzőtársul szegődött Simándinak a „Tanyai Írások"-ban, de a többi ellenzéki lap is gyakran közölte munkáit.

Minden területen igyekezett haladni. A Pusztán neki volt először kerékpárja és rádiója. 1926-ban a kis fülhallgatós, detektoros készülék nagy szenzációt keltett, még a család városon lakó tagjai is kijártak a Pusztára rádiót hallgatni. Később hangszórót szerzett, amit kitett az eresz alá s így a környék tanyáiban is hallgahatták az adásokat. 1931. június 7-én, vasárnap délután a Magyar Rádióban saját maga olvasta fel előadását amelynek „A rádió hasznos volta a kisgazda-társadalomra nézve" címet adta. A „Budapesti rádió- és telefon hírmondó műsora" fényképét is közölte. A rádióban ezután még többször is szerepelt. Amikor 1934-ben törvényhatósági bizottsági tagnak megválasztják, már városszerte úgy emlegetik, félig viccesen, félig komolyan, mint a „puszták alkirályát."

Segített a kutasi Népházat kiverekedni. A városban a Gazdasági Egylet ifjúsági csoportját ő szervezte meg, és ennek előbb az alelnöke, majd az elnöke lett. Közéleti tevékenysége során a közös érdek: a parasztsors jobbá tételén való munkálkodás, csakhamar összehozta id. Gregus Mátéval, akivel életreszóló barátságot kötött. Sokoldalú szervező tevékenysége miatt nemcsak a Pusztán és Vásárhelyen vált fogalommá a neve, nemcsak a helyi lapok foglalkoztak mind többet vele, de híre jutott a fővárosba is. Közben egyre kíméletlenebbül támadta a helyi bürokráciát, a képviselőket, a városuk boldogulásáért nehezen mozduló városatyákat. A helyi újságok mindennapos témája volt az a torzsalkodás, amely a városi főállatorvos, a törvényeket a helyi adottságok figyelembevétele nélkül végrehajtó hivatalnok és a kisbirtokos parasztság ismerője, szervezője, érdekeinek védője között folyt. Nem csoda, ha radikalizmusa miatt a „torony alatt" egyre többen kezdtek haragudni rá. A város egyik szatirikus hetilapja, a „Karikás" szinte minden számában élcelődött rajta.

Az 1930-as évek közepe táján a földjét bérbe adta és hazaköltözött a susáni házba, hogy közelebb legyen munkahelyéhez, a Biztosító Szövetkezethez — amelynek közben „vezérképviselője" lett — és ahhoz a politikai, társadalmi küzdőtérhez, ahol újabb és újabb rohamokra indult a reformokért, az átalakulásért, a megujhodást sürgetve. Ezután csak nyári szállása maradt a pusztai tanya. De a határt évente kétszer azután is bejárta lovas kocsiján. Minden tanyában beköszönt, biztosításra bíztatva a parasztokat.

Mindig érdekelte a várospolitika, de 1935-ben már országgyűlési képviselőnek is fellépett. Nagy vihart támasztott ezzel Vásárhelyen. Ellenzéki propagandája megbuktatta a kormánypárti képviselőjelöltet. A jobboldali felháborodás hullámai így a fővárosba is elértek. Ez a cselekedet nyílt szembefordulást jelentett a kisparasztságot is sújtó rendszer politikájával. Egyre-másra jelentek meg újságcikkek, amelyek őt eleinte csak humorosan, majd egyre több méreggel „pusztai törzsfőnökként" emlegették. A „Csalán" című élclap „I. Karasz Péter pusztai alkirály"-nak gúnyolta. 1936-ban ennek az újságnak alig van olyan száma, amely ne foglalkozna vele.

1935. rendkívül jelentős év volt Karasz Péter életében. Január hónapban belevetette magát a vásárhelyen megtartott Országos Gazdaifjú Kongresszus szervezésébe. Ez év nyarán került sor a képviselőválasztáson kívül az „író-paraszt találkozóra" és ennek előkészítését és lebonyolítását is jórészt ő végezte itthon.

Az írók és vendégek Vásárhely-Kutasra látogattak, ahol megmutatta nekik a tejszövetkezetet és rögtönzött előadást tartott a működés körülményeiről. „Beszédében a gazdasági összefogást hangsúlyozta" — írta róla Paku Imre.

Neki, az anyagilag független, szabad gazdának, a népsorsú, határjáró, biztosítási szakembernek nem lett bántódása. A helyi hatalmak akkor még nem mertek vagy nem is akartak ujjat húzni vele. A pusztai parasztok közül kiemelkedett ember tekintélyének felőrlését, lejáratását egyenlőre a vicclapokra bízták. A „Csalán" 1936. augusztus 30-án „pártalakításáról" közöl egy neki tulajdonított, de valójában soha el nem hangzott „nyilatkozatot." A mellékelt karikatúra pedig felemás öltözetben ábrázolja. A különös ember egyik oldalán közönséges parasztruhát, a másikon pedig frakkot hord. Nyilván a társadalmi helyzetét akarták nevetség tárgyává tenni, népszerűségét próbálták ezzel is aláásni.

1938 szeptemberében a tanyáján tartózkodott, amikor tűrhetetlen hastáji fájdalmak kezdték gyötörni. Rögtön hazahozták és pár nap múlva kórházba került, ahol 20-án, élete teljében, sikereinek, eredményeinek tetőfokán átfúródott vakbélgyulladásban meghalt.

Haláláról akkor még legenda is terjedt el: a pusztaiak, akik szerették és őszintén sajnálták, arról suttogtak, hogy sok borsot tört a városi urak orra alá és ezért szándékosan késett napokig az orvosi segítség, amely életét megmenthette volna. Hogy van-e ebben egy mákszemnyi igazság, ma már kinyomozni lehetetlen. Ismerve azonban a kórház akkori igazgatóját, ez teljesen valószínűtlennek látszik.

Gyermek nem maradt utána, csak az emlék, amely ma is él a Pusztán azok között, akik smerték.

TAKAROS MACZELKA, A KÜLÖNÖS

(1868—1940)

NAGY GYULA

A Puszta parasztságának emlékezetében még nagyon elevenen él a *mániákusan* rendszerető *takaros* Maczelka emléke. Egy emberöltő elmúltával az idős emberek visszaemlékezései alapján ugyanolyan pontos és színes portrét lehetett a néprajzosnak Maczelkáról festeni, mint amilyent — közvetlen élményei alapján — írói eszközökkel Móricz Zsigmond alkotott. Figyelemre méltó, hogy az emlékezet nem túlzott, nem színezett, nem nagyított. Úgy véljük, hogy ennek egyik magyarázata az, hogy az adatok nagy részét közeli rokonától, Héjja Antaltól nyertük. Hétesztendős kora óta járt Maczelkáékhoz *komázni,* mert az egyik fiával együtt járt a mágocsoldali iskolába. Később is sokat megfordult náluk.

A Pusztaszéli úton haladók kivétel nélkül megálltak a Maczelka-föld végén: nem mentek el szó nélkül mellette. Még kocsival is megálltak. Az út széle gereblyélt volt, először kisgereblyével elgereblyézték, azután *tüsökboronával* elboronálták. Ember húzta a boronát, hogy a ló patájának a nyoma ne látszon. Ha az utat összevágták, akármilyen dologidő volt, rendbe hozták. Az útparton sohasem nőtt gaz, mert *nyesővel* nyesték, ha hajtott a fű.

Nála csak a család tagjai szánthattak, senki másnak nem engedte megfogni az eke szarvát. Az öreg beállította az ekét s azt nem volt szabad csavargatni. Benézte a barázda sorát s a barázdáknak egyenesnek kellett lenni. A szántó ember után ketten mentek és a gyökereket, idegen anyagokat kötőjükbe szedték s amikor az megtelt, a gyökereket csomóba kötötték. Egy ember nem győzte a gyökérszedést. Az egyik a fogás egyik, a másik a fogás másik oldalán húzódó barázdából szedte a gyökeret. A csomókat kassal összeszedték és a tanya előtt eltüzelték. Boronálás után a *göröngyöket* fejszével szétverték.

Eleinte kézzel vetettek, csak az öreg szórta a magot, fiai nem tanulták meg. Nem vetőzsákból végeze, mert — úgymond — a leterhelt ember nem tud arányosan vetni. Amerről kezére esett, az egyik fia kosárban tartotta a vetőmagot, a másik pedig kisebb zsákban hordta az utánpótlást. Keskeny *fogást* hajtott, hogy arányos legyen. A Pusztán általában egy vető egy nap 10 kisholdat is bevetett, ő csak négyet, de azt arányosan. Kikelés után nagyon szép volt a búzatábla. A fogasolás, boronálás, hengerelés után a lónyomokat a család kisgereblyével elsímította.

A vetést tavasszal csak tüsökboronával boronálták, hogy a tuskókat felforgassa. A *cserepes* földet kisgereblyével felkapargatták, de — a környékbeliekkel ellentétben — előtte felszedték a tuskót. Egy kis ütőszerszámmal a gyökerek közül kiverték a földet. A gyökeret azonban nem volt szabad leverni. A kivert tuskókat kasba dobálták és csomóba hordták. Amikor egy csomóra való összegyűlt, gyökerével kifele kis kupacba rakták. Amikor már nem láttak tuskózni, a kis kupacokat kasokkal a tanyába hordták. De ha egy-két napig kint maradt, akkor átrakták másik helyre, hogy a búza ki nem *vakuljon.* Bent kazalba rakták. Faállványra rakták, hogy a kutya-macska alájárhasson. A kazalban a tuskóknak sora

volt és egymást kötötték. A kazal oldalán, tetején a tuskó gyökeres fele állott kifelé. A tuskókazal nem volt akkora, mint a takarmánykazal. A kazalt polyvás sárral betapasztották, be is meszelték és csak a következő esztendőben bontották meg, hogy a kukoricamoly elpusztuljon. Szent György nap előtt bejárták a búzatáblát és az idegen gazt kiszedték. Szent György-nap után nem volt szabad a búzára menni.

Nála a kaszás dupla *takarót* tett a kaszájára és keskeny *rendet* vágott. Apró *tarlót* hagyott, de lehetett is, mert sima volt a föld. Egy kasza után három *marokverő verte a markot*. Az első a markokat szedte, a második a tövét egy magával hordott kis deszkához veregette és egyenlítette, a harmadik pedig a télen készített *csuhéjkötélbe* kötötte. Kis kéveket csináltak. Amint egy kis *kupacra* való kéve összegyűlt, kalászával felfelé összerakták. Majd amikor egy *vontatónyi* összegyűlt: *kévésvontatót* raktak. A vontatókat zsinór mellett rakták egyforma távolságra. A zsinóron megjelölték a vontatók helyét s így egymástól is egyenlő távolságra kerültek. Minden kévének a töve volt kifele, csupán a hegyén levő kéve volt kalászával kifele. Magas, hegyes vontatókat raktak és két-három helyen körülkötötték csuhéjkötéllel. A vontatók magasságát egy léccel mérték. Kis vontatókat raktak, hogy a vontatáskor ne törjön, ugyanis a nagy vontatókat át kellett rakni és az átrakáskor tört a gabona. Amint haladt az aratás, a gabonaszálakat kézzel szedték össze. A tarlón sem kis, sem nagygereblyét nem használtak. Vontatás után *ugaroltak*, de egy szál búza sem kelt ki, mert a tarlón nem volt elszórt mag.

Mindig *vontatóval* hordtak. A vontató-masinát a Pusztán *bolonkocsinak* hívták. A kévésvontatót egészben tették fel a vontatókocsira és egyesével húzatták, vontatták be. Tarlón csináltak *szérűt*, és kis *ágyásokat* raktak. Csak lóval nyomtattak — úgymond —, a kocsikerék elvágja a búzaszemeket. Egy ember egy edénnyel a szérű szélén álldogált s ha ganézni akartak a lovak, az edényt odatartotta. A búzát vállon hordták a padlásra.

Később a búzát csépelték, de az árpát mindvégig nyomtatták. Ők csépeltek a Pusztán mindig legutoljára. Az aratással elmaradtak, ha harmat volt, ha csöpörgött az eső: nem kaszáltak. Nedves időben sem arattak. A cséplőmunkásokat itt a gazda állította a gép mellé s azért ő „parancsolt" nekik. Nála pénzért csépeltek, nem részből. Ha nagy szél fújt, ha borús idő volt, nem csépeltek, de a napszámot megfizette. A cséplőtől itt *polyvacsapás* nem volt (mint másutt), mert kasban hordták a polyvásba. A török a szalma közé került. A szalmát pedig villával hordták a közelben rakott kazalba. A kazalrakót jól megfizette, de olyant kellett rakni, amilyent kívánt. A megrakott kazalt hosszú nyelű *kazalozógereblyével* és a rövid nyelű gereblyével addig fésülték, míg minden szalmaszál véggel volt kifele. Utána a gazda vagy fiai létráról birkanyíró ollóval a kiálló szálakat lenyirkálták, majd a hosszú nyelű vesszősöprűvel keményen lesöpörték a lenyírt szálakat. A kazalt 50 cm-es távolságban dróttal lekötötték, de a drótok között még két csuhéjkötéllel is megerősítették. A kazal két végére egy-egy *tutajt* dugtak. Egy marok szalmát csuhéjjal egy karóra tekertek és a szalmacsutak tetejét ollóval lenyírták. Amikor a kazal ülepedett, egy méter magasan beverték az alját kőkeményre, körültapasztották és bemeszelték. — Cséplés után megvendégelte a munkásokat: birkát vágott és bort is adott hozzá. Érdeme szerint még jutalmazta is a munkásokat, aki jól dolgozott, azt nagyon szerette.

A kukoricát eleinte négyzetesen vetette *ültetőkaróval*. A környékbeliek csak a pótlást vetették azzal. Később már ők is géppel vetették a kukoricát. Két ember kormányozta a gépet és a három cső után hárman mentek. A lovakat is vezették. Minden forgásnál a lovakat megállították és emberi erővel állították be a gépet a következő nyomba. Utána ismét *ráakasztották* a lovakat.

Az első világháború előtt — noha volt lókapájuk — kiskapával kapáltak. Hátrafelé haladva kapáltak, hogy a már megkapált földet ne tapossák össze. A kikapált gazt a kapás előtt levő *köténybe* gyűjtötték, majd kiöntötték a kukorica szélébe. Minden tőnél kézzel egy kis tányért készítettek. A nagy göröngyöket a kapa fokával szétverték. Ha száz □-ölet

megkapáltak, nagyon jó volt. Háromszor kapáltak, de miután mindig el voltak maradva, törésig kapáltak. Ez a kukoricának előnyös volt, mert a nyári nagy melegekben még nem csövelt s a kánikula után csövelt kukorica mindig bő termést adott. Az első világháború után ekekapáztak. Az ekekapa után a sorját kézi kapával kapálták és nagygereblyével végighúzták. A gazt akkor szedték a kötőbe, amikor kiskapával kapálták a kukoricát. A kukorica között nem szerette a barázdát, ezért kisgereblyével végighúzták.

A kukoricát *hajason* szedték. A szedőknek kés volt a kezükben (az öregnél metszőkés) és a cső levágásakor egyforma *csomót* vágtak. A csövet a nyakukban lógó zsákba rakták és a kukoricaföld szélén álló kocsira borították. A csöveket a tanyaudvaron hosszú kazalba rakták, tövivel kifele és ponyvát terítettek rá. Addig nem *fejtettek* (fosztottak), míg talpon állt a kukorica. A töréssel járt az elhullott levelek összeszedése. Külön kis kévékbe kötötték és a kupac alá tették. A szárt a föld színénél egyenesre vágták (másnál a vágás felülete ferde volt), hogy ne rongálja a cipő talpát. Húsz szálat tettek egy kévébe. Madzaggal vagy fűzfavesszővel kötötték be, ezt nem rágta el az egér. Húsz kévét raktak egy-egy kupacba s egy kupacban 400 szál volt. Három helyen körülkötötték. Ha a szél vitte, vitte az egészet. A tuskósor mutatta az egyenes irányt. A szárkúpok is egyforma távolságra voltak egymástól. Vontatóval húzatták be a tanyába és ott *nagykúpba* rakták. A tetejére kocsiráfot húztak és két erős dróttal lekötötték, valami súlyos tárgyat tettek rá. A kiálló szárt lapáttal beveregették és a kiálló leveleket letépték.

Esős időben, vagy este *fejtöttek*. *Cövekkel* szétnyitották a csuhéjt, a *bajuszt* külön lehúzták és külön tették. A csuhéjt a csomával együtt lehúzták és egyforma csomókba tették. Ha 8—10 ilyen kis csomó összegyűlt, csuhéjjal lekötötték és kazalba rakták. Letapasztották és a következő télen kötélnek fonták. A kokorica csomóját és a szem nélküli *högyösvégit* késsel levágták. Majd gyökérkefével a kukoricasorok között maradt bajuszt lekefélték, hogy az egér ne használja fészkelésre. A megfejtett csöveket kasba tették (nem dobálták, mert akkor lehullt róla a szem). A kukoricát kis kasokban hordták, mert mindig ki voltak merülve. A padláson gyékénypapucsban dolgoztak. A kukoricát a padláson csövenként osztályozták és prizmába rakták. Egy prizmába csak egyforma nagyságú csövek kerülhettek, a csöveknek a vastagabb vége nézett kifele.

A jószág etetésére morzsolóval morzsoltak. A csutákat nem volt szabad eltörni. A csutát az udvaron kis *kupacba* rakták, vastag végével kifele. Polyvás sárral letapasztották és venyigefeketével vagy pörnyével bemeszelték. 10—15 ilyen kis kúp sorakozott az udvaron. Amikor bent elfogyott a csuta, egyet feltörtek és teljes egészében behordták. Bent éppen úgy rakták össze, mint kint, csak nem tapasztották le.

A szárízíket — a levélnek azt a részét, amelyet a jószág a száron hagyott — kézzel letépdesték. Egyforma hosszúságúra elvágták és két helyen fűzfavesszővel bekötötték. A maradék végeket ismét egyforma hosszúra vágták és egy helyen vesszővel bekötötték. A *csörmőt* (a hulladékot, amit már nem lehetett bekötni) fűtötték el először.

A vetőmagot ujjheggyel morzsolták le a csőről. A padláson tartották, birkabőrrel takarták le. Nem rágta ki az egér a bőrt, mert a padláson nem volt egy fia sem. Amikor a jószágnak daráltatták a kukoricát, a malomban hatan is fogták a zsákot és csak másnapra ígérték a darát, hogy legyen idejük kicserélni (a maguk hasznára) a gyönyörű kukoricát.

A kapálásnál farral haladtak előre. A tőtávolságot egy pálcika mutatta meg. Egyelés után ismét kapáltak. A kikapált gazt és a kiszedett répát is összeszedték. Nyáron a férges és száraz leveleket egyenként letépték, de úgy, hogy a répa ne sérüljön meg. *Seggenülő*, kerek sajt alakú répát termeltek. A kihúzott répát — levelével lefelé — visszaállították a répalyukba. Egy másik ember vödörből sikárkefével vagy ruhával a földet lemosta róla. Amikor megszáradt, a harmadik ember késsel levágta a leveleket, amelyek a répalyukban maradtak. A tiszta répát csomókba rakták. A csomók egyenes vonalban sorakoztak, a répasor mutatta az irányt. A csomók is egyforma távolságra voltak egymástól, a távolságot öl-

lel mérték. Kocsival hordták be a pincébe, amely tulajdonképpen bolthajtásos, téglából rakott verem volt. A répákat kézről kézre adogatták, úgy rakták be. Középen utat hagytak. A répát nemcsak a szélén, de mindenütt sorba rakták. A szélét függőlegesen rakták, vastag végével kifele. Amikor télen répát hordtak az istállóba, sokáig nyitva volt az ajtó, ezért éjjelre egy vödörben parazsat tettek a verembe.

A levágott lucernarendek tövei egy vonalban álltak. Ketten-hárman marokba szedték a rendeket és kerítés mellé állították száradni. Száradás után csuhéjjal kis kévékbe kötötték. 30 kévét raktak egy keresztbe. Karóra húzták a keresztet. A keresztrakás előtt két csuhéjkötelet terítettek a földre s ezzel kötötték le a papot. Szalmából pap-kévét csináltak, három helyen összekötötték és a keresztre tették. A keresztek is sorban álltak a kerítés mellett. Amikor a lucerna teljesen megszáradt, állványon összerakták, hogy alatta a féreg ne tanyázhasson. Maczelka mindig tudta, hogy hány kéve lucernája van és napokra beosztotta.

Takaros Maczelkának 20 kishold földje volt s 24 holdat bérelt. Azon is éppen úgy dolgozott, mint a sajátján. A bérelt földön levő tanyát nem adta ki, mert sáros időben a tanyás *kimászkált* és felvágta az udvart. Amikor a bérletet otthagyta, tízével kerülgették egymást a bérlők, mert nagyon tiszta maradt utána a föld, versenyeztek érte.

Amilyen szép volt a föld, amelyet munkált, olyan volt a tanya és környéke is. A tanya faltöve körül volt tapasztva az ereszetig s pörnyével meszelték. Az udvart dróttal kerítették be. Az út felől a kerítés lécből készült és fehérre meszelték, nehogy nekimenjen a jószág és az ember. Az udvaron műkutat fúrattak, bárkinek szívesen adtak vizet, de mindig az öreg öntötte tele a kantákat, nem szerette, ha a kút körül vizes tócsa volt. A vályút minden héten takarították, még aratásban is kisúrolták.

A 80—100 □-ölnyi virágos- és veteményeskertjüket is bekerítették. Minden tavasszal ásás közben a földet átrostálták. Nagy rostát használtak erre a célra. Az egyik ember lapátolta a rostába a földet, a másik a kezével dörgölte. A rostát nem emelték fel. Amint az alja tele lett, odébb tették. Kb. 1000 □-öl *szőlleje* is volt. Az öreg kötözte, vagy a legöregebb lánya. Úgy kötözték, hogy a kötőmadzag ne lásson, a levelét nem volt szabad a karóhoz kötni, és a lehullott leveleket mindig összeszedték. A gyöpöt szilvafával ültették körül. — Mindig volt pálinkája. Naponta egy litert számított magának s a többit a vendégeknek szánta. Az orvos szerint a pálinka marta ki a *gegőjét* s utóbb rézcsövön táplálkozott, de akkor is ivott. Minden esztendőben a gyümölcsfák derekát üvegdarabbal szépen lekaparták és olajos ruhával megtörülgették.

A tanya minden helyisége földes volt. A tetejét cserép fedte. A padláson a *horogfák* közét leveletlen náddal beszőtték, hogy a havat a szél ne hordja be és nyáron hűvös legyen. A padlás földjét tapasztották és meszelték. A *félhérung* (a magasítás) is meszelt volt. A padlás egyik felében szalonna, kolbász volt felakasztva. Az egyforma hosszú kolbászok rúdon csüngtek, de fölöttük egy-egy cseréptányér volt, hogy a nádból ne hulljon a kolbászra, szalonnára *férög*. A tányérokat madzaggal kötötték fel. Fenékkel nézett felfele. A kolbász szalonna alatt bádogból készített vályúszerü tál volt, hogy a zsír ne a padlásra csöpögjön. A padlásfeljáróhoz egy pár gyékénypapucsot raktak s csak abban léphettek a padlásra. Ha a látogató röstellte levetni a cipőjét, zsákot terítettek a padlásra. Ámbár — úgy mondják — a nagymágocsi grófkisasszonnyal is levettette a cipőjét.

Parasztosan öltözött. Nyáron ráncba szedett bőgatyában járt. Csomót kötött a gatyaszárra, hogy *csatakos* ne legyen. Borjúszájú inget hordott és rézgombos mellényt húzott rá. Nagyszélű, kerek tetejű, zsíros kalapot viselt és bőrpapucsban járt. A házban nem vette le a kalapját. Tajtékpipát szívott. A gatyakorcba dugta a *kostökzacskót*. Három réz pipaszurkáló csüngött a sallangról. Eleinte csiholó acélja volt, később vas masinatartót hordott az ing zsebében. Télen testhezálló csizmanadrágot húzott és posztócsizmában járt. Ekkor is fehér borjúszájú inget használt. Kiskabát felett bekecset hordott. Fejére bárányból sapkát

tett. Esős időben fekete szűrt vett fel. Lakodalomban szivarozott, ha előkelőbb vendégek között volt. Pántlikás szivart szívott.

Sok vendége volt, különösen idősebb korában. Míg fiatalabb volt, nem szívesen látta a vendégeket, mert keményen dolgozott. „Gyűjjenek másnap!" — mondta mindig. Érettebb korában nagyon tetszett, hogy munkáját annyian megnézték. Nagyon *gavar*, vendégszerető ember volt. Amikor meglátta, hogy 2—3 kocsi megállt a földje végénél s egymásnak mutogattak, zsebébe csúsztatta a butellát, kiballagott és szilvapálinkával kínálta meg őket. Az útról legtöbbször a tanyába kerültek. Az újságban is sokszor írtak róla, annak is nagyon örült. Diszokleveleket is kapott, berámáztatta és felakasztotta.

Fiait, lányait nagyon keményen dolgoztatta, de magát sem kímélte egy csöppet sem. A fiai, lányai belegörbültek az állandó megfeszített munkába. Különösen a legöregebb fia — Mihály —, aki legjobban szót fogadott, az görbült meg. Gyerekeinek drága ruhákat vett de nem állt rajtuk a ruha, mert a sok munkában elformálódott a testük. János fia háborúban járt és fogoly volt. Ott kipihente magát. Leányait sem kímélte. A legnagyobb sütött-főzött, mosott, a jószágokat gondozta és a kertet rendezte, míg a két fiatalabb kint dolgozott a földön. Az öreg nagy katolikus volt s vasárnap nem dolgoztak.

Bérese nem volt, de ki is maradt volna meg ilyen „erős" helyen. Nem is bírta volna ki. Néha alkalmi miunkásai voltak. Megfizette őket, nem kellett sietni, csak borzasztó pontossággal kellett dolgozni. Zsarkó Sándor este abból a kukoricasorból ment be, amibe reggel beállt s erre azt mondta az öreg: „Hallod-ë fiam, holnap në gyere, mer të csak csapást csinász a fődön!" De az egész heti bérét kifizette.

Jó embernek tartották. A szomszéd földjére szántáskor, vetéskor sohasem forgott, a *forgót* úgy ásta fel. Ezzel szemben nagyon haragudott, ha a szomszéd az ő földjére ráléptette a jószágát. Ezért mindkét szomszédjával haragban volt. Az öregnek volt igaza. 20 hold földön többet, jobbat termelt — igaz, hogy emberfeletti munkával — mint más 50 holdon. Erős gazda volt.

Az öreg az 1930-as évek derekán halt meg. A két egymás melletti tanyáját Mihály és János fia örökölte. Közülük csak Mihály gazdálkodott úgy, mint az apja. Csak 6 kat. hold földje volt. A körülmények azonban nem engedték, hogy teljesen úgy dolgozzon, mint az apja, de amit elvégzett, azt úgy csinálta, mint ahogyan az már vérében ivódott. János már kevesebbet tartott meg az apja szokásaiból. *Takaros* Maczelka fiai, lányai sorra elhaltak, de emlékük a környékbeliek emlékezetében még elevenen él.

A *takaros* Maczelka-féle minta-kisbirtokot a környékbeliek is nézegették, bámulták, de nemigen utánozták, mert azt mondták róla: „kibírhatatlan!" Maczelka Pál rokonuk csak a kertjét szerette volna úgy munkálni, de egy évnél tovább nem bírta, pedig a földet nem is *rostálta*. Veje: Héjjas Sándor a szántóföldön nagyjából utánozta pár évig, de tovább ő sem bírta. Azonban később is jobban és szebben dolgozott, mint a szomszédai.

GYŐRI DANI SÁNDOR, A FÖLDSZERZŐ

(1885—1966)

JUHÁSZ NAGY VILMOS ÉS NAGY GYULA

Győri Dani Sándor kardoskúti gazdának a szülei igen szorgalmasak és nagyon takarékosak voltak. Apja korán elhalt, s az édesanyja egy ideig együtt gazdálkodott a három fiával, s három leányával. Később az özvegy szétosztotta vagyonát a gyermekei között. Győri Dani Sándor önálló gazdálkodása elején kitört az első világháború, s négy évig katonáskodott. A gazdaságát a frontról is figyelemmel kísérte, s leveleiben igyekezett irányítani. Négy gyermeke közül három lány volt és ezért gazdasága több férfimunkaerőt igényelt. Ez a fiús családokkal szemben hátrányt jelentett, s ezt nagy szorgalommal és jó munkabeosztással — aminek igazán nagy mestere volt — pótolta.

A környék mint kitűnő állattartó gazdát ismerte. Bámulatos volt a türelme és a szeretete az állatokhoz. A lóra — világért sem ütött, de azt sem tűrte, hogy a béres ráüssön. Azt mondta neki: „A ló idevalósi, të më̈g csak úgy gyütté ide!" A szarvasmarhánál nem a tejhozamra törekedett, hanem inkább a növendékmarha nevelésére fektette a fősúlyt. Sokszor takaros kis üszőborjúkat vásárolt, melyeket idejében fölhágatott és mint hasasüszőket jó áron eladta.

Nagyon sok disznót hizlalt. A disznókat mindig ő etette. Ott állt közöttük a tele vödörrel és ha jól teleették magukat, a keverőlapáttal lökött még egy-egy falatot annak, amelyiknek kellett. Az apraját-nagyját együtt etette, mert amit a nagyobbak elprédáltak, a kisebbek összeszedték, s nem veszett kárba. Ha valamelyik kilökte a moslékot a kezéből, vagy a lábára lépett, nem ütött rá, így aztán nagyon szelídek voltak. Olyan volt az etetőnadrágja, hogy a színe nem látszott a mosléktól, sártól, ganétól.

Fehér Sándor mondogatta, hogy az ő disznóállományából minden héten kimartak egyet. Annak idején nagyon csodálkozott, hogy Gy. D. S.-nál ilyesmi sohasem fordult elő. Egyszer mondta is neki: „Sándor bátyám, elhozom a disznóimat magához, hogy szelidiccse më̈g űket!" Azért voltak olyan szelídek, mert kicsi koruk óta kézhez szoktatta. Nagyon szerette a disznókat, mindig falkaszámra hizlalta, pedig egyszer a vész elvitte az egész állományát. Nem hagyta abba a hizlalást, azt tartotta, ami elvitte a hasznot, annak kell azt visszahozni. Később vagontételben szállította a hízókat Pestre, a ferencvárosi nagyvásártelepre.

Ha valaki megkérdezte tőle, hogy miért megy olyan jól a disznóhizlalás, igyekezett lebeszélni a hizlalásról, mondván: „Disznót az Istenér së hizlajj, mer büdös ám a disznószar!" A környékbeliek úgy tudják, hogy az uradalmakon és Elek községen kívül Kardoskúton hizlalták a legtöbb és legjobb disznót. A ferencvárosi vársártelepen a felvásárlók füleltek: Ha Kardoskútról szállították a disznót, akkor egyből elkapkodták. A sertéshizlalásnak Kardoskúton az egyik apostola Gy. D. S. volt.

Sok libát is tartott a felesége és tömőgéppel tömték őket. Keltetőgépök is volt, de csak maguknak keltettek vele, így nem kellett annyit bajlódni a sok kotlóval. Azért pártolta a jószágot – mert úgymond – a növénytermelés jó ha kifutja a kiadásokat (adót, haszonbért stb.), az állatállomány adja a fő jövedelmet. De a növénytermesztést sem hanyagolta el. A hagyományos növényeken kívül utóbb cukorrépát, kendert is termesztett. Mindig azt termelte, aminek jobb volt az ára vagy könnyebben tudta értékesíteni. Termésátlaga a környék átlagánál magasabb volt, mert a sok állat sok trágyát adott, s a földjei jó termőerőben voltak.

A hasznot hozó állatállománya mellé igyekezett megbízható munkásokat fogadni: A környéken ő fizette a legmagasabb béreket, amit a béres a piacon kimondott, azt megadta, nem alkudott, s ezért egyes gazdák orroltak is rá. „Mëgtérül az — mondta —, ha jó fizetést kap a munkás, jobb kedve van dolgozni." Jó és bőséges kosztot adott az embereinek, mert az volt a fölfogása, hogy a lovat is csak úgy tudjuk dolgoztatni, ha azt jól tartjuk. A cselédekkel együtt ettek. Mindig pontos időben étkeztek, az ebédre egy percet sem volt szabad várni. A béreseknek is evés előtt meleg vízben, szappannal meg kellett mosni a kezüket. Azt nem szerette, ha az asztalánál válogattak. Ha valaki sótlannak találta az ételt, azt mondta: „Úgy nem iszod rá azt a sok rossz vizet." Ha pedig véletlenül egy kicsit sósabb volt, akkor meg azt mondta: „Örüjj neki, mer úgy iszod rá azt a sok jó vizet."

Kenyeret mindig ő szegett és a kis gyerekeinek *katonákat* (falatokat) csinált. Így aztán ő fogott hozzá legkésőbb, de leghamarabb jóllakott. Különleges regula uralkodott az asztalnál: a kezeknek mindig az asztal felett kellett lenni, nehogy valamit (amit nem szerettek) az asztal alá dobjanak. Általában szerettek nála dolgozni, mert sokat tanulhattak ott. Néhányan később is felkeresték

De a munkatempójáról és a jó munkabeosztásáról is emlegették a környéken. A munkában mindig elöl járt, utolérni, vagy elhagyni nem hagyta magát. Munkakezdés előtt szerszámot mindig ő választott utoljára, s jobb szerszámot a munkásoknak hagyta, mert ha lassan vagy nem jól dolgozott valamelyik, ne a szerszámot okolja és ne a javításával töltse el a drága időt. A rossz szerszámot ő javította meg.

A béreseket sem úgy költötte, mint sok helyen, hogy azután a gazda visszafeküdt, hanem addig, míg azok öltözködtek, odaadta a lovaknak az abrakot, azután ő is „pucolta" a lovakat. Az első fogattal mindig ő ment előre. Mikor még mindhárman legények voltak, nem volt cselédük, este lefekvés előtt lehúzták a csizmájukat, a kapcát megigazították és újra fölhúzták; csizmástól aludtak, hogy reggel még ezzel se kelljen bajlódni.

Munkabeosztására és szívósságára jellemző az alábbi is: Egy 22 km távolságra fekvő 25 holdnyi birtokának a kukoricatermését a nagytanyába hordta. Hogy minél kevesebb időt veszítsen, nappal többedmaggukkal törték a kukoricát, estefelé megrakták a kocsit és éjjel pedig hazavitte. Az úton bóbiskolt, de az út néptelen volt és a két öreg ló már jól ismerte az utat. A nagytanyában ledúrta a kukoricát és csak addig aludt, amíg a lovak jóllaktak, utána befogott és ment vissza. Ezt heteken keresztül folytatta.

A munka pontosságára, szépségére nem sokat adott, a gyorsaság volt nála a fontos. Ha görbe volt a barázda azt mondta, „a sonka is görbe, mégis jó!" A takarmány körül nem kívánt nagy tisztaságot, mint némely helyen, ahol késő este vagy vasárnap délelőtt a béreseknek a takarmány környékét kellett rendbe tenni — mert ennek közvetlenül nem látta hasznát. Nála a béresek este — a környékbeliekhez viszonyítva a leghamarabb pihentek le, de viszont elég korán keltek. „Este fáratt már az embër és nem sokat ér a munkája" — tartotta.

Azonban akármilyen jól dolgozott neki valaki, mindig talált benne valami hibát. Ha nem szólt egy szót sem, az nagy elismerést jelentett. De magával sem volt megelégedve sohasem. Akármilyen jól is sikerült neki valami, legyintett egyet: „jobb is lëhetëtt vóna!" Sohasem

dicsekedett, de más tudását, munkáját, eredményét is lebecsülte. Mérlegelve szorgalmát és munkabeosztását, úgy találjuk, hogy a szorgalma valamivel nagyobb volt, mint a munkaszervezése, de az sem sokkal állt hátrább. A munkabeosztásához tartozik még az is, hogy minden csötörtökön haza (Orosházára) mentek kocsival a piacra. Ő a jószág- és a gabonapiacra igyekezett, a fehérnépek pedig a baromfi- és a tejpiacon „árulkodtak" (sokszor mondták így). Ez általános szokás volt. Azonban vitte magával a cselédeket is (ha nem is mindet), mert úgy gondolta, ha ő nincs velük, nem dolgoznak, sőt esetleg még kárt is csinálhatnak. A háznál nagy kert volt és ott dolgoztatta őket. Azok munka közben a rossz kerítésen keresztül lesték az utcai járókelőket. Néha az anyja szőlőjébe vitte ki őket dolgozni. A béreseknek mindez változatosság volt és örültek neki.

Sokoldalú volt. Mindent megpróbált elkészíteni és legtöbbször sikerült is. A tanyán az épületeket maga építette fel, táborikemencében téglát égetett, kutat ásott, sokféle bognármunkát is csinált, elhasznált aratózsinegből kötelet, zsáknak való fonalat font, lószerszámot javított, sőt még lovat is *herült*. Ritkán túl is értékelte képességeit: egyszer a zsebórája hajszálrugóját akarta megjavítani, de nem sikerült, sőt azután még az órás sem tudta megjavítani. Az akaraterő rendkívül nagy volt benne.

Kereskedői érzékére vall, hogy amikor valami drága volt, akkor mindig eladott, mert „akkor köll azt adni, amikor ára van" — mondta. Ha pedig valami olcsó volt, akkor vásárolta azt és megvárta, amíg megjött az ára, s akkor eladta, ha nem volt rá szüksége. Ha pl. a kukorica olcsó volt, akkor még vásárolt is kukoricát és mind feletette, malacokat, süldőket vett hozzá. Ha a kukorica drága volt, akkor sem adott el kukoricát, legfeljebb nem vett hozzá disznót. Tudta, hogy a disznótrágya és a hízó szállítása sokkal könnyebb, mint a kukoricáé. Minden kukoricát a disznókba szeretett volna etetni (még a lovaktól is elvonta, csak a nagy dologidőben abrakolta bővebben), a libáktól kimondottan sajnálta, mert — úgymond — a disznót nem kell tömni. A feleségével ezen sokat vitatkoztak. Kereskedelmi érzékkel rendelkezett — mint nagyon sok orosházi parasztember — de nem kupeckedett, vagyis nem adta-vette rendszeresen a jószágot, terményt a nagyobb haszon reményében.

Sokan ismerték azt a szokását, hogy mindenkivel ellenkezett. Ha valaki valamit állított, ő rendszerint az ellenkezőjére esküdött. De ha azt látta, hogy elfajult a vita, simán visszalépett. Nem látta őt senkisem felindult állapotban, senkivel sem veszekedett és sohasem káromkodott. Ha nagyon haszontalan munkásra akadt, kifizette neki az addig járó bért és elküldte. Ha aratás előtt elhagyta a cselédje — a többi gazdával szemben örült — mert a gabona ilyenkor igen jól mutatott (hiszen legtöbbször azért hagyta ott a béres a gazdát) és azt mondta: „majd lëarattya az magát!" Ugyanis ilyenkor nagyon jól fizetett a gabona és a béres elállt részes aratónak, így rövid idő alatt megkereste az év hátralevő részére a bért, de a gazda is jól járt, mert a bő termésből futott aratórészre.

Azt már kevesebben tudták — pedig jellemző volt rá — hogy a tudományt, a művészetet, sőt a szakirodalmat és a szakembereket sem becsülte „ëgy pipa bagóra së." Aki a szakiskolába tőti az idejit, vagy a könyveket bujja, az nem tanujja mëg még aszt së, hogy ëgy csomó disznót hogy köll hamar beterelni az ólba." Neki a disznó volt a legfontosabb és sokszor azok életéből példálózgatott. Ha azonban a Kardoskúti Olvasókörben hasznos gyakorlati előadások voltak, a legszorgalmasabb vendéghallgatója volt. „Mëghalgatommá, mit hazunnak!" — mondta. Rendes hallgatónak sohasem iratkozott be, de az ott hallottakból amit jónak látott, nagy csendben megvalósította.

A környék szerint a Külső-pusztán ő folytatta a legjövedelmezőbb gazdálkodást, mert ő szedett össze legtöbb földet. Sűrűn járt Orosházára és Vásárhelyre, és ha hallotta, hogy a gazdálkodás valamelyik ága most jövedelmező — elővette a kisceruzáját a mellényzsebből (amely mindig nála volt) —, s nyomban bevezette. A környéken ő termelt először cukorrépát, ő használt először műtrágyát, ő vett először Fordson traktort és kévekötős aratógépet. Tanyájában a szecskavágót, a répavágót és a morzsolót lovas-járgány hajtotta, ami-

nek a cselédek nagyon örültek, mert legtöbb helyen kézi erővel hajtották azokat. Később motoros darálót is szerzett.

Most úgy vélhetnők, hogy a lovas-járgánnyal hajtott szecska-, répavágó és morzsoló már nem volt korszerű eszköz, hiszen az uradalmakban és a nagyobb mintagazdaságokban már villanymotor hajtotta azokat —, de Gy. D. S. korában és a Külső-pusztán feltétlenül korszerű volt a járgány, mert a villanyvezeték nagyon távol esett tanyájától. Hogy igyekezett haladni a korral, mutatja: később nyersolajmotort állított be a fentiek hajtására és kukorica darálására.

Könyvet sohasem olvasott. Egyedüli olvasmánya az egyik orosházi napilap volt, amit állandóan járatott, de annak is leginkább az apróhirdetései érdekelték, mert abból tudta meg, ki mit ad-vesz. Csak egy könyvet olvasott el nagy érdeklődéssel: Nagy Gyula könyvét, amely a pusztai földművelésről és állattartásról szól. (Büszke is erre a szerző!) A felesége nem állta meg szó nélkül, s megkérdezte: „Ugyan mifile könyva, hogy nem tuggya lëtënni!"

Az igazsághoz az is hozzátartozik, hogy az értelmiségiek és az iparosok közül azokat, akiknek a hasznos tevékenységét közvetlenül látta — nagyra becsülte. Így a tanítókat, orvosokat tisztelte. A családban azonban igyekezett mindenkit rábeszélni arra, hogy maradjon meg parasztnak, mert nagy szorgalommal és jó számítással itt biztosan lehet boldogulni. Az egyik unokáját nagyon megsajnálta, amikor érettségire készülődött, s azt mondta neki: ha abbahagyja a gyötrődését, öt hold földet írat rá (ami pedig nagyon nagy dolog volt az ő szemében).

Érdekes az értelmiséggel kapcsolatos állásfoglalása már csak azért is, mert kitűnő számoló volt és igen sok, nehéz számtani feladványt tudott, amit a családban és a társaságban sokszor feladott. Sakkozni is elég jól tudott.

A társadalmi egyesületek munkájában nem vett részt, az egyházi életben sem tevékenykedett. A politika sem érdekelte. Azt tartotta, hogy mindig a jelenlegi rendszert, „hatalmat" kell pártolni, mert csak annak van módjában segíteni rajtuk. Bármilyen szép művészi alkotást mutattak neki, azt mondta, sokkal jobban tud gyönyörködni egy szép aranysárga, érésben lévő búzatáblanak. Az eredményes, becsületes munkát tartotta az élet legfőbb értékének. Ha azonban a családjai ruhát indultak vásárolni, meghagyta nekik, hogy szépet, jót és divatosat vegyenek, nem baj, ha drágább is, „nëhogy kinézzenek bennetëket."

Győri Dani Sándornak is — mint minden embernek — megvolt a maga szenvedélye. A bort nagyon szerette, sokszor mondogatta: „Rossz bor nincs, csak rossz borivó embër!" Hordójából sohasem fogyott ki a bor, mert ha már kevés volt benne, egy másik jó borivóval hoztak Tiszakürtről egy tele hordóval. Kocsmába is bement, de csak addig maradt ott, míg be nem „szëdëtt", mert az idő pénz volt nála. A cigányokkal nem húzatta, mert a muzsikaszó nagyon drága. Részegen sohasem lehetett látni, mert jól bírta az italt. Józan állapotban igen szűkszavú, csendes ember volt, de italos állapotban megeredt a nyelve és folytonosan ismétlésekbe bocsátkozott, de nem kötekedett, sőt engedékenyebb volt, mint máskor és könnyen beleegyezett a lefekvésbe.

Nem dohányzott, mert azt az egészségre károsnak és időrablónak tartotta. A cigarettás emberre azt mondta, hogy az mind tátottszájú és a cigaretta csak azért kell neki, hogy be tudja csukni a száját. Jobb szerette, ha a bérese sem dohányzott, de ha megtudta, nem tiltotta, sőt azt mondta, hogy cigarettázon csak nyíltan. Úgy gondolta, ha tiltja, akkor dugdossa a cigarettát és az könnyen tüzet okoz. Márpedig ő nem biztosított, ugyanis birtokai és tanyái széjjel voltak és egy tűzeset nem okozott volna neki végzetesen nagy kárt. Azt tartotta, hogy ha minden tíz évben is leégne egy tanyája vagy egy asztagja, akkor sem lenne nagyobb kára, s nem kerülne többe, mint amennyit a biztosító társaságnak 10 év alatt fizet — akkor minek hizlaljon ő egy csomó dologkerülőt. Csak az orosházi házát biztosította, mert ott nincstelenek laktak, míg haza nem ment lakni. Azokon nem lehetett volna megvenni semmit sem, ha az ő hibájukból ég le a ház.

A környékbeliek felfigyeltek életére, munkájára. Páran meglátogatták és kérték, árulja el, hogyan lehet meggazdagodni. Volt aki busásan meg is fizette volna tanácsát. Elővette a mellényzsebből a kis ceruzát és azt mondta: „Ezzel! Asztán mëg szorgalmasan köll dolgozni és az embër sohasë lëgyën magával mëgelégedve. Mindig csak előre köll nézni."

Bár értékes, tekintélyes embernek tartották, (hiszen az utóbbi időkben felvették a virilissek — legtöbb adófizetők névsorába is —, s a közvetlen baráti köre nagyon kedvelte), nem volt népszerű, de nem is törekedett rá. Társaságban gyakran szúrós, csípős megjegyzéseket tett. Irigyelték a rohamos gyarapodásáért és azt a szerencséjének és a fösvénységének tulajdonították. A látszattal szemben az volt az igazság, hogy sokat adakozott hasznos közcélra. A vásárhelyi közkórháznak pl. egy teljes szobaberendezést ajándékozott, amiről a családnál levő oklevél is tanúskodik. A családjával szemben pedig egyenesen bőkezű volt. Miként az édesanyja, ő is a gyermekeit tekintélyes összeggel segítette, ha azok nagyobb vételnél pénzszűkében voltak, természetesen a kölcsönt sohasem kellett visszafizetni.

Idegen embereknek is adott nagyobb összegeket kölcsönt, amit egypáran sohasem fizettek vissza. Különösen nagy vesztesége érte egypár vagon búza beraktározásával kapcsolatban, és sok vagon búzája veszett ekkor oda. Abban az időben szokás volt a gabonát beraktározni egy-egy gabonakereskedő raktárába, későbbi elszámolásra. Egy ilyen beraktározással kapcsolatban támadt önhibáján kívül, egy kellemetlen pöre, amelyet a környék véleménye szerint is egy ügyvédi csalafinta fogás nyert meg, s neki súlyos összegeket kellett fizetni, de anyagilag azt is kiheverte. Bármilyen nehézségek előtt állt is és bármilyen veszteség is érte, aggódó feleségét azzal vigasztalta, hogy „në busujj, velünk az Isten!, majd mëgsegit!" Nyugalmát sohasem veszítette el.

A nagy földszeretetnek, szorgalomnak, takarékosságnak és jó munkamódszernek megvolt a gyümölcse: élete végére a kapott földet a többszörösére gyarapította, birtoka felül volt a 100 kat. holdon. A nagy vagyon nem szédítette meg. Mindig maga hajtotta a féderes kocsiban a lovakat. Az egyik barátja meg is jegyezte, ha neki ennyi vagyona volna, parádés kocsissal hajtatna. Erre ő csendesen csak ennyit mondott: „Nem jól tudod të aszt, hé!" Azért csak földbe fektette jövedelmét, vagyonát, mert a földnek jövedelme van, a házra pedig mindig költeni kell. A parasztságnak öregkorukra akkor a föld volt a biztos megélhetési alap.

Mind a négy *családjának* (gyermekének) egy-egy tanyakészséget adott, Orosházán pedig magának egy nagy házat vett. Még mindegyik gyermekének egy-egy házat is szeretett volna venni, de a háború megakadályozta.

Példája hatással volt a környékre. Mind többen kezdtek műtrágyát használni. De így volt ez a cukorrépával, az aratógéppel, de különösen a disznóhizlalással is.

Amikor a Pusztáról beköltözött Orosházára, ameddig csak bírta magát, mindig dolgozott, mindenféle munkában részt vett. Volt idő, amikor hét unoka járt tőlük iskolába. Nagyon sok és szép mesét tudott, s mondott nekik. Az unokák is nagyon szerették. Egy meszeléskor segíteni akart és nagy sietséggel valamiért a padlásra ment. A létra legfelső fokán állt, amikor megcsúszott a lába és a nehéz testével a kövezetre esett. Amikor a hozzátartozói odarohantak, azt a csípős megjegyzést tette „Na, në örüjjetëk nem haatam mëg!" (Ilyen volt a modora.) Ekkor valami megszakadt benne. Mindig rosszabbul lett, de az orvost csak akkor fogadta el, amikor már nem lehetett rajta segíteni. Ha a családból valaki valamilyen gyógymóddal segíteni akart rajta, ezzel utasította el: „Në kuruzsujjatok!" Utóbb már csak feküdt és alig evett valamit. Mindig csak a dolog járt az eszében, mert amikor megkérdezték tőle, hogy van, azt válaszolta, hogy „én már a lusták közül való vagyok." Nagyon fájt, hogy nem tudott dolgozni.

A család a 83 éves öreg gazdát négyes fogattal temettette el, hiszen élete egy részét kocsin töltötte, sőt még születni is kocsin született, s a lovakat nagyon szerette. Háza előtt egy percre megállt a gyászmenet.

Győri Dani Sándor munkaszeretetét és szorgalmát a családjai is örökölték: „Az alma nem esett messze a fájától." Gyermekei a Kardoskúti Rákóczi Termelőszövetkezetben a legjobb munkások közé tartoznak. Vannak, akik munkájukért kitüntetésben is részesültek.

Győri Dani Sándor pedig csak egy a sok szorgalmas gazda közül. Bárki mást is bemutathattunk volna közülük. Úgy érezzük, hogy mégis típusnak tekinthető, s élete sok más hasonló paraszt életét testesíti meg, ezenkívül az ő életéről állt legtöbb megbízható adat a rendelkezésünkre.

RÓZSA IMRE, A DALKÖLTŐ

(1901 — 1952)

ELEK LÁSZLÓ

Szerette mindenki a Vásárhelyi-pusztán. Szerették minden nemes eszmét felkaroló, lelkesedő szívéért. Tisztelték dalszerző tevékenységét, szerették benne az önzetlen, szelíd, megbízható embert, az összejövetelek, kultúrműsorok őszinte barátját, s nem utolsósorban a jól dolgozó asztalost.

Különös ember volt a Puszta világában: népköltő. Nem foglalkoztatta id. Gregus Máté nagyszabású agrárprogramja, sem a „puszták alkirálya:" Karasz Péter politikus közéletisége. Ismerte képessége korlátait, s nem vágyott ilyen nagy, látványos szerepekre. Nem hódolt *takaros* Maczelka szinte már esztelenül aprólékos, bogaras pontosság kultuszának. Nem izgatta Győri Dani Sándor földéhsége, vagyonszerző törekvésének a heroizmusa. Hosszú, önemésztő küzdelmek, legendás kuporgatások helyett a meghitt nyugalom, a csendes béke sóvárgója volt. A lélek harmóniáját kereste, önmagát kutatta — befelé fordult.

Szerette és csodálta a végtelen Pusztát és annak egyszerű embereit, az áhítatos csendet, a rétet, amelyben hosszan gyönyörködött. Érezte a táj halk sóhajtásait, élvezte gazdag színpompáját. Élete azonosult az aranyadparti tanyavilággal, a Vásárhelyi-pusztával.

Ismerte a pusztai emberek egyszerű életét, gondolkodásmódját is, azt az aggályoskodást, amely sok nemes célkitűzést buktatott már meg az idők során ott is, ahol pedig éltek tisztán látó, az egyéni érdekeken felülemelkedő, közösségi emberek. Ha nem is örvendett a túlzott bizalmatlanságnak, megértette azokat is, akik féltek a kockázatvállalástól, és nem segítették teljes erejükkel a gyorsabb tempójú fejlődést. Saját bőrén is tapasztalta, mennyire ki van szolgáltatva a kis földterületen gazdálkodó ember a természet pusztító, kegyetlen erőinek. Tudta azt is, hogy csak önmagában bízhat, mert a tőle távol lakó városi képviselő-testületi urakat nem érdekli különösebben a külterületen élők élete.

A fenti tények ismeretében érthető, örült, amikor látta, hogy a szépen sorjázó új házak a település községgé válásának a reményével kecsegtettek. Meg is érte azt, hogy Kardoskút 1950-ben önálló lett. A fokozatosan elterjedő gazdasági gépek, az újfajta növénykultúrák a modernebb paraszti életforma közelségének az ígéretét hozták. Az olvasókörök, ahol sok kedves órát töltött, s amelyeknek könyvtárait — ahogyan ismerősei vallják — töviről hegyire ismerte, az emberi kultúra szélesedésének a hitével biztatták.

Dalaiban — igen jellemzően — nem tükröződik ez a civilizációs folyamat. Egysíkú képanyaga a hagyományos paraszti életforma világához tapadt. Azokhoz a motívumokhoz, amelyek az évszázadokon át formálódó, régi paraszti dalokból is ismertek. Témájuk köre még szűkebb is: a Puszta világában élő, sorsával elégedett, kevéssel beérő gazdaparaszt — sajátmaga érzésvilága és szemlélete jelentkezett bennük. A summás, béres-élet keserveinek a megéneklésére nem volt húr a citeráján, pedig jól ismerte azokat is.

Életének meghatározó élményeit — az asztalosmunka alkotó szépségével való találkozástól eltekintve, amelyet Hódmezővásárhelyen ismert meg — a Puszta adta. A végtelen

határ, a színeit változtató róna bűvöletében élt kisgyermekkora óta. A Csepregi-, a Gombos-, a Gombkötő-, a Juhász Nagy-, az R. Molnár- és a Patócs-tanyákon eltöltött mindenes-béres évek nevelték rá a paraszti munka reális értékelésére és sajátos szépségeinek a felismerésére. Ott teljesedett ki a Pusztán a párjára talált férfi boldogsága is, nem is kívánkozott el onnan sohasem. Dalköltészetének a képanyaga ezért lett homogén. Néhány helyzetdal-próbálkozástól eltekintve ugyanis csak önmaga életéről és érzéseiről énekelt. Arról a reális viszonyról, amely szerelméhez: a Pusztához, a tanyai élethez és a munkához fűzte. Ezért hat nála természetes elemként a pusztai környezet rajza. Nem egyszerű háttér, hanem az élmény hiteles forrása.

Különös dolog, hogy fájó, agresszív élmények emléke nem árnyékolja sohasem dalainak derűs képeit. Csak egy-két versében találunk olyan nyomokat, amelyek arra utalnak, hogy az élet, a társadalom negatív jelenségeinek (pl.az „emberiségen rágó élősdi férgek" kapzsisága, a felelőtlen kártyások elítélése stb.) is jó megfigyelője lehetett. Megzenésített dalaiban azonban hasztalan kutatunk lehangoló motívumok után. Mintha úgy érezte volna, hogy a dalszerzés valójában a lélek örömünnepe, a dal pedig a kicsorduló életörömtől kapja meg igazi fényét. Vagy attól tartott, hogy a bánat és a szomorúság képanyaga szétfeszíti azokat a viszonylag jól elsajátított, valójában azonban nem túl változatos formai kereteket, amelyekben derűs életszemléletének motívumai kényelmesen helyezkedtek el?

Mily nagy kár, hogy nem engedett szabad folyást egyéni bánatainak és keserveinek! Az embert a kemény megpróbáltatások edzik férfivá, s őt erőpróbákban fölösen is részeltette az élet. Sok fájó, emberformáló emlékről, kínzó belső szorongásról vallhatott volna. Arról, hogyan vándoroltak szülei egyik helyről a másikra a Pusztán, munkaalkalmat s a hat gyermeket számláló családnak elfogadható otthont keresve. Vagy méginkább arról, miként esett áldozatul nemcsak egész állatállományuk, hanem még négy testvére is az egyik gazda elvetemült gonoszságának, tisztán azért, mert szülei — tartva magukat a szerződéshez — nem voltak hajlandók az írásban vállalt határidő lejárta előtt elhagyni a tanyát. A család barátai és rokonai között még ma is él ennek a lisztet és darát patkánymérggel mérgező brutális bűntettnek az emléke, amely egy jottányival sem enyhébb, mint amilyen a férjgyilkos tiszaugi asszonyok merénylete volt.

De szólhatott volna a korai árvaság keserveiről is, hiszen már 14 éves korában itthagyták szülei. Éppen a legrosszabbkor, az első világháború második évében, amikor a mind nehezebbé váló megélhetés még a megértő rokoni szíveket is megkeményítette. Amikor gyermeklelke leginkább vágyott a szülői szeretetre.

1915-ben ment első munkahelyére, Nagybánhegyesre a „gőzparipán". (Feltehetően egyik anyai rokonához: Csepregi Mátyáshoz.) Még élt beteg édesanyja. Az örökké emlékezetes búcsúzásra, az édesanya aggódó intelmeire jó két évtizeddel később egy megindítóan kedves hangulatú verssel emlékezik vissza. A verset, mely (1937-ben az orosházi Demartsik nyomdában, az ifj. Tóth Pállal közösen kiadott Pusztai vadvirágok című, igénytelen kiállítású füzetben jelent meg,) a gondoskodó anyai szeretet kapkodó, ideges izgalma és a tétova gyermek ragaszkodása hatja át. Ez teszi mind a mondanivalót, mind a hangulatot egyaránt szaggatottá. A gondolatépítés mozaikszerű töredezettsége, a hétszer is alkalmazott három pont, továbbá az örökre összekapcsoló szeretet és a fizikai egymásmellettiséget megszüntető kényszerű, kikerülhetetlen válás ellentéte kívánja és indokolja ezt. A gondolat láthatóan kemény harvcot vív a bizonytalan verstechnikával. Szerencsére a forma csiszolásának nem esik áldozatul az érzés és a mondanivaló hitelessége, de a vers logikus szerkezete sem. Az alig kitapogatható zene sem zavar. Rózsa ugyanis szabadon bánik a ritmussal és a rímekkel. Mindegyik a szomorú tartalmi mondanivalónak rendelődik alá, amely nem enged sem elevenebb ritmikát, sem felfokozott hatású rímeket. A verssorokat szabálytalanul kapcsolják össze az enyhe rímillúziót keltő asszonáncok és a minőségileg alig-alig több, mint szokványos ragrímek. Ezáltal az érzésen, a mondanivalón marad a lényeg.

A bevezető szakasz akár tömör megfogalmazású próza is lehetne:

Szeme könnyes, arca szomorú,
Az ajka néma.
Szive elszorul, lelkéből
Fel-feltör néma zokogás ...
Mikor oly nehéz a válás ...
Óh, drága édesanya!

Költőivé a sejtetés teszi. Az a finom megoldás, amelyik a találó képelemek mögé odarejti a visszaemlékező költőt, aki a felejthetetlen pillanat hiteles rajzában fájdalmát és szeretetét is megvallja. Olyan egyszerűen, olyan tisztán, akár a népdalok. A refrénné váló „Óh, drága édesanya!" — felkiáltás ugyanis újfajta érzést és gondolatot is társít a leíráshoz. Benne a költő egyéni vallomása fogalmazódik meg, ugyanúgy, mint a „virágom, virágom" megszólítás is intim szerelmi vallomássá avatja a párválasztás tiszta dalát, a Tavaszi szél vizet áraszt-ot.

Utána már csökken a költőiség ereje. Az ábrázolás, amely ügyesen összefogta itt még a szívszorongató pillanat külső és belső sajátos megnyilvánulási jegyeit, kötészetté nem oldott prózába csap át. Az ifjú tudatában mélyen megrögződött utolsó anyai szavak hitelességéhez természetesen nem fér semmi kétség. Elhisszük, úgy volt minden, ahogy Rózsa leírta. Mindez azonban még nem költészet. Az élet prózáját nyújtó, tudatosan hiteles dokumentáció mindenkor gyöngíti a lírai vers hevét. Jelen esetben is. Inkább megtöri, mint fokozza a hangulatot.

Szerencsére záró tételként sikerült ellentétet alkalmaz Rózsa: a végső búcsút. Az állomásról „prüszkölve, dübörögve" induló gőzparipa és az utolsó ölelésre táruló anyai kar vizualitását s az utolsó anyai csók emlékét. Jól sikerült hangulati asszociáció ez. A képelemeket ugyanis azonos érzés köti-fogja össze. A prüszkölve, dübörögve induló mozdony amely messzire viszi és örökre elszakítja egymástól az egyetlen pillanat alatt egyszerre felnőtté öregedett gyermeket és az édesanyát, mintha csak kettőjük szívének viharát dübörögné. Egyformán tombol itt a dohogó, fájdalmasan sistergő, ijesztő fekete monstrum és a felzaklatott emberi szív.

Szép ez a lezárás. Logikailag is egységbe fogja a verset, amelyben nincs bántó moralizálás, sem oktató didakticizmus. Azt láttatja ez, hogy Rózsa jól érezte, mi a költészet. Szép, mert nem érzeleg, nem érvel, hanem ábrázol.

A világháború és a Tanácsköztársaság idejéről, magáról a 7 évig tartó cselédéletről — amint mondottuk is már — dalköltészete nem őriz élményeket. Munkakönyvéből tudjuk, hogy leghamarább 1922-ben mehetett Vásárhelyre, hogy kitanulja az asztalosságot. Élete sora ekkor kapott kedvezőbb fordulatot. Nemcsak a manuális munka szépsége ragadta meg itt, hanem a művelődés nagyobb lehetősége is. Tudatosan törekedett arra, hogy a szakma elismert munkásává váljék. Élvezte az alkotó tevékenység szépségeit. Gyönyörködni tudott a szépen megmunkált darabokban, kiváló iparos lett. Sokan őrzik ma is egy-egy pompás kivitelezésű munkadarabját Kardoskúton.

Ekkor ismerte fel azt is, milyen sokat jelent a nagyobb tudás, a szerteágazó ismeretés buzgón olvasni kezdte a keze ügyébe kerülő képes folyóiratokat és irodalmi alkotásokat, mindent válogatás nélkül. Szinte falta a betűt. Örült, ha színes, eleven történetre, vagy egy-egy kedves hangulatú versre akadt. Ezeken hosszasan elmélázott. Lelkes könyvbarát lett belőle. Mélyen átélte olvasmányait, s boldog volt, ha beszélhetett róluk. Azt mondják, hatásosan mesélt: tudott bánni a szóval és az érzelemmel.

Az a zárkózottság, amely anyja halála után hatalmába kerítette, s amelyet a pusztai béresélet, az ömnagára utaltság még csak fokozott, lassan oldódni kezdett. Váratlanul több ifjú kereste a kapcsolatot vele, akikkel főként Vásárhelyen, a Visszhang utcai olvasókörben

találkozott. Itt vitatta meg olvasmányait. Az olvasókör hamarosan második otthona lett. Itt került szoros kapcsolatba a műkedvelő előadásokkal, itt sejtette meg először azok közösségformáló, ízlésfejlesztő erejét. Itt talált magának megértő feleséget Dezső Ida személyében, akivel egy műkedvelő előadás alkalmával ismerkedett meg. A gazdasági válság kellős közepén, 1929 májusában aztán megesküdtek. Később az anyai jussát — amelyet szülei sohasem élveztek — a nagyszülők halála után megkapta, s így került vissza a Pusztára, Kardoskútra, az Aranyadér mellé, egy 12 holdas tanyába.

Szívesen vállalta a régi életformát. Szíve különben is mindig visszavágyott a végeláthatatlan rónára. Gyermekkori élményei is odakötötték. Ismerte íratlan törvényeit, nyugodt csöndességét, lakóinak köntörfalazás nélküli beszédét. Pusztai életének az adott újszerűséget, hogy a földművelés mellett az asztalosságot is folytatta. Istállót alakított át műhellyé. Istállóra nem volt szüksége, mert csak sertéseket nevelt és baromfit tartott.

Nem tudjuk, mikor és hogyan kezdett verset írni. Volt-e biztatója, bátorítója, vagy pusztán az újságokban, képeslapokban, elsősorban a Tolnai Világlapjában olvasott versekre reagált? Annyit tudunk mindössze, hogy már Vásárhelyen is próbálgatta erejét. Itt írt verseit és eleinte a Kardoskúton írottakat is csak a feleségének mutatta meg, mint a szemérmes ember, aki fél attól, hogy megmosolyogják érte.

Igazi lírai énjét minden kétséget kizáróan az Aranyad partján találta meg. Ott újraéledtek a régi pusztai élmények, s az új találkozás a földdel és a régi ismerősökkel tiszta örömet csalt a szívébe. Itt minden dalra ihlette: a családi fészek nyugodt békéje — amelyből egyetlen dolog hiányzott: az életerős, egészséges gyermek —, a gazda szemével látott határ, a tavaszi virágnyílás, a ringó kalásztenger, a hervadó ősz gazdag színpompája, a tél méla csöndje, az ősök emléke, a különböző népszokások. Felesége mondotta, hogy „sokszor a forgácsok zizegéséből, a gyalu *hersegéséből,* a lágyan hullámzó kalászok susogásából is dallamokat hallott. Dalra és ritmusra érzett munkája közben is. Ilyenkor abbahagyta munkáját, s nem folytatta, amíg csak el nem készült a vers, a dal. Sokszor a legyalult deszkákra írta rá ezeket, sőt nemegyszer a maga szerkesztette dallamot is rákottázta, mert megtanulta a hangjegyek használatát is.

A harmincas évek második felében már szomszédai-barátai is tudtak versírói-dalszerzői szenvedélyéről, mint ahogyan arról is, hogy a tanyai ifjúság műkedvelő előadásainak ő az egyik legnagyobb pártfogója feleségével együtt. Őt kérték fel arra, hogy a különböző darabokhoz, mindenekelőtt a közkedvelt népszínművekhez (Sárga csikó, A bor, A falu rossza, Piros bugyelláris stb.) színfalakat fessen. Nemegyszer levelezőlapokról másolt rájuk motívumokat, arra azonban mindig ügyelt, hogy azok az egyes témákhoz illőek legyenek.

Ezek a műkedvelő előadások az egész tanyavilágot lázba hozták. Szinte mindenki beavatott volt korra és vallásfelekezetre tekintet nélkül. A szervezésből, a művek ajánlásából különösen Breuer Oszkár, Kardoskút evangélikus papja vállalt oroszlánrészt magára. Vele került szoros kapcsolatba a katolikus Rózsa Imre. Ő indította el mint költőt és dalszerzőt a nyilvánosság felé. Ezeket olvashatjuk Breuer feljegyzéseiben Rózsa Imréről: „A műkedvelő előadások rendezésével kapcsolatban sokszor szinte naponta felkeresett egy mindig kócos, fekete hajú, halványkék szemű, különös-tüzes tekintetű fiatal ember: Rózsa Imre. Úgy 1936-ban, nem sokkal beiktatásom után, Juhász Nagy Vilmos olvasóköri elnök biztatására, nagy szerénykedve, szinte félősen előhozta szerzeményeinek kis gyűjteményét. Majd pedig bámulatos könnyedséggel a maga készítette citerájáin elkezdte nótázni igazi népi-paraszti gondolatokkal telt nótáit. Mivel több versében nem volt elég gördülékeny a ritmus, és volt néhány nehézkes kifejezése, azt javasoltam neki, képezze magát. Olvassa Petőfit, Aranyt, Adyt és József Attilát, hogy szókincse gyarapodjon. Hoztam neki gimnazista poetika és retorika könyveket. Nagy lelkesedéssel vetette magát bele az irodalomba. Önszorgalmából nemcsak a versszerkesztés titkait tanulta meg, hanem a kottát és a zeneszerkesz-

tést is. Úgy, hogy néhány év múlva egészen más hangvételű és ritmusú verseket kezdett írni."

Így született meg Breuer Oszkár buzgólkodása révén Rózsa egyetlen nyomtatásban megjelent versfüzére, a már említett Pusztai vadvirágok. A 24 oldalas kiadványban 12 verse kapott helyet. Ugyanannyi, mint amennyit kedves szomszédja, a szintén verselgető ifj. Tóth Pál közölt.

Tévednénk, ha azt mondanánk, hogy kiforrott versek ezek. Nem. Csak egy-egy sor, egy-egy találó kép és hangulat biztat azzal, hogy írójától még jobbakat is kaphatunk. Valójában nem mások, mint reményt ébresztő torzók. „Igazi vadvirágok: Pusztai vadvirágok' Színesek, illatosak és — elhagyottak!" — ahogy az ajánlást író Breuer mondja. Nem igényesek. Nem kívánkoznak úri asztalokra. Megelégszenek azzal, hogy hírt adnak a Puszta szépségéről, a Pusztán élő emberek őszinte érzéseiről. Nem kívánnak többet, mint hogy szívesen fogadják és megbecsüljék a tanyák lakói. Szerények, mint a népművészeti termékek, vagy mint a naív festők művei, amelyek nem azért készülnek, hogy éles szemű kritikusok megmosolyogják és kemény bírálatban részesítsék őket. Az ösztönös ráérzés a több bennük, nem a művészi tudatosság.

A kis füzet megjelenése mélyen szántó élményt jelentett Rózsának. Szemtanúk mondják, s maga Breuer is megerősíti, hogy amikor kihozták Kardoskútra, s a parókián kezébe vette, a meghatódottságán alig-alig tudott uralkodni. Egyszercsak énekelni kezdte a Himnuszt, váratlanul, szinte bevezetés nélkül. A jelenlevők megilletődötten nézték; mindnyájan átérezték, milyen ünnepélyes lehetett ez a pillanat annak a férfinak, aki önmaga erejéből küzdötte fel magát oda, hogy verseit nyomtatásban lássa.

A Pusztai vadvirágok kedvező fogadtatása nem tévesztette meg. Megérezte, hogy a citera nem elég ott, ahol a kifejezésre váró gondolat és érzés lantot és orgonát követel. Nem kellett sokat várnia reá, hamar megtalálta azt a területet, amelyen biztonságosabban mozoghatott. Ez a dalköltészet volt, amelyet a versírással párhuzamosan már korábban is művelt. Tévedés ne essék: nem fogta vissza pegazusát, és nem kiskorúsította le saját költői adottságait. Inkább csak okos számvetést tett erejével és valós, reális lehetőségeivel.

Úgy tűnik, hiába ajánlotta neki Breuer, nemigen forgatta sem Ady, sem József Attila verseskötéteit. Dalszövegeiből és azok nyelvi képeiből legalábbis erre nem találunk igazolást. Előképzettsége, polgári képeslapokon fejlődött ízlése amúgy sem tette alkalmassá arra, hogy együtt szárnyaljon Adyék képalkotó fantáziájával, és megértse azok szimbolista-expresszionista-szürrealista képeit, vagy hogy kiérezze műveik modern verszenéjét.

Mérhetetlen a távolság közöttük. Rózsára ugyanis azok a hamis, népi jellegű dalformák hatottak, amelyektől akkortájt hangos volt a magyar élet. Ezek úgy voltak népiesek, mint a népdrámává mélyülni nem tudó, társadalmi gondok helyett szerelmi történetté sekélyesedő dalos-táncos népszínművek. Olyan nótaszerzők hatása alá került, akik nem értették meg Bartók és Kodály tiszta népi zenéjét és népdalkutató fáradozásait, s inkább az érzelgős műdaloknak, a cigánydaloknak voltak a szálláscsinálói. Nem tapadt ez a dalköltés sem a múlt századok virágénekeihez, sem a század elején megújuló motívumkincshez, mint ahogy nem inspirálta a népköltészet ősi, atavisztikus műfajainak (mondókák, kiolvasók, altatók, gyermekjátékok, naphívogatók stb.) formai tisztasága és csodálatosan tiszta zenéje sem. Ez az oka annak, hogy dalainak a gyökerei nem ereszkedtek túl mélyre a népi talajba. Ezért lettek könnyen eltűnőek: csak egy generációnak jelentettek igazi örömöt és élményt. Persze, ez sem kevés. Ezért mondjuk bátran, jobban járt volna, ha valamilyen népdalgyűjteményt kap a kezébe, és megismeri a tiszta forrást, a nép költészetét.

A fentiekből egyenesen következik az is, hogy századunk elejének divatos nótaszerzőit nem szabad az irodalom magas mércéjével mérni. A Fráter Loránd-, a Dankó Pista-, a Tinódi Társaság, a Muzsikusok-Zeneszerzők-Írók Szövetkezete, az Igazság parasztíró köre tagjának lenni nem jelentett valós költői rangot, sem az, ha valaki a Magyar Muzsikus, a

Rádió Újság, a Kis Újság, a Film, Színház, Irodalom, a Magyar Zenealbum, a Százhúros hegedű, a Skála, esetleg a Magyar Zeneszó nótapályázatán aranykoszorús oklevelet nyert. Sok kistehetségű, kielégítetlen becsvágyú költőcske és „zeneszerző" nyergelte meg ezeket a lehetőségeket, és vívott ki magának kétes értékű sikereket azzal, hogy dalait a Magyar Zenealbum (ennek felelőtlen üzleti manővereit a pusztaföldvári Németh Béla szerkesztette, Orosházán megjelent Fényszóró első, 1937-es évfolyamának 2—3. száma ismertette) vagy más sokszorosító vállalat útján nyomtatásban is megjelentette.

Rózsa Imrét nem soroljuk ezek közé. Ő a Puszta kellős közepén valószínűleg nem tudott semmit sem arról, milyen üzleti érdekek és visszaélések penetrálták az „országos" pályázatokat. Ő hitt a mozgalomban és a pályaművek elbírálásának erkölcsösségében. Azokban az arany oklevelekben és babérkoszorúkban, érmekben és emlék-okiratokban, amelyekkel teleaggathatta szobáinak falait. Hogyne hitt volna, hiszen még lemezre is vették dalait, sőt a Szövegírók és Zeneszerzők Országos Szövetségének tagjaként haláláig tiszteletdíjakat is kapott.

Ha arra a kérdésre kellene válaszolnunk, mi is volt valójában Rózsa Imre, azt mondanánk: áldozat. Szerencsétlen áldozata egy kor hazugságának. Mint ilyen, nem volt egyedül. Másokat is félrevezetett az álnépieskedő, árvalányhajas-gyöngyösbokrétás magyarkodás. Ez természetesen nem lehet vigasz. Vigasz legfeljebb az, hogy a kortárs nótaszerzők legbecsületesebbjeinek egyike volt, aki a legtöbbet és a legigazabbat adta: az őszinte tiszta hitet.

Bevallom, csak azt a 45—50 dalát ismerem, amelyet Juhász Nagy Vilmos hozott el hozzám. (Sajnos, hagyatékához többszöri próbálkozás után sem tudtunk hozzájutni.) A legtöbbje sokszorosított kotta. Többnyire egy-egy kisebb zenekiadó vagy sokszorosító üzem (Muzsa, Magyar Zenealbum, Nótástarisznya, Magyar Muzsikus, Nótatarsoly, Pekáry Margit vállalata) jelentette meg őket. Nem kellett sok vizsgálódás hozzá, hogy észrevegyem: a dalszerzők szívesen társultak vele. Szinte versengtek szövegeinek megzenésítéséért. A kézhez kapott és átnézett nótáknak 16 társszerzője akadt, de 6 olyan is volt köztük, amelynek a dallamát maga Rózsa szerezte.

Vajon miért szerették verseit, holott személyes érdek nem befolyásolhatta válogatásukat? Ugyan milyen előnyöket is biztosíthatott volna nekik Rózsa? Valahol máshol kell keresnünk az igazi magyarázatot. Magában a versben, a szövegben! Az vonzotta mágnesként magához a „zeneszerző"-ket. A Puszta világának egységes, homogén élményanyaga és hiteles képisége, a népi nyelv tisztasága, amely megkönnyítette a dallamépítést akkor is, ha a vers szerkezeti felépítése a korabeli divatos műdalok hatására nemegyszer jócskán el is távolodott a tiszta népdaltól. Még ezzel a tehertétellel is több volt, érdekesebb volt az ő szövege, mint bármelyik szövegíró társáé.

Volt egy emlékezetes találkozásom vele 1950-ben. Egy értekezletre voltam hivatalos az írókat, költőket, képző- és zeneművészeket tömörítő Művészeti Dolgozók Szakszervezete orosházi csoportjához. Erre ő is kapott meghívást. Azzal tűnt ki közülünk (voltunk vagy tíz-tizenketten), hogy a „megtiszteltetést" amolyan székfoglalóval honorálta. Olyan gesztus volt ez, mint a Himnusz éneklése az első nyomtatásban megjelent műve láttán.

Két dalát olvasta fel. Nekem, akit bizonyára a szervezet kritikusának szemeltek ki, kisebb-nagyobb fenntartással tetszett mind a szituáció, mind a két vers népies hangja. Messziről érzett rajtuk Rózsának a Pusztához való erős kötődöttsége, költői hangvételének őszintesége — a népdalszerűség. Bizonyos azonban, hogy nem váltak egyetemes mondanivalójuakká. Csak egy kisebb réteg és egy szűkebb tájegység verseiként hatottak. Megformálásuk nélkülözte a népköltészet gazdag szimbolikáját, gondolatpárhuzamos szerkesztésmódját. Azokat a sajátosságokat, amelyeket a népdalokhoz tudatosan közelítő műköltők metaforává sekélyesítenek, vagy helyesen alkalmazni sohasem tudnak, mert nem képesek úgy azonosulni a tájjal (nincsen olyan szoros kapcsolatuk vele), hogy sajátmaguk érzésvilágának

rezonáns vonzásait fedezzék fel abban. Az ő dalkísérletei is nélkülözték ezeket a karakterisztikus vonásokat.

Nem sokkal e találkozás után önmaga vetett véget életének. Halála esztelen halál volt. Azt is mondhatnók, áldozata lett a dalnak. Egy családi összejövetel után, amelyre a helyi zenekar is elment, akartak pontos adatokat szerezni tőle az ott megjelent vidéki vendégekről, régi dalszerző barátairól. Második kihallgatása előtt aztán — megelégelve az élet csatáit, s félve attól, hogy egy-két régi irredenta dalát is számon kérik tőle — öngyilkos lett.

Kardoskút lakossága, a Külső-puszta népe tisztelettel őrzi emlékét. Hamarosan sírkövet állítottak hamvai fölé. Ott van a helyi temetőben, hogy tovább őrizze a „pusztai dalköltő" emlékét. Dalai közül ma is több forog közszájon, gyakran a rádióban is felhangzik egyik-másik.

Emlékezzünk rá egyik legkedvesebb dalával! Azzal, amelyiket a Hódmezővásárhelyi Kamarakórus 1947-es országos dalversenyén is bemutatott díjnyertes dalával: a Vásárhelyi-pusztával együtt. Benne van tömören egész élete és egyénisége.

Messze lakom ...

Messze lakom a pusztában az Aranyad-parton.
A fejemet gyöngyharmatos vadvirágra hajtom.
Itt élt apám, édesanyám, itt nőtt bölcsőm fája.
Itt susogott szerelemről a búza kalásza.

Bejártam már sok országot, hegyes-völgyes tájat,
De az Isten sehol szebbet nem teremtett nálad.
Fehér-meszelt tanyavilág, délibábos róna,
Olyan vagy, mint a szívemben a legszentebb rózsa.
(Te hullass majd vadvirágot csöndes sírhalmomra.)

A TANYÁK PUSZTULÁSA

A TANYÁK PUSZTULÁSA

SZENTI TIBOR

A hagyományos paraszti életmód a végnapjait éli. Parasztságunk túlnyomó többsége 1960-ban termelőszövetkezetekbe tömörült, a földet immár nem az apáról fiúra szálló paraszti tapasztalatok alapján, hanem fejlett agrotechnikai módszerekkel művelik. Lakáskultúrájukban, életmódjukban is gyökeres változás állott be. A Pusztáról sokan a városokba, falvakba húzódtak, s a fiatalok egyrésze az iparban, gyárakban helyezkedett el. A parasztság kis töredéke még a régi módon gazdálkodik ugyan, de a megváltozott körülmények miatt az ő életük sem azonos már a hagyományos paraszti élettel.

A fentebb említett gyökeres változás következtében a Pusztán is a tanyák feltartóztathatatlanul fogynak, pusztulnak. A tanyák egy részét még lakják ugyan, de az elhagyott tanyák sorsa megpecsételődött. A tanya akkor kezd pusztulni, amikor a gazdája végérvényesen rájön arra, hogy a hagyományos módon nem érdemes tovább gazdálkodni, a tanyán lakni.

A tanya pusztulásának is megvannak a fokozatai. A kiköltözéskor már nem kímélik. A rostély-ajtóról gorombán leszaggatják a beakasztó láncot, ha nem akar jönni, kitépik a fából. Az ajtókról — ha rosszak és értéktelenek — leverik a zárat, csak egy melléképületen hagyják még fenn. Ide berakják az ócska kacatot, amit nem tartanak érdemesnek magukkal vinni, de sajnálnak még végleg eldobni. Úgy gondolják, hogy egyszer majd ismét kijönnek, átválogatják újra és akkor elviszik. Erre azonban nem kerül sor.

Az ól ajtaját az arrajárók beszakítják kíváncsiságból, kiszórják a limlomot, válogatnak, néhány darabot elvisznek belőle, a többit szétverik vagy összetapossák. Ha a cserepeket leszedték, beázik a tapasztott padlás és beomlik.

A tanya falaira sem ügyelnek többé. Hurcolkodás közben a bútorokkal leütik a meszet, sok helyen még a tapasztást is. Kifeszítik a kemence faajtaját, az épületajtókat és ablakokat tokostól verik ki. Megbontják a tetőt, de néhány sor leszedése után, amint rájönnek, hogy a cserép széttöredezik és mállik — tehát semmire se jó — a munkát nem folytatják. Mások esetleg még a tetőzet faszerkezetét is szétbontjak, ha nem nagyon szuvas és korhadt.

Amint a tanya lakója kihúzta a lábát, a tanya nem él tovább, mert nincs már benne ember, akinek a jelenléte, testének melege temperálja a levegőjét, szárazon, nedvesen tartsa a falát. A félig lerombolt tanyák képe talán nem is olyan tragikus, hiszen lakója még mindig ragaszkodott néhány részéhez, egy-egy ablakkeret, gerenda, ajtó, cserép beépül a lakóházba, melléképületbe és tovább szolgálja az embert.

A tanya halálának sokkal szomorúbb formája, ha a gazdája még arra sem érdemesíti, hogy az értékeit mentse. Anélkül, hogy a tanyát bárki is bántaná, összedől. Először eltörik a szelemen. A cserepek lecsúsznak és ráesnek a padlásra. A tapasztott mennyezet több helyen beszakad, nagy lyukak keletkeznek, melyeken keresztül a szobából kilátni a kék égre. Jön az eső és ráül a tél hava. Leszakad a padlás és törmelék borítja a helyiségek padlózatát. A vastag tapaszrétegből a vékony lécek és nádszálak úgy bújnak elő,

mint a hullából a fehér bordák. Egy ideig a kóbor kutyáknak, rókáknak, görényeknek nyújt menedéket. A falak között megszűnik a tartás. Előbb a vékony elválasztó falak roppannak össze és forgácsolódnak szét az aláhulló fagerenda súlya alatt. A tanyavég két fala megbillen és kifele dől, beomlik a hátulja és az eleje. Felszáll a por, azután mindent vastag és szürke lepellel takar. A száraz vályogok szétporladnak a zuhanás erejétől, nem fogja már a közéjük kevert polyva és törek. Néhány nagy, fehér mészlemez, mint a pajzs, leválik a tapasztásról és őrzi még egy darabig a mintás papír barna, vörös, zöld és kék festett virágait.

Legtovább a kemence áll. Fél évig is fehéren virítva, messzire kilátszik a törmelék közül, mint halom tetején ülő hatalmas fehér sólyom, kémleli a határt. Agyagból, cserépdarabokból épült erős falát a fűtés, a kenyér és kalácssütés tüze keménnyé égette. A kéménynyílásnál, ahol a fal ledőlt mellőle, széthasad és továbbtöredezik. Beszakad a teteje és az oldala, majd lassan, egyre lejjebb kuporogva, elterül a törmeléken. Patkányok, menyétek, egerek fészkelnek a romokba.

Az eső sárrá dagasztja, a nap melege kemény halommá szárítja, a szél magokat hoz rá és szúrós gaz nő rajta, míg jönnek a traktorok és beszántják. Néhány évig vörösebb itt a föld és a hajdani családi tűzhely helyét szürkésfehér folt jelzi, míg a nagy ekevasak mélyen alá nem forgatják.

A melléképületek sorsa is ugyanez. A bokrokat kivágják, rőzsekötegeket kötnek, majd kupacot raknak belőle a dűlőút szélén. A fákat lánctalpas traktorokkal kirángatják. A gyökerek által feltépett üregeket már vissza sem temetik. Ezt a munkát is a gépeknek hagyják.

Általában az ásott kutakat sem kell betemetni. Amint megszűnik az állandó vízhúzás, az üregek falát burkoló téglák kilazulnak és a mélybe hullanak. A vízhúzáskor ugyanis a vödörből visszafröccsenő víz végigfolyt a téglaburkolaton, amely teleszívta magát nedvességgel, de lucskosan tartotta és kötötte a talajt is, amibe beleágyazódott. Amint a víz kiszáradt közüle, nőtt a távolság a téglák között, megrepedezett a föld és elengedte a burkolatot. Mögötte mozdul a morzsalékonnyá vált talaj is és a kút lassan feltöltődik. A deszkakáva és a vályú szétesik. A szelek belesodorják a kubikgödörbe. Ez is lassan kiszárad és feltöltődik, csak néhány sáscsomó próbál még nedvességet szívni, de víz híján hamar beérlelik pákájukat és a szálló, rőttes vattacsomókat a szélre bízzák.

A vödröt leakasztják és az így könnyűvé vált ostorfa egy ideig még lengedezik, azután, amint a gémhez rögzítő láncot vagy vaskarikát szétrágja a rozsda, leesik, mint a száraz ág. A gémet előbb-utóbb ismeretlen kezek eltörik és lóg, akár a tépett zászló. Az ágasfa töve kirohad és egy erős vihar a földre dönti.[1]

[1] A szerző munkáját „A tanya" c. 1972-ben az Országos Néprajzi és Nyelvjárási Gyűjtőpályázaton I. díjjal jutalmazott munkája „A tanya pusztulása" c. fejezete alapján készítette.

ADATKÖZLŐK
MUNKATÁRSAK ÉLETRAJZAI
UTÓSZÓ

ADATKÖZLŐK

Özv. Ács Lajosné (Joó Julianna) 81 éves, Orosháza, Posta u. 14., Ádász Bálint 80 éves, Orosháza, Cinkus, Pecercésháti dűlő, 50., Bakos János 46 éves, Kardoskút, Nagybogárzó dűlő 109., Boros Bálint 51 éves, Orosháza, Tatársánc, Pecercésháti dűlő 45., Böjti Margit 50 éves, Kardoskút, Csárpatelepi dűlő 52., Csáki Mihály 79 éves, Székkutas, Szőkehalmi dűlő V. 22., Csáki Mihályné 66 éves, Székkutas, Szőkehalmi dűlő V. 22., Czuczi Sándor 58 éves, Kardoskút, Fehértó, Barackosi dűlő 352., Czuczi Sándorné 50 éves, Kardoskút, Fehértó, Barackosi dűlő 352., Csepregi Mihályné (Aklan Jusztina) 62 éves, Orosháza, Deák Ferenc u. 32., Dani András 84 éves, Orosháza, Árpád u. 5., Farkas István 61 éves, Kardoskút, Fehértó, Hatablaki dűlő 355., Fazekas László 77 éves, Székkutas, Kakasszék, Éralja 159., Fehér Ferenc 55 éves, Kardoskút, Fehértó 333., Fejes Márton 78 éves, Orosháza, Pacsirta u. 24., Fejes Mártonné (Juhász Jusztina) 73 éves, Orosháza, Pacsirta u. 24., Fejes Zoltán 71 éves, Kardoskút, Búcsú-halom 465., Fekete József 78 éves, Kardoskút, Hatablaki dűlő 444., Fekete Sándor 81 éves, Orosháza, Töhötöm u. 3., Fekete Sándorné 79 éves, Orosháza, Töhötöm u. 3., Füvesi Mihály 94 éves, Székkutas, Nagybogárzó dűlő V. 97., Gabnai Antal 67 éves, Orosháza, Árpád u. 21., Galli Bálint 77 éves, Kardoskút, Cinkus dűlő 172., Galli Bálintné 61 éves, Kardoskút, Cinkus dűlő 172., Gilde Kálmán 60 éves tanító, Kardoskút, Fecskésparti iskola, Godács Imre István 71 éves, Székkutas, Sóstóparti dűlő V. 21., Gombkötő József 56 éves, Orosháza, Móricz Zsigmond u. 60., Gyömrei János 47 éves, Székkutas, Ficsér dűlő VI. 53., Gyömrei Jánosné 45 éves, Székkutas, Ficsér dűlő VI. 53., Hegedűs József 67 éves, Székkutas, Kakasszék, V. 38., özv. Herczegh Péterné (Szabó Ida) 80 éves, Székkutas, VII. 27., Héjja Antal 73 éves, Árpádhalom, Mágocsoldal 43., Juhász Zoltán 60 éves, Kardoskút, Hatablaki dűlő 376., Juhász Nagy István 80 éves, Székkutas, Éralja, IV. 169. , Juhász Nagy Vilmos 66 éves, Orosháza, Teréz u. 2/b., Kardos Ernő 72 éves, Orosháza, Lehel u. 45., özv. Kertész Imréné (Varró Mária) 74 éves, Székkutas, Kakasszék, Kápolna dűlő IV. 15., özv. Kérdő Ernőné 77 éves, Kardoskút, Aranyad dűlő 235., Koczka Pál 71 éves, Orosháza, Tél u. 14., Kokovai Józsefné 70 éves, Kardoskút, Barackosi dűlő 450., Kovács János 49 éves, Székkutas, Kakasszék, Kútvölgyszékér dűlő IV. 160., Kovács Lőrinc Székkutas, Kakasszék, Kútvölgy-székér dűlő IV. 160., Lencse Nándor 76 éves, Székkutas, Kanászhalmi dűlő V. 20., Lőrincz János 71 éves, Kardoskút, Marton István 74 éves, Kardoskút, Nagybogárzó dűlő 102., özv. Megyaszai Sándorné (Nagy Zsófia) 93 éves, Kardoskút, Fecskésparti dűlő 33., Ménesi János 68 éves, Székkutas, Pusztafeketehalom III. 91., Mészáros György Székkutas, Pósahalom, Csicsatéri dűlő III. 15., Násztor György 70 éves, Orosháza, Zrinyi u. 31., Németh Ferenc 74 éves, Orosháza, Cinkus, Mózeshalmi dűlő 598/a., özv. Németh Jánosné 81 éves, Orosháza, Lehel u. 57., Olasz Ernő 78 éves, Kardoskút, Hatablaki dűlő 370., Oláh Pérer 80 éves, Kardoskút, Cinkusi dűlő 175., Pap Lukács Jánosné 64 éves, Székkutas, Sóstópart, Fecskésparti dűlő VI. 87., Pap Lukács István 43 éves, Székkutas, Sóstópart, Fecskésparti dűlő VI. 87., Pap Lukács János 43 éves, Székkutas, Sóstópart, Fecskésparti dűlő VI. 87., Pál Flórián 72 éves, Kardoskút, Csártelepi dűlő 53., Pál Jánosné (Megyaszai Jusztina) 63 éves, Kardos-

kút, Fecskésparti dűlő 33., Plenter Béla 47 éves, Orosháza, Bajnok u. 12., Plenter Béláné 49 éves, Orosháza, Bajnok u. 12., id. Pintér János 80 éves, Székkutas, Határ dűlő VI. 83., Rácz Imre 77 éves, Kardoskút, Barackosi dűlő 413., Rácz Sándor 77 éves, Székkutas, Pósahalom, IV. 113., Rózsa Mihály 54 éves, Székkutas, Mózeshalmi dűlő V. 9., Samu Sándor 77 éves, Kardoskút, Sóstó dűlő 31., Samu Sándorné 74 éves, Kardoskút, Sóstó dűlő 31., Sin Lajos 86 éves, Orosháza, Móricz Zsigmond u. 57., Sin Lajos 59 éves, Orosháza, Rákóczi-telep, Iskola u. 100., Süle Bálint 26 éves, Orosháza, Bajcsy-Zsilinszky u. 78., özv. Süle Lajosné 80 éves, Orosháza, Lehel u. 66., Szántay István 77 éves, Kardoskút, Cinkus dűlő 557., Szabó Antal Orosháza, Töhötöm u. 40., Szemenyei Lajos 56 éves, Kardoskút, Barackosi dűlő 432., Szemenyei Sándor 45 éves, Kardoskút, Cinkus, Pecercésháti dűlő., L. (Lakatos) Tóth Ferenc 45 éves, Székkutas, Nagybogárzó dűlő VI. 16., Tóth Imre 72 éves, Kardoskút, Határ dűlő 464., Török Bálint 74 éves, Székkutas, Pusztafeketehalom, Lakiteleki dűlő, III. 30., Török Imre 72 éves, Székkutas, III. 107., Udvari József Székkutas, V. 77., Udvari József 70 éves, Székkutas, VII. 23., Ujj Istvánné (Németh Julianna) 74 éves, Orosháza, Thék Endre u. 7/a., Varró Anna 60 éves, Székkutas, Kakasszék, Kápolna dűlő IV. 15., Vígh Imre 75 éves, Székkutas, Vörös Hadsereg u. 13., és Vörös Mihály 73 éves, Kardoskút, Fehértó-part.

Adatközlőimnek hálás köszönetet mondok azért a szíves támogatásért, amelyben kutatásaim során részesítettek.

A könyv tematikájának kialakításához sok értékes tanácsot kaptam dr. Katona Imre egyetemi docenstől (Budapest), dr. Balogh István levéltárigazgatótól (Nyíregyháza) és dr. Hofer Tamás tudományos főmunkatárstól (Budapest).

Értékes anyagot gyűjtött Gémes Gyula, Nagy Gyuláné és Juhász Nagy Vilmos. Az anyag gyűjtésében a pusztai iskolák tanulói is részt vettek. Az adatgyűjtő iskolák és a gyűjtést irányító tanárok, tanítók: Kardoskút: Belterületi iskola (Lantos György igazgató, Csotó Nagy István), pusztaközponti iskola (Lenti József), fecskésparti iskola (Gilde Kálmán) és cinkusi iskola (Urszuly János). Székkutas: hatablaki iskola (Székely Imre), csajági iskola (Eszes Illés), szőkehalmi iskola (Bereczki Jenőné), kakasszéki iskola (Rácz Istvánné) és pusztafeketehalmi iskola (Kovács József és Kovács Józsefné). Árpádhalom: mágocsoldali iskola (Hódy Lászlóné).

Köszönettel tartozom Kárász József írónak (Hódmezővásárhely) adatszolgáltatásért és a tudományos kutatás területén nyújtott támogatásért. A gyűjtött anyag egy részletének összeállításáért Beck Zsuzsanna gimnáziumi tanulónak, kiegészítő helytörténeti adatokért dr. Hajdú József ügyésznek, egy szakmai részlet kidolgozásáért Koszorús Oszkár könyvtárosnak, míg Knotik Mártának (Szeged) szakmai tanácsaiért mondok köszönetet Dr. Hajdu Mihály egyetemi adjunktus (Budapest) és dr. Szabó Ferenc levéltárigazgató (Gyula) a könyv fogantatásától a születéséig féltő szeretettel és nagy figyelemmel kísérték és számtalanszor segítették munkámat. Fogadják hálás köszönetemet.

A parasztlektorok lelkiismeretes munkája nélkül sok becses adattal, művelődéstörténeti részlettel szegényebb lenne munkánk, ezért: Csizmadia Imre, Dani András, Györgyi Lajos, Juhász Nagy Vilmos, Koczka Pál, Násztor György, Pál Flórián, Sárközi Ferenc, *erdős* Tóth Sándor, Varga Ferenc és Ujj Istvánné parasztlektoroknak ezúton is köszönöm áldozatos munkájukat. Juhász Nagy Vilmos és Koczka Pál különösen sokat segítettek az anyaggyűjtés előkészítésében és a feldolgozásban. A parasztlektorok a kézirat átdolgozása, kiegészítése során is komoly segítséget nyújtottak a szerzőnek.

Dr. Barabás Jenő egyetemi docens (Budapest) magas színvonalú, gondos lektori munkája nagyban hozzájárult ahhoz, hogy a sok-sok ember közös munkája méltó legyen az immár véglegesen kipusztuló hagyományos paraszti élet emlékéhez. Később is, egészen a kézirat nyomdába adásáig sok értékes segítséget kaptam tőle. Köszönettel tartozom érte.

MUNKATÁRSAK ÉLETRAJZAI

Szerzők:

Dr. Bálint Sándor

Szegeden született 1904-ben. Iskoláit szülővárosában végezte. Hermann Antal és Solymossy Sándor tanítványa volt. 1934-ben a Szegedi Tudományegyetem magántanára, majd 1947-től 1965-ig a professzora lett. Azóta nyugdíjba vonulva dolgozik. Kutatási területe a szegedi nagytáj és a magyar vallási néphagyomány. Főbb művei: Népünk ünnepei (1938), Szegedi szótár (1957), Szeged városa (1959), A szegedi paprika (1962), A szegedi nép (1968), A szegedi példabeszédek és jeles mondások (1972). Előkészületben: Tombácz János meséi. Néhány békési vonatkozású tanulmányt is írt. Szegeden él.

Beck Zoltán

Simontornyán született 1934-ben. Egyetemi tanulmányait a szegedi egyetemen végezte. 1957-től az orosházi Táncsics Mihály Gimnázium magyar-történelem szakos tanára, 1963—67 között a békéscsabai Munkácsy Mihály Múzeum néprajzos-muzeológusa volt. A néprajzi és honismereti szakkör mozgalom ismert szakembere. Több rangos helytörténeti monográfia munkatársa, önálló néprajzi kötete is jelent meg. Néprajzi stúdiumokon kívül irodalomtörténeti és helytörténeti tevékenységet is folytat. 1973-tól ismét a békéscsabai Munkácsy Mihály Múzeum népművelés-néprajz szakos múzeológusa.

Elek László

1920-ban született Okányban. Apja vásárhelyi származású. A középiskolai tanulmányait a szeghalmi Péter András Gimnázium s egyetemi tanulmányait a debreceni tudományegyetemen végezte, mint magyar-angol szakos középiskolai tanár. 1942-től az orosházi Táncsics Mihály Gimnáziumban tanított s 1950-től középiskolai szakfelügyelő is volt. 1960-tól a szarvasi ovónőképző intézet irodalom szakos tanára. Kutatási területei: a reformkor és a század végi irodalom, gyermekirodalom és műelemzés. Jelentősebb munkái: Justh Zsigmond (1964), Orosháza művelődéstörténete (1965), A könyv mestere, Kner Imre levelezése (1970), Gyermekversek elemzése (1972). Jelenleg Vajda Péterrel foglalkozik.

Dr. Grezsa Ferenc

1932. július 16-án született Kiskunmajsán. Tanulmányait a szegedi tudományegyetem bölcsészettudományi karán végezte. 1957 óta tanára, majd igazgatója a hódmezővásárhelyi Bethlen Gábor Gimnáziumnak. Irodalmi munkássága: részt vett Juhász Gyula összes műveinek kiadásában, irodalmi szakfolyóiratokban tanulmányai, kritikái jelentek meg.

Dr. Hajdú Mihály

Orosházán született 1933-ban. Parasztcsaládból származik. Az orosházi Táncsics Mihály Gimnáziumban érettségizett és Kardoskút községben tanított. Itt kezdett néprajzzal és nyelvészettel foglalkozni. Egyetemi tanulmányainak elvégzése után néhány évig tanított az orosházi mezőgazdasági technikumban. Nyelvészetből doktorált, majd ösztöndíjas aspiráns lett. Kandidátusi értekezését 1970-ben védte meg. Jelenleg az ELTE Magyar nyelvtörténeti és nyelvjárástani Tanszéken dolgozik. Kutatóterülete a magyar dialektológia és névtan. Munkái: A magyar nyelvjárási olvasókönyv és Magyar becézőnevek története. A Magyar Nyelvtudományi Társaság titkára.

Dr. Kiss István

Pusztaföldváron született 1910-ben. Az orosházi felső mezőgazdasági iskolában érettségizett. Felsőfokú tanulmányait a Szegedi Tanárképző Főiskolán és a szegedi tudományegyetemen végezte. Tanítóképző intézeti tanári oklevelét 1936-ban nyerte. A kőszegi Áll. Tanítóképző Intézetben 1936-tól 1939-ig, a lévai Áll. Tanítóképző Intézetben 1939-től 1942-ig, majd a pápai Ref. Tanítóképző Intézetben 1942-től 1948-ig működött. Ugyanott 1949-ben az I. sz. Áll. Tanítónőképző Intézet tanára volt. 1949-től a Szegedi Tanárképző Főiskolán, a Növénytani Tanszéken mint főiskolai tanár és tanszékvezető működik. Botanikai doktorátusát a szegedi tudományegyetemen nyerte 1939-ben. Tudományos kutatási területe: algológia, illetve a hazai szikesek mikrovegetációja. Több könyvet írt és több száz tudományos tanulmány, értekezés szerzője.

Dr. László Gyula

1910-ben született Kőhalomban (Nagyküküllő vm.), tanszékvezető egyetemi tanár, a történettudományok doktora. Fontosabb szolgálati helyei: Magyar Nemzeti Múzeum, kolozsvári tudományegyetem, Országos Múzeumi Központ és az Eötvös Loránd Tudományegyetem. Számos könyve és 250-nél több tanulmánya jelent meg eddig. Munkássága egyrészt régészeti területen, másrészt a művészettörténet, művészetkutatás területén bontakozott ki, amellett pedig mint képzőművész is részt vesz szellemi életünkben. Dolgozataira jellemző az a törekvés, hogy tiszta magyarsággal és közérthetően fejezte ki a legbonyolultabb kérdéseket is.

S. Nagy Anikó

Orosházán született 1946-ban. Orosházán érettségizett. Az 1962/63. iskolai évben az országos középiskolai versenyben a „Kihaló kismesterségek Orosházán" című tanulmányával a II. helyezést érte el. Egyetemi tanulmányait az ELTE Bölcsészettudományi Karán régészet-történelem szakán végezte 1970-ben. 1970-től a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum muzeológusa.

Nagy Zoltán

Orosházán született 1952-ben. A budapesti Szabó József Geológiai Technikumban technikusi oklevelet szerzett. 1972 márciusától az orosházi Szántó Kovács Múzeum dolgozója. Az ELTE Bölcsészettudományi Kara néprajz-régészet szakos hallgatója.

Dr. Péczely György

Budapesten született 1929-ben Édesapja: dr. Péczely Attila orvos, népzenekutató volt. Hódmezővásárhelyen a Bethlen Gábor Ref. Gimnáziumban érettségizett. Egyetemi tanulmányait a budapesti és szegedi tudományegyetemen földrajz-matematika és meteorológia szakán végezte. Egyetemi doktorátusát a budapesti ELTE-n szerezte meteorológia fő- és matematika melléktárgyból. 1953 óta az Országos Meteorológiai Intézet tudományos kutatója. 1973 óta tanszékvezető egyetemi tanár a Szegedi József Attila Tudományegyetemen. Kutatási területe: éghajlattan és hidrometeorológia. 1964-ben a földrajztudományok kandidátusa és 1970-ben a földrajztudományok doktora lett. Öt könyve és mintegy 100 tudományos dolgozata jelent meg. Az ENSZ keretében működő Meteorológiai Világszervezet (Genf) Éghajlati Bizottságának magyar tagja.

Dr. Sipka Sándor

1912 november 24-én született Hódmezővásárhelyen. Ugyanott végezte az elemi és középiskolai tanulmányait. Magyar-latin-orosz szakos középiskolai tanári oklevelét a debrecei és a budapesti egyetemen szerezte. Hosszú ideig működött a hódmezővásárhelyi Bethlen Gábor Gimnáziumban. Jelenleg a szegedi JATE Bölcsészettudományi Karának szakdidaktikusa. Írásaiban irodalomtörténeti, nyelvészeti, pedagógiai és szakmódszertani kérdésekkel foglalkozik.

Dr. Sterbetz István

Nagyszénáson született 1924-ben. Szarvason, az Vajda Péter Evangélikus Gimnáziumban érettségizett. Debreceni Agráregyetemet 1946-ban végezte el. Gödöllőn az agrártudományi egyetemen doktorált 1964-ben. 1963-ig állami gazdaságokban dolgozott. 1963-tól a Madártani Intézet tudományos munkatársa, jelenleg igazgatóhelyettes. Érdeklődési köre: az alföldi szikes puszták és folyó-árterek madártani kutatása. Ennek során létesült a kardoskúti természetvédelmi terület, amelyet rendszeresen tanulmányoz. Négy könyve jelent meg és számos tanulmányt írt szakfolyóiratokban.

Dr. Szabó Ferenc

Orosházán született 1935-ben. Parasztcsaládból származik. Az orosházi Táncsics Mihály Gimnáziumban érettségizett 1955-ben. Ugyanabban az évben az országos középiskolai tanulmányi versenyen történelemből első helyen végzett. Egyetemi tanulmányait a szegedi tudományegyetem bölcsészettudományi karán végezte magyar-történelem szakon. Egyetemi évei alatt Bálint Sándor professzornál néprajzi stúdiumokat is folytatott és 1961-ben néprajzból doktorált. Rövid szarvasi tanároskodása után 1960-tól 1965-ig a Szegedi Levéltár munkatársa lett. 1965 óta a Békés megyei Levéltár igazgatója. Munkatársa volt az Orosháza története és néprajza c. monográfiának, valamint az Orosházi Múzeum Évkönyveinek. Szerkesztette: a Tanácsköztársaság Békés megyében c. tanulmánykötetet, Mezőberény és Vésztő monográfiáit. Önálló munkája a Dél-Alföldi betyárvilág (1964) és Dél-Tiszántúli munkásszerződések (1966). 1967 óta a Békési Élet felelős szerkesztője.

Szabó István

Orosházán született 1950-ben parasztcsaládból. Szülővárosában érettségizett. A keszthelyi Agrártudományi Egyetem utolsó éves hallgatója, agrármérnökjelölt. Szakmai tanulmányai mellett főként a botanika és az etnográfia érdekli. Tudományos pályára készül és ott kíván elhelyezkedni.

Szenti Tibor

1939-ben született Hódmezővásárhelyen. A helybeli Bethlen Gábor Gimnáziumban érettségizett. Utána Óbudára került, ahol középfokú közegészségügyi, járványügyi szakképesítést nyert. 1960-ban a Csongrád megyei Közegészségügyi, Járványügyi Állomáshoz került. Első elbeszélése 1966-ban jelent meg a Csongrád megyei Hírlapban. 1972-ben a Tanya c. munkájával az országos Néprajzi és Nyelvjárási Gyűjtőpályázaton első díjat nyert.

Lektorok:

a) Szaklektor

Dr. Barabás Jenő

Böde községben (Zala m.) született 1920-ban. Középiskoláit Zalaegerszegen végezte. Egyetemre Pécsett és Budapesten járt a Bölcsészettudományi Kar történelem-földrajz-magyar szakára. E tanár-szakok mellett foglalkozott néprajzzal is és abból doktorált. Néhány éven keresztül tanított, majd múzeumi területen dolgozott. 1952 óta az ELTE Bölcsészettudományi Karának Tárgyi Néprajzi Tanszékén dolgozik, jelenleg docensként. Kutatási területe: népi építkezés, település, gazdálkodás, továbbá elméleti módszertani kérdések. E tárgykörből jelent meg Kartográfiai módszer a néprajzban c. munkája. A Gyulai Múzeum kiadásában jelentette meg a „Békés megye néprajza a 18. században" c. munkáját. Számos dolgozata jelent meg a hazai és külföldi szakfolyóiratokban. A közeljövőben megjelenő Magyar Néprajzi Atlasz szerkesztője, a néprajztudomány kandidátusa.

b) Parasztlektorok:

Czizmadia Imre

Orosházán született 1902-ben. 11 éves koráig szüleivel a derekegyházi Nagy-Ujvárosi pusztán élt. Elemi iskoláit Orosházán, az utolsó évet a fecskésparti iskolában végezte, mert szülei a Vásárhelyi-puszta Görbe Szik (kis Sós-tó) nevű részére költöztek. Miután édesapja az első világháborúban elesett, a gazdálkodás a 12 éves gyerek nyakába szakadt. Egy darabig édesanyja, s részben Orosházán lakó apai nagyapja irányította, majd 21 éves korában, 1924-ben megnősült. Utána teljesen önállóan gazdálkodott egészen 1960-ig. Ekkor az orosházi Vörös Csillag Termelőszövetkezetbe lépett, ahol 1964-ig dolgozott. Betegsége következtében járadékos lett és Orosházán él. Már kora gyerekkorától kezdve nagyon szeretett olvasni, s közel kétezer kötetes könyvtára van. Élete alkonyán könyvei között él.

Dani András

Orosházán született 1886-ban. Gyerekkorát az orosházi határban levő *tanítóföldön* töltötte, melyet 17 évig haszonbérbe bírtak. 1911-ben nősült, s akkor külön eresztette az apja. A tanítóföldről került ki a Vásárhelyi-pusztára. Cinkuson, az öregapja földjén gazdálkodott egészen addig, míg a fia meg nem nősült. A cinkusi Dani-féle föld 16 kishold volt, de mellé kifogta az öreg Vizi Sándor 28 kishold földjét, melyet 18 évig munkált haszonbérbe. Szép jószágállománya és mindig jó gabonája volt. Minden gépet megvett, amit egy kisember használhatott. Gazdálkodásának végén traktort is szerzett. Szeges cséplőjét pedig járgány hajtotta. Hosszabb ideig magtermesztéssel is foglalkozott. 1937-ben beköltözött Orosházára lakni. Világéletében nagyon szeretett olvasni.

Györgyi Lajos

Orosházán született 1908-ban. A Vásárhelyi-pusztával határos pusztaföldvári tanyavilágban élt szüleivel, s a közeli tanyai iskolában végezte az elemi iskoláit, majd tanítója rábeszélésére magánúton elvégezte a polgári iskolát. A két világháború között a gazdálkodás mellett főleg parasztmozgalmi munkában vett részt és a népi írók neveltjeként kapcsolódott be a második világháború befejeztével a Kisgazdapárt programjával az ország újjáépítésébe. Tagja volt az 1944. december 21-én alakult debreceni ideiglenes nemzetgyűlésnek, majd az 1945-ös és az 1947-es választott országgyűlésnek a feloszlatásáig. Az ezt követő húsz évben mint egyéni gazda, mint napszámos, majd termelőszövetkezeti tag és állami vállalati munkás dolgozott. Az utóbbi munkakörből került nyugdíjba.

Juhász Nagy Vilmos

A Vásárhelyi-pusztán született 1904-ben. Négy polgárit végzett Orosházán. Közvetlenül utána elvégezte a kétéves gazdasági iskolát Hódmezővásárhelyen. Mint csereifjú, közel egy évig tanulmányúton járt Németországban. Mint legényember a Kardoskúti Ifjúsági Egyesületben különféle tisztségeket viselt. 1928-ban nősült, s ekkor ment külön kenyérre az apjától, illetve szülei Orosházára költöztek. 10 évig volt az Aranyadhalmi Olvasókör műkedvelő rendezője, később a Kardoskúti Olvasókörnek hosszú ideig elnöke. A kardoskúti Hangya Szövetkezetnek igazgatója, éveken keresztül a Puszta egyik felének gazdasági elöljárója volt. Részt vett a vásárhelykutasi írótalálkozón, a Simándi Béla által kiadott Tanyai Írások c. kéthavonként megjelenő újság szerkesztőségi tagja is volt. Több cikke jelent meg különféle újságokban, 10 éven keresztül a kardoskúti Rákóczi Tsz-ben dolgozott. Életében nagyon sokat olvasott.

Koczka Pál

Orosházán született 1899-ben. Iskoláit Orosházán végezte. Utána az orosházi határ Bónum nevű — a Vásárhelyi-puszta szomszédságában levő — részén 7 kat. holdas tanyásbirtokon dolgozott apjával egykarra. Két évig vett részt az első világháborúban, majd az akkor megalakuló nemzeti hadseregben szolgált két évig s utána megnősült. Hét évig együtt gazdálkodott özvegy édesanyjával, majd 1952-ig önállóan gazdálkodott. Ekkor belépett az orosházi Új Élet Termelőszövetkezetbe. 1953-ban kilépett, s 1960-ig önállóan gazdálkodott 8,5 kat. hold földön. 1960-ban az orosházi Vörös Csillag Tsz-be lépett, ahonnan 1970-ben ment nyugdíjba. A tsz-ben az állattenyésztési részlegben mint brigádvezető dolgozott. 1945 után a megalakuló Nemzeti Paraszt Párt orosházi csoportjának elnöke, az orosházi Nemzeti Bizottság alelnöke volt. 1955-ben pedig az orosházi 48-as Kossuth Olvasókör elnöke lett, s ezt a tisztséget viselte a kör megszűnéséig, 1962-ig. A paraszti munkája mellett mindig érdekelték a közügyek.

Násztor György

Orosházán született 1901-ben. Apja béresként, tanyásként kezdte az orosházi határban. Elemi iskoláit az Orosháza Monori-úti tanyai iskolában végezte. 1925-ben nősült és 1938-ig az édesapja keze munkájával szerzett 54 kisholdas birtokán az apja keze alatt dolgozott. Az önálló gazdálkodást 19 kat. holdon (bérlettel együtt) kezdte. A korszerű gazdálkodás mellett kezdettől fogva közügyekkel, főleg szövetkezeti ügyekkel foglalkozott. 1933-tól az Orosháza-monori Hangya Szövetkezet igazgatósági tagja, majd 1949-ig ügyvezető igazgatója. Az Orosháza-Monori Gazdakör alapító tagja és jegyzője 1947-ig. Különféle szakegyesületekben különböző tisztségeket töltött be. Közben 1937/1938-ban ezüstkalászos téli mező-

gazdasági tanfolyamot végzett. A monori Hangya Szövetkezet vezetése és a Gazdakörben viselt tisztsége mellett megszervezte az országban az első mezőgazdasági gépszövetkezetet, amely 1960-ig működött, s végig elnöke volt. Községi, járási, megyei mezőgazdasági bizottságnak tagja, hegyközségi választmányi tag, s körzeti marhalevélkezelő volt 14 esztendeig. Eredményes munkájáért a Külkereskedelmi Minisztertől, Faluszövetségtől, Orsz. Mezőgazdasági Egyesülettől és a Békés megyei Állattenyésztők Egyesületétől a mezőgazdasági termelés és az állattenyésztés érdekében kifejtett munkájáért több kitüntetést kapott. 1945 után Nemzeti Bizottsági tag, a Paraszt Párt helyi titkára, képviselőtestületi, később választott tanácstag volt. Jelenleg az orosházi Dózsa Tsz nyugdíjasa.

Pál Flórián

Hódmezővásárhelyen született 1899-ben. Elemi iskoláit szülővárosában végezte. 1926-tól 1960-ig önállóan gazdálkodott 19 kishold földön, amely a fecskési részen feküdt. Időnként haszonbéres és feles földet is fogott, 5—6 holdtól 20—25 holdig terjedt a bérlete. A szép marhaállományáról ismerték a környéken. Törzskönyvezett jószágokat nevelt. az üszői kapósak voltak. Elsőrendű hízómarháit keresték. A hízott bikái külföldre kerültek vágóra. A Sóstóparti Olvasókör jegyzője is volt. Az utóbbi időkben korszerű gépekkel gazdálkodott. 1968 óta Orosházán él.

Sárközi Ferenc

Orosházán született 1896-ban. Az elemi iskolát Orosházán, az Aradi-úti tanyai iskolában végezte. Majd géplakatos segédlevelet nyert, kevés ideig műhelyben is dolgozott, több nyáron gépkezelő volt cséplőgép mellett. Nősülése után két évig még az apja 13 kat. holdas földjén dolgozott. 1930 után önálló lett, feléből munkálta az apja földjét. 1947-ben beköltözött Orosházára, s onnan gazdálkodott. 1952-ben belépett az orosházi Új Élet Termelőszövetkezetbe, ahol 2 évig dolgozott. 1953-ban kilépett, majd 1960-ban az orosházi Szabadság Tsz-be lépett. Ott ellenőrző bizottsági tag is volt. 70 éves korában ment nyugdíjba. Részt vett a város szakszervezeti életében, hosszú időn keresztül a MEDOSZ elnöke volt. Mindig komolyan érdeklődött a szakszervezeti és politikai élet iránt.

***Erdős* Tóth Sándor**

Orosházán született 1899-ben. Iskoláit az Orosháza-Monori úti tanyai iskolában végezte. 12 éves korában árván maradt, 22 éves kora óta önállóan gazdálkodott a 10 kat. holdas családi kisbirtokon. Katonaidejének letöltése után, 1921-ben megnősült. Később a felesége hasonló terjedelmű földjét is művelte egy darabig haszonbérbe anyósától. 1951-ben belépett a Táncsics Termelőszövetkezetbe, 1956-ban kilépett, majd 1960-ban ismét belépett, de az orosházi Dózsa Tsz-be. A termelőszövetkezetben 2 évig mint brigádvezető, majd 7 évig mint könyvelő dolgozott. 1964-ben nyugdíjba ment. A paraszti munkája mellett mindig érdekelték a közügyek, különösen a kulturális ügyek. Az Orosháza-monori Hangya Szövetkezetnek 25 évig felügyelő bizottsági elnöke, a Monori Gazdakörnek mindvégig pénztárosa, a Monori Önkéntes Tűzoltó Testületnek pedig elnöke és parancsnoka volt hadnagyi ranggal. 1932-től 1972-ig a monori tanyaközpont kulturális ügyeit irányította: színjátszó csoportot vezetett. A Monori-úti iskolában működő Bakó József költő-tanító segítőtársa volt a kultura területén. 10 éve városi tanácstag. A Hazafias Népfront-bizottság tagja.

Ujj Istvánné (Németh Julianna)

Orosházán született 1897-ben tősgyökeres orosházi családból. Ősei Orosháza alapításakor jöttek Zombáról. A nagybibliában a leszármazást beírták és *fíról-fire* hagyták. Orosházán járt iskolába, utána a Vásárhelyi-pusztán a tatársánci dűlőben levő tanyájukon nevelkedett. Sokat olvasó családban nőtt fel. 1918-ban az Újj-családba került s az apácai határban levő tanyán gazdálkodtak. Rövidesen házat építettek Orosházán. Az orosházi evangélikus nőegylet lelkes tagja és az Orosházi Kisbirtokosok Nőszövetségének elnöke volt. Egy ideig iskolai Szülői Munkaközösség elnöke is volt.

Varga Ferenc

Orosházán született 1900-ban. Hat elemit és egy polgári iskolát végzett. Orvos szeretett volna lenni, de közben kiütött az első világháború. A 12 kisholdon dolgozó apja az első világháborúban maradt. Mint legidősebb fiú, az édesanyjával együtt gazdálkodott a nősülésig. Egy évig részt vett az első világháborúban. Leszerelés után megnősült, s az orosházi határ Szikhát nevű részében gazdálkodott a család kisbirtokán 1952-ig. Majdnem minden évben 8—10 hold haszonbéres vagy feles földet is fogott. 1952-ben az orosházi Dózsa Termelőszövetkezetbe lépett, majd 1955-ben kilépett. Véglegesen 1960-ban lépett be az orosházi Dózsa Termelőszövetkezetbe, ahol 1965-ig dolgozott. Majd felesége halála után 5 évig Fábiánsebestyénben élt. 1971-ben jött haza Orosházára. Az orosházi 48-as Olvasókör jegyzője is volt. A paraszti munka intenzív végzése mellett verseket is írt, amelyek a helyi lapokban jelentek meg. Az irodalmi életet mindig figyelemmel kísérte. Művészek, írók szívesen keresték a barátságát.

Grafikusok

Szemenyei Bálint

Orosházán született 1942-ben. Szülővárosában érettségizett. A budapesti Építőipari és Közlekedési Egyetem Építészmérnöki Karán nyert mérnöki diplomát 1965-ben. Azóta Orosháza város dolgozója, 1968 óta főmérnöki beosztásban dolgozik. Jelenleg a Tervcsoport vezetője. Keresi azokat a népi építészeti jegyeket, amelyeket a ma építészetében mint örökséget tovább kell ápolni. A népi építészet formái között a szerkezetet kutatja és a hagyományos építőanyagok megjelenési formáját tanulmányozza.

Gyúró István

Orosházán született 1939-ben. Orosházán érettségizett. Itt Kerti Károly Munkácsy-díjas festőművész volt a rajztanára. A Képzőművészeti Főiskolát 1963-ban végezte, ahol Kádár György és Ék Sándor voltak a mesterei. Néhány éven keresztül rajztanárként működött. Tagja a Művészeti Alapnak. Grafikával foglalkozik. Több csoportos országos kiállításon vett részt.

Adatközlők

Fekete Sándor

Orosházán született 1892-ben. Elemi iskoláit részben Orosházán, részben a Vásárhelyi-pusztán, a cinkusi iskolában végezte. Iskola után az apja 42 kisholdas gazdaságában dolgozott. A család gyakori vendége volt János öregbátyja (F. S. nagyapjának a bátyja), aki

mint lovas nemzetőr részt vett a szabadságharcban is. Sokat beszélt, mesélt róla. Így F. S. emlékezete az öregbátyján keresztül visszanyúlik egészen a múlt század közepéig. 1913-ban vonult be katonának a 8. honvéd gyalogezredbe, Lugosra. Ott érte a világháború. 1916-ban nősült. 1918-ban szabadult meg a katonaságtól. 1922-ig apjával közösen gazdálkodtak, utána önállóan gazdálkodott 42 kat. holdon, később pedig a családok között szétosztotta, neki 15 hold maradt, amelyen 1960-ig gazdálkodott. Ekkor belépett az orosházi Szabadság Termelőszövetkezetbe. 70 éves korában az orosházi evangélikus egyház harangozója. Ott 7 évig szolgált. A két helyen összesen 10 évet dolgozott és tsz-nyugdíjas lett. Annak idején igyekezett korszerűen gazdálkodni, felesége rengeteg gyöntyúkot tartott (*gyöngytyúkos* Fekete). A gazdálkodás mellett világéletében érdekelték a történelmi események. Összeállította a Fekete-család családfáját. Háromszor kereste fel Zombát, ahonnan az ősei származtak. Téglát is hozott a zombai imaház alapjából, melyet a kardoskúti ev. templomban helyezett el. Élete vége felé megírta az önéletrajzát, amely a Gyulai Levéltárba került.

Galli Bálint

A Vásárhelyi-pusztán született 1894-ben. Egy osztályt a fehértói iskolában járt, kettőt pedig Mokrinban (Torontál m.), mert szülei oda költöztek. 10 év múlva ismét a Pusztára kerültek. Szülei 10 kat. hold földön gazdálkodtak. 12 kat. holdat árendáltak hozzá. 1913-ban nősült meg. 1936-ban az apja, s 1946-ban az anyja is meghalt, s ekkor az 5 testvértől megvette a tanyát és 5 kat. hold földön gazdálkodott. 1934-ben meghalt az első felesége és 1935-ben nősült másodjára. Baranyai Juliannát vette el, akivel jelenleg is él. Mindkét családból 2—2 gyermeke született. 1940-ig kocsija, lova volt, azóta anélkül gazdálkodik. A fogat eladása után csak birkával foglalkozik, mert a tanyát gyöp veszi körül. A nagyapja, apja is juhász volt, s ő is 20 éves koráig juhászkodott. Volt idő, amikor 40 anyabirkája is volt.

Olasz Ernő

A Vásárhelyi-pusztán született 1891-ben. A tóparti iskolában végezte az elemi iskola 4 osztályát. Majd szülei 14 kisholdas gazdaságában dolgozott. 8—10 holdas árendásföldet fogtak hozzá, hogy a 4 fiúgyerek munkaerejét ki tudják használni. 1922-ben nősült. Miután ekkor már sem az anyja, sem az apja nem élt, önállóan gazdálkodott a legöregebb fiútestvértől kifogott 6 kishold földjén. Mindig fogott hozzá haszonbéres földet. A felesége is 3 holdat hozott, s így ismét 6 hold saját földön gazdálkodott. 10—14 birkája volt, azt tartotta a legjobb, legkifizetőbb jószágnak. Értett is hozzá. Életéhez hozzátartoztak a birkák. Nélkülük el sem tudná képzelni az életét. Igaz, élete végén a lakásviszonyok következtében el kellett adni a kost és az 5 anyabirkát Galli Bálintnak. Bekerültek lakni Pusztaközpontba, de nem is érzi jól magát.

UTÓSZÓ

Az utolsó szó jogán még azt szeretném elmondani, hogyan született ez a könyv. Ott kezdem el, hogy miként lettem néprajzos. Az 1930-as években tanyai tanító voltam az Orosháza—gyulai úti osztatlan állami népiskolában. A tanteremben egy régimódi fatüzelésű vaskályha állott, de kényszerűségből szénnel tüzeltem benne. Sehogy sem ment. A községi mérnök kérésemre, rimánkodásomra sem cserélte ki. A véletlen segítségemre sietett. A kályha egy belső alkatrésze a rostélyra zuhant. Nagy lelkinyugalommal jelentettem: „A kályha összeomlott!" Lóhalálban hoztak egy vadonatúj széntüzelésű vaskályhát. Miután ezt nem lehetett a régi kályha helyére állítani, egy szekrény nagyságú fülke ásított a kicserélt kályha helyén. Napokig nézegettem, hogy mit lehetne vele kezdeni. Rájöttem, ha egy üvegajtót teszek rá, egy takaros faliszekrényt nyerek. Igen ám, de mit tegyek bele? Világéletemben szerettem rajzolni, és szerettem a népművészetet. Elhatároztam, hogy tanítványaimmal népművészeti tárgyakat gyűjtetek, amelyeket a „magyarosra" kifestett faliszekrénybe helyezek el. A népművészeti tárgyak gyűjtésétől már csak egy lépés volt a néprajzi tárgyak gyűjtése. Így született meg a mi iskolánk kis múzeuma. Bevallom őszintén, hogy nagy hatással voltak rám a Néptanítók Lapjában megjelent „Az én iskolám, az én váram" című cikkek is.

A faliszekrény nemsokára megtelt. Azután valahogyan kezembe kerültek a Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattárának kérdőívei, s néhányat kitöltöttem. Az adatokat tanítványaimtól, azok szüleitől, valamint a környék parasztjaitól gyűjtöttem. Olyan részletesen és gondosan feleltem a kérdésekre, hogy a Néprajzi Múzeum főigazgatója néhány Néprajzi Értesítővel ajándékozott meg, s amikor hívására felmentem Pestre, a múzeum osztályait, raktárait bemutatták nekem. Nos, így lettem néprajzos.

Öt évet töltöttem a kedves tanyai iskolámban, s jó munkámért áthelyeztek a faluszéli Pesti úti iskolába. Itt már nemcsak tárgyakat, hanem népünk szellemi kincseit is gyűjtöttem. Az orosházi iskolák tanulóival összegyűjtettem községünkben a népi hiedelmeket és babonákat. Több ezer cédula gyűlt össze. Befejeztem a népi játékok gyűjtését, amit még a tanyán kezdtem meg. Itt ért a második világháború. Behívtak katonai szolgálatra. Távollétemben felhasználták a katonák a népi játékokat tartalmazó füzetemet olyan célra, amelyre újságpapír jobban megfelelt volna. Amikor 1945-ben a katonaságtól megszabadultam, a megmaradt 3—4 oldalt én dobtam a tűzbe.

1945-ben megalakult Orosházán a Múzeumi Bizottság. Azt a célt tűzte ki maga elé, hogy a polgári iskola múzeális gyűjteményét — amelyet megboldogult kedves tanárom: Juhász Balázs tanítványaival együtt gyűjtött — Közgyűjteménnyé fejlessze. Ebben az időben Schwarcz János családi házát felajánlotta a múzeum otthonául. A Múzeumi Bizottság engem tisztelt meg azzal, hogy a régészeti, helytörténeti, néprajzi és világháborús anyagból álló iskolai gyűjteményt nyílvános jogú múzeummá fejlesszem. Sikerült is és múzeumunkat Városi Múzeum néven 1948 tavaszán meg is nyitottuk.

1946-tól 1950-ig két munkahelyen dolgoztam (de egy fizetést élveztem). Teljes heti óraszámban tanítottam a belterületi népiskolában s vezettem a múzeumot. Ráadásul másfél éven keresztül iskolafelügyelő is voltam. Arra azonban büszke vagyok, hogy sem az isko-

lában, sem a múzeumban nem vették észre, hogy a fél lábam máshol van. Akkor nem bántott, csak utólag keserű a szám — hogy tudományos pótlékban nem részesültem, pedig a környéken erre példa is volt. A pusztaföldvári postamester néhány cserépdarabot felszedett a határban, néhány néprajzi tárgyat gyűjtött, s tudományos pótlékban részesült. Ráadásul éppen tőlem kértek véleményt. Természetesen kedvező javaslatot adtam.

A múzeum államosítása után, 1950 január 1-től főhivatású muzeológus lettem. Bármennyire érdekes is kultúrtörténeti szempontból a múzeum hőskorában végzett munkám, csak a néprajzi tevékenységemet igyekszem vázlatosan bemutatni. Az első időkben nem tudtam az egész napommal mit kezdeni, mert éveken keresztül hozzászoktam a csengetéshez. Az első hónapokban szinte naplopásnak tartottam a nappali néprajzi gyűjtést, azt hittem, hogy azt csak munkaidő után szabad végezni, s ezért — úgy mint azelőtt — esténként jártam gyűjteni. A parasztok dologidőben napnyugta után érkeztek haza és így gyűjtésem sokszor este 11 óra utánra is elnyúlt.

Áldom Istenemet, hogy jó érzékkel először az orosházi földművelés vizsgálatába fogtam. De mást nem is tehettem, hiszen az 1960-as évekig Orosháza életére a földművelés volt a jellemző. Majd ennek befejezése után kutatásaim súlypontját a Vásárhelyi-pusztára tettem át. A véletlennek köszönhetem, hogy kivetődtem a Pusztára. Egyszer a múzeum takarítója újságolta, hogy az egyik rokona a Vásárhelyi-pusztán él, s ott lehet ám sok ilyen „kacatot" (néprajzi tárgyat) találni. Hamarosan ki is mentem, s ámulva láttam, hogy Orosházától alig 7—8 km-re egy egészen más világ tárult szemem elé. Számos olyan gazdasági eszközt láttam, munkamódot, eljárást tanulmányozhattam, amely máshol már fél évszázada eltűnt. Ezután már nem is tudtam elszakadni a Pusztától, s megismerkedtem a legjobb hagyományőrző emberekkel, családokkal. A felszerelésem a kehető legegyszerűbb volt. Sem nekem, sem a múzeumnak nem volt kerékpárja, azért eleinte gyalogosan jártam a Pusztát. Aktatáskám sem volt, egy vászontarisznya *lődörgött* a vállamon. (Abban az időben az aktatáskás emberek csak veszedelmet vittek a tanyára.) A lyukas bakancsomnak (amit még a világháborúban „faszoltam"), s vászontarisznyámnak köszönhető, hogy mindenütt barátságosan fogadtak, de én is igyekeztem emberséges ember lenni. Amikor megtudtam, hogy az egyedül élő Szántay István leesett a lábáról, s hosszú ideig a szomszédok hordták neki a kenyeret hogy el ne pusztuljon, mindig egy-egy kenyérrel állítottam be hozzá. Amint megtudta, hogy a kenyérért hajnali 4 órakor már sorban álltam, kibuggyant a könny a szeméből és még az aratásban is letette a kaszát, ha betettem a lábam a tanyájába. Csak egy esetben nem állt velem szóba — de ezt meg is mondta: amikor a rokonok fogata jött hozzá dolgozni. Ugyanis akkoriban nagy úr volt a fuvaros, annak kedvébe kellett járni. Csak egyszer történt meg, hogy akkor mentem gyűjteni, amikor Szántay István a fogatot várta. A fogat megérkezéséig nyugodtan dolgoztunk, de amint meglátta a két ló fülének a hegyét, megszűnt többé türelmes adatközlő lenni, ideges mozdulatokkal rakodott el mindent a fogat útjából. „A fogatnak mönni khöll!" Ehhez hasonló módon barátkoztam meg a többi parasztokkal is

Hálás vagyok K. Kovács Lászlónak, aki beszélgetéseink során rávezetett a néprajzi látásmódra. Egyszer azzal a kérdéssel fordultam hozzá, adjon tanácsot, hogyan kell fogalmazni idegen nyelvű fordítás számára. Szemléletesen megmagyarázta: képzeljem magam egy olyan idegenvezető helyébe, akinek a kezében mikrofon van, s előtte egy csoport vadidegen ember, akik sem azt az eljárást, sem a művelet tárgyát nem ismerik, amiről beszélni akar. Ha a szóban bemutatott tárgyat, valamint a munkaeljárást tökéletesen el tudják képzelni — akkor azt írjam le. Be is vált. Amint hazamentem, hozzáfogtam a fogalmazáshoz. Az iróasztalom elé egy állófogast állítottam, s arra ráakasztottam a kucsmámat. Az volt a „vadember." Fogalmazás közben nemegyszer elakadtam, felnéztem a kucsmára, s észbekaptam; nem hagytam abba a fogalmazást, míg az teljesen világos nem lett.

A Vásárhelyi-pusztán alakult ki gyűjtőtechnikám. A paraszti munkát legtöbbször kétszer vizsgáltam: télen „vakon," tavasszal és nyáron munka közben. A szénamunkának min-

den csínját-bínját télen fűtetlen szobában tanultam meg Szántay Istvántól. Módszeremhez tartozott, hogy néha-néha megjátszottam a tájékozatlant, a nehézkes felfogásút, s ezért az adatközlőm igyekezett aprólékosan, néha kézzel-lábbal magyarázni. Sebesen jegyeztem minden szót, ami az öreg száján kibuggyant. (Rendszerint ezek az első megfogalmazású szavak a leghitelesebbek, a legtalálóbbak.) Még most is előttem van, ahogyan a bütykös ujjaival a szoba földjének porába rajzolt, hogy jobban megértsem. De előkerült a pipadohány paklijának csomagolópapírja is, amelynek hátára rajzolgatott. Ha még így sem boldogultunk, akkor az eljárást szerszámmal mutatta be. Szerencsétlenségemre abban a télben az öregnek egy szál szalmája sem volt, s én állandóan téli kabátban, felhajtott gallérral üldögéltem naphosszat, s úgy jegyeztem. Érzékeny vesémet, illetve derekamat kisfiam ágyából kicsent paplannal csavartam körül. Nem csodálkozom, hogy kényes légcsövem hurutot kapott, amely életem végéig elkísér. Tavasszal a fűkaszálástól egészen a vontató rakásáig minden munkamozzanatban részt vettem. No persze nem dolgoztam halálra magamat. Amint dolgozva, beszélgetve 2—3 új ismeretre tettem szert, feljegyeztem, zsebemben mindig volt füzet és ceruza. Amikor a téli és tavaszi gyűjtésemet összeötvöztem, kivittem az öreghez. Bizony még sok helyen kijavította. Hasonló módon vizsgáltam a Pusztán a hagyományos gazdálkodás minden ágát.

Visszaemlékezésem során most jut eszembe egy mozzanat, amelynek során még közelebb kerültem a parasztokhoz. Az 1950-es években a mezőgazdasági munkát vezényszóra végezték a Pusztán is. Aratás vége felé a Rossz-pusztáról hazafele igyekeztem. Útbaejtettem Szántay Istvánt. Már messziről odakiáltottam a kaszálónak: „Az egész határt learattam, maga még mindig vágja?" „Nagy a baj!" — mondta. „Pont most voltak itt, s a lelkömre kötötték, ha nem végzek, röggel elvisz a dzsipp!" Na ennek fele sem tréfa. Eldobtam a kerékpárt és munkát kértem. A nap még magasan járt s úgy gondoltam, hogy segítségemmel még minden rendbe jöhet. Mivel kaszálni nem tudtam, beállított *ötösölni,* vagyis a levágott és kévékben heverő *gazt* (gabonát) ötös csomóba kellett összehordanom. Egész délután ötösöltem, s közben jegyeztem is. Természetesen az ilyen apróságok nem kerülték el a pusztaiak figyelmét. Bizalom nélkül pedig jó munkát nem végezhettem. Minden tanya ajtaja nyitva áll előttem, csak egy helyen kopogtatok már hiába. Szántay Istvánt néhány évvel ezelőtt, a tél utolsó förgeteges napján temettük. A 79 éves ember hirtelen halt meg, napok múlva találtak az ágyára borultan. Csak véletlenül tudtam meg a temetése idejét. Hóförgetegben, szélviharban közelítettük meg a félig romba dőlt tanyát Gulyás Mihály barátommal. A Ficsér-dűlőn a tanya irányáig gépkocsin tettük meg az utat. A kövesúttól vagy egy kilométert bukdácsoltunk árkon-bokron keresztül. A koszorút kabátunkkal letakartuk és magasra tartva vittük. Szaladtunk — már amennyire lehetett —, mert így is a tanyából kiinduló lőcsöskocsin fekvő koporsóra éppen csak le tudtuk tenni megemlékezésünk jelképét, a koszorút. Útközben bakancsom számtalanszor elmerült a vízben. A koporsó mögött 2—3 km-t ballagtunk a hóviharban, elázott bakancsban. A temetés után ázva-fázva kerültünk haza, de egyikünk sem lett beteg. Úgy érzem, ez a legkevesebb, amivel tartoztam legjobb munkatársamnak, adatközlőmnek.

A több mint egy évtizedes gondos és lelkiismeretes gyűjtéssel mintegy 600 oldal terjedelmű forrásértékű anyag gyűlt össze és több mint 1000 fényképfelvétel született a Pusztán. A gyűjtés egyes részei az Ethnographiában, az Acta Ethnographicában, a Néprajzi Múzeumi Évkönyvekben jelentek meg. Sőt kutatásaim egy része a Zeitschrift für Ethnologie c. rangos nyugatnémet folyóiratban látott napvilágot. E cikk története is tanulságos: A takarásról és nyomtatásról készült tanulmányomat az Ethnographia csak vonakodva jelentette meg. Ugyanekkor az Acta Ethnographica szerkesztősége felkért arra, hogy egy tanulmányt írjak a fenti témáról, s készítsem el német fordítás számára. A munkát K. Kovács László annak rendje-módja szerint lektorálta, s közlését javasolta. Mint derült égből az istennyila, úgy csapott le az értesítés: tanulmányom nem jelenik meg az Actában. Munkámat az íróasztalom

fiókjába süllyesztettem volna, ha abban az időben lett volna íróasztalom. Idők folyamán az Orosházi Múzeum Évkönyveivel 100 külföldi múzeummal kiadványcsere-viszonyba léptünk. Egy napon az egyik cserepartnerünktől, a Zeitschrift für Ethnologie szerkesztőjétől kaptam egy udvarias levelet, egy tanulmányt kért tőlem. Megkerestem a porosodó tanulmányom lektori véleményét, 4—5 rajzzal, s ugyanannyi fényképpel elküldtem a szerkeztőnek. Rövidesen megjött a válasz, mielőbb küldjem. Újabb gond született: ki fordítja le? Egy német szakos tanár barátom fordította le. A tanulmány egyik felének a gépeléséért 20 q tönkölt fát hasítottam fel, a másik fele gépeléséért két hétig őriztem a nyaraló gépelőm lakását. De tanulmányom megjelent a nagyszerű folyóiratban — ha már az Acta nem jelentette meg.

Tanulságos az első nagyobbszabású munkám: a „Hagyományos földművelés a Vásárhelyi-pusztán" c. könyvem megjelenése is, amely a Néprajzi Közlemények sorozatban jelent meg. A Kardoskúti Községi Tanács megkért, hogy egy tanácsülésen ismertessem a község határában folyó kutatásaimat. A nagy figyelemmel hallgatott beszámolón végén megemlítettem, hogy szívesen vállalnám kutatásaim eredményének könyv alakban való megírását. Megbíztak vele. Megállapodtunk a tanáccsal egy 100 gépelt oldalas tanulmány megírásában, melyhez 100 fényképfelvétel mellékelését terveztem. Az elkészült munka 300 oldalra rúgott, kereken 400 fényképfelvétellel. Kardoskút község a tiszteletdíjat kérés nélkül megduplázta. Munkámat a Magyar Tudományos Akadémiának is beadtam. Erdei Ferenc főtitkár átnézte és megígérte, hogy vagy megjelenteti, vagy pénzjutalomban részesíti. Miután az Akadémiai Kiadónál több néprajzi kézirat várt megjelentetésre, az utóbbi történt, munkám első díjat nyert, s pénzjutalomban részesültem. A kiadóvállalatoknál nem házaltam, hanem a kéziratomat a Néprajzi Közleményeknek adtam be. Nem tagadom, nagyon jólesett, amikor megtudtam, hogy a Néprajzi Múzeum úgy döntött, hogy ha már a mellékletek nyomdai úton készülnek, pénzforrást kell találni a szöveg nyomdai előállításához. Megkerestem a számba jövő községeket, városokat, s Kardoskút, Orosháza, valamint Békés és Csongrád megyék 3000—3000 forinttal járultak hozzá a nyomdaköltségekhez. A Gyulai Nyomdában jelent meg a szép kivitelű könyv. Úgy hallottam, hogy az egyetem Néprajzi Intézete felvette a kötelező olvasmányok sorába.

Könyvem kedvező fogadtatása után elhatároztam, megírom a Puszta paraszti állattartását is. Csábított az a gondolat is, hogy a következő könyvem kiadása már könnyebb lesz, hiszen bemutathatom első könyvemet. Tévedtem: kiadása nehezebb volt, mint az elsőé. Szülővárosom, Orosháza Város Tanácsának Művelődésügyi Osztálya azt javasolta a Végrehajtó Bizottságnak, hogy a tudományos kutatómunkához a város anyagi támogatást nyújtson. A javaslatot elvetették. Vásárhelyen sem jártam nagyobb szerencsével, azazhogy ott legalább egy feketekávét (amit nem szeretek), egy meleg kézszorítást, s néhány hónap mulva egy írásbeli elutasítást kaptam. Erre fel nyakamba vettem a világot, s elsősorban a volt Vásárhelyi-puszta területén gazdálkodó termelőszövetkezetekhez fordultam anyagi támogatásért. A termelőszövetkezetektől 1000—1000 forint támogatást kaptam. Ezenkívül a környékbeli könyvtárakat, középfokú iskolákat is felkerestem. Könyvem elején felsoroltam azon intézetek, üzemek neveit, amelyeknek segítségével sikerült kiadni könyvemet. 27 közületnek kellett összefognia, hogy könyvem megjelenhessen. Az állattartásról szóló munkámat is a Gyulai Nyomda adta ki. A kézirat nyomdába adása előtt a nyomdaköltség nek a felét befizettem a fenti támogatásokból, s a könyv megjelenése után a nyomda várt a számla kifizetésere. Négy hét alatt ki is fizettem. (Meg kell jegyeznem, hogy a fenti erőfeszítésekre azért volt szükség, mert a Néprajzi Múzeum gondozásában megjelenő Néprajzi Közlemények sorozat sokszorosítási eljárással készült, s csak arra volt fedezet, a nyomdai előállítás költségeire nem.)

Másrészt megható volt, hogy egyes intézmények, személyek hogyan igyekeztek segíteni. A vásárhelyi Felsőfokú Technikum a sohasem látott szerző művét 20 példányban jegyezte elő. A példányszámot magasnak tartottam, amit ők is észrevettek. De nagy-nagy

jóindulattal megoldották a gordiuszi csomót: tíz példányt átvett az iskola, tízet pedig a szakszervezet. Férfiasan bevallom, megkönnyeztem Moldvay Győző vásárhelyi tanár levelét, aki olvasta a helyi újságban, hogy a városa nem támogatta anyagilag könyvemet, ezért: 16 könyvet helyezett el barátainál. A megjelentetéséért folytatott küzdelemért kárpótol, hogy többször meggyőződtem róla, könyvem sokkal jobban forog közkézen, mint gondoltam. Mindkét könyvem 1000—1000 példányban jelent meg, s már nem kapható, pedig könyvárusi forgalomba sem kerültek.

Mi tagadás, hosszabb ideig nem gondoltam a harmadik könyvem írására. Idők folyamán úgy látszik, kipihentem a két könyv, no meg az orosházi monográfia szerkesztésének fáradalmait is — komolyabb munkára éheztem. Ez pedig nem lehetett más, mint két könyvem folytatása: a Pusztán folyó paraszti élet megírása. Amilyen erősen és következetesen húzódtam, menekültem eddig a nagy feladattól, ezután éppen olyan nagy lelkesedéssel fogtam hozzá.

Publikálásaim során nyert gazdag tapasztalataimra támaszkodva, még módszeresebben kezdtem hozzá a pusztai élet megírásához. Első dolgom volt a könyv tematikájának, tartalomjegyzékének összeállítása. Rövid idő alatt egy kötegre rúgott a mindig továbbfejlesztett tartalomjegyzék. Amikor már megfeneklettem, néhány kiváló néprajzos barátom tanácsát kértem. Balogh István, Hófer Tamás és Katona Imre szíves tanácsai révén kiformálódott a végleges tematika, melynek kialakításában Hajdú Mihály és Szabó Ferenc barátaim is részt vettek. Hogy hogy nem, eszembe jutott, hogy célszerű lenne az egyes fejezetek gyűjtéséhez kérdéscsoportokat összeállítani, hogy gyűjtésem teljesen tervszerű legyen. A kérdéscsoportokat egy parasztemberrel állítottam össze. A választásom Koczka Pálra esett, aki nekem és a múzeumnak régi jó barátja. Gyakran mondogattam, hogy az ő agyát, nagy tapasztalatát is beledolgoztam könyvembe. Igaz, nem a Pusztán élt, hanem a vásárhelyi határtól néhány száz méterre. A kérdéscsoportok csak a logikai sorrendet mutatták, valamint a teljességre hívták fel a figyelmet. A jegyzetfüzetembe természetesen a pusztai emberek vallomásai kerültek. Száz szónak is egy a vége: amikor kiindultam gyűjteni, sokat tudtam a témáról. Ezt a kérdéscsoportok gondos összeállításával értem el, hiszen abba már belesűrítettük a Puszta majdnem teljes tudásanyagát. Parasztokat, a pusztai iskolákat is belevontam könyvem anyagának gyűjtésébe. Különösen sokat fáradozott Juhász Nagy Vilmos. Egy iskola kivételével népi játékokat, babonákat gyűjtöttek a tanulók, s a tanya beosztásáról, berendezéséről vázlatokat készítettek. Csak a szőkehalmi iskola tanára tagadta meg a gyerekek segítségét tőlem. Tőle tudtam meg, hogy az ilyenfajta munkák destrukcióhoz vezetnek. Pedig ha jól emlékszem, a Pusztáról szóló két könyvemet a kezébe nyomtam. Kínomban talán még azt is mondtam (vagy talán az úton a kerékpáron ülve vitatkoztam még vele), szívesen menetelek olyan csapatban, amelynek élén a zászlót Bartók Béla, Kodály Zoltán, Györffy István viszi.

Fentebb már vázoltam gyűjtési technikámat, most a gyűjtés körülményeit igyekszem bemutatni. Sokszor becsapott az idő: napsütésben indultam ki a Pusztára, s bőrig ázva értem haza. Jó néhányszor ráfizettem, amíg megtanultam, hogy a Pusztára esőkabát nélkül nem szabad kimenni. A Pusztán a menny is másképpen dörög, s a villámlás is félelmetesebb. Több mint két évtizede járom a Pusztát, mindenféle idő ért már ott engem. Jártam tűző nap hevében, gyalogoltam téli napsütésben, de hóviharban is. Egyszer a perzselő nap barnította börömet, máskor a sűrű ködben tévedtem el. Az eső legtöbbször útközben ért, de szakadó esőben is indultam ki a Pusztára, hogy megismerjem, hogyan bukdácsol a paraszt a csatakos, síkos uton. Egyszer egy nagy eső után gumicsizmában indultam útra, s nagyon csodálkoztam, hogy a hosszú úton egy teremtett lélekkel sem találkoztam. A parasztok régen tudták azt, amit én akkor tanultam meg: ha az úton a fű magasabb, mint a csizma szára, akkor meg kell várni, míg megszárad, mert a nedves fűtől átnedvesedik a nadrág, s a víz a csizma fejében gyűlik össze. A fecskésparti iskolában legalább egy fél liter vizet öntöttem ki egyik-

egyik csizmámból. Télen is volt mit tanulnom: a hólepte szántáson ajánlatos a már előttünk járók nyomaiba lépegetni, különben könnyen kiszakadhat az ember haskérge. De nemcsak a természettel kell szembenézni a Pusztát járó néprajzosnak, hanem olykor-olykor viaskodni kell pl. a méhekkel is.

A tanyaépületek vizsgálása, fényképezése volt soron, amikor a Csárpateleki dűlőben betértem egy tanyába. Már a bejáróról láttam, hogy a kertben egy vándorméhész kaptárai sorakoznak. A kaptárok közelében egy tábla arra figyelmeztetett, hogy a kaptárak megközelítése tilos és életveszélyes. Magamban még mosolyogtam is, lám, milyen trükkel igyekszik távoltartani a méhesgazda a méztolvajokat. A tanyában nem volt senki, de ismertem a tanya lakóját, nyugodtan hozzáfogtam fényképezni. Az udvaron még háborítatlanul fényképeztem, de nem úgy a tanya előtt. Nem vettem figyelembe, hogy a méhek hordásának útjába kerültem, s izzadt testemet dühös méhcsapat támadta meg. Két kezem úgy járt, mint a motolla, hogy a fedetlen fejemtől távol tartsam a veszedelmes jószágokat. Még a szemüvegemet is lekókányoztam az orromról, s alig bírtam bemenekülni az udvarra. Ott a kabátomat a fejemre borítottam, s csak nagy nehezen találtam meg a térden felül érő búzában a szemüvegemet. A közelben óriási repcetáblák voltak, s a méhészek szerint különösen repcevirágzáskor dühösek a méhek. Azóta messze elkerülöm a virágzó repcetáblákat még a környékét is.

A nagyobb állatok békén hagytak, azaz hogy egy hajtókutya megharapta a lábikrámat. Pedig már régen megtanultam, hogy a kutyák különösen a kerékpárosra nagyon haragszanak, ezért a bejárókon tolni szoktam a kerékpáromat. Egyszer röstelltem leszállni róla, abban reménykedtem, hogy a gazdája mellett álló pulikutya nem tesz bennem kárt. De megharapott annak a rendje, módja szerint. A két foga helyét sokáig viseltem. Azóta sohasem röstellek a bejáró elején leszállni a „lóról" és fütyülök, hogy a kutya korán észrevegyen, mert különben a hírtelen elébe kerülő ember nadrágja bánja meg. A kutyaharapás után elhatároztam, hogy bottal járok ezentúl a Pusztán. Egy parasztember azonban kioktatott: „Uram, a kutyának së köll a bot." Azt ajánlotta, hogy kenyérdarabot vessek a kutya elé. A tanácsnak megörültem, de hamarosan megtanultam, hogy ez sem biztos eljárás. mert a rendes kutya idegentől nem fogad el ennivalót. Egynehány kutyával meg egyenesen jóbarátságot kötöttem. Még most is szinte meghatódva emlékszem Olasz Ernőék Pici nevű kutyájára. Néhány évvel ezelőtt több héten keresztül hétfőn és csütörtökön mentem ki Olaszékhoz, mivel ezeken a napokon az autóbusz egészen Pusztaközpontig vitt, s oda már viszonylag közel esett a jelzett tanya. A központtól aztán gyalogosan vágtam neki tanya iránt a hóval fedett szántáson. Megérkezésemkor az udvaron ténfergő — nagyon szelíd — kutyának vetettem egy falat kalácsot. A következő alkalomkor már a tanyát körülfogó gyöp sarkán farkcsóválva várt. Ismét a következő alkalomkor már a föld derekán találkoztunk. Hogy a kutya honnan tudta meg, hogy mely napokon, s mely időpontban megyek — előttem rejtély. Utolsó utam alkalmával egy egész fonott kalácsot adtam neki. Ez a gyűjtésem utolsó időszakában történt. Szegény Pici azóta hiába vár a szokott időben — nem megyek már ki többé aPusztára.

A gyűjtés három évig tartott, s a gyűjtött anyag több mint 1000 gépelt oldalra rúgott. Nagyon szerencsés ötletnek bizonyult, hogy gyűjtésemet parasztokkal átnézettem, s megkértem őket, hogy tévedéseimre hívják fel figyelmemet és egészítsék ki munkámat. Felkészítettem őket a nem mindennapi munkára. Egy útmutató jellegű körlevélben összefoglaltam mindazt, amiket munkájuk során szem előtt kell tartaniok. Majd egy hónap múlva összejöttek, s mindegyik bemutatta munkáját. Ekkor látták meg igazán, hogy mire vállalkoztak. Sok értékes kiegészítést javasoltak. Önzetlen munkájuk nélkül halványabb volna az a kép, amelyet a Puszta életéről festettünk. Fogadják hálás köszönetemet.

Szerencsémre a könyv írása előtt egy kisebb műtéten estem keresztül, egy ideig a hosszabb gyaloglástól, kerékpározástól tartózkodnom kellett, közben télbe haladtunk és így

hozzákezdhettem a nagy munkához. Az 1972. év első felében feszített munkával megírtam első fogalmazásban könyvem szövegét, sőt le is gépeltem. A 20 ívnyi, mintegy 640 gépelt oldalnyi szöveg napi 16—18 órai munka eredménye.

Nagy gondot fordítottam az illusztrációkra is. Gyuró István grafikus, dr. Patay Pálné rajzoló és Szemenyei Bálint főmérnök személyében kitűnő illusztrátorokra találtam. Szép lapjaik emelik a könyv szakmai és esztétikai színvonalát. A fényképeket a 25 év alatt készült több mint 3000 felvételemből válogattam, de a könyv számára is sok felvételt készítettem. A megjelenő fényképek túlnyomó többségét én készítettem, s egy műhelyben történt a laborálása, ezért szemléletük és kivitelük egységes. A nagy mennyiségű képből gond volt a legjobb képeket kiválogatni, ez azonban számos rostálás után sikerült. A közölt képek előhívása, nagyítása Krausz Imre szakmai tudásának színvonalát dícséri.

Az illusztrációk minőségének biztosítása érdekében tett erőfeszítéseimet csak a színes képek kiválogatásának bemutatásával illusztrálom. Szenti Tibor hódmezővásárhelyi munkatársam színes diapozitívjeit levetíttettem, nézegettem, ízlelgettem. A sok szép közül sikerült néhányat kiválogatnom. Szenti Tibor felhívta figyelmemet Erdős Péter vásárhelyi festőművész színes felvételeire, amelyek szerinte még az övénél is szebbek. Közbenjárására egy hét leforgása alatt Erdős Péter át is hozta Orosházára a Pusztáról készült színes képeit. A vetítésre néhány parasztlektort és fényképészt is meghívtam. Hol egyöntetű jóváhagyással, hol vita során az előző gyűjteményből kiválasztott képeket kiegészítettük. Meg voltunk elégedve, de én éreztem, hogy még érdemes erőfeszítéseket tenni a teljesen megnyugtató választás érdekében. Felkerestem a Pusztát hosszú éveken át tanulmányozó Murvay Árpádot, hogy bírálja fölül a válogatásunkat. A nóta vége az lett, hogy az ő gazdag színes diagyűjteményéből is jó néhányat átvettem. Így aztán a három kitűnő anyagból 10 darab, a könyv illusztrálására alkalmas diával felszerelve mentem fel Budapestre.

A kiválasztott színes diákat bemutattam a kéziratom lektorának — dr. Barabás Jenőnek —, s ezzel még egy rostán ment keresztül. A végszót azonban a Kossuth Nyomda kliséüzeme mondta ki: a felvitt 10 dia közül 5 darabot választott ki. Néhány nap múlva még egy színes diát küldtem. A sok szűrés közben kiérlelődött bennünk az a törekvés, hogy a színes képek a Puszta hangulatát tolmácsolják. Ezt a fekete-fehér fényképpel éreztetni nem lehet, ezért a Puszta hangulatának elővarázsolása céljából kerültek a könyvbe a színes képek.

Végezetül essék szó e könyvem kiadásának körülményeiről is. A harmadik könyvemmel sem jelentkeztem a kiadóvállalatoknál, noha az előző két könyvem sikere azt indokolttá tette. Munkámat a közelmúltban megindult Békés megyei Múzeumok Közleményei sorozatban kívántam megjelentetni. Miután munkám terjedelme lényegesen nagyobb, mint az évkönyveké, elhatároztam, hogy e könyvem kiadásához is szerzek anyagi támogatást. A Vásárhelyi-pusztán gazdálkodó termelőszövetkezetektől, a Puszta területén fekvő községektől, szomszédos városoktól anyagi támogatást kaptam, melynek fejében megfelelő példányszámot adok. A példamutató módon támogató intézmények, szervek, üzemek nevét könyvem elején felsoroltam. Különös öröm számomra, hogy most Orosháza és Hódmezővásárhely is komoly anyagi támogatással sietett segítségemre.

Sommásan: miben látom munkám erejét, jelentőségét? Egy viszonylag kicsi, jól körülhatárolható területen kutattam. E terület rendkívül alkalmas volt a vizsgálódásra, mert a természeti viszonyai, sajátos körülményei folytán ott még elevenen élnek azok a hagyományok, amelyek máshol már évtizedekkel ezelőtt eltűntek. Hatalmas anyagot hordtam össze. A vizsgált területen az ott élő kétféle lakosság szokásait lehetett tanulmányozni és összehasonlítani. A gyűjtött anyagot parasztokkal átnézettem, javaslataikat figyelembe vettem. A gyűjtés során rögzített közléseket nem alakítottam át feldolgozáskor, s így könyvem nem más, mint a Pusztán élő parasztok őszinte vallomásai. Így látták, látják az életüket. A Pusztáról írt két eddig megjelent könyvemet a nyelvészek is haszonnal forgatják. Éppen ezért meg kell jegyeznem, hogy miután kétféle nyelvjárású lakosság üli meg a Pusztát, nem lehet

az idézett mondatokat egységesen vagy a vásárhelyi, vagy az orosházi dialektus szerint írni,, mert az egyik a vásárhelyi, a másik az orosházi ember száján hangzott el.

Éveken keresztül határtalanul bíztam munkámban, hiszen másképpen meg sem született volna: mégis, olykor szorongás fog el, vajon az a mérhetetlen energia, amit belefektettem, meghozza-e gyümölcsét? Olyan szeretettel fogadják-e, mint amilyennel én írtam. Én mindent megtettem, ami erőmből és tehetségemből tellett: utadra bocsátlak sokat dédelgetett munkám, hogy hirdessed a hagyományos paraszti élet emlékét!

NAGY GYULA

SZÓ- ÉS TÁRGYMUTATÓ

SZÓ- ÉS TÁRGYMUTATÓ

HAJDÚ MIHÁLY—H. GULYÁS ZSUZSA

Az alábbi szó- és tárgymutató a teljesség igényével készült. Tartalmazza a könyv minden szakkifejezését nyelvjárási szavát és munkafolyamat- vagy tárgymegnevezését. Utal az egyes résztémákra kisebb fejezetcímben föl nem tüntetett gondolati egységekre. Különösen nagy gonddal vettük föl az egyes munkafolyamatok leírásának műszavait, munkaeszközök készítési módjának kifejezéseit, továbbá azokat a szavakat — még ha köznyelviek is —, amelyek a szerszámok, eszközök anyagára, részeire, használatára és tárolási helyére vonatkoznak. A tájszavakat — elsősorban a valódi és jelentésbeli tájszókat — szintén kivétel nélkül fölvettük, s félidézőjelben adtuk meg köznyelvi jelentésüket vagy körülírásukat. Arra nem utaltunk, hogy melyik a hódmezővásárhelyiek, és melyik az orosháziak által használt, hiszen visszakeresésükkor ez általában kiderült a szövegkörnyezetből. Kerek zárójelbe tettük a szavak, kifejezések pontosítását, könnyebb megértését szolgáló kiegészítéseket.

Nem vettük föl a mutatóba azokat a köznyelvi szavakat, amelyek ugyan tárgyat, munkafolyamatot vagy néprajzi fogalmat jelölnek, de említésükön kívül semmi lényegeset nem tudunk meg róluk. Kimaradtak továbbá a helynevek és személynevek, mert az előbbieknek külön mutatója van (100—18), az utóbbiak pedig részben a tartalomjegyzékben, részben pedig az adatközlők és munkatársak névsorában megtalálhatók.

Főként a néprajzi fejezetek aprólékos leírásainak és az egyéb szaktudományoknak a kifejezés- és szókincse szerepel a mutatóban. Az irodalmi alkotások és az életrajzok szavai közül csak a legjelentősebbek kerültek fölvételre.

A szó- és tárgymutató készítésekor az a szempont vezetett bennünket, hogy elsősorban a könyv tudományos fölhasználhatóságát segítsük, vagyis a kutatók hasznosíthassák minél könnyebben a munkában rejlő értékes forrásanyagot. Természetesen a mutató által a művelődési céllal vagy pusztán érdeklődésből olvasók számára is hozzáférhetőbbé, áttekinthetőbbé válik a leírás.

abál 292
abalé 294
ábécé 'olvasókönyv' 426
ábécés könyv 426
ablak 225, 227, 234, 238, 240, 243, 252, 253, 257, 259, 261, 264, 268, 281, 282, 414, 443
abalakok elhelyezése 222—3
abrakos bárány 266
abrincs 'abroncs' 435
abroncs 226, 435
abrosz 329, 334, 337, 338, 360
Achileo-Festucetum pseudovinae 43
ácok 'ászokfa' 243, 244, 275, 327
Acorelletum pannonici 43
ácsajtó 240, 257
ácsing 'vágyakozik' 355
adogató (métában) 431
adomány 272
adományok (templomépítésre) 414
Adonis vernalis 36
Adonis volgensis Stev. 38
Adonis transsylvanica Simonovich 38
adózás 54
ág (hajfonaté) 355, 361
ág (fonott kalácsé) 330
ágasfa 255, 384
aggat 'akaszt' 252
agrogeológia 17
Agrosti-Caricetum asteretosum 43
Agrosti-Caricetum distantis 43
agy (keréké) 369
ágy 234, 235, 239, 241, 243, 250, 265, 268, 269, 270, 271, 273, 275, 276, 277, 332, 360, 501
agyag 225, 226
agyagkemence 225
agyagos sár 226, 227, 252, 255, 256

ágyalás 422
ágyás (sárkészítéskor) 226
ágyáskészítés (kolbászcsináláskor) 293
ágydeszka 234, 236
ágyfiók 236
ágyhaj (huzat) 272, 298
ágyhuzat 235
ágyláb 275
ágynemű 234, 236, 288, 298, 359, 360, 510
ágyterítő 235, 360
ágyvég 236, 237
ágyvitel (lakodalomkor) 330, 509
áher 'gyenge szél' 276, 373, 394
ajándékozás (kereszteléskor) 503
ajándékozás (temetés után) 525
ajtó 226, 227, 228, 240, 243, 248, 250, 251, 252, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 268, 273, 281, 282, 414, 520
ajtófélfa 257, 258
ajtóhúzó 240
ajtóküszöb 252
ajtólevél 255
ajtómöge 265
ajtónyílás 265
akácdorong 256
akácfa 424
akácfa (Robinia pseudo-acacia) 23
akácgerenda 253
akácoszlop 223, 249, 252, 254, 255, 258
akácvirág 319, 320
akaszt 'valamihez megköt' 147
akasztó 244
akasztófa 'amihez hozzáköt, hozzáakaszt valamit' 147
akasztós szekrény 237
akol 47, 150—1, 155, 156, 250, 255, 257, 259
akolistálló 155
alagút (csárdákban) 148, 491
alamizsna 272
alap (kemencéé) 225
alap (tanyaépületé) 224
alaprajzok 229—33
alapszabály (olvasóköré) 382, 385
alapterület (lakóépületé) 281, 282
áldomás 409
áldott állapot 'terhesség' 500
áldozócsütörtöki bál 392
alelnök (olvasóköré) 385
alföldi lösz 18
alj 'alom' 255
alj (csíramáléé) 329
alj (góréé) 257
alj (kemencéé) 225
aljegyző (olvasóköré) 385
aljtészta (csíramáléé) 329
alkalmak az ivásra 408—10
állami iskolák 428
állás (jószágé) 153, 155
állás (vályogverés gödre) 285
állat (piacra szánt) 368
állat fölköt (halottét) 520
állatgondozás 178, 179, 180, 181, 182, 183, 185, 186, 187
állatgyógyítás 315
állatok eladása 186
állatok párzása 504
állatok viselkedése 444
állattartás 145—59, 161, 166
állatvilág a Fehér-tóban 43
állatvilág szépsége 453
álló 'járószék kisgyermeknek' 239
állófogas 360
állvány 244
alma 342, 343, 444
almárium 360
almás (tészta) 333
almaszósz 343
almával végzett varázslás 505
alom 255, 262, 273
álom 443—4, 445
álomszíj 'hajtószárat rögzítő szíj' 492
alsóruha 356, 361, 362
alsószoknya 345, 356, 362, 364, 445
alsótapasztás 226
alsövény 'kocsi fenékdeszkája' 285, 369
alsövénydeszka 249
aludttej 260, 324, 334
alvás 269—72
alvásrend 269—72
alvóhely 236, 269—72
András-nap 445
angyalhálás 'lyuk a kenyérben' 321
antropológiai vizsgálatok 162
anya 268, 269, 272, 277, 246, 255, 419, 420, 421, 422 (lásd még: édesanya, idesszülém)
anyagulya 151
anyajószág 258
anyakoca 254, 255, 420
anyakönyvezés 52, 55, 62
anya szerepe nemi fölvilágosításban 504
anyaváros 414
anyós 361
apa 267, 268, 269, 271, 273, 346, 419, 420, 422 (lásd még: édesapa)
apacs (egyik gyerek a kumó játékban) 438
apacshely (kumó játékban) 438
április 275
aprójószág 244, 257, 258, 273, 420, 421
aprólék (baromfié) 342
aprópénzszórás (lakodalomkor) 513
árenda 'haszonbér' 210—2
árendál 'bérel' 277
Aranyadhalmi Újság 394
aranyszőrű bárány motívum 443
arasz 433
árasztásos öntözés 531
aratás 181—3, 277, 421, 422
aratás szépsége 462
arató 276
aratóbál 393
aratóbetyár 203—4
aratógép 181, 256
aratókorsó 465
árnyék 276
árnyékszék 260—1, 283
árok 253

árokcicás (gyermekjáték) 436
árpa 246
árpa aratása 183
árpaliszt 274, 321
árpapolyva 225, 226, 258, 284
árpapolyvás sár 225, 226, 258
árpaszalma 253
Artemisio Festucetum pseudovinae-pannonicum 43
árus 271
árvagané 147, 206, 290
árvahús 'nyúzáskor a bőrrel leszakadt hús' 295
ásítás babonái 445
ásóbéka (Pelobates fuscus) 43
ásott verem 246, 256
Asperula cynanchica L. 38, 39—40
Astralgo-Poetum Angustifoliae 43
aszalt alma 428
aszalt meggy 428
ászok 236, 376 (lásd még: ácok)
asszony 257, 261, 263, 264, 265, 267, 268, 269, 272, 275, 319, 320, 324, 325, 333, 339, 352, 445
asszonyi jótulajdonságok 458—9
aszzonyok munkája 177—8, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 188
asszonyok piacozása 368
asztag 183, 276
asztagos (csépléskor) 194
asztagőrző 276
asztal 234, 239, 240, 242, 243, 244, 245, 249, 251, 260, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 272, 273, 275, 276, 321, 325, 327, 331, 334, 338, 339, 341, 360, 424
asztalabrosz 360
asztalfiók 234
asztalfő 514
asztali kugli 390
asztalláb 234, 349
asztallap 326
asztalratétel (újszülötté) 502
asztalsarka 523
asztalszék 241, 242, 267, 268
asztalterítő 234, 360
átdörgöl (tarhonyát) 'rostán átnyomkod' 338
átírás (ingatlané) 191
átlépés babonái (gyermekátlépés) 445
átrostál (tarhonyát) 338
átszitál (lisztet) 320
átvág 'kapával megkever' 227, 284
avasfene 'lim-lom' 288
avítt 'ócska, kopott' 271
avul (gaztető) 254
áztatóvíz (mosáskor) 298
azsúrozott 'azsúrral diszített' 351

bab 240, 244, 272, 338, 445
baba (fadarab) 429
bába 499, 501
babakelengye 500
babérlevél 341, 342
bableves 276, 319, 338, 422
babona 252, 443—9, 500, 501, 504, 519, 520, 521, 524
baboskendő 362, 517
babosra száradt (dohány) 310
babválogatás 422
bádog 258, 259, 266
bádogdísz (kalapon) 349
bádogernyő 265
bádoglemez 253
bagó 314, 353
bagojozik 'bagózik' 353
bagós emberek 314
bagóspapír 353
bagózik 353
bajusz 351
bajuszkötő 350—1
bajusznövesztő 350
bajuszpázsit (Crypsis aculeata) 24, 25, 45
bajuszpedrő 350, 353
bajuszviselete 350, 353
bakancs 355
bál 274, 357, 359, 383, 402, 505
bálbajárás jegyesség idején 506—7
balha 'bolha' 276
báliruha 359
balkáni gerle (Streptopélia decaocto) 44
ballangó 'ördögszekér' 262
bálozás 392—8
bálrendező 397
balta 444
balzsamos vazelin 502
banda 193, 224, 285, 394, 489
bandagazda 184
bandázik 168, 188, 273
bandázó 'szomszédok összejövetele, beszélgetése' 264
bank 'földre karcolt kör gombozáskor' 433
baracklekvár 300
bárány 266
bárányból 349, 353, 363
bárányból sapka 347, 350
bárányparéj (Camphorosma annua) 45
barátnő 361
barázda 422 (lásd még: borozda)
barázdára perget 178
bárd 342
barkácsoló 424
barlangó 'ördögszekér' 262, 263
barlangókazal 263
barom 'nagy jószágfalka' 146
baromfi 274 (lásd még: aprójószág)
baromfibontás 342
baromfiól 222, 256—9
baromfitartás 257
baromfitelep 257
baromfitenyésztési tanfolyam 404
baromfivész 315
baromgazdaság 146
bársony 358, 361
bársonypapucs 359
bárzsing 'nyelőcső' 292, 295
batkáros 'kisebb holmikat áruló, rendszerint vándorkereskedő' 313

beáll (idő) 'tél kezdődik' 264
beáll (iskola) 'tanítás kezdődik' 267, 426
bebőröz (fédereskocsi tengelyének végét) 369
bebugyolál (gyereket) 516
becsináltleves 341
bedagaszt (tésztát) 330
bedeszkáz 248, 252, 253, 254
beegyelít 'egyneművé kavar' 332
beépítettség (tanyáé) 222
beereszt (tajtékpipát) 313
befenekedik 'berúg, beiszik' 408
befenekel 'feneket készít' 257
befog 'idegen állatot behajt' 315
befőtt 244, 249, 344
begyújt 'fűt' 261
beharangozás 412
behemót (nagy) 162
bejáró 221, 222
béka 250, 446
békanyelv (ostordísz) 306
bekap 'beszokik' 258
bekecs 349, 353, 363
bekerít 223
békés—csanádi löszhát 17—25
bekiált (valakit) 'kiáltással behív' 276
béklyók fölnyitása 494
beköltözés a városba 190
beköt (fejet) 359
bél (gyertyáé) 265, (kenyéré) 323, (mécsesé) 266
belebújós (kombiné) 358
belécel 249, 254, 257
beleharap a tűz 'jól meggyullad' 263
belehencserít 'beleteker' 299
bélelés 304
beles 'belet áruló' 293
bélés 347
beleszabott ujjú (ruha) 356
beletapos 'taposással belekever' (polyvát a sárba) 227
bélhúzás (babona gyermekszületéskor) 502
bélhúzó (mécsesalkatrész) 266
bélmosás (disznóöléskor) 423
belső ajtó 225
belső egyház 413—4
belső legelő 146
belső migráció 332
belső piac 368
belsőségek fölhasználása 294
belterjes baromfitenyésztés 257
belterjes gazdálkodás 161, 530
bél tisztítása 293
bélzsír 293
bélyegvas 146
bemángorol 298
bemeszel 227, 255, 256
bemunkál 'földet megművel' 214
bendő 295
benne tart 'van belőle, el nem fogy' 328
bennveszik 'játékban játszmát veszt' 439, 440
beölt 'nagy öltésekkel bevarr' 235
bepörget 'meghint, megszór' 324
bér 199, 200, 202, 203, 204, 205, 206, 213—4
berak 'egy oldalon hiányzó falat fölépít' 228
berakott sparhet 'vályogból épített takaréktűzhely' 241
beráncol 'gatyát ráncba szed' 352
beránt 'ételre rántást tesz' 339
bérel 423
berendezés (helyiségeké) 234—61
béres 197—8, 200—1, 253, 268, 271, 274, 350, 422
béres munkaideje 188—9
béres munkája kukoricatöréskor 185
béresgazda 204
béresgyerek 199—200
béreshelyettes 198
béresláda 444
béres-tanyás 204—5
bérlet 277
bérlevél 'szerződés cselédfogadáskor' 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206
berlinerkendő 'gyárilag készített, kötött gyapjúkendő' 360, 361, 362
bérmálás 503
besároz 'tapaszt' 240, 248, 252, 264, 256, 258, 282
besulykol 'megtanul' 427
besuprikál 'baromfit betérít' 188
beszaglász (kutya) 'vizelettel bűzössé tesz' 275
beszeg 346
betakarítás (gabonáé) 166—7
betanítás (színdarabé) 399
betanulás (színdarabé) 400
betapaszt 226
beteg ember halála 519
betegség 446
betonistálló 255
betű 426
betürül 'megeszik' 326
betyár 148, 149, 171—3, 489—95
betyár 'aratómunkás' 203—4
betyárbetörés 495
betyárhistóriák 489—95
betyárvezér 490
bevasal (ruhát) 298
bevásznal 'szélmalomvitorlát fölsodor' 375
bevet (kenyeret) 321, 423
bevetés (kenyéré) 322
bezöldségel (levest) 340
bíbic (Vanellus vanellus) 44
Biblia 236
bicska 267, 426, 428, 432
bidërög (kenyér) 'magától aprókat mozdul' 322
bifláz 'tanul' 426
bika 157—8, 443
bika 'kiküldött gyerek a csem-csem gyűrű játékban' 439
bikafüst 'kiküldött gyerek a csem-csem gyűrű játékban' 439
biliárdozás 389—90
biliárdverseny 390, 392
birka 273, 425, 443, 502
birkabőr 353, 363 (lásd még: bárányból)
birkabőr tárolása 295
birkafaggyú 265, 348
birka felbontása 295—6
birkagyapjú 273

birkaherélés 425
birkahodály 255 (lásd még: hodály, birkaól, birkaszín)
birkahodály mérnöki rajza 231
birkahús 275, (felhasználása) 296, (tárolása) 296
birka leölése 295
birkanyakú (csizma) 350
birkanyírás 159
birkanyúzás 295
birkaól 248, 249, 255, 259
birkapaprikás 296, 384, 515, (készítése) 407
birkás lepény 327
birkaszín 283, 290
birkatej 339
birkavágás 294—6
birsalmaleves 342
biztosítás 538—9
biztosítótű 362
blúz 358, 359, 360, 361
bocskor 347
bocskor (tésztaféle) 325, 326
bocskoros (tésztaféle) 325
bocskoros alj (csíramáléé) 329
bocskorszíj 347
bodag (tésztaféle) 324, 325
bodor (ruhadísz) 'fodor' 357
bodorít 'valaminek saját anyagából gömböcskéket állít elő' 338
bodorka 'lóhere' 23, 24
bodorkajárás 'lóhere elszaporodása a gyöpön' 23
bodorsuba 354
bodzafapuska (gyermekjáték) 426
bodzavirág 246
boglya 263
boglyakemence 237
bognár 370—2, 378
bógni 'hajlított bádoglemez a kémény tetején' 240
bográcsok 240, 259, 275, 407
bojtorján 362
bojtár 146, 154
bokor 260
bokor 'dupla masni, csokor' 346, 355, 357, 358, 362
bokorra köt 'csokorra, dupla masnira köt' 362
bokszcsizma 350
Bolboschoenetum maritimi continentale 43
bolondkocsi 'vontatót szállító jármű' 167, 374, 542
bolt 265, 420
bolthajtás 240
bont (disznót) 292
bontás (birkáé) 295—6, (disznóé) 292
bontóasztal 292
bor 249, 331, 516, (eltemetése halottal) 521
bor ágya 'étel, amire jólesik a bor' 409
borbély 378
bordűr (ruhadísz) 356
bordűrös (ruha) 357, 358, 359
borjúbőr 349
borjúszájú (ingujj) 154, 351
borkorcsolya 331
borogatás 246
borona 256
borospohár 236
borotválkozás 351, 353
borotvatartó 484
bors 238, 334, 336, 340, 342
borsószemre térdepeltetés 427
borultság 28
boszton (tánc) 402
bot 428, 429
bot (sétabot, görbebot) 354
botdobás (játékban) 430
botrúgás (játékban sorsolás módja) 428
bödönös disznóhús 345
bőgatya 154, 239, 347, 348, 351, 352
bőgős 394
bögre 236, 241, 267, 342
böjhös 'kissé bolyhos' 347
böjt 345, 414
böjti szelek 376, 433, 435
böjtösedény 344
bölcső 239, 246, 268, 269
böllér 423
böllérasszony 241, 291
böllérpogácsa 291
bőr 246, 292, (sajté) 299
bőrcipő 356
bőrdózni 'bőr dohánytartó' 351
bőrfej (ostornyélen) 308
bőrgomb 363
bőrkesztyű 361
bőrmellény 154
bőrpapucs 359, 362
böstörködik 'morgolódik' 187
bronzkori földvár 35—6
búboskemence 240
búbos pacsirta (Galerida cristata) 44
búbos vöcsök (Podiceps cristatus L.) 44
búcsúztatás (menyasszonyé) 512
budi 'árnyékszék' 260
bufog 'rövid, tompa hangot hallat' 227
bufogó (hang) 147
buga 'kendercsomó' 272
búg (féderes kocsi tengelye) 369
bugyborék 'buborék' 323
bugyelláris 'pénztárca' 444
bugyi 347, 356, 357, 360
bugylibicska 426
Bújj, bújj zöld ág... (gyerekjáték) 438—9
bújtató (szíjon) 307
buksza 'pénztárca' 353, 361, 503
bunkó (boton) 428
bunkósbot 264
burgonya 250, 272, 339 (lásd még: krumpli)
burgonyacsomó 250
burokban született gyerek 502
butella 466—75, 480—2
bútor 234, 242, 246, 275
bútorok takarítása 288
bútorzat 249, 424
butykos 265, 266, 466
búza 243, 246, 248, 262, 267, 272, 274, 320, 322, 329

búzaalj 246, 319
búza aratása 181—3
búzaliszt 320, 328
búza mosása 373
búzaszalma 234, 244, 254, 258
búzateregető 373
bűbájos 444, 446, 448
bűbájosság 444
bürke 'szalonnabőrdarab' 292
bürü-híd 492

Camphorosmetum ahnuae 43
canga (juh) 159
cefre 301
céllövészet 392
céllövőpálya 384
cementes malter 257
cementvályú 260
ceremónia 'halotti szertartás' 523
cérna 266, 351
cérnalaska 337
ceruza 427
cézés (labdajáték) 431
cica 'játékban a fogó' 436, 437
Cica-mica, melyik szemed fáj? (gyerekjáték) 436
cifrára festett 234
cigány 226, 227, 271, 272, 518
cigányalma 531
cigányfogas 239, 242
cigányfúró 244
cigánygyerek (tésztaféle) 330
cigánykovács 378, 379
cigánymunka 'sármunka' 226
cigányol 'lovat ostorral üt' 368
cigaretta 351
cihelődik 'készülődik, igazgatja magát' 358
cikk (kazal egy része) 256
cikk 'fölkiáltás sikeres lökéskor likkerjátékban' 432
cikkezés (gyermekjáték) 431—2
cilinderkémény 282
cimbalmos 394
cimet 'cukrozott fahéj' 326
cimetes kifli (tésztaféle) 330
cipész 379—80
cipó 319, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 336
cipő 346, 348, 357, 360, 362, 363, 444
cipőpucoló 242
cirok 241, 254
ciroksöprű 241, 245, 248, 321, 326
cirokszál 256, 327
cirokszár 260
citera 239
citerabál 398
citeraszó 518
combor (Mentha sp.) 23
colos deszka 424
cövek 435
cuca 'kihegyezett végű bot' 333
cúg 'légvonat, huzat' 240, 242
cuggos 'huzatos, légvonatos' 243
cughúzó 'szellőzőlyuk' 246
cúgos cipő 363

cuháré 'táncos összejövetel' 505
cukor 242, 325, 326, 328, 330, 331, 332, 334, 335 337, 340, 342, 343, 443
cukorrépa 324
cukorrépából pálinka 302
cukrospárga 434

csajhos 'vizes, sáros' 346
csákány 226, 254
család 188, 266, 267, 268, 270, 276, 277
család elhelyezkedése a tanyában 228
családfő 267, 268
családi élet 419—23
Csalán című vicclap 540
csap (sarat a vályogvetőbe) 284
csapadék 31—3
csapás 'út' 262, 274
csapatjátékok 429—30
csapó (ostoron) 305—6
csapol (oszlopokat egymásba) 247
csapott tető 259
csárda 147, 148, 172, 491
csárdás (tánc) 394, 517
csat (hajban) 359, (ruhán) 361
csatakfolt 45
csatakosok (Bolboschoenetum maritimi) 24
csatorna (tűzé téglaégetéskor) 254
csattogó szamóca (Fragaria viridis Duch) 39
cseléd 182, 197
cselédfogadás 178, 197—8
cselédkönyv 197
cselédközvetítő 198
cselédlány 265, 320
cselleng 'kisebb kolomp' 147
csellengő (munka) 'itt-ott, kisebb munka a tanya körül 207
csem-csem gyűrű (gyermekjáték) 439
csemetekert 531
csempészek 310—2
csendőr 274, 311, 397, 493
csendőrség 52, 53
csengettyű 465
csengő 465
csép 251
cséplés 167, 183—5, 251, 421, 422
cséplés társaságban (trupa) 193—5, 213
cséplőbanda 183, 184
cséplőgép 251
cséplőgép-típusok 193
cséplőmunkás 184
csereelőadások 403
cserény 319 (lásd még: cseríny)
cserény kalap 425
cseríny 'cserény' 292, 294, 319, 329
cserép 225, 226, 247, 249, 250, 251, 252, 254, 256, 257, 258, 259, 260, 266, 343
cserépdarabok 226
cserépedény 240, 241, 272
cserépégető 224
cserepel 'cseréppel föd' 259
cserepes tanya 224
cserepezés 281, 282
cserépkanta 236, 240, 246, 275, 343

cserépmosdótál 241
cseréppipa 312
cseréptál 329, 479
cseréptető 251, 255
cseréptörés (játékban) 'tévedés' 438
cseréptörmelék 226
cseresznyefa 360
csernozjom 18—22
csettegtető 393
csibuk 'fapipa' 313
csicsog 329
csiga (tészta) 337, 340, 342 (lásd még: csigatészta)
csigacsinálás 509
csigacsináló 337
csigaleves 337
csigametélő 336
csigatészta 337, 340
csiger 'savanyú' 300
csihad 'megfagy, megdermed' 266
csiholó (tűzszerszám) 353
csikmákszedő 241, 336, 373
csikó 253, 446
csikó (a vályogvetőt húzó) 285
csikóbőrös kulacs 465
csíkos ágyhuzat 360
csikós ostorhasználata 309
csillag (torony tetején) 414
csillagsárkány 435
csinnya (valaminek) 'nyílása' 226
csipás málé 'édes málé' 327
csipedett-leves 341
csiperke 25
csipke 270, 357, 358, 359
csipkedísz 359
csipkefodor 361
csipkefüggöny 238
csípőhús 292
csíralé 329
csíramálé 328—9, 404
csíráztat 329
csiriz 434
csirke 252, 255, 257, 258, 342, 345, 367
csirkebontás 273
csirkecserép 'csirkeitató' 299
csirkehúsleves 345
csirkenevelő 257
csirkeól 257, 259
csirkepucolás 273
csiszál 'dörzsöl' 347
csizma 239, 264, 270, 271, 347, 348, 350, 351, 353, 362, 427
csizmahúzó 236, 349
csizmanadrág 348, 350, 351, 352
csizmaszár 347, (fölhasználása) 304
csizmatörlő 245
csobolyó 147, 276, 424
csokor 'dupla masni' 346, 355 (lásd még: bokor)
csokornyakkendő 349
csomagolópapír 242
csomó 'kisebb mennyiség, halom' 262, 331, 340, 359
csomót köt 292
csomóz (dohányt) 310
csont 260, 268
csontcsörmő 'csonttörmelék' 295—6
csontgomb 348
csosza 'otthoni lábbeli, mamusz' 346
csóva 'összetekert szalma' 264
csutorás pipa 251
cső (kukoricáé) 256
csőcsutka 'kukoricacsuta' 289
csöcsösbárány 'szopósbárány' 296
csöcsös-faros (lány, menyecske) 'formás, gömbölyű' 458
csöcsöskorsó 276
csömpölyeg 'összegyúrt sár' 225, 251, 257, 264
csömpölyeges 286
csöpög a gerenda 'izzad a homloka (a dagasztóasszonynak)' 321
csöpü 'csepű' 272
csöpürokka 272
csörge (tésztaféle) 333, 335, 345
csörgemetélő 335, 337, 340
csörgemetélt 337, 344
csősz 393
csöveskukorica 249
csuhéj 186, 260, 272, 277
csuhéjkötél 272
csuklószíj 308
csuklyás ibolya (Viola ambigua W. et K.) 39
csukott bugyi 357, 358
csuma (piszkéé) 343
csúnyasági verseny (férfiaké) 394
csupa 'minden nélküli, puszta' 319, 321
csupa maga 'egymagában való, minden nélküli' 335
csupasz föld 'tanya nélküli föld' 209
csupasz szár 'leveletlen kukoricaszár, szárízék' 262
csurák 'ócska, avult ruhanemű' 432
csurgó 'ereszet' 258, 282
csúszóráma (szélmalom része) 377
csúsztatott dobás (pénzezésben) 433
csuta 261, 424
csutak 'összefonott szalma' 291
csutka 'kukoricaszár' 290
csutkaszár 240
csutkató 262, 290, 296
csutkatövet kapar 262
csutora (pipáé) 314
csutorás száj (pipáé) 312
csüngősátor 'repülőeresz' 252
csürhe 494
csütörtöki étrend 344, 345

dagaszt 319, 320, 423
dagasztás 272, 321, 332, 422
dagasztószék 251, 272
dagasztóteknő 272, 320, 338, 422
dalköltő 553—9
dalok a Pusztáról 553—9
dalszöveg 492
damaszt 360
damaszthuzat 360
damaszttörülköző 360

dara 244, 260, 321, 328, 373, 375
darálás 188
daráló építése 531
daráltat 274
daráltatás 368, 372
darászsák 243
darázskötés (ostorkészítéskor) 303, 309
daru (Grus grus) 44—5
daruláb 'oszlop' 245, 282
darutoll 351
delel 245, 276
delelés 'pihenés' 156, 276
delén (textilanyag) 356 (lásd még: delin)
délibáb 454
delikvens 'csínyen kapott gyermek' 427
delin 'delén' 355
delleng (kolompfajta) 147
derce 'gríznél nagyobb szemű búzadara' 320, 328
derék (ostoré) 304, 305
derék (tanyaépület része) 281
derékalj 234, 360
derelye 336
derelyemetélő 340
derelyetészta 342
deszka 226, 235, 240, 245, 247, 248, 251, 252, 253, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 271, 273, 283, 424
deszkaajtó 255
deszkafal 227
deszkafenék (góréé) 250
deszkajárda 261
deszkakerítés 255
deszkalap 257, 260, 271, 426
deszkapadló 247
deszkapolc 244
deszkával bélelt 248
deszkáz 248
dézsás oláj 'faedényt áruló erdélyi román kereskedő' 435
dézsmál (terményt) 'részel' 167, 217
digózás 22, 538
diktandó irka 428
diktum (megtanult közmondásféle) 426
dinkatök 250
dinsztel 339, 342
dinsztelt káposzta 343
dinnye 244
dinnyekalap 353
dió 334, 336, 337, 344, 443
diós (kalács) 333, (kifli) 344, (rétes) 333
dirzsi-bodori (gyermekjáték) 428—9
díszek rajzai 476—88
diszítés (kocsié) 509, (ostoré) 306
díszlet 402
díszletfestés 556
disznó 248, 249, 254, 255, 257, 258, 420, 443, 445
disznó 'fagolyó neve gyermekjátékban' 428
disznóáll 345
disznóetetés 268
disznó fölbontása 292
disznóhízlalás 547
disznóhólyag 292
disznóhús 258, 344, 345
disznóhúsleves 340, 344
disznóistálló 250
disznólapocka 344
disznó leölése 291
disznóól 222, 250, 254—5, 257, 258, 259, 260, 283
disznóól 'lyuk neve gyermekjátékban' 428
disznóorr 443
disznóölés 240—1, 264, 290—4, 327, 423
disznóölő kés 291
disznópaprikás 344
disznópörzsölő villa 291
disznóság 'disznótoros ételek' 293
disznósajt 294
disznósörte 349
disznótartás 254—5
disznótor 188, 241, 273, 333, 423
disznóvágás 265, 273, 337, 340, 425
disznóvályú 447
disznózsír 334, 336
dohány 351, 353
dohánylevél 246
dohányosdoboz 237
dohányszárítás 310
dohánytartó 351
dohányvágó 310
dohányzás 351
dohányzás csépléskor 184
dohogó 'legnagyobb fajta kolomp' 147
dólé (gyermekjáték) 429, 430
dominó 391
döngölt föld 226
döröje 'derelye' 336
dörzsölőfa 'földbe ásott oszlop, amelyhez a jószág hozzádörzsölődik' 147, 155
drapéria (temetési) 521
drót 249, 254, 255, 256
drótháló 257
drótkerítés 223
drótpálca 265
dúc (galamdúc) 258, 259
dúc (kalácsféle) 330
dúckalács 166, 330—1, 344
dudva 'trágya' 251, 260, 263, 273, 274, 295
dudvafű 'európai kunkor' (Heliotropum europaeum) 23
dudvagát 'trágyából rakott rekeszték' 285
dudvarakás 'trágyacsomó' 427
dug 'kemencét fűt' 261—2
dugat 'egy alkalommal a kemencébe betett fűtő' 261, 262, 263, 321, 330
dunna 235, 269, 321, 332, 360 (lásd még: dunyha)
dunnahuzat 240
dunszt 300
dunyha 269, 321
duplaablak 238, 281, 282
dupla koporsó 524
dupla lakodalom 'menyasszonynál és vőlegénynél is megünnepelt esküvő' 507
durrogtatás (ostorral) 306, 420
duruzsol 'veszekszik, morgolódik' 236
duzzogó 'ülőhely a kemencepadka fölött' 237

Dűl a baba, kondás! (gyermekjáték) 429
dűlő 259—60
dűlőnévadás 71—4

ebéd 268, 273, 276, 330, 334, 336, (csépléskor) 184, 193—4, (disznóöléskor) 293, (iskolásoknak) 188, (lakodalmas) 511
ebédidő jelzése 179, 180
ebédszünet 426
ebédvivő 276
ébenfanyél (pipáé) 313
ebfojtó müge (Asperula cynanchica) 38, 39—40
ébresztő ideje 178, 179, 181, 182, 184, 187, 189, 190
ecet 242, 334, 338, 339, 342
edény 236, 237, 242, 267, 272, 276, 329
edény (galambfészeknek) 253
édesanya 267, 268, 269, 271, 273, 321, 420, 423
édesfaggyú 266
édes málé 327
édeszsír 355
égalj 444
egér 249, 260
egér 'játékban a menekülő gyerek' 436
egérlyuk 264, 289
egészbankra gombozás (gyermekjáték) 433
egészség 444
egészségügy 52, 55
éghajlat 27—34
égtájak szerepe az építkezésben 222—3
égzengés 445
egybeszabott (ruha) 346, 356, (ing) 354
egy födél alatt 'közös háztartásban' 228
egyházi adó 413
egyházi halottbúcsúztatás 524
egyházi hirdetés (esküvő előtt) 507
egyházi temetés 524
egy karra dolgozni 'közös keresetre dolgozni' 189
egy kenyéren él 'közös háztartásban él' 177, 188, 228
egylábas (csizma) 350
egyléről (mos) 298
egypanglis (cipő) 363
egyrészes (ruha) 358
egyszálbél (ember, állat) 'sovány' 457
egyszárnyas (ajtó) 248, (szekrényajtó) 237
egyszél (gatya) 346
egyszobás tanya 228
egytrapp 'folyamatos, egész úton tartó ügetés' 463
egyváltás 'egyetlen ing és gatya vagy ágynemű, ruhanemű' 346
éhomra 'üres gyomorra' 302, 329
eke 256, 422
ekekapa 277
ekekapálás 179, 215, 421
ékszerek eltemetése halottal 521
eladólány 357—9, (szépsége) 457—8
eladósor 359
eláll (cselédnek) 'elszegődik' 197—8
elapad (tehén teje) 446
elavul 'megöregszik, elromlik' 252
elcsiszál 'nagyjából elsímít' 254
elegyítés 'egyneművé tétel, kavarás' 332
elejbe 'elébe' 252
élelmiszer 245, 425
éles szerszámmal végzett babona gyermekszüléskor 501
élesztő 320, 322, 324, 326, 331, 332, 335
élet a tanyán 221—77, 261—8
életmód 261—8
életösház 'hombár' 247, 249
életrajzok (adatközlőké, lektoroké, munkatársaké) 569—76
életvarázslás (bélhúzás) 502
életviszonyok a Fehér-tóban 43
eleven parázs 'izzó parázs' 263
élezett dobás (pénzezéskor) 433
elfele 'magától távolodva' 227
elföldel 'vermel' 250
elhagyott tanyák 563—4
elhúz 'fal alját elfest' 227, 248, 252, 254, 257, 287
elhúzott 'alól festett' 247
eljegyzés 506
eljegyzési vacsora 506
elkeshedt 'megkopott' 236
elköszönés (haldoklótól) 520
elküldő (ember) 'patkányvarázsló' 448
ellenőr 386, 387
ellenzős (nadrág) 348, 350, 353
ellep (patkány, féreg) 'nagyon elszaporodik' 448
elletés 158
elmaricskál 'marokkal elapróz' 332
elmegy a gyerek 'elvetélődik' 500
elmocskosodik (pipa) 313
elmosogat 321
elnök (olvasóköré) 385
elnyújt (tésztát) 323, 326, 327, 330, 335, 336, 337
elő 'munkába vett földdarab, földhossz' 182
előadás (színdarabé) 398, 401
előjelek (lakodalomkor) 512
előkészület szülés előtt 500—1
elölgombolós (kozsu) 363
előltöltős puska 495
előnként 'szakaszonként, rövidebb földdarabonként' 185
előte 'sárból készült kemenceajtó' 241, 263, 264, 321, 322, 325, 326 (lásd még: tévő)
elrúgat 'lóval nyomtat' 183
elsímít (sarat) 225
elsodor 323, 326
elsőasszony 322
elsőfű 156
elsőlé (szappanfőzéskor) 296—7
elsőliszt 320
első sárzás 227
elszakadási mozgalmak 62—5, 414
elszakajt (ménest) 'elhajt belőle' 494
elszánt kutya 'agyonütésre, megnyúzásra való' 304
eltapostat gazt 'lóval nyomtat' 193
elterül (jószág legeléskor) 156
elver 'kicsépel' 251
elvermel 250
élvezet 'haszonélvezet' 190—1
ember 'férfi' 268, 269, 273, 319, 339, 499

ember betegsége 446
emberek szépsége 456—61
emberpiac 197, 203
emberszámba vesz 'megbecsül, fölnőttnek tart' 422
embertani vizsgálatok 162
emlősök 43
endogámia 507
énekeskönyv 361, 426
éneklés 427, (halottnál) 522
énekvezető 412
enyvesvíz 227
eper 246
eperfa 531
eperfagomba 363
eperlevél (tészta) 342
építkezés 221—77
építmény 259—61
épület 444
épületek a tanyán 221—77
épületek elhelyezése 221—77
érdekeltségi tanyai iskola 423
ereje (kemencének) 'heve, tüzessége' 263
eresz 247, 259
ereszágas 282
ereszalj 223, 235, 245, 262, 263, 272, 274, 275, 276, 282
ereszet 282
ereszt (kötelet, fonalat) 'fon' 272, 273, 277
eresztés 156
érett túró 300
erjesztés 301
erkölcsi normák 505
ernyő (lámpáé) 265
esős idő 455
erőspaprika 319
erőtlen liszt 'gyenge minőségű liszt' 319
Erzsébet-nap 261
esenc (tejoltóba való) 293
esernyő 362, 419, 443
esküdik 'házasodik' 276
esküdt 'hivatalnok' 428
esküvő 360, 503, 507—18
esküvői ing 506
esküvői ruha 360
esküvő napja 510—1
eső jóslása 444
esőtartó 'esernyő' 362
eszegél 'eszeget' 266
esztregahajtó 158
étel 266, 267, 268, 276, 319—45, (disznóöléskor) 291, (íze) 464, (készítése) 422, (vitele temetőbe) 525
ételmaradék 244, 260
etet 271
etetés 266
etető 194
étkes (állat) 186
étkezés 147—8, 266—9, 275, 319—45, (ideje, száma) 188, (különbözőségei) 166
étrend 344—5, (halotti toron) 525, (keresztelőkor) 502, 504
ette 'evése' 198, 199
evangélikus egyház 414
evangélikusok 413, 414, 415, 503
éves bognár 378—9
éves cseléd 182
éves kanász 200
éves kovács 378—9
evőeszköz 267
ezüstkalászos tanfolyam 404
ezüstsirály 44

fa 264, 275, 276, 437
faabroncs 435
faápoló tanfolyam 404
fabödön 300
fácán (Phasianus colchicus) 44
fácánbögy (kalapdísz) 349
fácánfogás 316
fadepó 424
fafogas 239
fagolyó 428
faguriga 238
fagy 274, 275
faggyú 265, 266
fagyos 'fázós' 273
fahaj 'fahéj' 336, 337
fahajas cukor 335
fahúzó 225
fakadóvizek 21, 24
fakanál 327, 335, 336, 341
fakilincs 239, 240, 245
fakutya 'csizmahúzó' 236, 349
fal 223, 226, 248, 256, 260, 264, 434
falapát 248, 274
falapicka 'kisebb falapát, keverőfa' 286
falásás (betöréskor) 494
falat rak 248
falcos deszka 248
falfesték 227
falhúzás 'falrakás' 282
falifogas 239
falióra 239, 465
falitéka 477
falka 420
falkaszni 241, 242
falrakás 224, 283
falravetős pénzezés (játék) 434
falsot kap (ostor) 306
faltöve 261
falverés 224
falverőbanda 224
familia 'család' 499
famozsár 334
fánk 333, 335, 344, 345
fánkverő kanál 332
fantyalit 362
fapipa 313
fapöcök 244, 246, 265, 427
far (kenyéré) 267
farács 248
fareteszes ajtó 248
farkas 149
farkas 'játékos a ludas játékban' 437
farok (sárkányé) 435

faros-bögyös (lány) 'formás' 458
farmezsgye 'földek összeérő vége, földhatár' 221
farsang 331
farsang-böjti pénteki étrend 345
farsangi bál 392
farsangvasárnap 344
fartő (baromfié) 342
fart vet (ménes a viharban) 149
faskatulya 238
faszög 243, 244
fateknő 502
fátyol 360
fauna a Fehér-tóban 43
faváz (kemencéhez) 226
favilla 256, 262
fazék 265—6, 267, 272, 276, 326, 339, 340, 341, 342, 344
fecske 444
fecskefarkú (lepényharapás) 325
fédereskocsi 'nagyatádi kocsi' 369
fédervájsz 'síkpor' 288
fegyelmezés (iskolában) 427
fegyver 489
fehérnemű 236, 237, 270, 272, 359
fehérpecsenye 292
fej (csizmáé) 347
fejalj 238, 245, 271
fejés 187—8
fejeskáposzta 336
fejfa 525
fejkendő 237, 346, 349, 355, 361, 363
fejkeszkenő 362, 363
fejőszék 253
fejpecsenye 292
fejrevaló 361
fejsze 444
fejt (kukoricát) 217
feketeföld 211, 223
feketehomok 21, 22
fekete macska 448
fekete tyúk vére 445
fékető 346, 357
fekhely 236, 237, 271
fektetés 156
fekvőhely 269, (kutyáké) 259
félablak 282
félajtó 252
félbankra gombozás (gyermekjáték) 433
félcipő 359, 361
féldeszkaköz (falveréskor) 224
féldugat (fűtéskor) 263
feléből kiad (földet) 191
félelem az elmúlástól 519
feles (földbérlő) 212—5
felesbérlet 177
feleség 268, 270
feles föld 209
felesművelés 212—5
felestej 'ugyanannyi vízzel hígított tej' 340
féléves-tanyás 204, 205—7
felezés 'termény elosztása felesműveléskor' 213
félhasú ütő 'ferdére kalapált gyermekjátékszer' 432
félhérung 'falmagasítás a padlástérben' 246, 544
felhőzet 28
féling 363
félkonty 363
félkoszorú (hajé) 363
félkötény 350
félkötő 352, 363
féllábas (csizma) 'csak egyik lábra húzható' 347, 353
felleg 'felhő' 262
félloboncos (kutya) 'pulikutya nyáron' 447
felmajerföstő (textilanyag) 352
felmajerkötő 'felmajerfestőből készült kötény' 352
felöltő 'blúz' 359
felsőruha 237, 239, 256, 259, 360, 362
félszilaj pásztorkodás 153—9
féltetős (épület) 249
fenék (góréé) 257, (hombáré) 247, 248, (jászolé) 252, (kemencéé) 225, 226, 321
fenekelés 'fegyelmező verés' 427
fenekes 427
fenékensült (lepény) 324
feneminden 'sok lim-lom' 239
fenyődeszka 259
fenyőfa 234, 235, 237
fenyőfa kalapács 225
fenyőgerenda 250
féreg 'egér, patkány' 257, 260, 445
férfi 269, 270, 271, 273, 276, 320, 325
férfiak (munkája) 177, 178—80, 181—3, 183—5, 185—6, 187—8, 262, (névnapja) 407, (piacon) 368, (templomban) 411, 412
férfi csúnyasági verseny 394
férfifehérnemű 445
férfihalott 521
férfiideál 460—1
férfikalap 237
férfikötő 352
férfi szépsége 459—60
férfiviselet 245—54
férjhezmenés babonái 505
ferslóg 'láda' 245, 289, 373 (lásd még: ferslók)
ferslók 'láda' 243, 255
fertály (föld) '13 magyar vagy 14 kishold' 46, 222, 262
fertőtlenítés (ólé) 257
fest 227, 256
festék 252
festetlen bőr 363
festett bútor 234
festőszoknya 362
fésű 363
fésül (hajat) 361, 362, 363
fésülködés 445
fészek 244, 255, 258, 259, 265
fészeknyílás (galambdúcon) 259
fészertető 256, 257, 258, 262
fészertetős (épület) 253, 283
fészkel 253, 259
fiatalasszony 507, (viselete) 259—62
fiatal gazda 189
fiatal lány gyászmenete 524

fiatal legény tulajdonságai 459
fiatal pár 177—8, 228
fiaztató 255
fikciós (ember) 'csavaros eszű, jókedélyű' 378
finánc 310
finomliszt 335
fiók 236, 242, 243, 244, 247, 248, 249, 270
fiókdeszka 247, 248
fiókgerenda 'kisgerenda' 164, 224, 238, 249, 251, 252, 254, 282
fióktartó gerenda 248
fiókoskamra 248, 249
firhang 'függöny' 238, 240
firis 'friss' 277
fiú 268, 269, 270, 271, 276, 277, 419, 420, 421, 422
fiúgyerek (újszülött) 500, 504
fiúk nemi fölvilágosítása 505
fityula 'fejkötő' 357
flankéből jön a szél (szélhámos műszó) 375
flasztertégla 254
flóra 40, 43
flöstök 'reggeli' 267 (lásd még: früstök)
flukk 'zsindely közötti rés' 247
fodor (ruhadísz) 235, 357, 358, 359
fodros (kötény) 356
fodros-bodros (rokolya) 359
fog (emberé) 444, (gereblyéé) 251, (lóé) 252
fog 'jószágot tartásra magához vesz' 154
foga (időé) 'fagy, hideg' 261
fogadás 410
fogak szépsége 461
fogas 241, 253, 347, 424
foggal született gyermek 502
fogó (patkányfogó) 258, (kapaszkodó) 260, (játékban egyik gyerek) 436
fogócska (gyermekjáték) 436
fogoly (Perdix perdix) 44
fogóruha 341
fok (gereblyéé) 264, (lépcsőé) 257
fokhagyma 338, 341, 501, (fölhasználása varázslatra) 449
foltnakvaló 236
foltok újszülött testén 500
foltozás 273
foltozó suszter 378, 379
folyógerenda (fal tetején) 224, 248
fon 272, 273, (gatyamadzagot) 346, (hajat) 355, 359, 361, 363, (kalácsot) 333, (kast) 273, (ostort) 304—5
fonákja (ruhának) 356
fonál 272, 273, 346
fonat (hajé) 363, (kalácsé) 330
fonóka 505
fonottkalács 330—1
fontoskalács 330—1
fordítás (szénarendé) 185
fordítottbőr 355
forgó (föld végén) 545
forgópisztoly 492
forhamedli (ruhadísz) 351
forma 'egyenlő' 432
formázó (vályogé) 284
forralt tej 344
forró zsír 335, 339
forspontos kocsi 492
forhant 'tartalék' 265
foszlós (kenyér, kalács) 321
foszt (kukoricát) 217, 256
fosztás 186
fosztóka 167, 186, 505
födél 'tető' 256, 257, 259, 260
födeles hintó 371
födélfa 224, 247, 249, 254, 257, 384
födő 339, 343
főépület 260
főétkezés 268
főhely 273
főkötő 346
föllad (reggelit) 'asztalra helyez' 325, (tej a savót) 299
fölbontás (birkáé) 295—6, (disznóé) 292
fölcsirkéz 'szénát kicsi csomókba, csirkékbe, gyűjt' 166
földbérlés 177
földgömb 424
földikutya (Spalax leucodon) 45
földlépcső 250
földörgöl 'keverés közben liszttel folyadékot fölitat' 327
földrajzi nevek 71—118
földrajzkönyv 426
földszerzés 166
föld szétosztása (örökösök között) 190—1
földvár a bronzkorból 35—6
föléreszt (hígít) 227, (káposztáskádat) 273, (kútgémet) 276
fölfakad a föld árja 'talajvíz lep el valamit' 274
fölfogja az alját 'jól megsüti (a kemence) a tészta alját' 325
fölfordul (mész) 'tarhonyássá válik' 286
fölfűt 'bemelegít, hevessé fűt' 262
fölgunyázza magát 'nagyon melegen öltözik' 275
fölhasad (kenyér) 319, 322
fölhérc (kocsi része) 369
fölhólyagosodik (lepény) 325
fölhúz (falat) 224
föliggombolós (ruhadarab) 363
föliratok butellákon 467—75
följáró (padlásé) 246, (tyúkólé) 255
fölkeresztel 'kévéket keresztekbe rak' 182
fölkontyol (új asszonyt) 361
fölleg 'felhő' 274
föllépő 'lépcső' 245
föllocsol 287
fölmenőfal 254, 255
fölmotringál 'fölteker' 435
fölnyű 'töves növényt kitép' 181, 182
fölolvas (dohányt a finánc) 310
fölsöpröget 422
fölszabadulás 65
fölszentelés (olvasóköré) 388
fölszíjaz (ostornyelet) 307
föltizedel (vályogot) 284
fölvág (kenyértésztát) 321

fölver (tésztát) 327, 335
fölverő 'kovászolófa' 244
fölvet (ágyat) 288
fölvetett ágy 234
fölzöldségöl (levest) 342
fönnforgó (közebéden, lakodalomban, vacsorán) 394
föntjáró (sárkány) 'magasan repülő' 434
főpróba 401
förgeteg 'nagy vihar' 262
förmeteg 'nagy hóvihar' 274
főruha (újasszonyé) 361
főszakácsnő 516
főtthús 343, 344
főttkukorica 343
főttperec 331
főttsonka 276
főtt tészta 276, 336—7
főtt tojás 345
főz 261, 268, 273, 339, 423, (ruhát) 298, (perecet) 331
főzés 264, 266, 273, 421, 422, 504
főzet 'egy alkalomra, egy adagként főzött dolog' 251
főzőkatlan 240, 241
főzőtanfolyam 404
Fragaria viridis Duch (csattogó szamóca) 39
franciazsebkendő 347
frisses 'gyors tánc' 402
fristibe 'frissen' 326
früstök 'reggeli' 155, 178, 179, 275, 291, 267, 273, 328
früstököl 'reggelizik' 267
fufru (hajban) 361
fújtató (cigányoké) 379
fukarság 167—8
fullad (kemence) 263
furkó 'döngölőfa' 258
furkósbot 'bunkósbot' 262
furkóz 'földet döngöl, falat töm' 385
furnéros (bútor) 239
fúró-faragó 424
fúróscigány 279
fúvószenekar 394
függő (ón) 224
függőlámpa 239, 265
függöny 238, 240, 510
függönytartó 238
fűhögy 'fű friss hajtása' 275
fülbevaló 359
füles bor '3 dl' 409
füleskócsög 265
fűlik (kemence) 'melegszik, hevesedik' 321
fürdő 322
fűrészes (kaszaél) 423
fűrészpor 511
fürj (Coturnix coturnix) 44
fürt (hajé) 355, 361
füst 226, 238
füstlevezető 242
füstöl (húst) 258, 259
füstölés (húsé) 259, 293, 294
füstölthús 338
füstülő 'húsfüstölő' 258, 259
fűszerezés (kolbászé, hurkáé) 293, 294
fűszerféle 265
fűt 261—4, 321, 330, 333, 424
fűtenivaló 'tüzelnivaló' 262, 263
fűtés 261—4, 329
fűtési szezon 261—3
fűz (kast) 'köt' 273
füzet 427
fűzfavessző 247, 435
fűző (cipőé) 355, (míder) 358, 360

gabona 166—7, 244, 245, 246, 248, 249
gabonásverem 246—7
gabonatárolók 246—51
gádor 228, 245, 275
gádorablak 427
gádort húz, 'ház elé folyosót készít' 228
galamb 248, 252, 253, 258, 259, 443
galambdúc 247, 258, 259
galambhús 338
galamblövészet 393
galamblyuk 247
galambos tarhonya 338
galambpadlás 245
gálánt 'szép, takaros' 247
gallant 'szalag' 362
gallér 346, 349, 350, 351, 357, 359, 361, 363
galuskaleves 340
gally 254, 255, 321
gamó 'kampós bot, juhászbot' 147
gamós tűzpiszkáló 240
gané 'ganéj' 241, 264, 301, 347
ganétaposás 'ganéj készítése tüzeléshez' 264, 289—90
ganévető 'ganéjformázó' 289
ganéz 'trágyát leszed állat alól, kivisz istállóból' 255
gang 223, 245, 255, 282, 338
gangi ablak 239
gangoszlop 282
gangrostély 322
gányó 'dohánytermelő' 311
garaboly 'egyfülű kosár' 276, 361
garabolyosruha 341
garasospipa 312
garmada 246
gát (vályogvetéskor) 283
gatya 270, 277, 346, 347, 349, 350, 351, 352
gatyakorc 239, 313, 353
gatyamadzag 346
gatyaszár 346, 347, 352, 355
gavar 'gavallér' 184
gavar csizma 'ünneplő csizma' 351
gaz 181, 182, 263
gazda 226, 262, 266, 268, 271, 272, 277, 323, 353, 354
gazdasszony 260, 267, 268, 272, 361, 437
gazdag keresztszülők 503
gazdagság 443
gazdalegény 148
gazdálkodás 166, (formái) 530
gazdamutató (ruhadarab) 353

gazdasági eszközök 256
gazdasági gép 256
gazdasági munka 420—3
gazdasági tevékenység (köröké) 405
gazt eltapostat (lóval nyomtat) 193
gaztetejű (épület) 'növények szárából való' 258, 264
gaztető 251, 252, 255, 266
gegő (birkáé) 'gége' 295
gém (kútgém) 276
Gémes-féle kenyér 322
gémeskút 260
geometrikus vésés (dísz) 235
gép 256, (varrógép) 273
gépel 'gabonát cséplőgéppel csépel' 193
gépeskéve 'aratógéppel készített kéve' 181
gépszemélyzet (cséplőgépnél) 194
géptársulás 'szövetkezet gépek vásárlására' 537
gereben 272
gereblye 251, 264
gereblyél 181, 182
gerenda 224, 243, 244, 247, 248, 249, 255, 256, 260, 265, 282, 355, 424
gerinc (épület tetejéé) 247, 251, (kazalé) 250
gerincesek 43
gilt 'jó, rendben van' 434
gilva 'gyulladásos seb' 444
goda (Limosa limosa) 44
gólyák 226
gyólyatöcs (Himantopus himantopus) 44
golyó (gyermekjátékban) 431, 432, 440
gomb 345—6, 351, 356, 357, 358, 363, 432, 433, 444
gomblyuk 346
gombóc 328, 336, 337, 339, 340
gombócborotváló (falucsúfoló) 167
gombócleves 340
gomboló 'bőrből rávarrott lógó gomblyuk' 363, 'cipő begombolásához használt horgosvégű eszköz' 359
gombolós (ing) 355, (kezeslábas) 347
gombos (nadrág) 348
gombozás (gyermekjáték) 432
gondolkodószék 'karszék' 234, 237, 239
gonosz (szellem) 444
gonoszűzés 445
góré 249—51, 256, 257, 258, 259, 283, (mérnöki rajza) 233
gödény 44
gödör 250, 260
godorcsősz 409
gömbfa 257
gömölye 'túróból formált gombóc' 300
gönc 'rossz ruha' 241, 245, 362
görbebot 254
görcs 'csomó' 331, 340
görcsöt köt 'csomót köt' 292
görény 258
görhe 'görhöny' 267, 328
görhöny 'kukoricalisztből sütött pogácsaféle' 188, 238, 328
görögvállas (kombiné) 358
göröngydobás koporsóra 525
gőzmalom 320, 376
grádics 'fából készült lépcső' 224, 245, 250, 257, 289
grifli (íróeszköz) 426
grízgaluskaleves 344
guba (tésztaféle) 333
gulipán (Recurvirostra avozetta) 44
gulyás 153—9, 264
gulyáskunyhó 222
gulyás ostorhasználata 309
gúnár 354
gúnya 252, 275
gurgat 'hosszan vagy többször gurít' 250
gurgulászik 'mulatás közben fölemelt kezét ide-oda mozgatja' 396
gurtnis kocsi 369
güzüegér (Mus musculus spicilegus) 45

gyalogbetyár 490
gyalogszék 241
gyalu 244
gyámoszlop 259
gyász 525
gyászének 522
gyászjelentés 523
gyászkocsi 524
gyászmenet 524
gyegyerget 'ápolgat, ajnároz' 456
gyékénykötél 271
gyengére önt 'tésztát folyósra, hígra készít' 328
gyeplőakasztó 492
gyerek 261, 265, 267, 268, 269, 270, 272, 273, 274, 275, 277, 319, 321, 322, 326, 333, 335, 343, 423—8, 428—40, 499—504
gyerekágy 'szülés utáni időszak' 502
gyerekágyas asszony 504
gyerekek munkája 178, 180, 181, 182, 183, 188
gyerekember 422
gyereklámpa 'újszülött mellett állandóan égő lámpa' 502
gyerek temetése 524
gyerek viselete 345—8
gyerekzsír 'újszülöttön levő mázga' 501
Gyertek haza, ludaim! (gyermekjáték) 437
gyertya 265, 266, 443
gyertyamártás 265
gyertyaöntés 265
gyertyatartó 265, 266
gyilkosság 494
gyógyszer 343
gyógyítás 444
gyolcs 345, 346, 347, 351, 352
gyolcsgatya 347
gyóntató 410
gyorscsárdás 402
gyorskocsi kirablása 489
gyökér 250, 251, 274, 338, 339, 341, 342, 422
gyömbér 342
gyönge föld 'rossz minőségű föld' 262
gyöngy (ruhadísz) 358, 361
gyöngycsirke 242
gyöp gondozása 289
gyöpszéna 277

gyöpszín 283
gyufa 237, 238, 263, 264, 266, 314
gyufapakli 239
gyújtós 261
gyúr (tésztát) 325, 327, 335, 336, 338, 422, (kolbászhúst) 293, (mosáskor ruhát) 298
gyurgat (gyúrva mossa a ruhát) 298
gyúródeszka 331, 334
gyúróliszt 376
gyúrtaljú (lepény, csíramálé) 324, 325, 326
gyülekezet 415
gyülekezeti élet 414
gyümölcs 249, 345
gyümölcsfa 445, 530
gyümölcsleves 342
gyűrű 359, 506
gyüvő-mënő (ember) 'járókelő, sokat utazó, sok felé járó' 146, 239

habar 341, 344
hadakiroz 'veszekszik, zsörtölődik' 323
hadirokkant 272
hagyma 339, 341, 342
hagymás zsír 343
haj (emberé) 445, (kenyéré) 321, 323
háj 293
hajadonfő 362 (lásd még: hajdonfő)
hajápolás 361
hájas (kifli) 294, (tészta) 422
hajaskukorica 167, 256
hajcibálás 427
hajadonfő 276, 346, 359
hajfésű 362
hajfonat 359
hájjal kenés (újszülötté) 501
hajkoszorú 359
hajnali étkezés (lakodalomban) 518
hajsütővas 361
hajtó (kutya) 259, 260
hajtós 'túlságosan dolgos' 276
hajtószár 'gyeplő' 420, 421
hajtű 359, 361, 362, 363
hajviselet (férfiaké) 350, 353, (középorú nőké) 362, (lányoké) 355, (nagylányoké) 359
hál 'alszik' 269, 270, 276
halak 43
halál (előjelei) 519, (gondolata) 519
haláleset 444, (nyilvánosságra hozása) 523
halálra készülés 519
halcsont (ruhában) 358, 359
hallombul 'hírből, hallomásból' 228
halmok 18
hálóhely (libapásztoré, kanászé) 178
hálókabát 270
hálórékli 363
halott 443, 521
halottas ágy 520
halottas emberek 'temetkezési vállalat alkalmazottai' 521, 525
halottas ének 522—3
halottasház 521
halott asszony öltözete 364
halottbúcsúztatás 524
halott ember szépsége 460
halott emléke 525
halotti ruha 519
halotti tor 525
halottkém 520
halottkísérő koszorús 524
halottkultusz 445
halottmosdatás 520
halottmosó ruha 520
halottnéző 521, 523
halottöltöztetés 520
halottsiratás 522
halottvirrasztás 522
halvány geze (Hippolais pallida) 44
hámágy 271
hamaritészta (gyors készítésű) 335
hámfa (kocsié) 266, 369
hámfatasak 369
hamis (kutya) 'harapós' 259, 354
hamu 263, 264
hamukihúzó 240
hamuláda 194
hamulé 351
hamuval súrol 291
hamvazkodik 345
hamvazószerda 345
hancsik 'földcsomó' 216
Hangya 539, (megalakulása) 533
harang (jószág nyakában) 147
harangláb 411
harangozás (halottra) 523, (istentiszteletre) 411, 412
harisnya 236, 346, 347, 355, 356, 357, 359, 360, 362, 363, 364, 431, 432
harisnyaszár 433
harmadából kiad (földet) 191
harmadiklé (szappanfőzéskor) 297
harmadolás (termény részelése) 216
harmados művelés 215—8
harmat 277
harmonikaszárú (csizma) 350
harmónium 410
háromköves malom 372
háromláb 240
háromszobás tanya 228
hasas jószág 250
használati tárgyak a koporsóban 521
haszonbér 210—2
haszonbérlet 209—12
haszonélvezet 190—1
határzár 314
hatodán 'hatodrészért' 216
hatos fonás (ostoré) 308
hatszéles (gatya) 352
hatszögletű (sárkány) 434
hátulgombolós 347
Hátulsó pár, előre fuss! (gyermekjáték) 436
ház (lakóépület, tanyaépület) 259, (szoba) 275, 281, (fogócskában menedékhely) 436, 437
hazajáró lélek 448
házasélet babonái 505
házaséletre készülés 504
házasság 499, 504—7

házat dob (sántaiskola nevű gyermekjátékban) 440
házeleje 227, 235, 245, 262, 271, 274, 275, 281, 282
házelő 'ereszalja' 447
háziállatok 258
házicérna 266
házigazda 273
háziipari tanfolyam 404
házikenyér 322
házikenyérsütőde 322
házimunkák 421
háziszappan 351
háziszőttes 360
házkörüli munkák 178, 180
háztartás 422
hegyespaprika 242
helyiség 224, 228, 234—61
helynevek 71—110
hencsereg 'forgolódik' 276
hengermalom 531
hengerszék (malomban) 322
heppent 'gyorsan csinál, hirtelen készít' 336
hermelin (Mustela nivalis) 45
herőce (tésztaféle) 335
hetes 'hetenként változó munkafölosztásnál a soros' 212, 268
hetfi 'hétfő' 272
hétfő 272, 445
hétfői étrend 344, 345
hetipiac 265
hétköznapló 'mindennapi, nem ünneplő' 356, 361
hetyenpety 'csúnya, ideiglenes' 247
heve (kemencéé) 334
heveder 236
hevederez 261
heverő 'tartalékban levő' 147
heves (kemence) 325, 327, (föld) 24
hicc 'izzó' 379
hidas (gyermekjátékban hidat vagy kaput tartó gyerek) 438
hidegkonyha 226, 240, 242, 281, 282
hídlás 253
hiedelmek (halálról) 519, (terhes asszonyról) 500
hiedelemvilág 443—9
higiénikus 271
híg sár 227
hímez (ágyneműt) 360
Himnusz éneklése lakodalomban 515
hímzett (ágynemű) 235, 360
hírt hall 443
hittan 413
hizlal (kötelet) 304
hízó 'hízódisznó' 254, 255, 273, (értékesítése) 405
hízólopás 493—4
hívő 320
hó 245, 262, 274
hobbi 'símító deszka' 227
hodály 255
Hódmezővásárhelyi Gazdasági Egyesület 59
Hódmezővásárhelyi Tanyai Kirendeltség 57
hóember 274
hófúvás 274
hol (ruhadísz) 357
holdigéző 444
holdújulás 444
holland típusú toronymalom 377
holocén 18
holos szoknya 356
hólyagot vet (tészta) 332
hombár 244, 247—9, 274
homok 226, 255, 259
homokbánya 36
homokház 259
homoktanya 259
homokol 'homokos mésszel meszel' 288
homokos 259
homokos mész 225, 227
homokosól 259
homokosszín 259
hordalékkúp 18
hordás (gabonabetakarítás) 183, 251, 422
hordóskáposzta 249, 345
horog (szalmahúzó) 258, 262
horogfa 224, 248, 256, 544
hósöprés 274
hosszúszék 242
hosszútészta 337, 344
hozzáragaszt 'hozzáépít' 254
hozzávaló (disznóöléskor) 291
högyöl (vontatót) 277
högyös (ember) 'rátarti, kevély' 350
hömbölget 'gurítva juttat tovább' 262
hőmérséklet 27—30
hullaház 523
hullámos birka 354
Hun az olló, komámasszony? (gyermekjáték) 437
huny 'szundít' alszik egy kicsit' 397
hurcolkodás a tanyáról 563—4
hurka 267, 425, (készítése) 294
hurkapálca 291
hurkatöltő 293, 294
hurkatöltő-spricc 244
hurkatőr 'hurkapálca' 291
hús 240, 252, 259, 342, (füstölése) 240, 241, 259, (tartósítása) 293
husáng 247
húsdarálás 293
húsdaráló 331
húsfüstölő 258, 294
húshagyókedd 344, 445
húsleves 319, 337, 340, (birkából) 296
húsos ebéd 268
húsvágógép 329
húsvét 444
húsvéti bál 392
húsvéti nagytakarítás 275
huszárzsinór (ruhadísz) 353
húz (falat) 'épít' 228, 252
huzat (ágynemű) 245, 269, 360, 510
húzat 'vontatással szállít' 247
húzatós gép 'jószággal vontatott cséplőgép' 193
húzentrógli 'nadrágtartó' 347

húzott szoknya 356
hüllők 43
hűs 'hűvös' 245, 258

idegen 269
idesszülém 'édesanyám' 321
időjárás 444
idős asszonyok kedvessége 459
idősebb férfiak viselete 351—4
ifjú pár 513, 514, 518 (lásd még: fiatal pár)
Ifjúsági Egylet 393
igáskocsi 369
igenös 'egyenes' 265
ikrek 500
imaház 412
imakönyv 364, 521
inas (munkaeszköz) 167
infúziós lösz 18
ing 270, 277, 345, 346, 349, 351, 354, 356, 357, 358, 360, 361, 363, 364, 506, (mosása) 298
ingecske 500
ingváll 'féling' 363
ingyenes tanyás 204, 207—8
ingyen iskola 533
innep 'ünnep' 351
íparos 271, 423, 425
irás (pénz írásos fele) 433
irat 236
irka 427
író—paraszt találkozó 534
iskola 267, 268, 321, 419—28, 533
iskolábajárás 423—8
iskolafelszerelés 503
iskolahagyott (gyerek) 333, (fiúk viselete) 349—51
iskolahálózat 51
iskolák 173—4
iskolás (gyermek viselete) 348—9, (korúak kapcsolatai) 505 (lány viselete) 356—7
ismeretterjesztés 404
ismerkedés 505
istálló 222, 228, 250, 251—4, 255, 256, 257, 259, 260, 261, 266, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 276, 421, 422, 423, 446, 491, (mérnöki rajza) 232, (takarítása) 287—8, 420
istállóajtó 253
istállóküszöb 446
istállópadlás 249
istállós 273
Istenáldás 'gyermek' 499
Isten átka 'gyermek' 499
isteni tudomány 448
istentisztelet 412, 414, (olvasókörben) 404
iszapföltörés 24
iszós 'italos, részeges' 381
ital 425
italmérés 384
italmérő (olvasókörben) 386
italozás 408
itat 271
itatás 266, 273
ítélőbíró (szüreti bálon) 393
ivó (helyiség) 384
ivóvíz 275, 420, 428
ízik 'lerágott levelű szár, szárízik' 262, 421
ízikel 'jászolból ízíket kiszed' 273
ízikkíve 'szárízékből kötött kéve' 323

jakabnapi aggófű (Senecio jacobaea) 39, 40
jancsi (faragószerszám) 167
járás (jószágé) 46, 146, 153
járatás 274
járda 261
járóhely 252
jászol 252, 253, 254, 262, 271, 273, 421
jászolalj 252
jászu 'jászol' 252
játék 419, 421, (fosztáskor) 186, (gyermekjátékok) 428—40, (olvasókörökben) 392, 393—4
játékedény 419
játékvezető 428, 429
játszótér 428
javas 447
javasasszony 446, 448, 501
jégeső 444
jegybenjárás 507
jegyesség 443, 506, (fölbontása) 506
jegykendő 360, 506
jegypénz 506
jegyváltás 506
jegyző (ovasóköré) 385, 386
jelmezek 401
jeruzsálemi szilva 531
jó járású ostor 303
jó ketyegésű kocsi 369
jóslás 444
jószág 252, 253, 254, 257, 258, 260, 262, 268, 271, 275, 445 (betegsége) 446, 447, (ellátása) 421, (etetése) 273, 422, (kihajtása) 148, 154, (lopott) 489, (tartása) 145—59, (teleltetése) 149, (szépsége) 455, 463
jószágállás 254
jószágjárás 222
jószágszállás 254
jövevények (orosháziak) 161—9
jubileumi ünnepségek 394
juhászat 158
juhászgyerek 348, 349
juhászkamadár 'székilile' 44
juhászok 347, 351
juhbögölylégy lárvája 296
uhfejés 158—9
juhsajt 159
jujgat 'kurjongat, ujjongat' 516
jussolás 'öröklés' 507

j

kabát 238, 252, 276, 347, 348, 349, 350, 351, 355, 357, 362, 363
kacat 'ócska holmi' 563
kacsa 257, 258, 260, 444
kacsajgás 'udvarlás' 374
kacsazsír 327, 341
kacsingatós (tánc) 402
kajla (fül) 456
kajlog (szélmalom vitorlája) 373, 375
kajszibarack 531

kakas 342—3, 354, 444
kakaskukorékolás 443
kakaslé 343
Kakasszék-ér kivirágzása 23
kakasülő 257
kakasütés (tréfás játék) 394
kalács 263, 320, 325, 330—1, 332, 333
kalácsdeszka 333
kalácssütés 272
kalácssütő 333
kalácstészta 326
kalamijál 'hadonászik' 429
kalamol 'hadonászik' 306
kalány 'kanál' 330
kalap 237, 239, 260, 266, 274, 347, 349, 350, 351, 353
kalapács 224
kalapál (kaszát) 276
kalendár 'naptár' 239
kalendárium 423
kalinkó 'kulcsoskalács, lakodalmi kalács' (Vas megyei tájszó) 332
kálomista 415
kálvinista 415 (lásd még: református)
kályha 424
kalyiba 47
kamara 266
kamasz 435
kamin 226, 242, 282
kaminoskémény 259, 281, 282
kaminos konyha 242
kampó (födélfán) 384, (cipőn) 355
kampát lök 'magasat dob' (dólében) 430
kamra 222, 225, 228, 226, 238, 239, 241, 242, 243—5, 246, 248, 249, 265, 266, 273, 274, 275, 281, 320, 327, 337, 338, 344, 355, 423, 428, 504, 511
kamra-hombár 248
kamratakarítás 288, 289
kanál 241, 242, 268, 323, 325, 326, 340, 344
kanalastót 147, 428
kanálfej 339, 341
kanapé 234, 239, 271
kanász 178, 197, 200, 203, 268, 271, 421
kanász (gyermekjátékban egyik gyerek) 428, 429
kanász ostorhasználata 309
kanavász (textilanyag) 235
kancsó 234
kandi 'takarmányos' 253
kanfar (tanyavégtípus) 245
kanfaros (tető) 224
kanfarú (tanya) 224, 245
kankarék (ostorfán) 260
kanpulyka 354
kanta 'zománcozott víztartó edény' 234, 242, 246
kantaálló 'kantatartó' 242
kantár (kötőé) 353, (sárkányé) 435
kantárfarok 434
kantatoló 240
kántor 523
kantűz 147
kapa 227, 276
kapálás 179—81, 420, 542
kapanyél 227
kaparék 421
kaparékolás (aratáskor) 183
kaparókés 291
kapásföld 215
kapca 236, 347
kapcarongy a jegykendőből 506
kapcáskodik 'makrancoskodik, veszekszik' 410
kapkod (szélmalom) 375
kapocs (ruhán) 358
kapor 341
kapósméta (labdajáték) 431
káposzta 323, 334, 336, 339, 345, (étel) 240, (leves) 339, (savanyú) 273
káposztás (hordó) 339, (kád) 244, 273, (rétes) 333
kaptafa 427
kapu (gyermekjátékban) 438, (színé) 256
kapusszín 256
karácsony 444
karácsony böjtje 445
karácsonyi asztal 444, 445
karafina 'palack' 377
karaláb 342
karalábleves 342
karám 147, 150—1, (juhoké) 158
kardoskúti templomépítés 61
karéj (kenyéré) 267
karfa (széké) 252
karika 384
karikagyűrű 445, 506
Karikás című élclap 539
karikásostor 420, 465, 486, (készítése) 302—10
kárlátó 'maradék elfogyasztására hívott vendégség' 396, 518
karmantyú 361
karmonádli 292
karó 244, 249, 252, 253, 257, 259, 276, 424
káromkodás 270
karonülő gyermek szépsége 456
karperec 359
karszék 242, 245,267, 360
karton 235, 355, 356, 357, 362
kartonkötő 360
kartonruha 360, 361
kartű (ing ujjáé) 351
kártya 237
kártyázás 266, 390, 398
kártyázik 265, 273
kas 227, 259, 262, 263, 264, 273, 275, 419
kása 241, 267
kása (gyermekjátékban) 'nyert játszma' 433
kásapénz-szedés 516
kasfenék 273
kaskötél 273
kasza 243, 246, 276, 422
kaszabeállítás 422
kaszadarab 258
kaszahegy 258
kaszakalapálás 422
kaszál 422
kaszálás 421, 422, 542, (szépsége) 462

kaszás 421
kaszli 'szekrény' 243 (lásd még: kaszni)
kaszni 'szekrény' 236, 237, 239, 242' 360
kaszvány 'sovány' 457
katedra 425
katlan 226, 241, 242, 243, 259, 261, 264, 265, 275
katolikus 414, 415, 503
katolikus kör 388, 392
katolikus templom 410
katona 443
katonafogás 494
katonagatya 'szűkszárú alsónadrág' 350
katonaláda 444
kátrány 256
kaucsuk 361
kavaró 300
kávé 333
kazal 257, 258, 262, 263, 264, 271, (ganéból) 290
kazalrakás 541—2
kazalrakó 194
kazán (pipáé) 312
kecskeláb 164, 224, 247, 271, 385
kecskeméti csutora 313
kedd 333, 338, 445
keddi étrend 344, 345
kefezsinór 362
kékítés 298
kékkötény 292
kékposztó 350
kel (kenyér) 321, (tészta) 332
kelengye 360
keleszt (tésztát) 332
kelesztés (kenyéré) 320
kelt tészták 330—4
kemence 225—6, 237, 239, 240, 241, 242, 243, 261, 262, 263, 264, 265, 267, 268, 270, 272, 273, 275, 320, 321, 322, 325, 326, 327, 328, 329, 331, 333, 334, 339, 343, 345, 347, 352, 356, 423, 424, 564, (ajtaja) 241, (díszítése) 287, (eleje) 241, (feneke) 226, 323, 324, 326, (részei) 237, (szája) 240, 243, 262, 263, 264, 320, 323, 324, (válla) 328
kemencekészítés 225—6
kemencekészítő 226
kemencekocsi 240
kemencerakás 225—6, 282
kemencerakó 225, 226
kemencepadka 273, 330
kemencézés 'kemencébe való betétel sütés után' 300
kémény 226, 227, 238, 240, 241, 242, 259, 262, 281, 282
kéményalja 240, 241, 242
kéménycúg 'kéményhuzat' 240
kéményes 'nem egészen kemény' 339
keményfa koporsó 521
keménygallér 349
keményít (ruhát) 298, 358
keménylegelő 157
kéményseprővel kapcsolatos babonák 505
keménytarhonya 339, 345
keménytojás 341
kender 272, 273
kendergombolyag 244
kender háziszőttes törölköző 360
kenderszőttes 234
kendő 355, 356, 359, 362, 363, 440
kengyel (ostoré) 308
kéngyertya 264
kéngyertyás gyufa 238
kénpor 258
kenttúrós (rétes) 334
kenyér 242, 244, 260, 261, 262, 267, 268, 272, 275, 276, 319—24, 326, 327, 341, 343, 345, 352, 423, (bele) 336, (héja) 268, (szépsége, jósága) 463—4
kenyeresgazda 147
kenyereskosár 267 (lásd még: kenyérkosár, kenyértartó)
kenyerespolc 244
kenyér-jelkép 445
kenyérkosár 323
kenyérliszt 320
kenyérmosdatás 445
kenyérmorzsa 336
kenyérsütés 261, 262, 263, 272, 275, 319—24, 422
kenyérszegés 445
kenyérszelő 267
kenyértartó 249
kenyértészta 323, 324, 326, 333
kenyérvágókés 323
kép (családi) 239
képesített tanító 425
képviselőválasztás (századfordulón) 175
kerék 247, 369
kerek csapó (ostorban) 306
kerekfejű sárkány 434, 435
kéreg (csizmáé) 347
kerekgaluska (gombócféle) 339, 340
kerekgaluskaleves 339, 340
kerekjászol 'takarmánytartó' 253
kerékjászol 'kerekjászol' 178
kerekjászu 'kerekjászol' 253
kerékjászu 'kerekjászol' 253
kerekól 255, 258
kerékpáros lassúsági verseny 394
kerék részei 369
kerek toktartó 'tolltartó' 426, 427
kereskedelem 161, (körökben) 405
kereszt (gabonáé) 181, 182, 183, 251, 267, (díszként) 226, (torony tetején) 414
keresztanya 269, 360, 503
keresztelő 337, 502, 503
keresztelői ebéd 503
keresztet nyom (tésztára, kovászra) 332
keresztfa 244, (kovászoláskor) 272, 320, 321, (söprűé) 274
keresztkoma 503
keresztkötés 308
keresztnévválasztás 165
keresztszülők 503
keresztvíz 503
kérges (tészta) 'érdes' 327
keringő (tánc) 402
kerítés 223, 255

kerítő (kulcsoskalácsé) 332, 333
kérő 506
kert 221, 223, 259, 263, 455
kertészeti tanfolyam 404
kerti kapa 420
kés 241, 242, 267, 268, 324, 329, 330
késel 'késsel nyúz' 295
keszkenő 355
készség 'szerszám' 247
kesztyű 273, 349, 360, 426
kétéltűek 43
kétfertályos gazda 407
két karra dolgoznak 'külön keresetre' 228
kétkerekű kocsi 369
két kézre durrogtat (ostorral) 310
kétköves malom 373
kétlábas csizma 'váltogatható, bármelyik lábra húzható' 348, 349, 350, 353
kétosztatú tanya 228
kétrészes ruha 358, 364
két sorjával meszel 289
két sorjával sároz 286
kétszíkű tojás 324
kétszobás tanya 228
kettős ablak 264
kétvégbekötős istálló 251, 252
kétvégjászlas 252, 281
ketyeg (kocsi) 369, 370
kéve 182, 251, 261, 262, 263, 273, 274, 321, 322, 421
kévébe rak 263
kévés szár 256
kévevágó (csépléskor) 194
kézbesítő 270, 271
kézelő 346
kézen varr 'kézzel varr' 273
kezeslábas (bugyi) 347, 356
kézfogás (bűbájosé) 448, (haldoklóval) 520
kézicserép 226, 247, 282
kézikaszával való aratás 181
kézi kugli 390
kéziszerszámok 256
kézitükör 236
kézmosás (temetés után) 525
kiad (munkát mással végeztet) 226, (meleget a kemence) 226
kiapacsol (gyermekjátékben a kumót) 438
kibélel (ruhát) 359
kicakkoz (díszítésül) 256, 257
kicsapat 'zsinórral falra vonalat fest' 287
kidagaszt 'jól megdagaszt' 321
kidombozás 46
kidúr (disznó a falat) 254
kiéget (kemencét) 226
kifejt (meggyet) 343
kifésül (zsúpnak a rozsszalmát) 251
kifli 326, 330, 344
kifog (földet) 'bérel' 47, 209
kifogó (kocsma) 'pihenőhely kocsik, lovak számára' 409
kifogy a kenyér a héjából 'elfogy a kenyér' 183
kifőz (ruhát) 273
kifúrt köcsög (locsoláshoz) 287
kifúj (vendéget zárórakor) 'távozásra figyelmeztet zenével' 395
kígyóderék 304
kígyófejes gyűrű 359
kígyóhát 304
kihidegöl 'ruhát öblít' 298
kihímez 357
kihúz (tésztát) 'nyújt, általában kézzel' 326
kihuzatol (port a szobából) 288
kikérdez (tanító) 'feleltet' 426
kikérés (lakodalomban) 509—12
kíkkötíny 346
kiköp 'valahonnan kilő' 493
kilő 'láng kicsap a kemencéből' 242
kimangolt (ruha) 236
kimangorol (ruhát) 346
kimustrált birka 294
kimuzsikálás bálból 505
kinaggyáz (ruhát) 'első léből kimos' 376
kinti munka 'mezei munka' 421
kiolvasó mondókák 436
kiosztás 'parcellázás' 46
kipadlóz 248
kipadol 'kipadlóz' 247
kipóckol 238
kipricskál (játékban) 'gombot arrébb ugrat' 433
kirakodik 'sok ajándékot ad' 503
királyné hurkája 'disznó főütőere befűszerezve' 292
kirántott csirke 345
kirendeltség 'tanyai közigazgatási hivatal' 52, 53, 55, 57, 60, 65
kirestál 'kirostál' 266
kirojtoz (gatyaszárat) 346
kisablak 225, 245
kisajtó 244
kisasztal 241, 245, 275
kisbéres 178, 181, 197, 799—200, 260, 350
kisbogrács 240, 241
kiscipó 262, 321, 322, 323
kiscsirke 255, 257, 258, 275
kiscsizma 347, 349
kisdebreceni (pipafajta) 312
kísérőgyűrű 506
kisfésű 359
kisfiók 237
kisgatya 346
kisgereblye 256, 262, 419
kisgerenda 164, 224, 225, 228, 239, 244, 247, 248, 265, 282
kisgyerek 264, 269, 345—6, 445, (temetése) 524
kisház 'kisszoba' 225, 281, 424
kisiskola 424
kisjószág 344
kiskabát 347, 353
kiskamra 283
kiskanál 268
kiskanász 490
kiskapa 419
kiskarikás 420
kiskatlan 240, 241, 264
kiskefe 350
kiskonyha 245, 255, 261, 262, 283

kiskovász 332
kiskulcsoskalács 333
kiskúp 218
kislány 361, 419, 420, (szépsége) 457 (viselete), 354—7
kisliba 255, 258
kislíniás (füzet) 'kisvonalas' 428
kismadár (kalácsból) 331, 333
kismalac 255, 420
kismándli 350, 353
kisszánkó 274
kismosás 272
kisodor (tésztát) 337
kisostor 419
kis őrgébics (Lanius minor) 44
kispad 362
kispadka 237
kispadlás 259
kispárna 237, 269, 271, 360
kispockos (kutya) 260
kispohár 'borospohár' 334
kispöndöl 356
kissipka 'gyermeksapka' 346
kissöprű 419
kissuba 354
kisszék 236, 241, 242, 251, 264, 267, 275, 420
kisszoba 226, 228, 235, 270, 281, 424, 518
kistanya 260, 264, 423
kistanyás 205, 264
kisteknő 241, 419
kistükör 359
kistűz 291
kisüsti pálinkafőzés 301
kisvajling 'kisebb méretű, zománcos, kétfülű tál' 325
kisvasárnap 'piaci nap' 187, 367
kisvirágú csüdfű (Astragalus austriacus) 25
kisvonalas (füzet) 427
kisvonat 'helyiérdekű vasút' 321
kisvöcsök 44
kisvőfély 512
kiszaggat (tésztát) 327, 330, 334, 335
kiszakajt (kenyeret) 321
kiszí (fagy a ruhát) 246, 272
kiszikkad a lelke 'megszárad' 326
kitalpal (téglával) 254
kitámasztófa 252
kitégláz (kemence fenekét) 225, 255, 260
kiterítés (halotté) 521
kitisztul 'meggyógyul' 447
kitüzelés 'kiégetés' 257
kitolórétes (szilveszteri rétes) 201
kiüt (olajat) 266
kivágás (ruhán) 345, 346
kivág (malomkövet) 322
kivásznal (szélmalmot) 'kiereszti a vitorlákat' 375
kivégzés 494
kiver (tésztát) 332
kivert bika 149, 158
kivert pite 326
kivet 'formáz, formából kivesz' 241
kivirágzás (vizeké) 23, 24, 43
kivülaljas (blúz) 358
klott (textilanyag) 357
kobak (tojástartó) 236, 244, 275
kóbor kutya 257
kóc 272, 273
kockafonás (ostoré) 305
kockázás (gyermekjáték) 440
kocsi 256, 266, 272, 276, 277, 349, 354, 356, 361, 420, 512 (elkészítése piacozáshoz) 367, (gyártása) 370—2, (kenése) 370, (mosása) 370, (tárolása) 370, (vásárlása) 370
kocsiderék 265
kocsifényező 371—2
kocsigyár 370—2
kocsikenőcs 405
kocsin járó betyár 490, 493
kocsioldal 369
kocsiráf 225
kocsirakás 422
kocsipásztor 186, 412, 421
kocsis 266
kocsiszám 263
kocsiszín 224, 245, 249, 255—6, 258, 262, 283
kocsizáp 369
kocsmázás 168—9, 368, 408—10
kocsonya 293—4
kojtol 'füstöl' 265
kókuszkötél 271
kolbász 246, 321, 338, 339, 344, 345, 425, (készítése) 293
kolbászos cipó 321
kolbászvég 260
koldus 271, 272
koldustetű 362
kolomp 147
kolonc (kúton) 260
koma 'barát' 273, 421, 512, 'keresztszülő' 503
komalány (lakodalomkor) 508, 512
komalegény (lakodalomkor) 508
komázás 'szomszédban való időtöltés' 273
komázik 'barátkozik' 457
kombiné 358, 360
komiszgatya 350, 352
komló 319
kommenció (bér) 190—1
kommenciós béres 204
kommendál 'párt, házastársat ajánl' 459
kommendáló 368
komp 'kisebb földcsomó' 276
kompót 344, 345
kondás (gyermekjáték) 429
konfirmál 413
kontárbába 501
kontóra dolgozik (éves bérért, éves elszámolásra) 378
kontós 'rendszeres vásárló, általában tejvevő' 188
kontrás (zenekarban) 394
konty 361, 362, 363
kontyolás 517
kontyoló asszony 517
kónya zsálya (Salvia nutans L.) 39, 40

konyha 226, 228, 237, 239, 240, 241, 242, 244, 246, 260, 261, 262, 265, 266, 267, 268, 270, 271, 272, 275, 276, 281, 384, 420, 422, 504, (berendezése) 240—3, (takarítása) 287
konyhaabrosz 360
konyhaajtó 244, 251, 261, 351
konyhaasztal 241
konyhabútor 510
konyhakaszni 241
konyhakötő 360
konyharuha 360
kopasz 346, (föld) 'tanya nélküli' 209, 212, (gyerek születése) 500
kopasztás (baromfié) 342
koporsó 364, 520, 523, (fedelének lezárása) 523—4, (vitele) 524
koporsódeszka (háztetőn) 247
koporsókészítés 520—1
koptató 373
korc (ruhadarabé) 346, 348, 351, 352, 356, 357, 362
korcos (ruha) 346, 358, 363
kormiz (hajat) 'süt, bodorít' 361
korom 227, 426
korozsma 'keresztelői ajándék' 503
korpa 274, 319, 320, 321, 322, 328, 376
korpásláda 239
korpászsák 243
kosár 244, 246, 247, 260, 320, 321, 328, 332, 428, (kalapé) 350, 353
kosárka 361
kosárfonó tanfolyam 404
kossava (heves szélfajta) 31
kóstoló 294, 425
kostökzacskó 239, 313, 348
koszorú (hajból) 359, 363, (halotti) 444, 523, 524
koszorúfa 248, 275, 282, 319, 384
koszorús (lakodalomban) 512
koszorúslány 508—17, 523, 524
koszorúslegény 508—17, 524
koszorúspárok 524
koszrat 'koptat' 349
kosztüm 360
kotla 'lábos' 339
kotló 244, 255, 275
kotrecáságy 'rácsos ágy' 270
kotu 24, 149
kovács 370—2, 378
kovász 320, 321, 322, 330, 343
kovászfa 244, 332
kovászkészítés 422
kovászol 320, 332
kovászolás 319, 320, 332
kovászolókanál 320
kovászos uborka 345
kovászt tesz 'kovászol' 332
kozsu (bőrkabátfajta) 363
kő (malomkő) 322
kőbutykos 265, 266
köcsög 249, 267, 420
ködmön 363
ködmönös (ember) 'kérő, lánykérő' 506
kölcsön 320, (körökben) 405
köleskása 445
kőlikker 'cserépgolyó' 431
kölök 'gyermek' 420
kölöklány '12—14 éves korú lánygyermek' 357
kölletlen idő 'rossz, zivataros idő', 257
köménymag 238, 327, 341
köménymagleves 276, 341, 344
könyv (iskolai) 349, 357, 426, (olvasókörökben) 391—2
könyvtár 391
könyvtáros (olvasókörben) 386
könnyű kocsi 369
kör (olvasókör) 381—407, 530
körégős lámpa 385
körmös 427
körök fölszámolása 406
körösztcsont 'csípőcsont' 340
körösztfa 'kereszt' 332
körösztvessző 'kovászolókereszt' 320
körszakáll 353
körte 531
körülkasos kocsi 369
körzetek (közigazgatási) 58
kősó 238, 244
köszörülés 291
kötél 243, 252, 262, 272, 273, 277
kötelék (állaton) 'kötőfékek' 271
kötelesdohány 310
kötélkészítés 181, 182
kötélteregetés (aratáskor) 421
kötény 261, 352
kötés (kukoricáé) 185
kötés (falak sarkainál) 224
kötő 262, 264, 349, 352, 353, 355, 356, 360, 361, 362, 420
kötőfa (hordáskor) 158
kötött étrend 344—5
kőttes (kelt tésztafále) 326, 327, 344
kőttesajju lepény (kelt tésztából készült az alja) 324
kőttespogácsa (kelt tésztából) 326
kőttészta 'kelt tészta' 335
kőtpite (kelt tésztafále) 326
kövércsütörtök 333, 345
kövesgyűrű 506
köveszt (hurkát, sajtot) 'abál' 294
követ vág (malomkövet) 377
közebéd 414
közellátási kirendeltség 405
közép (kulcsoskalácsé) 332, 333
középkorú asszony viselete 362—3
közfal 265
közigazgatás 49—70, 533
közönséges borkóró (Thalictrum minus L.) 38, 39, 40
közönséges gyíkfű (Prunella vulgaris) 38
központok szervezése 55—6, 57
községi iskolák 428
közszerzemény 507
krajcáros szög 242
krepdesin (textilanyag) 358
kréta 426
kristálycukor 336

Krisztus menyasszonya (fiatal halott nő) 520
krumpli 249, 274, 336, 337, 339, 340, 341, 343, 344, 345, 349
krumplileves 276, 339, 344
krumplipaprikás 241, 339, 422
krumplipuska 426
krumplisverem 250
krumplitörő 334
kubikgödör 283
kuckó 237, 238, 239, 264, 269, 270, 275, 320, 355
kucorog 'kis helyen ül' 250
kúcsoskalács 331—3
kugli 390
kuglipálya 384, 390
kujcsoskalács 'kulcsoskalács' 332
kuka (marokverő szerszám) 421
kukorica 243, 246, 249, 250, 263, 327—8, 343, 445, 542—3, (ételek) 188, (fosztása) 186, (főzése) 343—4, (haja) 277, (kapálása) 180—1, 215—7, 277, (szedése) 216, (termesztése) 167, 185—6, 217, 256, 277, 421, 422
kukoricaföld 262, 263
kukoricagóré 249—51, (mérnöki rajza) 233
kukoricaliszt 320, 327—8
kukoricalisztből készült tészták 327—8
kukoricapálinka 301
kukoricapergető (vető) 178
kukoricáskenyér 322
kukoricaszár 223, 273, (hordása) 218
kukucska-tanyás 'ingyenes, munkanélküli, napszámos' 207
kulacs 465
kulcs 236, 247
kulcsos (kalács) 332, 333
kulcsoskalács 166, 331, 513
kulcsostészta (kulcsoskalácsé) 333
kullogó (tésztaféle) 335
kum 'játékban szemét becsukva számol' 438
kumó (gyermekjáték) 437—8
kuncog 'könyörög' 327
kunkötés (kötél megkötési módja) 147
kunyhó 147, 490
kúp (takarmányé, trágyáé) 290
kurjongat 517
kurjongatás 512, 513, 518
kurta lakodalom 'csak a vőlegényes háznál ünnepelt esküvő' 507
kurvás (kenyér) 'szép, magasra hasadt' 322
kút 253, 254, 259, 260, 261, 274, 276, 428
kútágas 226, 260
kútgém 156, 260
kútgödör 'kút melletti, jószágfürösztő gödör' 223, 260, 285
kútkáva 260
kút pusztulása 564
kútvödör 491
kutya 155, 245, 247, 257, 258, 260, 268, 275, 321, 327, 425, 445, (szelídítése) 494
kutya (csizmahúzó szerszám) 349
kutyabőr kikészítése 304
kutyafül (disznó szívén) 292
kutyaharapás 444
kutyaház 259
kutyakenyér 321
kutyanyakú (csizma) 353
kutyaól 259, 283
kutyaprém 363
kutyaugatás 269, 272
kutyaütő (hivatalnokféle, ellenőr) 386, 387
kutyaveszettség 447
kutyáz 'állatot kutyával térít, űz' 157
kűdöttördög 'piszkos ruhájú gyerek' 248
küllő (kerék része) 369
külső egyház 413—4
külső munka 'mezei munka' 187
külső piac 368
kürtő (kémény része) 240
küszöb 239, 349, 351
kütymő 'forradás a fa törzsén, ágán' 363

láb (kulcsoskalácsé) 332, 333
lábas 240, 241, 276, 338, 339, 341
lábas gaz 'le nem aratott, lábán álló gabona' 421
lábazat 240
lábbeli 236, 348, 355
labda 431
labdajátékok 431
labdázó 'fiatalok társas összejövetele 505
lábnyom (varázslatban) 448
lábszíj (verés) 427
láda 237, 243, 244, 245, 255, 274, 275
lag (cipő) 'lakk' 359
lagíroz 'lakkoz' 359
lagzi 'lakodalom' 507—18
lágy (legelő) 157, (tészta) 327, (víz) 328
lajbi 154, 348, 349, 350, 353
lajbizseb 350
lakásbővítés 281, 282
lakodalmas ház 333, 513
lakodalmas menet 512
lakodalmazik 277
lakodalmi babonák 512
lakodalmi előkészület 507—8
lakodalom 331, 332, 333, 337, 404, 443, 507—18
lakóépület 222, 228, (mérnöki alaprajza) 230
laktatós 'könnyen jóllakni tőle, kevés ehető belőle' 335, 337
lámpa 236, 245, 265, 266, 272, 273, 361
lámpagyújtás 265
lampion 435
lánc 265, 271
láncbarona 262
lángliszt 376
lángos 323, 324
lány 265, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 276, 319, 324, 333, 348, 362, 414, 419, 420, 421, 422, 445
lányanya 499
lánybabonák 445
lánygyermek 321, 500, 504
lanyha 'enyhe, langyos' 299, 330
lanyhít 'melegít, langyosít' 321
lánykérés 506
lányok (nevelése) 504, (öltözete, viselete) 393, 401
lányosház 506
lányszájú (férfi) 'nem dohányzó' 466
lapát 225, 241, 250—1, 252, 325

lapától 274
lapicka 'keskeny, lapos fadarab, léc' 227, 244, 272, 292, 320, 332, 430
lápi póc (Umbra krameri) 43
lapulevél 260
laska (tészta) 337
lavór 242
lé (mosáskor) 272
lebbencs (tészta) 337
lebbencsleves 337
léc 247, 248, 249, 250, 251, 254, 255, 256, 257, 319
lécdarab 260, 431
lecke 426
lécváz 225
lecsipeszel 298
ledolgoz (emberi munkával igaerő munkáját) 262
ledől 'nap közben lefekszik, lepihen' 235
leereszt 'géppel elcsépel gabonát' 184
lefetyel (kutya a vizet) 260
lefog 'útját áll, nem enged továbbmenni' 354
leföldel 'elvermel' 250
legallyal 321
legelő 145—6, 149, 155—9
legeltetés 156—9, 420, 421
legény 270, 271, 274, 276, 423, 448, 505, (jó tulajdonságai) 459, (öltözete, viselete) 349—51, 393
legénybúcsú 509
legényfiú 271, 274
legombolós bugyi 357
légy 251, 270, 275
lehajtós (labdajáték) 431
lehúsoz (bőrt, csontot) 293
lekókányoz 'magasról leüt, lever valamivel, bottal' 428
lekonyul 'lehajlik' 235
lekvár 323, 330, 336, 337, 345
lekvárfőzés 300—1
lekváros (derelye) 301, (fazék) 300, (gombóc) 301, 337, (kalács) 333, (kifli) 330, 344
lelkészlakás 414
lelkész-tanító 413
lelovagol (sárkányt) 'láb között lehúzza a madzagot' 436
lencse 445
lencseleves 338
lenvászon 351
leöl (disznót) 291
lepadlásol 'padlást készít' 242, 248, 252, 257, 282
lepalincsol 'vastag deszkákkal befödi' 153
lépcső 248, 257
lepedő 234, 235, 240, 245, 352, 360
lepény 261, 267, 269, 275, 324—7, 330, 333, 344, (jósága) 464
lepényalj 326
lepényevés 394
lepénysütés 324—7
lepénytészta 326
lepényzsák (amire a lepényt kiteszik a kemencéből) 325
Lepidio-Puccinellietum limosa crisicum (nomen nova) 43
lepsi (kalap) 'rossz, régi, hajlottszélű' 194
leragad (jószág) 'nyugodtan legel' 309
lerombolt tanyák 563—4
lesároz 225, 343 (lásd még: letapaszt)
lesóz (húst, szalonnát) 293
lesül (játékban) 'veszt' 430, 431
letapaszt 226, 250, 256
letetejez 'tetőt rak rá' (asztagra, kazalra) 183
létra 224, 245, 252, 253
lettyenős (lepény) 324
leültet (menyasszonyt) 'fizet azért, hogy üljön, ne táncoljon' 517
levág (sárkány) 'lezuhan, leesik' 434, 435
levarr (rendet) 'nem vág jól le, szálakat tövesen hagy' 422
levásznal (szélmalmot) 'vitorlát fölteker' 375
levél (tésztából) 336, 337, 422, 443, (kukoricáé) 262
levélajtó 242, 248, 253, 282
leveles szár 262
levelibékával végzett varázslás 505
leves 268, 276, 319, 514
levesbeköszöntő (lakodalomban) 514—5
levesestál 268
levesfőzés 338—42
levesmaradék 268
levestészta 337—8
lezsíroz 293
liba 250, 251, 255, 257, 258, 260, 343, 367, 420, 443, 444
liba 'gyerek a ludasjátékban' 347
libalegeltetés 420
libaól 258
libaostor 420
libapásztor 178, 421
libatojás 324
libatoll 234—5, 327
libazsír 327
licitál 'többet ígér' 211
likker 'golyó' 431, 432
likkerezés (gyermekjáték) 'golyózás' 431—2
liniás 'vonalas' 426
liszt 238, 244, 274, 319, 320, 321, 322, 324, 325, 326, 327, 328, 330, 331, 332, 334, 336, 337, 338, 342
liszteskosár 376
lisztesláda 376
liszteszsák 243, 244. 272
lisztszita 329 (lásd még: szita)
lisztszitálás 272 (lásd még: szitálás)
ló 251, 253, 254, 266, 271, 273, 274, 354, 422, (betegsége) 446, (szépsége) 463 ,(tartása) 149—50, 152, 153—8
lóalj 271
lóállás mérnöki rajza 231
lobogó (víz) 'forró, forrásban levő' 336
lobogós (víz) 'lobogó' 337
lobos (kaszaél) 423
lóbőr 349
lóca 501
locsol (szobát) 287

lófárasztás 494
lógané 273
lóganés (sár) 225, (víz) 288
lógó (sárkányon) 434
lóhajtás 422
lóistálló 252, 257, 271, 276, 281
lókapa 215
lókefe 253
loknis (szoknya) 361
lólopás 271
lompos 'elhanyagolt öltözetű' 363
lóösszeírás 408
lopás 315
lópatkó 252
lópokróc 236, 245
lóré 'lóval vontatott vonat' 381
lósóskalevél 260
lószerszám 243, 244, 245, 249
lószín 254
lóval (cséplés) 193, (sártapostatás) 284
lovasbetyár 490
lóverseny 393
lóvezetés 421
lóvezető 179
lőcs 269
lökő (játékos a dólében) 430
löszfal 36
löszhát 17—25
löszös iszap 18
lötyögős 'híg' 328
lucakalendárium 445
Luca-nap 445
lucapogácsa 445
lucaszék 445
lucerna 422
lucernavágás 185
lúd 327
ludasjáték 437
lúdtoll 443
lúg (szappanfőzéskor) 297, (fölhasználása) 291
lúgszappan 297
luteránus 415
lük 'golyót gurít' 431, 432
lüszter 358

lyukat fog (játékban) 428
lyukcsere (tekézésben) 429
lyukból dólézás (gyermekjáték) 429—30
lyukra gombozás (gyermekjáték) 432—3
lyukra játszás (golyókkal) 432

mácsikszedő 'tésztaszűrő' 331
macska 247, 258, 260, 266, 267, 268, 275, 320, 327
macskabajúsz 492
macskabőr kikészítése 304
macskabűrbe marad (fogócskában az utolsó fogó) 436
macskahere (Phlomis tuberosa L.) 39
macskalyuk 247
macskatányér 419
madarak 43, 44
madárgyülekező állomások 44
madárvonulás 44
madzag 261, 346
maga karjára (dolgozik) 'családban önálló keresetre' 207
magánjáró (cséplőgép) 193
magázás 407, 419
mágikus erő 444
magkacsa 258
mágla 'téglacsomó' (téglaégetéskor) 254
magliba 258
magló (disznó) 274
magpulyka 258
magtár 244, 249
magtárszállítás 247
magvaskender 260
magyar birka 363
magyar gulya 151—2
magyar kukorica 343
magyar marha 151—2
majális 392
május 261
májusi bálak 392
mák 244, 334, 336, 337, 344, 345
mákos (kalács) 333, (kifli) 330, 344, (rétes) 333
makrapipa 466
máktörőmozsár 244, 329
malac 254, 255, 343, 420
málé (kukoricaétel) 188, 238, 267, 327—8
máléliszt 'kukoricaliszt' 327, 373
málévíz 328
malom 266, 322, 327, 372—3, 531, (munkarendje) 374
mamusz 355
máncog 'sír, könyörög valamiért, nyűgösködik' 419
mándli 'mellény' 350, 353
mándlizseb 432
mandzsetta 357, 361
mandzsettás 358, 359
mángol 352, 372 (lásd még: mángorol)
mángorlás (ostoré) 305
mángorló 272, 465
mángorol (ruhát) 298
március 275
március 15-i ünnepségek 392
marha 276, (tartása) 150—8
marhabőr 351
marhagané 241
marhaistálló 222, 253
marhaitatás 268
marhatrágya tüzelése 289
Mária-kép 411
marokverő 181, 182, 421
martilapu (Tussilago farfara L.) 38
masina 'gyufa' 314
masinarúd (cséplőgépé) 167
masni 355, 357
masnis (ruha) 361
másodiklé (szappanfőzéskor) 297, (mosáskor) 298
maszenákos 'követelőző' 212
maszka 'jelmez' 392
maszkabál 392

Mátyás Diák című újság 389
mázgás 'ragacsos' 337, 338
mázol (szoba földjét) 238, 288
mécs 266, 274
mécses 253, 266
mécseslyuk 266
Medárd-nap 444
meddő (juh) 159
medve 'összeégett téglacsomó' 254
megabál 292
megágyal 'ágyat vet' 235, 277, 287
megállasodik (hús) 296
megcincoz (fiú a lányt) 'megcsiklandoz, megtapogat' 505
megcukroz 343, 344
megcsapkod (földet) 'benedvesít' 287
megcsiccsenik 'megromlik' 240
megcsudál 'szemmel ver' 447
megdézsmál (állat, féreg) 'elvisz valamennyit valamiből' 258
megdinsztel 334, 343
megdohosodik 247, 274
megdugdos 'nádtetőn hiányt pótol' 252
megereszkedik 'megpuhul, nedvességet szív be' 329, 331
megereszt (szélmalmot) 'elindít' 375
megesett lány 499
megfejel 'gaztetőre új réteget rak' 254
megfekszik (jószág) 'lefekszik, elpihen' 149
meggebed 'meghűl, megmerevedik' 326
meggyúr (tésztát) 324, 327, 338
megharmatol 'enyhén megnedvesít' 224
megkívánás (terhes asszonyé) 500
megkorpáz (belet) 293
megmosdat (kenyeret) 322
megnyomul 'valami teher alatt alakot változtat' 285
megnyújt (pörzsölés előtt disznót) 291
megorvosol 'meggyógyít, megjavít' 446
megönt (gyertyát) 266
megparáhol 'vízzel megpermetez, kissé benedvesít' 329
megpirongat (gyermeket) 427
megpörget (ostort) 310, (sóval) 'gyengén megsóz' 340
megpöröl 'megdorgál, megpirongat' 419
megroggyan (épület) 285
megrontó 'rontást előidéző' (személy) 446
megsodor (tésztát) 321
megsavanyodik (moslék) 254
megsóz 258, 326
megsuhint 'rántásfélével beránt' 340
megszeg (kenyeret) 267
megszerez 'megtetéz, hozzátesz' 260
megszitál (lisztet) 326, 328, 332, 334, 335
megszívósodik 'megpuhul, megnedvesedik kissé' 333
megterít (náddal a tetőt) 250
megtojóz 'baromfihímje párosodik, megtermékenyít' 354
megtölt (rétest) 334
megülepedik (épület) 285
megüt (olajat) 266
megyeház 444
meggy 343
meggycseresznye 531
meggyfabot 354
meggyszósz 349, 343
méhes 283
méhészeti tanfolyam 404
mejjes 'felső résszel ellátott' (kíkkötíny) 346, (kötő) 352, 361
melaszpálinka 302
melegkonyha 226, 242—3, 273, 281, 282
melléképületek 222, 227, 238, 246—61
mellékhelyiség 222, 260
mellékkoma (lakodalomkor) 'vőlegényt kísérő barát' 512
mellény 273, 347, 348, 351, 353, 363
mellényzseb 353
melleskötő 353 (lásd még: mejjes)
mélyszántás 186 ,178, 422
mélytányér 268
méneselhajtás 494
menetes 'egyenletes' 276
menstruáció 504—5
meny 361
menyasszony 506, 509—17, (búcsúztatása) 512, (szépsége) 458, (viselete) 359—62
menyasszonybabonák 445
menyasszonyi (láda) 244, 444, (ruha) 362, (torta) 516
menyasszonykoszorú 445
menyasszonyos ház 330, 507—17
menyasszonyszöktetés 517
menyasszonytánc 509, 517
menyecske 189, 261, 361, (szépsége) 458
menyecskekonty (lakodalmi kalács) 513
menyecsketánc (lakodalomban) 518
menyecskézés 316
menyét (Mustela criminae) 45, 258
mennyezet 227, 248, 253
mérges 'heves, forró, izzó' (kemence) 262
merinószőrme 363
mérnöki fölmérések tanyákról 229—33
mester 'tanító' 427
mesteremberek 378
mestergerenda 'nagygerenda' 164, 224, 248, 251, 253, 268
mész 227, 256
meszel 227, 238, 241, 246, 252, 254, 256, 257
meszelés 257, 285, 288, 289, 444
meszeletlen 227
meszelő 238
meszelt 247, 248, 259
meszezés (talajjavítás) 17
mészoltás 286
mesztéláb 'mezítláb' 284, 348
méta (labdajáték) 431
méterrúd 424
mezei pacsirta (Alauda arvensis) 44
mezei pocok (Microtus arvalis) 45
mezítláb 264, 284, 346, 348, 355
mezőőr 425
mezsgye 46
míder 'fűző' 358

mihencs 'mihelyt, rögtön, azonnal' 275
mindenes (cseléd) 197, 199—200
mindeneslány 201—2
mindenszentek 525
mirtusz 361
mirtuszkoszorú 360, 361
mise 411
miskócikarton (textilanyag) 356
mocsárföltörés 24
mocskos (edény) 268, 276
mogyorófa (bot) 428, (pálca) 427
mogyorós (tésztaféle) 335
molnárgörény (Mustela ewrsmanni) 45
mondóka (gyermekjátékban) 428
mondvacsinált 'rendelés után készült' 350
móring 507
móringolás 507
morzsa 445, (maradék) 518
morzsás túró 334, 337
morzsolás 275
morzsolt kukorica 243
morzsukaleves 341
mos 319, 359
mosakodás 270, 445, 504
mosás 240, 242, 264, 272, 273, 275, 297, 298, 420, 422, 423
mosatlan (edény) 268, 276
mosdószék 242, 243
mosdótál 243
moslék 254, 255
moslékoshordó 254
mosóanyag (vászonféle) 347, 359
mosogat (edényt) 273
mosogatóvödör 245
mosóruha 356
mosószék 242, 244, 245, 251, 272
mosóteknő 242, 244, 273
mosóvíz 297, 298
mostalan 'mosatlan' 276
Most jöttem Amerikából... (gyermekjáték) 439
motosz 'juhbögölylégy lárvája' 296
mozsár 258
möglel 'megtalál' 354
muff (kézmelegítő) 361
mulatás 395—7, 409, 460, 512
muma (női nemiszerv) 504
munkafolyamat utánzása (játékban) 439
munka fölosztása a családban 177—91
munkára szoktatás 419—23
munkás (bérmunkás) 276, 277, (sok munkával készülő) 465
munka szépsége 461—4
műhely 283, 378
műkedvelő előadások 398, 556
műkedvelő verseny 403
műtrágya 405
művi vetélés 499

nád 224, 225, 250, 251, 254, 256, 264, 434
nádfödél 252 (lásd még: nádtető)
nádkéve 250
nadrág 347, 348, 349, 352, 353, 427
nadrágszíj 347, 348, 350, 427
nádszál 424, 435
nádtetejű 277
nádtető 224, 226, 251, 252, 254, 255, 281, 282
nagyajtó 277
nagyanya 267
nagyapa 270, 423 (lásd még: öregatya)
nagyasztal 267, 352
nagyatádi kocsi 187, 369
nagyböjt 324
nagycsalád 499
nagydebreceni 312
nagygazda 489
nagygereblye 421
nagygerenda 'mestergerenda' 164, 224, 239, 240, 241, 244, 246, 247, 265, 499, 520
naggyáz 'nagy öltésekkel varr' 235
nagyhamis (kutya) 259
nagyház 'nagyszoba' 456
nagyja tarhonya 338
nagykabát 269, 273, 347, 349, 350, 353, 357, 359, 360, 362
nagykatlan 240, 241
nagykendő 237, 360, 362
nagykés 321, 326
nagykeszkenő 362
nagykonyha 261, 262
nagykócsag 44
nagykovász 332
nagylány 270, 272, 356, 422—3, 505, (szépsége) 457, (viselete) 357—9
nagyliba 258
nagylilik 44
nagylíniás (füzet) 428
nagymama 270, 276, 333, 423
nagyméta (labdajáték) 431
nagymosás 298
nagy szeme van 'drága, ritka' 251, 264, 283, 336
nagypárna 360
nagypéntek 445
nagypillangós (korpa) 320
nagysuba 354
nagyszalvéta 323
nagyszoba 226, 228, 237
nagyszülő 267, 271, 423
nagytábla 426
nagytakarítás 275, 288
nagytál 336
nagytanya 222, 238
nagyvonalas (füzet) 427
napa 'anyósa' 361
napföljött 'napkelte' 374
napnyugta 365, 445
nappali bál 508—9
napraforgószál 327
napraforgószár 223, 226, 252, 255, 256, 260
naptár 239
nászajándék 514
násznagy 511, 513, 514, 517
násznép 510, 511, 513, 514, 517
necc (birka hashártyáján) 295
negyedesművelés 215—8
nemi életre fölkészítés 504
nemi elkülönítés 504

nemi érés 504—5
némettáskaleves 340
nemzetiszín pántlika (hajban) 355
népesség 13, 161—9
népház 539
népi játékok 428—40
népi névadás 73—5
névnap 265, 407—8
nóta szövege 465, 466, 492, 493, 518
november 261
női ideál 461
női kabát 359, 521
női viselet 354—64
nők (névnapja) 407, (templomban) 411, 412
nősülés 189, (babonái) 505 (lásd még: házasság, lakodalom)
növendékgulya 151
növénytakaró szépsége 453—4
numera 'évszám' 235

nyagdul (bútor) 'megmozgósodik' 234
nyak (ostoré) 307, (ruháé) 361
nyakbaakasztós (kötény) 355
nyakkendő 349
nyakkötél 155
nyaklánc 359
nyakló (kötényen) 355, (ostoré) 307, 309, (talicskán) 284
nyári ágy 245
nyári állás 255, 283
nyári bál 393
nyári életmód 274—7
nyári étrend 345
nyári fészer 254
nyári hőmérséklet 30
nyári kemence 261, 262, 275
nyári legeltetés 157
nyári névnap 407
nyári pásztor 197, 202—3
nyáriszín 258
nyél (ostoré) 308
nyeleslapát 261
nyelvjárás 171—5
nyeregtető 224, 247, 248, 256, 257, 259
nyeregtetős (épület) 248
nyerészkedő játékok 431—4
nyers 'nedves' 226, 251
nyerstej 345
nyes (csikós a lovat) 310
nyírág (tanító pálcája) 424, 427
nyírfajd 44
nyírfaköteg 274
nyírfasöprű 274
nyírfavessző 274
nyiszog 'mozgás közben nyiszorgó hangot ad' 236
nyitott bugyi 357, 358
nyivászta 'beteges, sovány, rosszul fejlett' 354
nyolc fűzésű (sallang az ostoron) 307
nyomás 'belső legelő' 146
nyomda 'papírbolt' 427
nyomtatás 246
nyoszolya 'ágy' 234, 235
nyoszolyóágy 518
nyoszolyóasszony 518, 361
nyoszolyólány 361
nyújt (tésztát) 272, 324, 334
nyújtódeszka 241, 325, 326, 327, 330, 332, 334, 335, 337, 340
nyújtófa 325, 336, 337, 444
nyúl (Lepus europaeus) 45
nyula (disznóé) 292
nyúlláb (táblatörlőnek) 424
nyúzás (birkáé) 294
nyüstöl 'használ, koptat' 245
nyüstös suba 271
nyüttes suba 'használt, régebbi, elnyűtt suba' 271

óbúza 'előző évi búza' 246
odaszabott (ruha) 'testhezálló' 357, 358
október 261
ól 222, 250, 254—5, 256, 257, 258, 259, 260, 274
olaj 166
ólajtó 257
olájbéres 'román mezőgazdasági munkás' 197—8
olajfesték 288
olájkorsó (Erdélyből hozott) 465
olajosmécs 266
oldal (kocsié) 370, (kemencéé) 263
oldalas 292, 294, 338, 339
oldalgombolós (cipő) 359, (kozsu) 363
oldalköz (kocsié) 276
oldalszalonna 244, 282
oldaltvarrott (csizma) 347
oldalvarrottas (csizma) 350
olló 346, 359
ollófa 248
ollókereső játék 437
ollóláb (tetőtartó) 164, 224, 248, 250, 251
olt (tejet) 299
oltár 361, 410, (kerülése újszülöttel) 503
oltástúró 334 (lásd még: oltott túró)
oltó (tejoltó) 293, 324, (készítése) 299
olvas 'számol' 265, 447
olvasás 'pásztorok ellenőrzése, számadása' 148
olvasó (imádkozáshoz) 364, 521
olvasó (terem) 384
olvasókönyv (iskolásé) 426
olvasókör 121, 189, 357, 381—406, 505, 508, 530
olvasópróba 400
omlós alj (lepényé) 326
ONCSA-házak 59
óra 239, 350, (megállítása halálesetkor) 520
óralánc 350
orda-túró 300
ordnung 'rend' 289
organtil (textilanyag) 299
orgazda 489
orja (disznóé) 292, 294, 339, 340
orjára bont (disznót) 292
Orosháza kontra Vásárhely 62—6
Orosházi Friss Hírek 389
Orosházi Friss Újság 389
orosházi nyelvjárási szöveg 173—5
orozva csinát kölök 'törvénytelen gyerek' 499

orrtürülő keszkenő 'zsebkendő' 363
orvos 499, 520
orvoslás 446
orvosság 236
ostor 302—10, 419, 420, 421
ostorfa 260
ostorhegyre vesz (csikót) 310
ostorkészítés 302—10, 421, (szerszámai) 303
ostormutatás 368
ostornyél 307—9
oszlop 245, 247, 248, 251, 252, 253, 255, 256, 258, 259, 266, 384
osztály (sántaiskola gyermekjátékban) 439—40
osztó (csem-csem gyűrű játékban) 439
osztrák katona 492
osztrák zsálya (Salvia austriaca) 25
ótástúró 'oltott-túró' 334, 336
ótott-túró 'oltott-túró' 324
ótvaros gyerek 501, (születése) 500

ögyelget 'elkever' 338
ögyelítés 'elegyítés, elkeverés' 332
ökör 152, 369
ökörhajtó ostor 303
öltözködés 162, 165, 345—64, 393
öltöztetőasszony (újasszonyé) 517
öngyilkosok temetője 524
öntő (gyertyaöntő) 265, 266, (szappanfőzéskor) 297
öntöttpite (tésztaféle) 326
öntözés kezdetei 531
ördögbocskor 262, 373
ördögi tudomány 448
ördögszekér 45, 262
öregagyag 225
öregasszony 445, (viselete) 363—4
öregatya 'nagyapa' 266, 267, 268, 276, 346, 347
öregbéres 204
öregbiblia 'nagy Biblia' 360
öregbíró (szüreti bálban) 393
öreg ember 268, (halála) 519, (szépsége) 460
öreggazda 148, 189, 276, 353
öregkalács 333
öreglúd 258
öregség 444
öregszék 241
öregtanya 206, 225, 260
öregtarhonya 341
öregvőfély 518
őrlet 274, 332 (lásd még: őröl)
őrletés 372
öröklés 507
őröl 320, 327
őrmester 423
őrszem (betyároké) 491
örvös lile (Charadrius dubius) 44
Őrzse-nap 'Erzsébet-nap, november 19.' 261
ősgyöp 36—41
őslakosság 161—9
Ősmátra-elmélet 40
őszibarack nemesítése 531
őszi befogás (disznóé hízóba) 274
összeáll 'összegyűlik' 266
összeállít (lepényt, tésztát) 325, 331, 332, 340
összedagad (kenyér a kemencében) 423
összehajtott bocskor (tésztaféle) 326
összeheppent 'gyorsan készít' 338
összemarok (mértékegység) 325
összeőgyelít 'elkever, elegyít' 336
összepergál 'megpörköl' 375
összeragaszt 'egybeépít két épületet' 257
összeragasztva 'egybeépítve' 222
összeszoktatás (jószágé) 155
összever (jószágot) 'egy falkába terel' 154, 155
ötödén 'ötödrészért' (művel földet) 216
ötödös (kukorica) 218
ötös 'öt kévéből álló gabonacsomó' 182, 183
öv 357, 359, 360
őz (Capreolus capreolus) 45
özvegység 443

pacsi 'tenyeres' 427
pacsmagol 265
pad 234, 236, 238, 245, 249, 267, 268, 271, 273, 275, 385, 424, 425
padka (kemencéé) 237, 238, 239, 240, 241, 264, 270, 271, 272, 273, (ágyé) 245
padkaalj (kanapé kihajló vége) 234
padlás 224, 239, 245—6, 247, 248, 249, 252, 253, 255, 259, 264, 272, 282, 319, 518, (takarítása) 288—9
padlásajtó 248, 253, 259
padlásföljáró 243, 252, 257
padlásol 254
padlásolás 224—5
padló 282
padmalyos sír 524
padozat 248
pakfon-gomb (fehér fémből készült) 348
pakszus 'marhalevél' 315
palacsintatészta 328
palatábla 357, 426, 427
pálca (tanítóé) 427
palincs 'vastag keményfadeszka' 253
pálinka 249, 425, (eltemetése halottal) 521, (főzése) 301—2, 531
pallásol 'padlásol' 225
pallat 'padlás' 224, 247, 409
Pál-nap 444
palotás (tánc) 402
pamacsoló 290
pampuska (tésztaféle) 324
pandúr 489—495
panglis (cipő) 362
pangli 380
pangó talajvíz 22
pánt (ruhán) 356
pantalló 347, 348
pántlika (hajban) 355, 357, (szemverés ellen) 447
pányva 'kötél' 494
pap 428, 444, 523, (nagybetegnél) 519
pap (szalmafonat kazalon) 164
papebéd 411
papír 234, 260, 261, (skatulya, doboz) 266
pápista 415

paplan 269, 270, 271, 360
paplanhuzat 360
paprika 242, 338, 341, 343
paprikás 330, 331, 342—3, 344, 515
paprikás (ember) 'paprikát áruló' 270
paprikászsír 339
paprikáz 258
papucs 236, 320, 352, 359, 360, 362, (szélmalomnál csúszóféle) 377
pár (párelesztő) 319, 320, 322
paradicsom 249, 341, 343
paradicsomleves 341
paradicsomszósz 340, 343
parasztbába (tanulatlan, oklevél nélküli) 501
paraszttanító (oklevél nélküli) 423
parázs 240, 241, 258, 262, 263, 264, 321, 326, 330
parázsfogó 240
parázshús 296
paré 'paréj, gyom, gaz' 155, 263
párelesztő 239, 319, 320, 322
parfümösüveg 361
parget (textilanyag) 346, 348, 356, (bugyi) 357, (ruha) 355, (szoknya) 346
párkészítés (párelesztőcsinálás kenyérsütéskor) 319
párna 245, 269, 270, 271, 276, 332, 360
párnafa 248
párnahuzat 235
párnavég 235, 236
partimadarak 44
párszárítókas 'cserény' 319
párszita 272
párszűrő szita 242
párta (bútordísz) 237
pártában marad (nem megy férjhez) 359
partok 18
párválasztás (házasságkötéskor) 504, (szempontjai) 398
páskum 163
paszomány (ruhadísz) 353
passzos 'szűk, testhezálló 350
pásztor 260, 420
pásztorbot 485
pásztorélet 146—50, 153—9
pásztorkodás 420
pásztorvilág 489—95
paszur 'bab' 246
patkány 249, 257
patkánybűvölés 447
patkó (csizmára) 348
pattogatott kukorica 344
pecsenye 333
pecsétgyűrű 506
pecsmet 'aprólékos, haladatlan munka' 336
pelenka 500
pelerin (gallérféle) 361
pemzliz 'ecsettel meszel' 286
penna 'tollhegy' 394, 427
péntek 336, 337, 445
pénteki étrend 344, 345
pénz 236, 237, 243, 272, 274, 425, 432, 433—4, 445, 517, (halott kezében és szemén) 521
pénzezés (játék) 433—4
pénztári ellenőr (olvasóköré) 385
pénztáros (olvasóköré) 385, 386
pepecs 'aprólékos, haladatlan munka' 335
perec 330, 331, 502, 513
perget (magot) 178
pergőrokka 272
pertli 349, 351, 354, 355, 357, 358, 363
peszmetelés 'aprólékos munka' 324
peszra 'gyerekre vigyázó, felügyelő' 202
petró 'petróleum' 265, 266, 405
petróleumos butykos 266
petróleumlámpa 385
petróskanna 265
perezuros (birka) 'sebhelyes, sebes' 294
pernyedomb 287
perselyezés 412
Pesti Hírlap 389
Péter-Pál-napi bál 393
Phlomis tuberosa L. (macskahere) 39
piac 347, 349, 367
piacozás 186—7, 188, 367
pilis 'első szelet kenyér' 267, 323
pillangó (lepényé) 325, (ostordísz) 307, (ruhadísz) 358
pillangós korpa 319
pille (lepényé) 325
pimpőke 456
pina alakú sárkány 435
pince 249
pingál 'fest' 239
pipa 237, 239, 351, 353, 444, (eltemetése halottal) 521 (készítése) 312—3
pipakupak 312
pipál 353
pipás ember 312
pipaszár 312, 427, 466
pipaszurkáló 239, 313
pipatartó 239
pipatórium 313
pipázás 310—4, 351
pipiske (tésztaféle) 333
pircsikukorica 344
piroskötél 'kókuszkötél' 271
pirospaprika 340
piskótatorta 516
piszkafa 241, 263, 323, 445
piszkálóvas 240
piszke 343
piszkostészta 'lekvárostészta' 336
piszok 'szemét' 262
pisztoly 490, 493
pite 226, 326, 327, 328
pitvar 240, 241, 242
pityere 'árnyékszék' 260
pityke (fémgomb) 351, 353
pitykés (mellény) 347
placc (istállóban) 253, 254, 271, 273, 274, 284, 285
plafon 227, 287
plágáló vesző 'tanítói pálca' 424, 427
plajbász 'ceruza' 394, 427
platni (tűzhelyen) 241

pleisztocén 18
pletyka 443
pócik 'padka' 237
pockos (kutya) 259
pocok 'patkány' 255, 258, 447, 448
pocokelküldés (patkánybűvölés) 447
pocséta 'kút melletti jószágfürösztő gödör' 223, 260, 456
pofaszakáll 353
pofozkodás 427
pogácsa 326, 327, 334, 349, (fakanálszerű ütőszerszám tenyeresadáshoz) 427
pogácsaszaggató 320, 324, 327
poggyászkocsi 194
pohár 234, 268
poharas barát 410
pohos 'pocakos' 162
pókháló 266
pokróc 236, 238, 243, 245, 269, 270, 271, 276, 277
polc 236, 237, 241, 242, 244, 249, 253
polgári esküvő 507, 511
polka 394, 402
pólya 500
pólyásbaba 419
polyva 227, 246, 256, 289
polyvahordó 194
polyvahordórúd 195
polyvarakó 194, 195
polyvás (épület) 256, 277, 283
polyvás sár 225, 227, 252
pompázás (harangoztatás) 523
pompos (tésztaféle 323—4)
ponyva 246, 276, 384, 520
porcukor 334, 335
porfesték 227
porósza (kukoricaétel) 188, 267
portásdaru (Anthropoides virgo) 45
porturos (ruhadísz) 356
postai ellátás 52
postás 269
poszahomok 286
poszhomok 21
posztó 346
posztócipő 363
potom 'ingyen' 214
pöcköl 'ujjheggyel arrébb lök, ugrat' 433
pöckös kötél 147, 273, 293,
pöcök 241, 265, 266
pöcs (gyereké) 'hímvessző' 346
pöndöl (ruhadarab) 264, 345, 355, 363
pöndölös (gyerek) 226
pörémes 'prémes' 347
pörkölt torta 516
pörnye 240, 241, 263, 287, 321, 325
pörnyehúzó 241
pörnyelyuk 240, 241, 263
pörnyés trágya 290
pöröm (trágyacsomóé) 274
pörzsölés (disznóé) 291
pössed 'lassan sül' 325
pöszög (lekvár főzéskor) 300, (szél) 375
prédál 'pocsékol' 267
prém 347, 349, 357, 363
prémes 350, 359
prémoszlop (épületen) 248
prémszegély (épületen) 361
presnyák (ruhadarab) 363
priccs (fekhely) 271, (csizmanadrágé) 350
priccses (nadrág) 350
prímás 394
princesz (ruha) 358
prizma (halom, csomó) 250
próba (betyároknál) 489, (színielőadásé) 400
Prunella vulgaris L. (közönséges gyíkfű) 38
pruszlik (ruhadarab) 358, 361, 363
Puccinellietum limosae hungaricum 43
pucol (jószágot) 271, (lámpát) 265
pucolós 'cipőtisztító fölszerelés' 236
púderosdoboz 361
pufál (ruhát mos) 273, 298
pufálószék 273, 298
puff (ruhadísz) 358, 359
puffos (ruha, blúz ujja) 358, 361
puhatestűek 43
puhít (tésztát) 327
pulóver 273
pulyka 257, 258, 343
púp (kenyéré) 267
puplin 358
púpra lakott 'nagyon jóllakott' 516
purungya (munka) 'csúnya, rendetlen' 195
puska (fegyver) 492, (keréké) 369
puskapor 263
pusmog 'lassan egyenletesen ég' 264
Pusztai vadvirágok (verseskötet címe) 554, 557
pusztulás (tanyáé) 563—4
puttony 367
putyikukorica 327

rabság 444
rács (ágyon) 236, 270
rádió 240
rádióelőadás 539
rádiózás 539
ráf (keréké) 369, 370
ragadványnevek 164—5
ragalja 246, 255, 466
ragaszt 'hozzáépít' 256, 259, 260
ráhabar (ételre) 342, 343
rájár 'többször eszik belőle' 266
rajzok díszítésekről 476—88
rak (kemencét) 'épít' 225
rákap 'rászokik' 257
rakotmány 164, 254
rakott ágy 235
rakottkrumpli 345
ráncba szed (gatyát, rokolyát) 346, 359
ráncos (pöndöl) 363
rántás 241, 338, 339, 340, 341, 342, 343
rántáspirítás 422
rántottleves 324, 345
rásuhint (rántásfélét tesz rá) 339, 341
rátábláz (haszonélvezetet ingatlanra) 191
rávág (lábon álló gabonára rendet) 167, 251
ravatal 443, 521, 523, 524
reformátusok 412, 414, 503

reggeli 181, 184, 266—7, 268, 276, 291, 293, 324, 325, 328, 341, 344, 345 (lásd még: früstök)
Reggeli Újság 389
regget 'rekesztget' 223
regnál 'fegyelmez' 419
regrutabál 394
regula 424
rekesz (disznóólé) 254
rekeszték 249
rékli 'hálókabát' 270
relni 'sütő' 226
remonda 'katonaló' 150
rendre vág (gabonát) 181
répa 253, (sárgarépa) 341
répabogár 290
répakazal 250
répavágó 253, 256
repceolaj 266
reperálás 'javítás' 427
repülőereszet 252, 282 (lásd még: röperesz)
repülés (tészta) 334
részeg ember 410
részel (terményt) 167
reszelő 334
reszelttésztaleves 341
részes (munkás) 277
részesarató 181, 218, 276, 422
részesmunkás 184, 195
részesművelés 212—8
részvétnyilvánítás 521
reterát 'árnyékszék' 260
rétes 333—4
rétespogácsa 334
rétesszél 334
rétestányér 334
retesz 240
reti 'árnyékszék' 260
réz (tollszáré) 427
rézcsat 247, 248, 259, 483
rézeleje 301
rézgolyó 431
rézgomb 347
rezerválís 414
reznektúzok (Otis tetrax) 45
rézüst 244
rideg jószágtartás 145—53
rideglegény 'agglegény' 148
ridikül 'retikül' 359
riglifa 158
rigmus (italról) 425, (játékkor) 438—9
ripacsos (fal) 'nem síma' 286
riszál (lábost) 'ide-oda mozgat' 339
rizs 341, 343
robot 214, 216
rocska (faedény) 285
rojtos (gatya, kendő) 351, 355, 362
róka (Vulpes vulpes) 45
rokka 272
rokolya 354, 357, 359
rokon 271
rongy 243, 245, 321, 420, 426
rongypokróc 234, 236, 238, 510
rontás 444, 449, 502
ropogós csárdás 395
rosta 256, 259, 338, 344
rostabél 'rostányi mennyiség' 338
rostély 225
rostélyajtó 563
rostélyos (ajtó) 257
rossza (földnek) 455
rosszembörök 'betyárok' 495
rossz szömély 'leányanya' 499
róvásfa 148
rozs 251
rózsa (ruhadísz) 360, 361
rózsafélék 531—2
rózsafüzér 411
rózsakukorica 327
rög 226
röhög (ló) 369
röpereszet 228, 252
röpülősrétes 333
rőröl 'elvesz, ellop' 436
rőrő madzag 'elvett sárkányzsinór' 435
rúd 235, 246, 266, 271, 369, 370
rudaló 304, 305
rudasfa 374
rudasgyűrő 194
rúdszárny (kocsié) 369
rúgat (lóval) 'nyomtat, csépel' 193
ruha 154, 236, 239, 241, 270, 271, 272, 276, 345—64
ruháskaszni 346
ruhatár 384
ruhával rontás 448
ruhaváltás 270
ruhavarrás 445
ruhazacskó 337
ruházat 154, 345—64
ruházkodás 345—64
rum 335

sajmeggy (pipaszárnak) 313
sajtpolc 299
sajt (disznósajt) 294
sajtkészítés (juhsajté) 299—300
sajtkészítő tanfolyam 404
sajtkukac 299
sajtospolc 245
sajtruha 299
sajtszék 299
sakkozás 390
saláta 343
sallang (dísz) 239, 303, 306—7, 308, 309, 313, 348
sallang (különszolgáltatás földbérletnél) 213—4
Salvia nutans L. (kónyazsálya) 39, 40
sáncrendszer 36
sántaiskola (gyermekjáték) 439—40
sántít (szélmalom vitorlája) 375
sapka 237, 346, 347, 349, 350, 351, 357
sáfrány 342
sár 224, 225, 226, 227, 254, 256, 258, 259, 284
sárból rakott fal 251
sárgaföld 'agyag' 21, 25, 226, 256, 285
sárgarépa 250, 251, 274, 338, 339, 341, 342, 422

sárgaság orvoslása 520
sárgavászon 345, 354
sarkantyú 349
sarkantyús sármány (Calcarius lapponicus) 45
sárkány 434—6
sárkányfarok (gyermekjáték) 432
sárkészítés 226—7, 286
sárkút 283—4
sárléc 225
sarlós gamandor (Teucrium chamaedrys L.) 39
sármunka 226
saroglya 369
sarokpad 234
sáros (sárkészítő ember) 285
sároz 'tapaszt' 227, 252, 257, 258
sározás 227
sártapasz 264
sártaposás (sárkészítéskor) 225
sárzás 226, 247, 275, 286
sárzó (ember) 227
sátor 383, 384, 419, 507
sátorosbál 393
sátoroskocsi 493
sava 'sós íze, fűszerezettsége' 331
savanyú alma 344
savanyú fű 157
savanyúkáposztaleves 339, 344
savanyúság 244, 339, 343, 344
savanyúságoshordó 244
savanyúságoskanta 242
savanyú töltöttpaprika 344
savó 299, 260
segédkantárszár 421
segg 427
seggevége (disznóé) 'vastagbél legutolsó része' 293
seggevége 'távoli rokona' 410
selmeci pipa 312
selyem 358, 359
selyemblúz 360
selyemhernyó tenyésztése 531
selyeming 360
selyemkendő 363, 364
selyemruha 360, 362, 364
selyemszalag 359
selyemszita 320, 376
Senecio jacobaea L. (Jakabnapi aggófű) 39, 40
sërágja 'saroglya' 369, 'lécajtó' 225
sërágjásbugyi 'csukott női nadrág' 357
serpenyő 240
sertésól 254—5
sertéstelep 255
sertésvész 314
sétálódeszka (galamboké) 247, 258, 259
sifli (tésztaféle) 337, 342
siflitészta 336
sifon 'szekrény' 237, 239, 246, 251, 257, 258, 260, 424
sifonkemence 'szögletes kemence' 237
sikérdús (liszt) 322
síkpor 501
síma hol (ruhadísz) 357
símító (sározáskor) 225, 227
símító sárzás 'második sárzás' 227
simítózik 179
sinszeg (haj) 'egyenes' 457
sipítós (hang) 'magas, vékony' 460
sír (halotté) 444, 524
sírás 524
sírásó 524, 525
siratás 443, 522
sirató (halottsirató) 522
siratóasszony 522
siratószövegek 522
sírbontási babonák 524
sírgödör 524
sírhant 525
sírhantolás 525
sírhely 519
sírkerülés 525
sisak 301
slafrok 'egyrészes ruha' 358
slampos 'elhanyagolt, rendetlen' 459
slicc (ruhán) 347, 350, 352
slingelés (ruhadísz) 358
slingelt (díszített) 235, 236, 362
só 242, 266, 321, 324, 327, 328, 331, 332, 334, 335, 336, 337, 339, 342, 445, (varázslat sóval) 449
sóballa (Suaeda) 24, 25, 45
sódar (baromfié) 342
sodor (kalácsot) 332, 333
sodrófa 324, 335
sókivirágzás 43, 45
sokszoroz (dólében többször üt) 430
somfabot 354, 428
somfarúd 240
somkóró 255
sonka 276, 293, 294, 330
sonkanadrág 350
sonkaujj (ruháé) 359
sorminta 478
sorol 'növény sorja látszik' 216
sort fog 'beáll a sorba, saját sort szerez' 179
sort hajt 'egy sor munkáját végzi' 179
sós faggyú 266
sóslúd (tésztaféle) 327
sós tej 326
sóstóparti katolikus templom 410—2
sós víz 324, 325
sótartó 244
sótlan disznózsír 501
sóz 258
söpör 274, 287
söprű 241, 273, 274, 419, 505
söprűkötés 274
söprűnyél 263
söprűvel varázslás 449
sörélesztő 319, 320
sörösüveg 227
sörte fölhasználása 291
spájz 245
spárga 434
sparhet 'tűzhely' 241, 242, 243, 261, 264, 265, 287, 288
srégtaps (táncban) 396

stafír 'hozomány' 359, 360, 509, 511
stafírung 360, 361
staniszli 'papírzacskó' 242, 327
stelázsi 'polcos állvány' 244
stólapénz 503
stósz 'csomó, rakás' 236
stráfokra (vág) 'csíkokra, szalagokra' 292
strapacsizma 351
strimfli 'harisnya' 346, 362, 432
strózsák 'szalmazsák' 235, 245
Suadetum maritimae hungaricum 43
suba 165, 241, 244, 245, 249, 270, 271, 276, 277, 351, 353, 354, 356, 361, 362, 493
subás nyár 'hűvös nyár' 183
súber 'leeresztő deszka' 249
sublót 236, 237, 239, 268, 360
sublótfiók 236, 252, 275
sublótterítő 236
sudár (ostoron) 306, 309, 420
sugár (legény) 'magas, karcsú, vékony' 459
suhantott leves (rántásfélével berántott) 324, 337, 341
sujkol (mosáskor) 298
sujkoló (tanítói segédeszköz) 426
sujtás (nadrágon) 350
supa (karámféle)152
surbankó (legény) 'fiatal, suttyó' 459, 505
surul 'súrol' 291
suszter 347, 378, 379—80
sutykó 'suttyó' 406
suttyó (legény) 'fiatal' 349, 459
süketség (újszülötté) elleni babona 504
süldő 254, 255, 447
süldőlány (12—14 éves) 357
sült alj (dohány alsó levele) 311
sülthús 331, 344
sültkrumpli 267, 345, 349
sülttészta 336
sülttök 344
süllyesztett tanya 223
sündörög 419
sürgönyöz (sárkányeresztéskor) 435
süt 261, 262, 264, 274, 275, 319—24, (hajat) 361
sütés 263, (egy sütésre való lisztmennyiség) 274
sütet (egy alkalommal sütött kenyér) 320
sütő (tűzhelyé) 241, 242
sütőabrosz 320, 321, 332
sütőasszony 333
sütőde 322
sütőház 322
sütőlapát 241, 244, 245, 321, 322, 325, 326, 333, (feje) 323
sütőteknő 244, 291
sütővas (hajsütő) 361
süveg 347
süvegcukor 238, 275
svájfolt (ruha) 363

szabadjuh (pásztoré) 158
szabadkémény 226, 239, 242, 264, 281, 282, 294
szabadkéményes (konyha) 240, 241, 259, 272, 273
szabadlakás 206
szabad pálinkafőzés 301
szabadság (béresé) 199
szabadságharc 489, 492
szabadsallang (ostoron) 306
szabadtüzelés 364
szabás-varrás tanfolyam 404
szaggat (tésztát, pogácsát) 326, 327, 340, (használ, koptat ruhát, szerszámot) 236
szaggató (tésztáé) 335
száj- és körömfájás 314, 315
szájízesítő 329
szájnyílás (kemencéé) 237, 282
szakácsnők tánca (lakodalomban) 516
szakajt (kenyeret) 321, 324, 325, 326, 328, 336, 423, (betyárok a ménest) 149
szakajtás (kenyéré) 272, 321
szakajtókosár 272, 273, 321, 332
szakajtóruha 321, 340, 341, 360, 516
szakáll 351, (viselete) 353
szakít (földet vályogvetéshez) 285
szál (textilanyagé) 351
szála 'sátor' 395
szalag 346, 355, 358, 359, 360, 361
szalagos (fánk) 335
szálas szalma 262
szalma 235, 236, 243, 246, 250, 254, 255, 257, 258, 261, 262, 263, 265, 271, 273, 321, 333, 444
szalmabála 255
szalmacsóva 263
szalmacsutak 291
szalmadugó 343
szalmagörcs 444
szalmahordó 194
szalmakalap 350, 355
szalmakazal 250, 256, 257, 263, 264
szalmalyuk 258
szalmán szülés 501
szalmás sár 252
szalmatartó 253
szalmatartó rács 252—3
szalmatető 254, 255, 256
szalmatűz 225
szalmavágó 256, 487
szalmazsák 235, 236, 245, 264, 510
szalonna 246, 252, 267, 272, 276, 293, 327, 345, (tárolása) 293, (teteje) 246
szalonnabőr 260
szalonnabürke 'szalonnabőr' 347
szalonnakuka 'szalonnaakasztó horog' 244
szalvéta 340, 360
számadó 146, 148, 153
szamár 444
szamártüske 355
számmisztika 445
számosállat 251, 254
számosfalka 146
szánkó 349, 356, 426 (készítése) 371
szánkózás 188, 274
szántás 422, (szépsége) 461
szappan 238, 275, (főzése) 296—7, (öntése) 297, (tárolása) 297
szappannakvaló 294
szappanöntő (forma) 244

szaporulat (jószágé) 254, 255
szár (kukoricáé) 249, 251 252, 253, 254, 256, 261, 262, 263
szárazbableves 338, 344
szárazgaluska 337, 340
szárazkeresztelő 'bába által való keresztelés' 502
szárazmalom 372
szárazpaszita 'szárazkeresztelő' 502
száraztészta 268, 272, 276, 336, 345
száraztésztalé (keményítéshez) 298
szárcsa 44
szárdarab 321
szárít (ruhát) 238, 264
szárítóléc 238
szárízík 'leveletlen kukoricaszár' 254, 262, 321, 325, 424
szárízikkíve 250
szárkéve (kukoricaszáré) 249, 274
szárkúp 249
szárnyék 'szélmentes hely, szélárnyék' 152
szárma 'töltöttkáposzta' 293
szarufa 224, 252
szarv (tehéné) 253, (trágyacsomóé) 274
szárvágás 185, 421
szárvágó 263, 466, 488
szarvas 'trágyacsomó' 274
szarvasmarha 251
száznapos kukorica 343
szecska 187
szecskavágó 256
szecskáz 256
szegedi pipa 312
szegénylegény 490
szegés (kenyéré) 267
szegfűgomba 25
szegőág (kulcsoskalácsé) 330
szegycsont (disznóé) 291
szék 235, 236, 239, 240, 243, 268, 269, 270, 272, 273, 424
székelybál 393
széken szülés 501
szekér 369
székfű 246
székilile (Charadrius alexandrinus — juhászkamadár) 44
székláb 320
szekrény 237, 239, 240, 243, 424
szél 261, 266, 444
szél (70—80 cm szélességű textilanyag) 235, 351—2
szélalá (tűzrakás, disznópörzsölés) 291
széldeszka (tetőn) 249
szelemen 164, 224, 246, 247, 248, 250, 251, 254, 256, 257, 384
szeleskerék (szélmalomé) 377
szelestengely (szélmalomé) 377
szélfogódeszka 'széldeszka' 247
széljárás 375
szélkallantyú 'komolytalan, szeles' 458
szellemjárás 448
szellős koporsó 'gyalulatlan deszkákból összeszegelt' 520
szellőzőlyuk 246, 252, 254
szellőzőnyílás 247, 248, 257
szellőztető lyuk 238, 243
szélmalmi liszt 320
szélmalom 372—8
szélsőséges életviszonyok a Fehér-tóban 43
szélviszonyok 30—1
szembefordított hol (ruhadísz) 357
szembehol 357
szemérem 270
szemérmesség 504
szemét 445
szemetes 'részeg' 410
szeme van 'ritka, drága' 267
szemmel ver 445, 446
szemmel verés elkerülése 502
szemölcs 444
szemöldökfa 227, 247, 252, 384, 456
szemverés 446
széna 157, 252, 253, 271, 276, 277
szénaágy 277
szénagyűjtés 420
szénatartó rács 252—3
szénavágó 466, 487
szenteltvíz 523
szentkép 239, 410
szentmise 411
szénvonó 240, 241, 263, 321, 326, 334, 445
szennyes 272
szeptember 425
szépségideál 460
szépségverseny 393
szerda 336
szerdai étrend 344, 345
szerdék túró 324, 334, 336
szerecsendió 342
szerelem 443
szerelmi praktikák 448
szerelmi varázslatok 505
szerencse 252, 443, 445, 502
szerencsétlen napok 445
szerepkönyv 400
szereposztás 400
szerszám 243, 252, 253, 256, 303
szérű 167, 221
szérűkészítés 462
szeszélesztő 320
szétnyithatós fogas 239
szíj (nadrágé) 348, (ostoré) 304
szijszált 'laza' 289
szík 43
szikbuckás 'szíkfoltos' 222
szíkes (föld) 211, 223, (talaj) 18—25
szíkifokok 25
szíki lelleg (Limanium gmelini) 23
szíki őszirózsa (Aster tripolium ssp. pannonicum) 25
szíkipacsirta (Calandrella brachydactyla hungarica Horváth) 44
szíki útifű (Plantago maritima) 25
szíkjavító tanfolyam 404
szilaj jószágtartás 145—53
szildeszka 252
szilva 336, 337

szilvalekvár 300, 336, 344
szilvalekváros (rétes) 333
szilveszter 445
szimpla ablak 238, 281, 282
szín 255—6, 258
színdarabok betanulása 399—400
színes ágynemű 235
színliszt 'finomliszt' 322
színpad elkészítése 401
szipákol (pipázáskor) 314
szirom (kutyabőr) 304, 307
szirony (kutyabőr) 304, 307
szita 244, 255, 272, 320, 321, 328, 332, 337, 517
szitálás 376
szivacs 426
szivarozik 353
szivat (pipázáskor egyszeri megtöltés) 314
szívós (sár, tészta) 'nedves, nyirkos' 225, 247, 332
szoba 225, 226, 228, 234—40, 244, 246, 251, 261, 263, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 281, 320, 328, 337, 346, 355, 422, 423, 424, 511, 523, (takarítása) 287
szobaablak 222—3, 259
szobaasztal 267
szobaberendezés 234—40
szobabútor 360, 510
szoba-konyha-kamra beosztású tanya 224
szóda (szappanfőzéshez) 296
szódabikarbóna 326
szoknya 273, 346, 356, 357, 358, 359, 360, 361
szoktatás (jószágé) 157
szolgafa 167
szolgálati lakás templomnál 411
szolgáló 197, 202—3
szolgáltatások bevezetése 533
szoloncsák 22, 43
szolonyec 18, 22, 43
szombat 324, 325, 337, 346, 348
szombati étrend 344
szombati takarítás 288
szomszéd 269, 273
szomszédol 'szomszédban beszélget, időt tölt' 168, 235, 273, 346
szopóka (pipáé) 312
szopósmalac 255
szoptatós asszony 361
szórványistentisztelet 414
szósz 344, (készítése) 343
szóval beér 'elkiált odáig' 275
sző 272
szőlőhéncs 448
szőlőkoszorú 393
szőlőmetsző 488
szöméj 'feslett életű nő' 362
szőr (subáé) 276
szőrme 363
szőrnyűg (lóra) 273
szőrös gyerek születése 500
szőrtarisznya 276
szöveglejegyzés (nyelvjárási) 171—5
szövet 355, 358
szövetkezés 405, 522—3
szövetruha 360, 361, 362
szövőszék 272
sztyeppéghajlat 27
szúnyog 276
szúnyogháló 235, 275
szurkos fonál 247
szusztora 'világító a kemencében' 321
szutykos (ruha) 'koszos, piszkos' 346, 355, 456,
szutyora 'nedves bagó' 353
szűkgatya 350, 352
szülés 500
szülés előtti készülődés 500—1
szülési babonák 501
szülés módjai 501
születés 499—502
születésszabályozás 499
szülő 268, 269, 423
szűr 351, 354
szüreti bál 393—4
szürkegém 44
szövet (takáccsal vásznat) 'szövet' 272
szűzdohány 256, 310

tábla (iskolai) 424, (szappan) 238
táboriágy 271
táborikemence 254
taftselyem 361
tag (földdarab) 276, (épület része) 281
táj szépsége 453
tajtékpipa 239, 313, 466
takács 272
takarítás 287—9, 422, 427
takarmány 252, 253, 256, 274, 277, 422, 445
takarmánybehordás 274
takarmánykrumpli 264
takarmányos 283
takarmányozás 151
takarmányrépa 250
takarmánytartó 253
takaró 183, 271, 510
takaró-rétes (aratás utáni) 183
takarózik 269
tál 241, 246, 328, 329, 332, 334, 335, 337, 339
talaj 13—25, 260
talajjavítás 17, 22, 538
talajtérképek 17
talajtípusok 18—25
talajvíz 246
találós kérdések (lakodalomban) 509—11
talicska 224, 227, 419, 422
talp (csizmáé) 349, (kenyéré) 267, (keréké) 369
talpaslámpa 236, 239, 265
táltos 444
táltos-képzet 446
táltosság 502
tályog-gyökér 38
tamburabál 331, 398
tamburásbál 394
támoszlop 250
tánc 511, 512, 514, 516, 518
táncfélék 394—6, 402
tánciskola 395, 404

tánciskolás lány viselete 357—9
tanfolyamok 404
tanító 399, 423—8
tanítók előadása 404
tankönyv 423
tanya 221—77, (átalakítása) 281—3, (beosztása) 224, 228, (berendezései) 234—61, (bontása) 563—4, (építése) 223—8, (helyiségei) 234—61, (karbantartása) 285—7, (környéke) 531, (möge) 225, (típusai) 164
tanyaalaprajzok 229—33
tanyaépület 247, 248, 251, 256, 260, (gondozása) 455—6
tanyafölmérések rajzai 229—33
tanyai (életmód) 261—8, (temetés) 523, (templom) 414
Tanyai Írások című folyóirat 535, 539
tanyakapitányság 51
tanyakészség 222, 551
tanyakongresszus 55, 57
tanyakörzetek 58
tanyaörökség 209, 222
tanyás 262, 263, 274
tanyásbére 197, 204—5
tanyásember 262
tanyásföld 221
tanyások 204—8, (tanyaőrzők) 190
tanyasor 221
tanyatelek 221—3, 258, 260, 274, 455, (takarítása) 289
tanyatető 224
tanyaudvar 221, 222, 255, 259, (alaprajza) 229
tányér 236, 239, 241, 242, 268, 275, 276, 323, 328, 329, 331, 344, (széle) 334
tapaszt 226, 246, 259
tapasztás 227, 285
tapasztó 227
tapasztó simító 286
tapasztott 247, 255, 257, 259
tapicskál 'sárban topog vagy lépeget' 254, 275
tapló 353
taplóstarisznya 353
tapos (sarat) 284
taposás (trágyáé) 289—90
tárgyak szépsége 464—8
tarhonya 275, 323, 338, 341
tarhonyaleves 339
tarhonyarosta 338
tarhonyás ételek 339
tarisznya 353, 357, 426
tarka ágyneműhuzat 360
tarló 348
tároggyökér (hólyaghúzásra) 239
társadalmi temetés 524
társaságban cséplés 183, 193
társválasztás (játékhoz) 430
tartja a meleget 264
tartó (takarmányos) 253, 271
tartógerenda 248, 259
tartóoszlop 245
táska (tészta) 340
táskaleves 340, 345
tatar 'bél' 265, 266
tatársánci ősgyöp 35—41
tavaszi bál 392
tavaszi hérics (Adonis vernalis) 36
tavi béka (Rana ridibunda) 43
távoli rokon 410
tea 246
teaest 394, 414
tégla 223, 226, 240, 243, 252, 254, 255, 256, 257, 260, 273, 322, 332
téglacsapás 254
téglacsomó 247
tégladuc 249
téglaégetés 254
tej 227, 244, 249, 267, 326, 328, 330, 331, 332, 334, 335, 339, 340, 341, 342, 344, 345, 444
tejbegyűjtő 405
tejeskanta 328
tejesköcsög 238, 465
tejespite 327
tejesporósza 328, 373
tejestarhonya 339
tejestarhonyaleves 344, 345
tejföl 323, 324, 325, 326, 331, 336, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 345, 367
tejfölös (lángos) 323, (lepény) 325
tejleves 345
tejoltó 293
tejszínes tej 327
tejszövetkezet 539
tejtermék 188, 367
tehén 266, 273
tehénhágató gatya 'szűkgatya' 350
tehénistálló 249, 257, 273
tehénrontás 446
tehénszaros mész 248
tehéntej 339
teke 429
tekergős birka 'hullámos szőrű' 354
tekézés 428—9
teknő 272, 298, 319, 320, 321, 324, 332, 338, 348, 420 (vályogveréshez) 285
teleajtó 225, 239, 240, 281, 282
telefon 56, (kőrben) 405
telek 'jószágállás' 155
téli étrend 344
téli hőmérséklet 29—30
télikabát 349, 350, 360
téli munkák 272—4
telleng (ostoré) 306, 308, 309
temetés 443, 519—25
temetési babonák 524
temetkezés 52, 55
temető 411, 523, 524
templom 345, 361, 362, 414, 415, 444, 445, 503
templomajtó 513
templombajárás 187, 410—5
templomépítés 410, 414
templomtorony 414
tengely 369
tenyeres 427
tenyérverő lapocka (iskolában) 424, 427
tepertő (lásd: töpörtyű)
tepsi (lásd: tepszi)

tepszi 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 333, 334, 344, 345
tepszis lepény 325
tereget (ruhát) 238, 272
teregetés 298
térdeltetés 427
térdeplés 427
terhes anya védelme 500
terhes asszony 500, (szépsége) 458
terítés 267, 298
terítő 234
térkép 424
termény 246, 272, (tárolása) 246—51
természet 443, (szépsége) 453
természetes föld (szikfolttal kevert) 211
természetvédelmi területek 35—45
területi változások 13
testhezszabott (ruha) 363
testvér 271
tészta 261, 269, 272, 273, 275, 319, 321, 324, 325, 326, 327, 329, 330, 331, 333, 334, 336—8, 340, 342, 343, 344, 345
tésztafélék 502
tésztagyúrás 422
tésztaleves 276
tésztametélés 422
tésztanyújtás 422
tésztareszelő 338
tésztás (ember) 'tésztát kedvelő' 323
tésztasütés 261
tésztaszedő 336
tetéj 'tető' 224, 243, 250, 282, 285,
teteje (csiramáléé) 329, (kalapé) 260, (kenyéré) 267
tetejez (kazlat) 263, 'tetőt épít' 224
tető 224, 243, 252, 254, 255, 257, 260, 281, 282, 322
tetőszerkezet 224
tetőzet 248
tetves (ól) 255
Teucrium chamaedrys L. (sarlós gamandor) 39
tévő (kemenceajtó) 241, 264, 321, 325
Thalictrum minus L. (közönséges borkóró) 38, 39, 40
tincs (hajfürt) 355
tinógulya 151
tipegő 402
tipor 246
tipróka 505
tirimfli 'harisnya' 355
tisztaágy 234, 235, 269, 271
tisztálkodás 270
tisztálkodik 348
tisztamész 227
tisztán tör (kukoricát levél, csuhéj nélkül) 217
tisztaszoba 521
tisztáz (másodszor meszel) 227, 286, (pálinkafőzéskor) 301, (tiszta ruhát vesz föl) 348
tisztázás 298
titkár (olvasóköré) 385
toborzás 494
tojás 272, 326, 327, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 341, 344, 443, 444
tojásfehérje 325
tojásgyűjtés 367
tojáskosár 244
tojásosbodag 324
tojásoskobak 275
tojássárgája 325
tojástartó 236, 244
tojhos 'lompos' 354
tojik (tyúk) 257
tok (párnáé) 235
tokászol (gyöngyös) 454
tokaszalonna 292
toktartó 427
toldás (asztagé) 194, (házé) 281, 282
toliágy 'lapos, kerekeken mozgó fekhely' 236, 253, 269
toll 235, 273, 327, 360, 510
tollas (kukorica) 167
tollas ágy 271
tollasan szed (kukoricát) 185
tollszár 427
Tolnai Világlapja 359
tolvajlás 493
tombola 394, 402
topánka 363
tor 294
torka (kemencéé) 238
torkaszalonna 292
torma 343
tormaszósz 344
tornyos ágy 235
tornyosvég 235
torok (disznóé) 292, (kemencéé) 237
toronymalom 377
torozás 525
torta 502, 514
tótegyház 413
tótkő (malomkő) 322
tótszarufa 224, 248
tök 266
tőkésréce 44
tökhajú (suba) 'megszáradt bőrű' 354
tökleves 345
töklopás 500
tökmag 244, 266
tökmagolaj 266
tölgyfa 360, (bot) 428
töltelék 326, 334, 336
töltött fánk 335
töltöttkáposzta 293, 502
töltött paprika (savanyúság) 343
töltött sallang (ostoré) 306
töltött tyúkhús 344
töm (falat) 223
tömés 166
tömjén 524
tömő (vályogverésnél) 285
töpörtyű 294, 327, 344
töpörtyűs pogácsa 327, 422
törek 255
törekhordó 194
törekhordó rács 195
törekrakó 194

törés (kukoricáé) 421
Török Bálint-féle alma 531
törölgető 236
törölköző 239, 445
törtkrumpli 345
törtpaprika 338, 339
tövehúzó 'ecset' 227
tőzeg 264, 289
trágya 250, 251, 255, 274, 378, 422
trágyacsomó 261
trágyadomb 222
trágyahordás 185, 422
trágyalé 253
trágyataposás 289–90
traktor 549
traktus 244, (helyiség) 228
tréfa 397—8, 403
Treitz-féle meszezés 22
trimfli 'harisnya' 356
trupa (cséplőtársaság) 213
tudósasszony 446
tudósember 446
tukarcs 'szalmacsóva' 263, 'kisebb kéve' 322
tulipán (dísz) 237
tulipános (lásd: tulipántos)
tulipántos láda 237, 239, 243, 244, 476
túlvilág 519
tunika 358, 359
tunikás ruha 358
túró 300, 323, 324, 325, 326, 327, 334, 337, 340, 344, 345
túrókészítés 367
túróscsusza 336
túrósgombóc 336
túróslepény 324—7, 344, 422, 502
túrósrétes 333, 502
túróstáska 340
túróstáskaleves 340
tuskó 262, 263, 264
tuskót kapar 263 (lásd még: tuskózik)
tuskózás 420
tuskózik 262
Tussilago farfara L. (martilapu) 38
tutaj 374
túzok (Otis tarda) 44
túzoktoll (díszként) 349
tű 359, (rontásban) 448, 505
tükör 239, 445, (letakarása halálesetkor) 520
tükörtörés babonái 445, 505
tülök (sótartó) 147
tűre szed (inget díszít) 351
tüsökborona 256, 262
tüzel 261, 262, (kemencét) 226
tüzelés 147, 261, (lekvárfőzéskor) 300, (pálinkafőzéskor) 301, (szappanfőzéskor) 296, (trágyával) 289—90
tüzelő 262, 263
tüzelőberendezés 225—6, 238
tüzelőhely 226
tűzfal 227, 250
tüzifa beszerzése 405
tűzhely 226, 238, 240, 241, 243, 264, 265, 272, (kemencepadka) 237, 238
tűzpiszkáló 240
tűzrevaló 262, 321, 334, 420
tűzszerszám 353

tyúk 247, 249, 255, 256, 257, 258, 274, 335, 337, 342, 344, 444, 445
tyúkalja (csirke) 257, 258
tyúkbél húzása (születéskor) 502
tyúkhús 344
tyúkhúsleves 341, 342, 344
tyúkitató 420
tyúkláb (tésztaféle) 335, 344, 345
tyúkól 222, 255, 256—9, 260, 283
tyúktojás 324
tyúkverem 256—7
tyúkzsír 341

ubbony (gyermekruhadarab) 346
uborka 242, 343, 345
uborkasaláta 344
udvar 222, 228, 243, 247, 248, 251, 256, 260, 268, 274, 275, 276, 338, 445, (takarítása temetéskor) 523
udvarlás 505
ugari csősz 425
ugarolás 23, 24, 185, 422
ugráncsi (birka) 294
újasszony 361, 517, 518
újbúza 246
újember 506
újév 443, 445
újéves (cseléd) 197—8
újévi bál 392
ujjas szűr 351
új pár 513
újság 'holdújulás, újhold' 291
újságok az olvasókörökben 382, 389
újságpapír 242, 434
újszülött (foltjainak okai) 500, (fürösztése) 501, (neméről) 500, (szépsége) 456
undercukk (ruhadarab) 347, 349
unoka 276, 423
urakhoz dörgölőzni 'urakkal barátkozni' 269
urhám 'nyakló' 284
úri ember 269
úrvacsora 519
ustor 419, 420 (lásd még: ostor)
uszály 361
utánfogás (fogócska játékban) 436
útbaigazító (betyárokat eláruló) 494
útkeresztezés 444, 491
utolsó kenet 519
uzsonna 335, 349

ülep (gatyáé) 352, (gyereké) 427
ülepedik (épület, kazal) 226, 258, 285
üllő 379
ülő (tyúkoké) 257
ülőalkalmatosság 238
ülőke (árnyékszéké) 260
ünnep 187, 331, 333, 347, 352
ünneplő 362, (pipa) 314, (ruha) 237, 348, 349, 357, 364

ünnepség 414
ürgeöntőleves 'köménymagosleves' 276
üst 241, 301
ütleg (verekedés) 494, (verekedés eszköze) 149, 495
ütő (játékos a kapósmétában) 431, (fadarab a dólé játékban) 430, (gomb gombozáskor) 432, 433
ütőfa (métában) 431
ütőre gombozás (gyermekjáték) 433
üvegajtó 225, 281, 282
üvegcserép 258
üvegcső 266
üveggang 283
üveggolyó 431
üveggomb 359
üveglikker 363
üvegpohár 242
üvegtartály (lámpáé) 265
üvegtörmelék 226

vacok (vetetlen ágy) 234, 235—6, 239, 245, 268, 269, 270, 271, 274
vacokágy 269
vacsora 268, 273, 275, 276, 324, 333, 334, 344, 345, 421, (disznótorkor) 294, (lakodalomkor) 507, 513, 514, (temetés után) 525
vacsorabál 385, 392
vacsorafőzés lakodalomkor 509
vadföld 25
vadgerle (Streptopelia turtur) 44
vadka (pálinkafőzéskor) 301—2
vad katolikus 'bigott katolikus' 414
vadrepce 266
vág (kenyeret) 267
vagdalt tészta 345
vágottleves 341
vaj 323, 326, 332, 367
vajling 'zománcozott kétfülű mélyebb tál' 244, 319, 327, 328, 330, 332, 334, 342
vakajtó 265
vakarcs 'maradék tésztából készült' 324, 327, 335
vakaró 253
vakborozda 'szántáskor elhagyott, föl nem szántott sáv' 422
vakdűlő 'olyan dűlőút, amelynek egyik vége nincs összeköttetésben más úttal' 221
vakondtúrás (vízbe áztatása) 288
váll (kemencéé) 237
vallásfelekezetek 414—5
vállaskötő 357
vállhegy 422
vállongombolós (ing) 356, 357
vállpánt 357
váltás (fehérnemű) 360
vályog 22, 223, 225, 240, 245, 246, 247, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259
vályogfal 254, 256
vályogfalú 248, 253, 258
vályoggödör 224
vályoghombár 247, 248
vályogtégla 23
vályogverés 283—5
vályú 255, 260
vansztepp (tánc) 394
vár (játékban földre karcolt kör) 430, 431
várból kiütős játék 429—30
varjú 44
városi címer (Hódmezővásárhelyé) 428
városi egyház 414
varr 346, 356
varrás 273
varrat (ágyneműt) 360
varrógép 240, 273
varrónő 356
varrósdoboz 236
vasabrincs 255
vaságy 240
vasal (ruhát) 298, 358
vasalás (kocsi vasai) 370
vasaló 242
vásár 331
vásárfia 419
vásárhelyiek 161—9
vásárhelyi nyelvjárási szöveg 171—3
vásárhelyi pipa 312
Vásárhelyi Újság 389
vasárnap 187, 274, 333, 337, 506, (született gyerek) 502
vasárnapi étrend 344
vasárnapló 'ünneplő' 362
vasasskatulya 243
vasastégla 226, 254, 255, 261
vascsat 348
vasdarabok 246
vasfazék 240
vasgereblye 251
vasháromláb 240, 241
vaskályha 240
vaskampó 262
vaskarika 252
vaskosabb tréfák 397—8
vaslapát 245
vasrács 225
vassparhet 245
vasszeplők 21
vastagkolbász 293
vastagmálé 373
vasút 53
vasvilla 225, 252, 253, 256, 289 (lásd még: villa)
vászon 272, 345, 346, 352, 356, 357, 358, 360, 364, 434
vászonfazék 'belül mázas, kívül mázatlan cserépfazék' 329, 339, 343
vászon huzat (ágyneműé) 360
vászonruha 329
vászontarisznya 349
vászonzacskó 338
váz (kemencének) 226
vég (vászon) 360
végdeszka 247
végfal 248
végrendelet 519
végszámra (vásárol vásznat) 260
végszomszéd 263

végtisztesség 'virrasztás' 522
véka 249, 373
vékonykolbász 293
vékonymálé 373
vékonypite 326
vélekszik 'emlékszik' 520
vélemények a halálról 519
velőscsont 340
vendég 267, 268, 269, 270, 271, 273, 335
vendégfej (ostoron) 309
vendégfiú 270
vendéghívogatás (lakodalomba) 508
vendégjárás 331
vendéglői lakodalom 508
vendégség 270, 512
vendégszeretet 168
vénlány 359
venyigefekete 227, 252, 287
venyigefesték 248
ver (falat) 223, (kemencét) 225, (kovászt) 320, (vályogot) 284
vér (fekete tyúké) 344
veréb 320, 444
verébdeszka 247
verecseny (kötélkészítéskor) 272
verekedés 397
verem 246—7, 250, 251, 256, 257
verés (fegyelmezés) 420, 427
vergődik 'vesződik valamivel' 347
Veronica anagalloides Gauss (iszapi veronika) 38
versek a Pusztáról 553
vertfal 23, 223
vertfalú 251
vese (tésztaféle) 323
vészajtó 384
veszett kutya 444
veszettség 445
vessző 247, 420
vesszőből font menyasszonygaraboly 361
vesszőhombár 247
vet (tűzre tesz) 273, (vályogot) 284
vetemény 223
vetés 186, 421, 541, 542, (szépsége) 461—2, (kenyéré a kemencébe) 321, 322, 333
vetetlenágy 235
vetettágy 234, 235, 269
vető (vályogveréskor, ganétaposáskor) 'formázó' 284, 289
vetőburgonya beszerzése 405
vetőgép 256
vetőgépszín 283
vetőmag 244, 249, (beszerzése) 405
vezetékló 493
vezetőség (olvasóköré) 385
viaszkosvászon 275
vigalmi (olvasóköri tisztség, bálszervezőféle) 385
vihar 149, 454
viharlámpa 253, 266
világ 'világosság' 266
világítás 265—6
világos 'napvilág' 262
villa 225, 242, 251, 263, 268, 343, 420, (evőeszköz) 329, 335, 336, 337
villahegy 273, 325
villázás 152
Vince-nap 444
Viola ambiqua W. et K. (csuklyás ibolya) 39
virág 444, (dísz) 237, (temetéskor) 521—2, 524
virágcsokor 524
virágok 455
virágmotívumok 235
virágoskert 223
virgács (pálca) 427, (verés) 424
viselkedés 419
viselőruha 357, 361
visszája (ruhának) 356
vitézkötés (ruhán) 350, 363
víz 260, 263, 264, 265, 272, 284, 320, 321, 338
vízár 211
vízből jósolás 448
vizelet (varázslatban) 448
vizesárkok 36
vizescsöbör 425
vizes évek (1941—1943) 264
vizesgödör 263
vízfeltörések 23, 24—5, 43
vízhordás 297, 421
vízimérték 224
vízmérleg 27
vüzvető 247
vízvetődeszka 247
vizsga a zugiskolákban 428
vizsgaruha 337
vóc 'nyílás' 247, 248
vonalravetős pénzezés (gyermekjáték) 433
vontató (kisebb boglya) 167, 183, 271, 277, 542
vonyogó 'szalmahúzóhorog' 262
vő 189—90, 268, 276
vödör 226, 249, 253, 259, 263, 266
vőfély 330, 508—18
vőfélybot 508
vőfélyrigmus 508, 509, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518
vőlegény 276, 360, 361, 506, 507, 509—17, (fiatal lány temetésekor) 524, (szépsége) 459
vőlegényesház 330, 507—18
vöröshagyma 319, 336, 338, 339, 340, 341

zab 319
zabszemfonás (ostorkészítéskor) 305
zacskó 320, 327, 353, 432
zájmedli (ruhadísz) 235, 270, 351, 353, 355, 356, 358, 359, 360, 361, 362
záp (kocsin) 370
zár 247 (föltörése) 494
zártkéményes konyha 242—3
zárt udvar 222
zászlóavatási ünnep 394
zászlószeg megváltása 388
zászlószentelés 388
zeller 342
zenekar 512, 514
zenészek 392, 394, 407, 518
zokni 273
zománclavór 242
zománcos edények 242

zománcos pipa 312
zománcostál 329
zöldbab 341
zöldbableves 341, 345
zöldlucerna 422
zöldmező tanfolyam 404
zöldpaprika 338, 339, 341, 342, 345
zöldség 250, 341, 342
zöldségleves 345
zöldtakarmány 256
zugiskola 423—8

zsák 234, 236, 243, 244, 246, 250, 262, 272, 274, 322, 325, 327, 422, 520
zsákbanfutás 394
zsákolás 422
zsákszövő tanfolyam 404
zsáktartó 249
zsalugáter 238
zsámli 264, 268, 272, 321
zsandár 172, 491, 492, 494
zseb 346, 347, 348, 349, 353, 356, 357, 361, 363, 431
zsebbicska 267
zsebkendő 237, 246, 253, 355, 359, 360, 420, 443, 444
zsemlemorzsa 336, 337
zsendice (túróféle) 299
zsindely 224, 258
zsindelyes 247
zsindelytető 248, 251, 252, 282
zsineg 434, 435
zsinór 348, 355, 357
zsinórparget (textilanyag) 356, 357
zsír 266, 294, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 330, 331, 333, 334, 337, 338, 340, 342
zsírbansült tészta 344
zsíronkullogó (tésztaféle) 335
zsírosült tészta 335
zsírosbodag 324
zsírosbödön 244, 296
zsírosbőr (csizma) 350, 353
zsíros csöbör 244
zsíros mécs 266
zsírosperec 331
zsírospogácsa 327
zsírsütés 294, 423
zsivány 490
zsóder 'lapocka' 292, 294
zsoltár 415, 522
zsúp 251
zsúpkéve 251
zsúpkötél 263
zsúpot ver 251
zsúpszalma 273
zsúptető 251, 255
zsúpverés 251

IDEGEN NYELVŰ KIVONATOK KÉPALÁÍRÁSOK

PEASANT LIFE ON „VÁSÁRHELYI-PUSZTA"

The *"puszta"* where our readers will be led to is not the same as it is known all over the world from the poetry of Petőfi and Heine but a vivid part of today's reality without any kind of false romanticism of the common sense. It is a segment of the recent past of Hungarian history, the relics of what can still be found and will probably be found whereas with a decreasing intensivity in the future. The author's aim was to erect a monument to the memory of a vanishing world that shows the signs of dying on the surface but in a deeper level indicates a more vivid impression. Anyway it is worthwile for description because it is characteristic of a certain period and a certain human behaviour. The cultural anthropologist searched for the creative working people of peasant conduct and tried to make his life understood.

This *"puszta"* (desert) is situated about the centre of the Hungarian plain, approximately 40 kilometres north from the river Maros and about 20 kilometres east from river Tisza, at the south east corner of Hungary. It lies between two big agricultural towns of the Hungarian plain, Hódmezővásárhely (52 800 inhabitants in 1970; 47 300 ha territory) and Orosháza (33 350 inhabitants in 1970; 20 217 ha territory). It belonged to the first one on the basis of proprietary rights but geographically it is situated closer to the second one. There are considerable ethnocultural differences between these towns. Hódmezővásárhely is an old habitation continuous even during the Turkish occupation. It received into itself the population of the surrounding villages having been destroyed in the 16th—17th centuries and annexed their territories. As a result of this, now, it owns about 80 000 ha territory mostly of first rate quality. Its population belongs to the Calvinistic religion. Orosháza was founded in 1744 by Hungarian colonists of Lutherenian religion from West-Transdanubia, who had lived in the East-Transdanubian Zomba for a shorter time and they had changed their living places bacause of religious reasons.

This plain (Vásárhelyi Puszta) was a real desert in the true sense of the word till the middle of the 19th century. The area is made somewhat varied by deserted, dried up rivers, low hills, elevations (level difference of 1—2 metres). Loess soil is determinant here, that is most suitable for cultivation, but there is also a great percentage of more or less sodic soil that is useless even for pasturing aims. They are the varied conditions of soil that had determined mostly the agriculture of the "puszta" during the last century. Till 1853—54 the "puszta" was a common pasture of Hódmezővásárhely. It was used commonly undividedly by a certain set system. But later it was divided into 6 hectars parcels and distributed among those who had a right to public ownership. Then the area had still preserved its desert-like character for a short period but it soon became populous as houses and farmbuildings (commonly named *"tanya"*) were built on the parcels now privately owned. Usually an employer or one of the owner's children moved to live there and tillaged the field, having turned almost the whole of it into plough-land. So for 1869 the *"puszta"* had about 4 thousands inhabitants but its name is still preserved.

As in Hódmezővásárhely there was relatively a great ammount of cultivable soil and

because of the plain was quite far away from the town itself, its inhabitants tried to get rid of it. The buyers came mostly from Orosháza as there was a higher agrarian population and also they run a more intensive agriculture. Their infusion was continuous till the middle of the 20th century. By that time they owned most of the territory near to Orosháza while the western part remained mainly in the hands of the citisens of the other town. Naturally it is impossible to speak of sharp boarder-lines. So these inhabitants with two different cultural and historical backgrounds changed the plain into a culture area except a small part and the surrounding of a sodic-lake that is a peaceful hiding-place of the wildfowls.

Comparing to the others the first chapter shows a difference as the nature of soil, the climate, the nature conservation areas, the history of population, the system of local administration and geographic toponyms are described here by authors of different qualification. What they say in essence is sumed up in the foregoing abstract.

The second chapter is still initiative with a largely informing feature. But while the first one is speaking about the plain as a natural formation here its population is reflected in the mirror of sociographic literature. Béla Simándi, a local teacher and writer organized a meeting for a group of village explorer writers in 1935. After this numerous reports and analytical studies were written. Several of these are collected in this chapter preceeded by an introducing study. Before this meeting one of the 20th century's greatest Hungarian novelist Zsigmond Móricz had visited here and wrote more articles on his experiences. Two of these can also be read in this chapter. Besides these there is a report of the most famous participants of the meeting e.g.: Gyula Illyés, Géza Féja leaders of the village explorer movement and Lajos Nagy the outstanding novelist of his time. Note that the agility of the organizator was the only reason that this meeting was held exactly here having a magnetic power of the vivid cultural life of Hódmezővásárhely and of the colourful and compound aspects of the life in the plain known from earlier reports. This area had been a centre of the radical agrarian movements for ages. There was a wide layer of landless day-wage men, navvies and farmhand servants facing a numerous group of large farmers (kulaks) as a result of a strong social stratification. The country had no industry. There was a great number of reformers who initiated new farming methods among the large and small farmers. Although there was a great many valuable and exemplary reforms pointing towards an intensive agriculture in the "puszta" but at the same time all the difficulties occured that characterize a sporadic settlement. The hard economic circumstances that especially came upon the Hungarian peasantry between the two world wars brought a wide social background for the writers with sociological interest who fought for radical agrarian reforms and fundamental social change. The aims of this group had been put into shape here. They approached from many sides and more or less revealed the problems and difficulties of the peasantry. One can get acquainted with those people here who will be better described in chapter 2nd.

The title of chapter 3rd is "Man, Property, Labour" and it summarizes historical and linguistic problems and questions of work organization, of propriety rights and of the social system. Summary can be read about the extensive animal breeding in transitional period of the second half of the 19th century when the former pasture-fields had not been ploughed yet. This type of animal breeding was overshadowed by intensive, stabling method till the end of the last century, the period still traceble by the memory of the informators.

The difference between the populations of different origins is also discussed here. Physical anthropological differences are not very significant but still noticable the higher figure, the darker pigmentation and aquiline profile of the people from Hódmezővásárhely. These women are more violent and men's sexual need is higher. The main difference roots in their mentality.

The population that came from Orosháza is characterized by diligency and toughness;

they are strongly rational and their emotional life is more restricted. Contrasting with them those who had come from Hódmezővásárhely are more extroverted, their habit of life is easier, their understanding is quick and good, they are more open handed, occasionally able for significant achievments but their work is not so steady and resolute. Their meals and dressing doesn't express thriftiness so much as the people from Orosháza. The later is regarded as miserly not only by the farmers from Hódmezővásárhely but also by the begging gipsies. There are smaller differences in the decoration of houses, dresses they wear, kinds of meals and the running of the farm.

These differences — well noticable till now — are deeply rooted in the dissimilar historical past of the populations and coloured by biologic and religious differences too. The significant dialectic variants are detailed in an other chapter.

To understand the working system and the habit of life as a whole the next two subchapters are very important. The features discussed here are characteristic not only of this area but generally for all the sporadic settlements of the Alföld. A young couple lives together with the parents for a while but strives to be independent as soon as possible. So they can inherit or buy or rent a farm. The woman is an emancipated partner of her husband. Their occupation is strictly separated. The income of poultry-keeping and milking was the woman's. It was quite significant here. At the beginning they made every work themselves but as soon as they were strengthening economically employed a child for pasturing. When the family got more numerous all the members had their definite work by reason of their age and sex. The working activity had a settled rythm during the year. Maize hacking was one of the most intensive working period when they commenced work at 3 a.m. At 8 o'clock they had a short rest for breakfast and to feed the horses. It was the same at 12, and this was a plentyful meal. At sunset they finished working. Women made cooking and looked after the animals. They bred a lot of ducks and turkeys besides chicken and these were not only grazed on the fields but also fed at home. Having finished the evening works the family went to bed about 9 o'clock. On their large maize-fields the hoeing machine had been used from the beginning of the 20th century. The hightime of the fieldwork was that of the harvest's when people set out to work at 2 a.m. Till the foundation of agrarian cooperations usually several people worked together with the scythes. Even so it took about a week to finish the harvest on a smaller farm. During this period they didn't go either to the market nor to the church. The author gives a detailed description on the process of harvest on a farm of 35—40 acres. Thrasher was introduced here at the beginning of our century. So the treading out was succeeded by it. Thrasher workers, a group of specialists went with the machine from farm to farm. Their working process, organisation and rites are described. An other collective work was the ingathering of the maize. One can obtain an insight into the schedule of work on the market days as there was a significant commodity production. Also, the description of sundays and holidays can be found here.

Division of work deiffers a lot in winter and summertime but feeding and taking care of the animals took about 6—8 hours a day even in the winter months. This was devided between 5—8 a.m. and 3—6 p.m.

Rarely several married children lived together with the parents for a short period. A man would have moved to the house of his father-in-law only in that case if the bride had had no brother. In that case if more generations lived and run the farm together the old farmer had the role of direction and he worked only at home, around the house. The youngsters had to go out and work the fields. The whole income got to the hands of the old farmer and he alone disposed of it. More frequently the old parents left their married child on the farm and they themselves moved into their house being in the town. So the young couple became quite independent but they had to pay a rent or give 50% of the produce as leasehold to the parents. Later this rent should have been atlered so, that the

old parents got a definite ammount of the produce that was enough for their comfortable livelihood. There was a great varitety in the sate of rent in the time of the transferation of ownership etc. as a function of quantity and quality of the soil and the relation between the members of the family. These are shown on the basis of several examples.

Besides these there were also so called real leases that were not influenced either by family relations or the hopes of a later succession. These lands were leased by wealthy farmers well provided with capital so they could pay half of the hire in advance. The great families with less land looked also for rentable fields. Before World War I. lease was paid in money but later, during the period of inflation it became more frequent to pay with crop. A greater percentage of it was wheat and the rest barely and maize. The proportion of it was concordant with that of the production. The loser was frequently the contractor by this. Share farming was quite widespread not only in parential relation but also among strangers. If there had been a farm-house on the field the share-tenant had to pay for the use of it as well besides the produce sharing. The rent was mostly a young pig or several poultries. They laid down all the duties of the tenant, the questions of building reconstructions the use of the tools and several smaller provisions in a strict and detailed contract. These share-tenants were not independent contractors they gave only their working power and the owner had to give the seeds, tools and animals to work. So the tenant's dependence was close but small was his risk. Accordingly young couples, poor and beginners in farming were the undertakers. Fields sown with corn were leased on a third part basis. The tenant received one third of the corp as the price for his hacking made manually and collecting the seed. At harvest these share-workers were given work in the first time as a kind of privilege. There were a great number of various combination of these systems that aimed mostly secure produce and working power. Money had a relatively small importance here.

A chapter discusses the labour organization of the work with a thrashing-machine. The earlier treading out of the seeds made with horses was succeded by machines at the beginning of the years 1900. People working with and around these machines received their day's wage in money and it was changed for produce in the years of inflation.

As there were several farmers who had owned such a big estate that he and his family were not able to till they had to employ several types of agricultural labourers. 6 to 12 years old children worked as gooseherds. Older lads were hired as hinds for a year that usually started on January 6. The farmers fequently and willingly employed farm hands who had come from other parts of the country. Those of them who were able to take part in the mowing received a full wage that meant 8—12 q of wheat, 2 q of barely, cloths, linen, footware and some money. Usually a maid-of-all-work was employed too to be the helper of the housewife. The welthier farmers hired a herdsman too, but there were also such ones who had farm-hands only for the 5—6 weeks period of the harvest.

Farm hind, was a man with family employed by those peasants who didn't lease their farm-houses and land but let it cultivated with the help of him. These people were paid a wage similar to that of the farm-hands working on the big estates, but their provisions over the wages proper mostly consisted of produce. There were also farm-hands who had been employed only for half a year.

Chapter 4th describes the strictly meant farm its buildings, the farm yard and also the life order there. If there was an opportunity to build on a smaller elevation (50—100 cms) then one can found the farm-house upon it because of the basing of these buildings were not known here and the water plane is very high. The buildings were situated to close the inner court at least on two but frequently on three sides. We can find the house on one side the stall on the other and complex there are a ground for keeping the straw, hay and fuel, a smaller grass-land, a vegetable plot and a smaller orchard. These together form the inner farm yard on an about 0,5 ha acreage. This was surrounded by the plough-land and

the whole estate ended at the border of an other one. So the whole area was a regular farm-settlement.

The house itself was usually an ablong shaped one-storied building. Usually the walls are made of mud or adobes. These are bridged across by rafters then covered with planks and spread with earth. This was the cover of the house in the loft three slit-and-tounge junction lied through the gable held the roof timber.

The roof without the gable has been introduced in the 20th century. For roofing reed had been used and was succeeded by tile between the two world wars. Most of the houses consisted of three rooms. The only entrance was on the medial one. This served as kitchen where the dwellers made cooking on an open fire at the chimney corner (i.e. a seat built of mud at a hinder part of the kitchen). This served as heating as well. There was no ceiling but so called "open chimney" over the fire that covered it as a tent and lead the smoke out the roof. This type of heating has mostly disappeared during two or three decades after World War I., as fire places had changed. The first type of them was built of bricks and covered with an iron plate, later the whole thing was made of iron. In connection with these usual, modern chimneys were built.

On one side of the kitchen there was the room and on the other the larder opened. The fire-seat was always placed on the wall between the room and the kitchen as the high, conefrustum type mud oven was heated through the mouth opening to the later one. Wintertime the kitchen was very cold because of the open ceiling so the dwellers spent here just as much time as it was necessary and the real scenery of their life was the bigger and warm room. Here the oven was surrounded with a bench that was also sleeping opportunity. At the corner opposite to this there was the table and a bench. The beds were placed beside the longest wall. Over the way the wardrobe stood. Bread and some other meals were made in the oven of the room. Having appeared the modern close chimneys and disappearing the fire-seats from the kitchen the ovens had to be pulled down too. From this time the size of the kitchen became larger and it turned to be the centre of life even in winter as it was warm enough now. So the heating of the room with the iron stove put here became wearisome. The fact that women rarely made home made bread speeded up the demolition of the ovens from the years 1950-ies.

The third premises of the house was the pantry where different goods, utensils and small instruments were held. This had to be spacious enough as a self supporting peasant household had a great many implements and supplies. Sometimes this other room opening from the kitchen was used as dwelling place, too. In these cases a fourth room was built for pantry with an entrance from the yard. Also the loft is discussed here as an important storage space. The use and furnishing of these premises are described in detail considering the variations of the time and pecuniary circumstances.

Outside the house there are several farm-buildings in the yard. The wealthier the farmer was the more stalls for the animals and storages for produce could have been found on the inner court. Although the store pit for grain, usually a 2—3 m. deep, pear-shaped hole, has a wide historic background here, and several of them can be found in the neighbouring boroughs still the inhabitants of the *puszta* having come to live here lately have already built small, overground buildings made of clay instead of these. But in the late 50 years even these are displaced by small and independent pantries. Smaller farmers kept their produce on their loft. At almost every farm a lath-walled, airy building can be found that is used for maize storing. The most important outhouse was the stall either for keeping horses and cows together or a stable and a cowshed separately. It depended on the number of the animals. Summertime the animals were kept outside a small encircled field or in a sideless "building" with a cover. There were separated stalls for the smaller animals. A particularity of this area the so called "round stall'. Coaches, fuel etc. were kept in a sideless but roofed

barn. Hay and straw was stored outside the yard as haylofts were not made here and the trading out of the seeds took place outdoors. As a result of an official order back-houses were built at most of the farms though not used in every case from the beginning of our century.

The author gives the description of the winter and summer life of the farms in separate subchapters. The materials of fuel were corn-stalk, corn-cob, weeds, straw and dung as the area is rather poor of wood. People gave light to their house with an oil lamp or sometimes some candles. Wintertime they ate in the room warmed with the oven; and after its demolition in the warm kitchen. On a winter day they usually had two meals a day; first after finishing the morning works between 9—10 hours. This time they ate sansages made of chitterlings or meat, bacon, some kind of griddle cake, mush, chips or corn pone etc. Bread had a very important role in their meals. It was always eaten with the meats. It had a definite order of where to sit and how to take the helping. The second meal was in the afternoon between 3—4, when they had some soup and an other type of cooked meals. 20th century brought a change in the repast practice as they began to eat thrice a day even in wintertime. In this system they had a light breakfast at about 7—8 a.m. a huge dinner at noon and a supper when they usually had the leavings from dinner at about 6 o'clock in the evening. The costums of sleeping is also dealt. Young lads — sons of the farmer or the farm-hand — slept in the stable, all the others in the house. One get acquainted with the winter plan of work the "alibi-works" involved when the actual working activity is as important as the social gathering.

Summertime the rythm of life was different from this in allignment with the needs of the works on the field. At the period treated here people had already ate twice daily but the meal breaks were shorter as they strove to use their time most purposefully from early morning till late at night. The places of sleeping were more at variance and its duration got shorter, too.

Chapter 5th holds together those activities that were made regularly once or twice in a year or even more rarely. As so these works were not in strict connection with the daily plan of work. From time to time the buildings needed mending; not to say that all generations made some kind of refashioning on them. So the demolition of the "open chimneys" and the ovens or the removal of this later into the yard and the building of new modern chimneys as a result of these changes took place regularly. Adobes for these works and also for the reperation of the walls were made by landless specialists. The roofing made of reed also needed a permanent mending. Most of the farmers substituted it with roof tile or slate covering during the first half of the twentieth cenrury. This process made necessary in most cases the substitution of the whole roofing, too. The thin mud overlay on the walls made of adobes or mud dropped down from time to time. Its replacement had to be done yearly by the women. If perhaps to lie the walls with clay was not necessary be done yearly but it was to whitewash the walls within and without. This was women's work as well as the daily cleaning and the big house-cleanings. On saturdays there was a bigger cleaning in the farm-house. Then they spread muddy water over the earthen floor of the room and the kitchen. Big house cleanings were done mostly before greater feasts parallely with the whitewashing. They whitewashed their rooms only once a year but more frequently the oven, the kitchen — twice — and the larder — generally before the thrashing.

Dung mixed up with straw and chaff was regularly used as fuel. These materials were well trampled down, spread flat, cut with a spade into brick-like pieces or put into brick forms and let them dry out on the sun. After these it was kept in cone-shaped groups in the yard. People considered its fire of a good quality.

Once or twice a year there was the pig-killing one of the greatest events of the farm. Having winter frost set in the fires the killed pigs are signed on are burning on the farm

yards early in the morning. Usually some people are called to help. Generally there was somebody in the neighbourhood who had an especially good knowledge of pig-killing so he was called to make the killing and to cut the pig into pieces and also to prepare the sausages of chitterlings and of meat. Formerly the pig was laid prone and opened at the back. In this case the spinal column was lifted out as a whole. Lately they hang it up and open its belly. Anyhow they take off the lard that is left in two pieces and smoked. This bacon with bread was their main food. The most of the meats were smoked too and kept till summer when they ate it during the hard summer works. The tripes and the stomach were stuffed with mushes, liver, meat and lard pieces and blood. These were consumed in some days after the killing. Smaller pieces of the lard and some of the bacon were rendered. As they liked greasy meals to have a lot of greas and bacon was a symbol of prosperity.

They killed a sheep for a birthday or some other greater feasts but this was not such a significant event as pig-killing. The farmer made this alone as its meat was not smoked and only a part of the chitterlings was consumed. After the skinning the animal was hanged on a hook and cut into pieces. They usually made it seasoned with paprika. If a whole animal was too much for the family to eat it up in one or two days they had sold out half of the meat.

They boiled soap of less useful animal fat gathered at the household usually once a year. They were washing with this home-made soap — in older times with beetling-stick — by washing days they had mostly every week in summer and per two monthes in winter. Holding 5 or 6 milk-sheep it was useful and possible to make ewe-cheese since the day of Saint George (the 24th of April) till the end of August. They made rennet from pig stomach which they put into ewe-milk. The milk became gelatinous by 15—20 minutes. They heated it afterwards filtered through cloth and pressed out the moist. The cheese made by this method was consumed instead of bacon with bread mostly in summer for breakfast. They made plum marmalade the most frequently and ate it usually with boiled or baked noodles and cakes. They destillated brandy at home also constantly mostly of fruit and corn. The author shows us the making of the spun streap-lash with the same meticulous care as other periodical works in every part.

At the closing of the chapter, between the so called prohibited things, the volume talks about how the peasants got tobacco-leaves free of tax and how they used it. At the same place he talks about animal epidemics, how could they fake the epidemic blockade and sale their animals. The author dodges the topic of lover-keeping by quoting the opinioun of the local population that it is not allowed to talk about such a theme. But he says at least that it is not held to be a great sin at all.

The main title of chapter 6th is: "What We Worked For...". It talks about meals, foods and dressing. It enumerates the most important foods describing the way of making. The list begins with the bread and its baking because of its importance. The baked wheaten bread was a well respected daily food raised high with leaven made of bran. They know and make a great number of empty or filled leavened cakes which are dishes of dinner or supper. From corn-flour they baked pie and boiled dumplings. It was a delicacy by winter days the sweet pie baked of sprouted grain. The greasy strudel filled with poppy-seeds, cheese or cabbage was a dignified food. An indespensable part of the wedding rite was the peculiar shaped spun pretzel made of leavened paste. The cakes fried in fat are prefered but more prefered are in everydays' nourisment the batters kneade without leaven and boiled in water. After stretching the paste to 1 or 2 milimeters thick they cut it up into small ribbons or quadratic shape, boil it in water and afterwards put it into fat and savour it with cheese, cabbage, poppy-seeds or marmalade. They consume it mostly two times a week at main meals. They make the same paste in great quantity by summer drying it on sun and keeping it for later consumation when won't have time enough for bigger

cooking. They boil also in water the different flour combining noodles mixed with potato. The advantage of this kind of noodles is in the quickness of making.

The most fashionable soups are made of bean, potatoe, dried paste, tomato etc. The volume also talks about the different browned meats seasoned with paprika which are also popular but much more rare than doughy dishes. At last it makes the reader acquainted with some concrete weekly menues.

The author follows dressing with attention to its distribution by sexes and ages of life. Before World War I. children under 3 or 4 years wore mostly but one linen shirt. After this age girls got skirt and boys drawers. When boys had reached school-age they got trousers too. Barefooted children were frequent still between the two world wars at least by summertime. Welthier families already have had made boots for their children at school-age. The dressing of grown-up men differs from town or citizen dressing just in a small degree. The material of it is nearly entirely industrial product, except the fur overgarments made of sheepskin by handicraftsmen. The colourful ornament made by fancywork was entirely missing from men's dressing. Blue and black thick industrial broad-cloth was the most general. The wide linen trousers wore as overgarment in summer disappeared here already at the turn of the century. After all, still had remained some differences in nuances of tailoring and models between the two kind of origin of the population so it was ascertainable that whose origin was from Vásárhely and whose from Orosháza.

Woman's dress was made of industrial material too by local needlewomen. No special local type developed in woman's dressing. The main direction line was the authority of citizen fashion with some decades lateness. Skirt and blouse were the two most important parts of woman's overgarment. The material and colour of them was quite variated. The author reports some dress inventories of marriage portion from different wealth strata. There was a significant difference between festive and working dresses. In olders' dressing dark colours dominated.

Chapter 7th examines the forms, moods and scopes of social living together. The run of farms gives many kind of occasions for gathering a bigger number of people, where determined conventions rule the behaviour. For example there were markets once a week where they realized their produce. It didn't mean only a farm business but rather a semi-feast just as every other occasion that absolved people somehow from everydays' work-rhythm of hard labour. They had already prepared the goods for selling in the days before the market and put it on horse carriage early in the dawn that they would sell it as soon as possible. These goods were dairy-produce, eggs, poultry etc. They brought piglets, hogs, bigger animals and cereals to the market only few times a year. By the way but mainly at the market place there were good occasions for comparing not only the goods but carriages and dressing also. It might had been regarded as some kind of gathering experience. When the goods had been sold they did their shoppings and made head for home as quickly as possible it was, but still had a chat with their acquaintances and relatives to gather some news.

The success, not only of marketing but of the whole farming, depended on the practicability of transportation so understandable is the great thoughtfulness with what they took care of vehicles, and also, that it was a matter of prestige too. More kinds of carriages they had for different occasions and purposes. The author describes these carriages meticulously and reports of their making too.

Without conveyance means it could be impossible to go to the mill where they used to go at least four times a year. For a family of four persons three or four sacks of wheat were enough for about a quarter of a year. Mostly they brought this quantity for each occasion. They prefered waiting till the miller had milled their wheat that they would take home at once the flour, bran and semolina. Still in the last century there were windmills on the

"puszta". Some of these "drymills" worked still at the turn of the century but steammills put them out of work. It was the farmer's duty to make the wheat ground who did it with pleasure because at the mill there were always some people to have a little chat with, or as well as that, to drink together with from bottles they had taken with themselves. The mill it was something like an information centre.

Similarly to these, a bit alibi-like work was the visitation at the handicraftsmen of the "puszta". There worked at the farms smiths, cartrights, bootmakers and barbers. They took there the things to mend or ordered the new produces forenoon but they didn't do it in a hurry, always had found partners for a talk to have a few words with. Of course it happened this way only in wintertime. In worktime if making ground or handicraftmen's work was needed they just arranged it in a haste.

Reading-circle was a peculiar organization between the population of the "puszta". There were 14 reading-circles in action from 1884 up to our days on the "puszta". These circles were the real centers of common life but mostly just for men. Somewhere at a central place they rented a building or just one part of a building where they could come together. Welthier reading-circles made built premises for themselves. These were officially permitted organizations which had fundamental rules. In fact these were houses of culture organized spontanuously by the population. Some of them had quite a good library where from it was possible to borrow books. They gathered there for the purpose of talking, card-plaing or other pastimes by evenings. They held there farming courses and professional reports but dances were held too. Social suppers were very popular. They also had amateur performances once or twice a year. There were always living a few rhymesters among the peasants of the "puszta" so there they could introduce their newest poems. The local intelligency — for example: teachers and clergymen — mostly took part in the work of the reading-circle but rarely was directing in their hands. The most frequented days of the reading-circles were Thursday and Sunday. From 30 to 50 visitors gathered on these days but in some better reading-circles more than this number. It increased the frequentation if the circle had liquor licence. But mostly this licence was limited only for one day of the week. Every circle took more kinds of newspapers. In some of these reading-circles it was possible to play billiards or at skittles or chess. Somewhere it became a tradition the reaper ball at the day of Saint Peter and Paul, or the vintage ball in some other circles. Dance and fun were the essences of these balls and rarely they passed without fight, or what's more, without knifing. Tambourine and zither were very popular instruments. Learning and rehearsals for amateur performances gave constant occasions for meeting. The older generation has many pleasant memories from these meetings.

Some of the reading-circles had agricultural function in a smaller degree. They bought jointly artificial fertilizer on factory price, instituted milk gathering station or divided the factory by-products which was the allowance after contracted cultivation of plants etc. After the forming of farmers' co-operative or after collectivizing most of the reading-circles wasted away although the co-operatives entered on them but usually used the buildings for a farm-function. Although some of them still have remained and works as a house of culture where screening got a great importance in their programme.

Celebration of name-days were occasions for social meetings though it happened only in a smaller company. Particularly the better-to-do farmers, mainly the ones of Hódmezővásárhely origin celebrated name-days with eating and drinking. In the reading circles there was still drinking but in the inns there occured bigger revels. In January registration of horses, the weekly market and the fair gave a good opportunity for coming together in the inn but these used to be only shorter conversations and drinkings. There were only a few regularly pub-crawling people who left big parts of their properties there. Only men took part in such things. Going to the church had not such a big social importance as in

villages formerly. Three denominations lived here (Roman Catholic, Lutheran, Calvinistic) but they went to more churches and their clergymen frequently alternated each other. Neither lively religious life, nor social event concentrated in this circle. After 1950 social role of churches has specially decreased.

The 8th chapter deals with condition of children, how they are accustomed to work, with children's games and with going to school. In traditionally living families children spent most of their time with their parents they saw their works and thus they learned a lot about it imperceptibly. At the beginning their game is nothing else but playful imitation of the adults' work. It was an important effort of home training to make the child honour his parents and behave politely towards the older ones. At schooling age they tought him easier works gave him easier tasks, mostly looking after the animals. From the age of 6—8 he helped regularly in family-work, though only with easier works: house cleaning, going for drinking-water and buying smaller things in the shop. A 10 years old child had already grazed, lead the animals, leid rope, brought water. The girls helped not only in house-works but in agricultural work too, they raked and haked. Leaving the pupil-age the girls and boys were theoretically clear about their important tasks. As soon as their strength became enough for these tasks they did try them even without encouragement because society's scale of values esteemed the man who was well up in everything.

The first schools on the "puszta" were organized by the peasants themselves not a long time after settling down. For a few decades there worked such schools in living-rooms with so called peasant-teachers and not professional teachers, who could write, read and count. There was no school-book, they learned to read from the calendar. Yet at the end of the last century there worked schools with professional teachers but the school was supported by the parents. Sometimes the whole equipment of these schools was a black-board and the children sat on beams or on benches without back. In the 1890-ies the village organized the schools then soon the state took it over, built convenient buildings and the level became higher as well. School-masters were usually popular but they didn't have special social rank. Beginning of school year was in September and in springtime as soon as good weather had come the number of children going to the school decreased. Children took their school-equipment in satchels; writing slate, writing utensils, books, copy-books. Stick was a common disciplinary tool.

The author reviews circumstantially the games of children who had finished school, especially the parlour games which contain many ball-games and profiteering games.

The 9th chapter deals with those ideas of the "puszta's" inhabitants which arose from false belief. These are not special superstitions but roughly they correspond to the conception known in the country-side. These can be observed in connection with many phenomenons of life with nearly everything what can be explained for "mysterious" things by a low level of scientific knowledge. Though inhabitants of the "puszta" had quite a rational world view but irrational elements were not missing from their explanations and beliefs in existence of supernatural beings and powers had some importance as well. They explained different dreams in variable ways. The analogical ideas are strong. Dreaming about died person meant death. New moon helped human renewal. Weather of great holydays indicated weather of the future. They concluded weather from many things especially from the animals' behaviour. Formerly they thought things put under Christmas table having magic power. It is dangerous to throw away hair and nail because malific ghosts have power over the owner by these. It was possible to foretell the future from different signs on New Year's Day on the last day of carnival time and especially on St. Lucy's day (13th of December). If a cow stops giving milk, popular belief thinks it to be the result of malific ghosts' action, usually inspired by an angry man. This is one of the most persistently living belief. A part of illnesses arise in the same way, therefore their effect has to

be fought down first of all. According to popular belief there were men who could cast an evil eye on people. They knew many methods to give rise to love or to cure love. Witch is one of the most frequent malific ghosts and harming powers. They spoke much about these questions and they can tell many belief-stories, but in the 20th century it is rather anecdotic, literary and not so much a life regulating element of consciousness.

The 10th chapter tries to give a general idea of aestherical notions, opinions, value judgments of the inhabitants of the "puszta" by a few concrete examples. It was possible to find the aesthetical claim in every-day work, e.g. as they beautifully form the straw-stack, they lay grass beautifully when they mow, as they form the horn of the cow for their own pleasure. The author brings many examples about this topic which together draw well the aesthetics of every-day life. This claim can be seen especially cleanly at the horse-keepers, where the outward appearance of the animal is as important as other advantageous features. The tying of horse-tail has completely artistic variations. The bread had to be not only good but beautiful as well.

The other question the chapter examines is the estimation of the environment. To this belongs the natural world, but their own-created environment does also. The birds, the dawn, the evening, the storm all contain aesthetically appreciable elements and the inhabitants of the "puszta" do perceive it. The clean courtyard, the well-kept houses show prestige on one hand and aesthetical claim on the other hand.

He surveys the opinions about human beauty from babyhood to the greybeard. They advance different claims against boys and against girls. The face had the most important role in their beauty-idea, but they also estimated the way of walking. They did not like the girls who became too much tanned. They liked mostly the middle-sized hips and breasts. In elder age criteria of beauty were cleaness and well-groomed appearance.

Aesthetical claim can be most easily seen in decoration of different objects. The inhabitants of the "puszta" have no distinctly outstanding folk art but their aesthetical opinions can be approached by several self-made objects or by objects which they brought from master craftsmen. They took special notice of the forms and decorations of their earthenware vessels for brandy. These were partly made to order and thus the individual taste could manifest itself in these. The author presents many of these earthenware vessels. But the bells hung on the animals, the whips, the mangles, the pipes, the stack-cutters and other articles for use also express clearly their susceptibility to beauty.

Though even the texts on the vine-keeping earthenware vessels show poetic claim but the highwayman-poetry is a much more characteristic artistic manifestation of it. In the last century there lived quite a lot of highwaymen in the country-side who engrossed the attention of the people very strongly up to the present. They sympatized with them, thought of them as strong, smart, brave, just men, though the state power was dealing with all of them as with robbers. The chapter performs several highwayman-stories and a few songs from the rich fund.

The 11th chapter deals with the great events of life it summarizes the rites and behaviour-forms in connection with birth, baptism, marriage, wedding, death and funeral. In the generation before the World War I. many children was typical. Birth-control has become general only in the 20th century. The newborn was usually received with big gladness. But only the elder man or widower took a girl-mother to wife. Since delivery was quite frequent in matrimony therefore they didn't pay big attention to it and it was not rare that a woman delivered her child during work. If this happened on the field then she took home the newborn in her apron. If the gravid woman desired something they had to fulfil her wish born in her apron. If the gravid woman desired something they had to fulfil her wish. Generally they were more delighted at boys. But most mothers had carefully arranged the clothes of the baby. Since the end of the last century midwives were working even on the

'puszta", they used to help at deliveries. They used to deliver lying in bed, sitting on chair or on bench or in kneeling position. There were quite many popular beliefs about conception, gravidity and delivery. The most common of these was that they had to be concerned for the little baby mainly till the baptism because of the malefic ghosts. At the better-to-do families baptism was a great celebration with determined menu; mutton stewed with paprika, curd-cake and paper-thin layers of dough baked and filled with curd as well as such a round pretzel "keyed milk bread" as at the wedding. They asked but to be god-parents not so much the brothers and sisters but rather their friends of the same age. Before the middle of the 19th century they used to ask more couples to be god-parents. It occured sometimes that poor families asked wealthy farmer to be god-parent trusting in his support. God-parents gave the first equipment when the child entered the school they used to give money and clothes at confirmation as a present but the wedding-present was even bigger than this (e.g. bridal gown). They used to give the mother in child-bed chicken or goose as a present.

The first step of the preparations for the married life was the sexual enlightment, which happened in a spontanous way. The pubescent children could frequently observe the mating animals and they themselves inquired about biological questions. Though the mother took care very much of pubescent daughters the co-educational school, the collective works, social meetings brought the young ones of the two different sexes near to each other. Nevertheless propriety and moral recquired of the girls to behave non-committally and saving virginity up to the marriage was a basic requirement. If the young ones felt mutual attraction, then the lad went to the parents of the girl and asked permission to visit them frequently. This meant a serious intention because after a few week they could rely on the suitor's coming and then the engagement took place. The parents usually did not oppose the young ones' desire if they had no financial or human objection. First of all the wealthy families held fast to propertied partner in marriage. They concluded an exact agreement about financial questions at the engagement. In the last century it was recurrent that they waited even one or two years after the engagement before they married, but coming closer to our days this time became very short.

Wedding was the greatest festive event of the peasant-life on the "puszta" as well therefore it can be understood that it needed long preparation. Preparing food and drink, the clothes, the trousseau, the official ceremony, selecting the guests gave much work to do. Wedding was held mostly on the bridegroom's house, rarely in restaurent, more often in the reading circle. However at midnight they went over to the house of the bridegroom or to the house of the bride. Most weddings kept in autumn or in winter-time but never in April. It was the bridesman who arranged the invitations with poems specially written for this purpose. Before the mariage they used to organize the bridegroom's farewell party. They went to the house of the bride with big ceremony on decorated coaches for the trousseau and took it to the house of the bridegroom one day before the wedding. This trousseau-transport was one of the outstanding parts of the wedding-rite. Many archaic elements of the woman-fair lives in the wedding-ceremony as funny play (hiding the bride, banging in the march, the disguise of the bride etc.). The ceremony is ended by the valediction and the bride's dance. The wedding-party itself spreads over the next day. The office-bearers of the wedding are chosen from the blood relatives and not genuine relatives. The menu is traditional locally determined but it has changed two three times during hundred years.

Inhabitants of the "puszta" take death as a natural concomitant of life. Old men themselves prepare their graveclothes chose their burial-place and make their will. They call priest to the seriously ill person to do the death-ceremonies. Men of Vásárhely origin remember that in older times they made the bed for the dying man of the floor. If the person had wished they put some of his favorite articles into the coffin beside him (pipe,

tobacco pouch etc.). In the evening before the funeral the mortuaries come, this means respect. In olden times there was mourning performed by professional mourner-women. Recently they prepare mourningcards also. The burial itself follows the ceremonies of some church up to present. There were three cemeteries on the "puszta", the persons belonging to different religions were buried promiscuously in each of them. The bury the husband in the middle of the gave and they put the wife into the grave's side. After the funeral in the evening they used to keep death-dinner with carousing quietly.

In the 12th chapter the author presents the path of life of five characteristic in habitants of the "puszta". Máté Gregus (1861—1938) represents the upward striving, reformative, organizing peasant. He sells and buys field becomes a well-to-do peasant from being a have-not, but beside this he adopts the modern agroculture. In the last century extensive farming was here growing one-sidely only wheat and corn. Gregus plants big orchard on the unserviceable fields, his 60 thousands saplings provide the surroundings. He establishes gardening breeds selected kinds of animals, tries everything, organizes consumers' co-operative, acquires veterinary fights for the railway station. Many people follow his example.

Péter Karasz (1897—1938) is more one-sided already his sense for commerce is stronger than his reformative side. He is the first on the "puszta" who has thrashing-machine, bicycle and radio and he tries to improve expediently his bad fields. Personally he is a winning individuality and his strongest side is organizing. He puts a farmer-course into operation, organizes instructional excursions, produce disposal co-operative, reading circle. He speaks in the radio works in the management of the village, becomes parliamentary representative and fights hard for the peasantry. He is the main organizer of the writer-peasant meeting mentioned above. He dies young because of appendicitis.

Maczelka Takaros is a completely different type. His characteristic feature is the totally precise, careful work which is entirely destined for its own end. He forces his numerous family into this cruel harrased way of life because this way their accomplishment gets four, times bigger. E.g. his family hacked going backward not to step on the field hacked already they didn't pour out the ear of maize in the usual way on the loft but selecting them the built pyramids of them to make the stock look outward. His courtyard and his fields were so well-kept that everybody stopped there to gaze at it even who went with cart but none did follow him, not even his children after his death.

Sándor Dani Győri is quite an everage peasant-type who has no outstanding feature except how much he likes animals and his unprecendted diligence. He does notinnovate too much, at most he applies what proves good. He lives thriftily spends little and tries to make money from everything to buy field. He prefers working fast to working precisely. He depreciates science, despises men of books and all his thoughts are about his farm. And he does grow richer.

Imre Rózsa (1901—1952) is an enthusiastic, warm-heated lyrical poet and a popular man on the "puszta". He is a close, introverted man who doesn't show the scope of his emotions not even in his poems. He has not self-contained lyrical intonation and he is inspired by the change of the old life form by demonstrating the gradual destruction of buildings, illustrated also with photos.

At last the author publishes the biographies of his colleauges and the list of his informants. Some belong to the group who actually wrote smaller parts of the volume and to the other group belongs a literary adviser and 11 so called peasant literary advisers. The latters were informants on one hand collecting the informations and on the other hand they read through the book and the author took their remarks into consideration. The author tried this method as an attempt and he found it very useful.

In the epilogue Gyula Nagy surveys his own path of life in lyrical intonation, showing this way the circumstances and way how the work was written and its purpose. He starts as a farm-school teacher and continues his life working in the museum of Orosháza from 1950. His research work took a quarter of a century with a produce of many volumes which all try to reveal the vanishing culture of this smaller region and people for the followers.

TEXTS UNDER THE DRAWINGS

1. The Vásárhelyi-puszta is situated on the Great Hungarian Plain, on the Tiszántúl (beyond the Tisza)
2. Arround Hódmezővásárhely
3. The ancient grasses of Tatársánc
4. The agricultural map of the area of Fehér-tó (White Lake)
5. The rough ground-plan of Füvesi-tanya
6. The living house of Füvesi-tanya
7. The sheep-pen and horse-stall on Füvesi-tanya
8. Barn on Füvesi-tanya
9. The building for storing corn on Füvesi-tanya
10. "Tulipánosláda" (tulips-decoreted chest), with details
11. "Falitéka" (wall-chest), with details
12. Decorating motives
13. "Cseréptál" (earthen-dish), with details
14. "Butella" (earthen-bottle), with details
15. "Butella" (earthen-bottle), with details
16. "Butella" (earthen-bottle), with details
17. Copper clasps
18. Cases for rezors
19. Stick from box-tree, with details
20. Bullwhip, with details
21. Straw- and hay-cutter
22. Cutter instruments: for grape, for corn-stem

TEXTS TO BE PLACED UNDER THE PHOTOGRAPHS

1. The "barlangó", typical plant of the Puszta. By the time of autumn's arrival, it dries up, the wind tears it out of the soil by its roots and rolls it on the Puszta
2. The crumbling banks of the Fehér-tó
3—4. The gathering-place of the lake's many kinds of water-birds
5. During dry summers one can wade across the shallow lake; later it dries up completely
6. During broiling-hot summers not only does the lake dry up, but its bottom even becomes cracked
7—10. Faces from the Puszta
11—14. Faces from the Puszta
15—17. Tanya-s on the Puszta
18—20. In springtime the waters rush together beside the tanya-s
21—22. At Tatársánc, on the good soil the tanya conceals itself among the trees
23—24. Underneath the large trees, the white-washed buildings give forth a romantic atmosphere
25—26. At Kakasszék there was still to be found some "kanfaros" tanya, but in front of the entry, the space underneath ("ereszalj") the eaves had already been built in
27—28. One of the windows remained in its original state
29—30. The facade of Füvesi-tanya is decorative, but behind the sheep-pen the horse-stall, opening backwards, is of simpler construction
31—32. On Füvesi-tanya the building for storing corn gives the impression of a fortification
33—34. On Füvesi-tanya the horse- and cow-barns are separate buildings, and a carriage-house and pigsty were also attached to the latter
35—36. At Fecskéspart, also, the small holdings needed several farm-buildings: granary with horse-stall and carriage-house; pigsty
37—38. On the alkaline land, that tanya is rare where there is also a tree which gives shade
39—40. On many tanya-s we find the doves' nests underneath the stable's eaves
41—42. The summer-, little-kitchen was frequently attached to the end of the tanya, it often was given space in more important buildings and then the oven was placed outside
43—44. Goose- and duck-feathers must be well dried out
45—46. The wall of the "hombár", used for storage of grain, was woven out of willow-twigs, rarely it was constructed out of slats. It could also be constructed onto other places
47—48. The doves built nests here and there, in the loft of the carriage-house

49. The "kerekól" (round-pen) brings to mind quite a distant past; it was burnt and white-washed yearly, thus the poultry didn't become infected with lice in it

50—51. Here, the round-pen is also used as smoke-house. To the more central pen, a leanto pen, and to this a doghouse was attached

52—53. Many types of the round-pen may be found

54—55. ... although these are already very rare, nowadays

56—57. In the round-pen, pigs or geese were kept

58—59. Women put together the smaller round-pens out of mud, large enough for as many as fit under a hen

60—61. At Cinkus, we still find pens, with frame-workless roofs made out of weeds

62—63. Pens are often very primitive constructions; sometimes they were dug out of stacks of straw

64—65. In back of the tanya, hidden, stands the neglected "pityöre", outhouse

66—67. The kennel is also of varied types, and may be round, too

68—70. The room serves many purposes. The mistress prepares clean underware for her husband

71—74. The pipe-smoker

75—76. Besides bread, fat and bacon are the most nutrients of the tanya inhabitants, for this purpose they used to hold pig-killings at Christmas-time

77—78. Pig-killings were considered as events in the family, and at the end of they held feasts

79—82. Sheep-cheese in preparation...

83—86. ... now it is already being shaped

87—90. Soup-noodles in preparation

91—92. The round "levél" (paste-leaf) is rolled out until it is thin, then it is cut

93—96. Out of the dove will be dinner...

97—100. Its light and nutritious soup, food of the sickly

101—104. There is a special method to eating bacon, also

105—107. Rest

108—110. Much learning is needed for the preparation of "kúcsoskalács" (special cake)

111—113. ... especially its weaving is complicated

114—117. The bullwhip is in preparation...

118—121. ... it will be finished soon, already

122. On Sándor Fekete's tanya of Kardoskút, the horseshoe is repaired brought into order before the horseshoeing

123—127. The sheep's wool is sheared in one

128—129. The dung is well-stamped into shape, and it is stretched outside to dry up, like clay, unfired bricks. It holds the embers well

130—131. In the past, on many tanya-s they tinkered with bees. Today, beekeeping in hives is already on the decline

132—133. On the banks of the Szárazér, the Sámson's cast many good-quality clay bricks ("vájug")...

134—135. ... out of which a portion is taken to the Puszta

136—140. Several types of straw ropes were made for the binding of sheaves

141—143. One can harvest well only with the well-flattened and well-sharpened scythe

144—145. While the mother binds the sheaves, she keeps her small child in the shade nearby

146—147. In the stubble-field during pasturage, the children imitate their parents' work: they pull the threshing-machine and thresh

148. The ruinous windmill of Székkutas is the last example on the Puszta of its many onetime comrades...

149—150. ... something shows from its inner structure, also

151—152. In the grain-market of Orosháza, the wheat is eyed

153—154. The pig-market of Orosháza was also famous in far-off lands

155—156. In the "gyalogpiac" (foot-market) many kinds of goods change owners

157. The "dinnyekalapos" (squash-hatted) old man of Orosháza looks around on the market

158. The Gombkötő-family at the beginning of the last decade of the 19th century

159. The outlaw Pál Szabó, whom Ráday captured under suspicion of outlawry, and held imprisoned for nine months in the fortress at Szeged

160—161. The readers-circle of Pöcörcéshát and Fecskéspart

162—163. In the past, on Sundays the reformed meeting-house of Barackos used to be filled with believers; today only a few people visit it

164. Members of the reading-circle

165. The 25th jubilese of the Hangya (Ant) cooperative of Kardoskút, in 1928

166. Harvesting holiday in the reading-circle of Barackos in 1940

167. The reading-circles also performed plays. The performers of the popular play entitled "Don't play with the kiss", in the reading-circle of Mágocsoldal, in 1930

168. Performers of the popular play entitled "A quarter of a piece of land", in the reading-circle of Mágocsoldal, 1932

169. Besides the reading-circle, the ball-playing gathered together the youngsters every Sunday. Ball-laying, at the home of József Héjja of Fecskéspart, in 1939

170—171. If the tanya is left to its fate, the courtyard soon is overgrown with brush, the roof caves in or is carried away by the wind

172—173. The destinies of the secondary buildings are similar

174. The walls also crumble, rhe chimney and the oven survive for the longest time

175—176. The crumbling rim of the well demonstrates for the longest time, that once there was a tanya in the area. On the deserted tanya courtyard, the wild feeder guarantees the feeding of wild animals during rough winters

BAUERNLEBEN IN DER „VÁSÁRHELYI-PUSZTA"

Diese Puszta, wohin der Verfasser den Leser führt, ist nicht die allbekannte Heide, die von Petőfi und Heine besungen wurde, sondern ein lebendiger Teil der heutigen Warheit, von ihrer falschen Romantik befreit. Sie ist ein Rest aus der jüngsten ungarischen Vergangenheit, deren Mosaike in der Gegenwart leben und wahrscheinlich auch in der Zukunft zu finden werden. Der Verfasser bestrebte sich dieser vergangenen Welt, — einer alten Lebensart, die heutzutage lebendig ist, — ein Denkmal zu setzen. Wie dem auch die Sache sei, ist sie des Aufbewahrens wert, da sie ein Zeitalter, ein menschliches Verhalten kennzeichnet. Der Verfasser suchte die in die bauerliche Lebensform eingeschränkten schöpferisch tätigen Menschen, er versucht ihn zu verstehen und begreiflich zu machen.

Der Ort, den wir in der Mitte der ungarischen Tiefebene östlich von der Theiß besuchen, liegt etwa 40 km nördlich dem Fluß Maros entfernt, in dem südöstlichen Winkel des Landes. Er liegt zwischen zwei Agrarstädten des Tieflandes; zwischen Hódmezővásárhely (deren Fläche im Jahre 1970: 47 300 Ha ausmachte und deren Einwohnerzahl sich auf 52 800 belief) und Orosháza (auf der Fläche von 20 217 Ha, mit 33 350 Einwohnern im Jahre 1970). Grundeigentümlich gehörte er zu der erst Erwähnten, er lag aber zu der Zweiten näher. Zwischen den beiden Siedlungen gibt es aber aus ethnokultureller Anschauung wichtige Differenzen. Hódmezővásárhely ist eine alte auch die Stürme der Türkenregierung durchgelebte Stadt, die die Bevölkerung der in der Umgebung zerstörten Gemeinden der 16—17. Jahrhunderte aufgenommen und deren Gebiete eingemeindet hatte, so daß es um die Mitte des 20. Jh. fast 80 000 Ha. erstklassiges Gebiet als ihr eigenes hatte anerkennen können.

Die Einwohner waren entscheidend Kalvinisten. Orosháza wurde dagegen 1744 von den West-Transdanubien entstammenden ungarischen Siedlern, die sich Lutheraner bekannt haben und kurze Zeit in Ost-Transdanubien in Zomba gelebt haben, gegründet. Sie hatten ihren Wohnort beidenfalls verlassen, weil sie ihre religion nicht frei hatten üben können.

Die „Vásárhelyi Puszta" war bis Mitte des 19. Jh.s wirklich eine echte Pußta. Die Ebene wird durch dürre Wasserrisse sowie durch niedrige Erhöhungen (Flächenunterschiede von 1—2 m) einigermaßen abwechselungsreicher. Hier herrscht auf dem Löß ausgestalteter Boden, der für Ackerfeld vorzüglich geeignet ist. Es ist aber nicht gering der Alkaliboden, der nicht einmal für Weide brauchbar ist.

Das Wirtschaften wurde in den letzten 100 Jahren auf der Pußta durch die wechselreichen Bodenverhältnisse entscheidend bestimmt. Bis 1853—54 war diese Pußta, die nach einem bestimmten System gemeinschaftlich ungeteilt benützt wurde, die gemeinsame Wiede der Bewohner von Hódmezővásárhely. Da wurden aber Parzellen von cca. 6 Ha als Gemeinbesitz unter den Dorfschultzen verteilt. Da wurde noch eine Zeitlang ihr Charakter als Pußta bewahrt, aber die Bevölkerungszunahme begann doch schnell und zwar auf jene Art, daß auf die schon eigentümlichen Parzellen Wohnhäuser und Wirtschaftsgebäude, sogenannte Einzelgehöfte gebaut wurden in die das Kind des Eigentümers oder sein Bediensteter übersiedelte und sein in einem Stück liegenden Landsgut als Ackerfeld bebaute.

1869 zählte so schon die Pußta 4000 Bewohner. So wurde die wahre Pußta eingestellt, aber der Name blieb noch heute unverändert.

Weil es in Hódmezővásárhely relativ mehr Feld zu bebauen gab und weil diese Pußta von der Stadt weit lag, wollten die hiesigen Bewohner von ihr loswerden. Als Käufer meldeten sich zuerst die Orosházaer, da die Agrardichte hier am größten war, und der Anbau intensiver gepflegt wurde. Es gelang ihnen den größten Teil der Parzellen zu kaufen, so daß der zu Orosháza näher liegende Teil fast ganz in ihı anheim fiel. Ihr Einzug auf das Gebiet war ununterbrochen und dauerte bis Mitte des 20. Jh.s. Die Westseite blieb aber größtenteils im Besitz der Vásárhelyer, aber von bestimmten Gemarkungen kann nicht gesprochen werden. So setzten sich die Einwohner der Pußta von zwei verschiedenen Kulturen zusammen. Durch sie wurde die Pußta als Kulturgegend umgeformt, ausgenommen eine kleine Fläche, die als Urweide gebraucht wurde und die Umgebung eines Alkaliteiches der noch heutzutage der ungestörte Unterschlupf der Wildvögel ist.

Das I. Kapitel ist wesentlich anders, als die nachfolgenden, insofern die Bodenverhältnisse, das Klima, die in Naturschutz liegenden Gebiete, die Geschichte der Bevölkerung, die Verwaltung und die geographischen Bezeichnungen von verschiedenen fachkundigen Verfassern vorgeführt werden.

Das II. Kapitel ist noch immer einführartig und in allgemeinen informierend. Solange sich der erste Teil lieber mit der Pußta als Naturgebilde beschäftigt, steht hier der Mensch im Spiegel der soziographischen Literatur.

1935 war die Pußta der Schauplatz eines beträchtlichen Ereignisses. Hier wurde das Treffen der Schriftsteller, die sich mit dem Leben des Dorfes beschäftigen von einem Lehrer, Béla Simon, — der auch selbst Schriftsteller war, — organisiert. Nach diesem Treffen entstanden sämtliche Reportagen, Studien von denen einige mit einer Einleitung in diesem Kapitel zusammengefaßt sind. Noch vor diesem Schriftstellertreffen wurde die Pußta von Zsigmond Móricz, — von dem größten ungarischen Schriftsteller des 20. Jh.s aufgesucht. Von seinen Erfahrungen hat er mehrere Artikel geschrieben. Hier können wir aus den zeitgenössischen Schriften der hervorragenden Schriftsteller, wie von Gyula Illyés dem berühmten Verfasser des Buches „Pußtavolk", von Géza Féjja, von einem der führenden Gestalten der Dorfforschung, und von dem vorzüglichen Schriftsteller Lajos Nagy lesen.

Auch andere Momente, als die Agilität des Organisators haben darin mitgewirkt, daß das Treffen eben hier veranstaltet worden ist. Es wirkten das lebhafte Kulturleben von Hódmezővásárhely und von den vorherigen Nachrichten bekanntgewordenes, buntes, komplexes Angesicht der Pußtabauern anziehend. Dieses Gebiet war schon seit langer Zeit der Mittelpunkt der radikalen Agrarbewegungen. Wegen der starken gesellschaftlichen Differenzen zeigte die Gruppe der Großbauern eine dichte Gemeinschaft und breite Schichten wurden durch die Besitzlosen, Tagelöhner, Erdarbeiter, Knechte gebildet. Das Gebiet hatte fast keine Industrie. Sowohl unter den Großbauern, als auch im Kreis der kleinere Bauern gab es viele Neurer, mit neuen Methoden wirtschaftende Besitzer. Es waren viele wertvolle, mit gutem Beispiel in die Richtung des intensiven, zeitgemäßen Wirtschaften vorangehende Anregungen auf der Pußta zu beobachten. Gleichzeitig meldeten sich alle Schwierigkeiten, die bei den Einzelsiedlungen auf dem Lande auftreten. Die schwere Wirtschaftslage, durch die die Bauern zwischen den beiden Weltkriegen im größten Teil Ungarns besonders gequält wurden, haben einen breiten gesellschaftlichen Hintergrund für die Bewegung der Schriftsteller ermöglicht. Sie forderten eine radikale Bodenform und gesellschaftliche Veränderungen. Die Meinung dieser Schriftstellergruppe wurde auf demTreffen kundgegeben. Die Probleme der Bauern wurden von vielen Seiten näher gebracht, die Schwierigkeiten freier oder verblümter herausgesagt. In ihren Schriften werden wir uns mit jenen Pußtamenschen treffen, die wir später im XII. Kapitel kennenlernen.

In dem III. Kapitel werden unter dem Titel „Mensch, Eigentum, Arbeit" geschicht-

liche, sprachliche, arbeitsorganisatorisch, eigentumsrechtliche,gesellschaftsorganisatorische Probleme zusammengefaßt. Man kann eine Zusammenfassung von der extensiven Viehhaltung jener Übergangsperiode aus der zweiten Hälfte des vorigen Jh.s lesen, als ein Teil der damaligen Weide noch nicht bebaut war. In den alten Zeiten wurde diese Art der Viehzucht, die auf das Weiden gegründet war, mit der Fütterung der Tiere bedeutungsvoll vereint. Übrigens war sie schon neben der herrschenden Stallzucht nicht mehr bedeutend.

Hier kann man ausführlicher darüber lesen, wie sich der Unterschied zwischen der zweierlei Einwohnerschaft meldet. Die antropologischen Verschiedenheiten sind nicht bedeutend, es ist aber der höhere Gestalt, die dunklere Pigmentation und markante Nase der Vásárhelyer zu bemerken. Bei dieser Bevölkerung sind die Frauen hitziger, der sexuelle Anspruch der Männer ist größer. Der Hauptunterschied meldete sich bei der Mentalität. Die von Orosháza stammenden Einwohner sind vom Fleiß, von zäher Beharrlichkeit gekennzeichnet. Ihre Einstellung ist rationaler, ihr Gefühl eingeschränkter. Die Vásárhelyer sind dagegen extravertalter, in ihrer Lebensart leichter, in der Auffassung schnell und gut, großzügig, auf bedeutungsvolle Leistungen fähig. Sie können sich begeistern, aber ihre Arbeit ist nicht so zielbewußt und gleichmäßig. Bei dem Essen sind sie nicht so sparsam als die Orosházaer. Es melden sich auch bei der Verzierung der Gebäude, bei der Bekleidung, in den Speisearten und im Wirtschaften kleinere Unterschiede. Die Orosházaer werden nicht nur von den Vásárhelyer, sondern auch von den bettelnden Zigeuner geizig genannt. Die Unterschiede sind bis zu den heutigen Tagen gut zu beobachten. Sie wurzeln in jenem verschiedenen Schicksal in dem die Ahnen der zweierleie Bevölkerung während der Jahrhunderte teilhatten. Dazu kommen noch biologische und religiöse Unterschiede. Die Verschiedenheit der Mundarten, die in einem Kapitel genau vorgewiesen ist, ist auch beträchtlich.

Die nachfolgenden zwei Abschnitte sind besonders wichtig um das Wirtschaften, die Arbeitsorganisation, die Lebensart im ganzen Begreiflich zu machen. Hier finden wir nicht ganz und gar das hiesige Charakteristikum; das vorgezeigte System ist auf den meisten Gebieten des Tieflandes, wo Einzelsiedlungen sind, im allgemeinen verbreitet. Das junge Paar lebt zeitweilig mit den Eltern, sie wollen sich aber je früher verselbständigen. Sie werden dann selbstständig, wenn sie erben, kaufen, oder eine Farm mieten können. Die Frau ist die gleichberechtigte Gefährtin ihres Mannes. Ihre Arbeit sondert sich entscheidend ab.

Aus Geflügelzucht, die hier sehr bedeutungsvoll ist, und aus den Milchprodukten entstandenes Einkommen gehörte der Frau. Anfangs machten sie alles allein, später als sie schon wirtschaftlich stärker waren, nahmen sie Kinderhirten auf. Wenn die Familie schon mehrere Mitglieder zählte, hatte ein jedes, Alter und Geschlecht nach, bestimmt Arbeit. Die Arbeit hatte während des Jahres eine gebundene Ordnung. Die Zeit der intensiven Arbeit war das Maishacken. Da haben sie die Arbeit um 3 Uhr früh begonnen. Von Anfang des 20. Jh.s. gebrauchten sie Kultivator, weil sie viel Maisfeld hatten. Um 8 Uhr hörten sie mit der Arbeit kurze Zeit auf um zu frühstücken und die Pferde zu füttern. Selbst die Mittagspause nach 12 Uhr war nicht länger, sie dauerte so lange, bis sie aßen und eine Zigarette rauchten. Das war das Hauptessen. Beim Sonnenuntergang beendeten sie das Hacken. Unterdessen beschäftigten sich die Frauen mit Kochen, mit der Fütterung und Verpflegung der Tiere. Außer den Hühnern züchteten sie viele Enten, Gänse, Truthähne, die nicht nur auf der Wiese grasten, sondern auch gefüttert wurden. Sie legten sich gegen 9 Uhr nach dem Beenden ihrer Abendsarbeiten nieder.

Die größte Beanspruchung forderte die Ernte. Da haben sie die Arbeit schon um 2 Uhr früh begonnen. Diese Arbeit wurde mit Kooperation mehrerer Menschen, bis zur Gründung der Kollektivwirtschaft mit Sensen durchgeführt. In einer kleineren Bauernwirtschaft dauerte die Erntezeit eine Woche lang. Während dieser Zeit gingen selbst die Frauen weder

auf den Markt, noch in die Kirche. Es wird die Abwicklung eines von 30—32 Jochen besitzenden, wirtschaftenden Bauern vorgezeigt. Auf der Jahrhundertwende ist hier das vorher herrschende Austreten durch Maschinendreschen abgelöst. Mit der Maschine ist eine spezielle Gruppe der Drescharbeiter von Farm zu Farm gefahren. Der Abschnitt zeigt uns ebenso eingehend die Abwicklung und Organisation der Arbeit wie ihren Ritus. Gruppenarbeit war auch die Maisernte. Weil da die Produktion bedeutend war, zeigt uns der Verfasser die Einteilung eines Markttages und die Tätigkeit der Sonn- und Feiertage vor.

Die Winterarbeiten sind wesentlich anders, als die Sommerarbeiten, aber die Versorgung der Tiere hat zu dieser Zeit täglich 6—8 Stunden gefordert. Diese Arbeiten wurden besonders frühmorgens auf die Zeit 5—8 und nachmittags von 3—6 Uhr konzentriert.

Es kam selten vor, daß es auch mehrere Kinder die verheiratet waren, — wenn auch auf kurze Zeit, — mit den Eltern wohnten. Zum Mädelhaus zog der Schwiegersohn nur im Falle um, wenn es im Haus kein Junge war. Wenn mehrere Generationen zusammenlebten, wurden die Feldarbeiten von den Jugendlichen durchgeführt.

Das Einkommen bekam immer der alte Bauer zur Hand und auch er disponierte darüber. Es geschah häufiger, daß die Eltern ihr verheiratetes Kind auf der Farm ließen und sie in ihr im Weichbilde des Ortes stehendes Haus einzogen. In solchem Falle wurde der junge Bauerwirt ganz selbstständig, aber für die Benützung des Feldes zahlte er den Eltern die Hälfte des Ertrages oder Pacht. Mit der Zeit hat sich dieses Pachtgeld so umgestalten können, daß die Eltern so viele bestimmte Produkte bekamen, aus dem ihr Lebensunterhalt sorgenlos gesichert werden konnte. Es hat sich in den Raten kleinere Variationen gegeben, von der Qualität und Größe, aber auch von dem Verhältnis der Familienmitglieder zueinander bestimmt, sowie in der Frage des Rückbezahlens des Pachtgeldes, in der Zeitpunkt des Übergebens des Eigentumrechtes, in der Frage des Zusammenlebens. Das ist im Band durch konkrete Beispiele beleuchtet.

Außerdem gab es noch echte (wirkliche) Pacht, die von Familienverbindungen und von einer späteren Erbfolge frei war. Diese hatte nur einfache wirtschaftliche Motivation. Die Felder wurden von wohlhabenden Bauern gepachtet, da sie kapitalkräftig waren und die Hälfte des Pachtgeldes im voraus bezahlen konnten. Die Familien, die nur wenig Feld besaßen und wo es überzählige Arbeitskräfte gab, haben unbedingt pachtbares Feld gesucht. Nach dem ersten Weltkrieg wurde die Pacht meistens mit Geld bezahlt, später aber, in den Zeiten der Inflation war die Produktionspacht häufiger, deren größter Teil, den bebauten Getreiden entsprechend aus Weizen, geringere aus Gerste und Mais bestand. Es kam aber nicht selten vor, daß der Unternehmer die Pacht daraufzahlte.

Der Anbau des Feldes verbreitete sich als Teil- oder Halbpacht nicht nur in der Familie, sondern auch unter den Fremden. Wenn es auf dem Feld auch ein Bauernhaus stand, gab man außer der Hälfte der Produkte auch für dessen Miete meistens ein junges Schwein oder Geflügel. Sie vereinbarten sich eingehend in den Verpflichtungen des Halbpächters besonders auf die Benutzung der Dünger und auf die Instandhaltung der Gebäude achtend. Öfters bedangen sie auch kleinere Leistungen aus. Der Halbpächter war kein selbständiger Unternehmer, er gab nur seine Arbeitskraft. Saatkörner und Arbeitsgeräte, sowie Tiere für die Arbeit wurden von dem Inhaber gegeben. So war die Anhängigkeit des Pächters groß aber das Risiko gering. Dementsprechend haben sich dazu nur junge Ehepaare, Anfänger oder Arme entschlossen. Das mit Mais besäte Feld vergab man für ein Drittel. Hier hackte der Pächter mit Hand und für das Einernten der Körnerfrüchte erhielt er das Drittel der Produktion. Bei der Ernte bekamen zuerst diese Drittelpächter Lohnarbeit. Das wurde als Begünstigung genommen.

Es bildeten sich mannigfaltige Kombinationen der verschiedenen Pachten aus, durch die größtenteils die Sicherung der Getreide und der Arbeitskräfte erzielt wurden. Das Geld spielte diesmal geringe Rolle. Im Rahmen des Kapitels wird die Organisation der

Drescharbeiten vorgezeigt. Anfang der 1900 Jahre wurde das frühere, mit Pferden gepflegte Austreten durch die Dreschmaschine abgelöst. Diejenige die bei der Maschine arbeiteten, verdienten ihr Tagelohn im Geld, nur in den schweren Jahren der Inflation bekamen sie Getreide.

Nachdem auf der Pußta viele Bauern gewesen waren, die einen größeren Landsgut gehabt hatten, und die Wirtschaftsarbeiten mit ihren Familienmitgliedern nicht mehr hatten versehen können, verbreiteten sich verschiedene Knechttype. Man nahm Schulkinder als Gänsehirten und Sommerhirten auf. Ältere Burschen gingen als Knechte in Dienst. Sie begannen meistens am Dreikönigfest das Dienstjahr. Es kamen Knechte häufig von anderer Gegend. Der das Mähen gut bestanden hat ‚konnte mit ganzem Lohn rechnen, der zwischen den zwei Weltkriegen 8—12 q Weizen, 2 q Gerste, Oberkleidung, Unterwäsche, Fußbekleidung und etwa Bargeld ausmachte. Er versah jede Arbeit in der Wirtschaft. Die Dienstmagd war die Hälferin der Bäuerin. Die wohlhabenden Bauern nahmen Hirten auf. Einige nahmen Gehilfe nur auf die Erntezeit für 5—6 Wochen auf. Der Farmknecht hatte schon Familie und wurde von jenem Bauern aufgenommen, der sein Farmhaus mit dem Feld nicht vermieten wollte, sondern mit der Hilfe des Bediensteten bebaute. Diese bekamen den ähnlichen Lohn, wie diejenige, die bei den Gutsherren arbeiteten. Ihr Lohn bestand zumeist aus Getreide. Es gab auch Farmknechte die nur ein halbes Jahr arbeiteten (Halbjahrknechte).

In dem VI. Kapitel wird die engbegrenzte Farm, ihre Gebäude, ihr Hof, bzw. die dort herrschende Lebensart bekanntgemacht. Wenn man Gelegenheit hatte und da die Fundamentierung nicht üblich war, wurde das Gebäude wegen des Grundwassers auf kleinere Erhöhung (50—100 cm) gebaut. Der Hof wurde wenigstens von zwei Seiten, oft aber von drei Seiten von Gebäuden umgeben. An der einen Seite stand das Wohnhaus, auf der anderen der Stall, auf dem dritten waren die Schweine- und Geflügelställe. Zu diesem Komplex gehörte noch ein Ladeplatz für Stroh und Heu, mit denen geheizt wurde, ein kleiner Heumad, Gemüsegarten, Obstgarten. Diese zusammen bildeten den Farmgrund, dessen Größe gegen 0,5 Ha. war.

Dazu schloß sich ein Gürtel von Ackerfeldern, so fern bis sich das ganze Gut ausstreckte und eine andere Wirrschaft begann. Das ganze Gebiet war eine regelrechte Einzelhofsiedlung.

Das Wohnhaus bestand immer aus einem Gebäude mit einem ländlichen rechteckigen Grundriß von 5×10—15 m. Die Mauern waren meistens aus zwischen Bretter gestampften Lehm oder Sonnenziegeln. Die Mauern wurden quer mit Balken überbrückt und mit Brettern bedeckt. Darauf breiteten sie Erde, so wurde die Decke fertig. Auf der Dachspitze durchziehender Giebelbalken wurde von 3 Stk Scheerenpaaren im Bodenraum gehalten. Es war also ein Sohadach, aber nicht mit Firstsäule, sondern mit Scheerenpaar. Im 20. Jh. erschien aber auch das Sparrendach. Das Deckmaterial war aus Schlif das zwischen den zwei Weltkriegen von Schindeln abgelöst wurde. Größte Zahl der Wohnhäuser bestand aus drei Räumen, und der einzige Eingang öffnete sich vom Freien in den Mittleren. Das war die Küche, in der an die eine Seite gebaute Lehnbank gefeuert und über dem freien Feuer gekocht wurde. Über dem Herd in dem hinteren Teil der Küche gab es keine Decke, sondern es wurde von einem zeltförmigen freien Rauchfang bedeckt, durch der den Rauch außerhalb des Daches geführt wurde. Diese freie Rauchführung verschwand größtenteils in den ersten 10—20 Jahren nach dem ersten Weltkrieg, den gewöhnlichen echten Rauchfängen stattgebend. Damit wurde auch der Herd umgeformt. Zuerst wurde er von aus Ziegeln gebauten mit eisernerer Deckplatte bedeckten, dann von aus Eisen erzeugten Herden abgelöst.

Aus der Küche öffnete sich von einer Seite das Zimmer, von der anderen die Speisekammer. Die Feuerbank befand sich in der Küche neben dem Zimmer, da der abgekürzte

pyramidenförmige, aus Lehm gebaute Ofen im Zimmer durch eine Öffnung von hier gefeuert wurde. Die Küche war wegen des teils geöffneten Daches im Winter sehr kalt. Hier blieben sie nur wenn es unbedingt nötig war, der wahre Wohnraum war das angenehm geheizte Zimmer. Der Ofen wurde von einer Sitzbank umringt, auf der man auch schlafen konnte. In der gegenseitigen Ecke stand der Tisch mit der aus Holz verfertigten Sitzbank, an die größte Wandfläche wurden die Betten, denen gegenüber der Schrank gestellt. In dem Ofen des Zimmers wurde Brot gebacken und einige Gerichte gekocht. Als die modernen geschlossenen Schornsteine erschienen, mußte die Feuerbank in der Küche und damit auch der Ofen im Zimmer abgerissen werden.

Von hier aus nimmt die Größe der Küche zu, nachdem sie warm geworden war und das Heizen des Zimmers mit dem aufgestellten eisernen Ofen viel schwieriger gewesen war, wurde sie der Mittelpunkt des hier herrschenden Lebens. Der Abbau der Öfen wurde auch dadurch beschleunigt, daß es nach 1950 das zu Hause gebackene Brot immer seltener war. Aus der Küche öffnete sich ein anderer Raum, die Kammer, wo verschiedene Lebensmittel, Geschirre und kleinere Werkzeuge gelagert wurden. Der selbstversorgende bauerliche Haushalt hatte sehr viele Ausstattungen und Vorräte, deshalb mußte die Kammer genug groß sein. Wenn es — aber nur selten — an der Stelle der Kammer auch ein anderes Zimmer eingerichtet wurde, so öffnete sich die Kammer als vierter Raum aus dem Freien. Das Kapitel beschäftigt sich ausführlich mit den Einrichtungen und mit dem Gebrauch eines jeden Raumes, besonders auf die zeitliche Änderungen und auf die verschiedenen Vermögensverhältnisse achtend. Der Dachboden muß auch als ein wichtiger Laderaum erwähnt werden.

Außerhalb des Wohnhauses finden wir viele Wirtschaftsgebäude. Je bemittelter der Besitzer war, desto mehr Ställe brauchte er für die Tiere und auch die Getreidespeicher durften nicht wegbleiben. Eine wichtige, geschichtliche Vergangenheit hat die Erdmiete. Das ist eine ungefähr 2—3 m tiefe birnenförmige Grube. In den beiden Nachbarstädten sind sie reichlich zu finden, aber die spätere Pußtabewohner machten schon keine Erdmieten mehr, sondern statt deren wurden pyramidalförmige überirdische, aus Sonnenziegeln hergestellte Gebäude gebaut. Aber in der letzten Hälfte des Jahrhunderts wurden auch diese verdrängt und statt deren wurden alleinstehende kleine Kammer für Getreidespeicher gebaut. Die Kleinbauern konnten ihr Getreide auch an dem Dachboden ablagern. Es fehlte fast von keiner Farm die aus Bretterwänden hergestellte luftige Maisscheune.

Das wichtigste Nebengebäude war der Stall, der von der Zahl der Tiere abhängend getrennt war. Es gab 1—2 für die Pferde, ebenso für die Viehe, oder für jedes Tier nur einen. In Sommer wurden die Tiere im Freien in einer kleinen verzäunten Stelle, oder in einer überdachten seitenlosen Anlage gehalten. Die kleineren Tiere hatte man nach Sorten getrennt je in einen Stall. Es sind gaz speziell die rundförmige Ställe, die hier zu finden sind. Für die Wagen und für die Brennstoffe hat man überdachte Wagenschuppen ohne Seitenwände errichtet. Stroh und Heu wurden im Freien gelagert, da das Austreten auch im Freien geschah. Ab Anfang des Jahrhunderts wurden auf jeder Farm laut der Zentraldirigierung Abtritte errichtet, höchstens wurden sie nicht benützt.

In einem anderen Abschnitt stellt uns der Verfasser das Leben des Einzelgehöftes im Sommer und im Winter dar. Da es hier keine Bäume gab, feuerte man am meisten mit Maishalm, mit Maisstumpf, mit Dünger oder mit Gas. Es wurde meistens mit Petroleumlampe, seltener mit Kerze geleuchtet.

Das Essen lief im Winter im geheizten Zimmer ab, und nachdem der Ofen zerstört worden war, geschah es in der warmen Küche. Im Winter aßen sie meistens nur zweimal: nach der Erledigung der Früharbeiten zwischen 9—10 Uhr, aus Wurst, Lebenwurst, Speck, Bratkartoffeln, Kuchen, Brei, Maiskuchen nahmen sie irgendwelches ein, also immer etwas Warmes. Zum Fleisch aßen sie immer Brot, das hatte bei ihrem Essen große Wichtig-

keit. Die Reihenfolge beim Sitzen und auch beim Essen war bestimmt (fixiert). Zwischen 3—4 Uhr aßen sie das zweite Mal: Suppe und etwas Gekochtes. In der ersten Hälfte des 20 Jh.s traten sie von dem zweimaligen Essen auf das dreimalige über, die Umstellung hing von den Familien ab. Bei dem dreimaligen Essen frühstückten sie zwischen 7—8 Uhr etwas Leichtes, zwischen 12—1 war das Mittagessen als Hauptmalzeit und gegen 6 Uhr das Abendbrot, oft aus den Resten des Mittagessens. Die Ordnung des Schlafens wird im Buch auch bekanntgemacht. Die Burschen, die Söhne des Bauern oder die Knechte schliefen im Stall, die Anderen im Haus. Es wird auch die Ordnung der Winterarbeiten behandelt, einbegriffen auch die Alibiarbeiten, bei denen die gesellige Zusammenkunft zumindest so wichtig war, als die effektive Arbeit.

Die sommerliche Lebensart unterschied sich wesentlich von dem winterlichen, sie richtete sich besonders zu den Feldarbeiten. In der erwähnten Zeit herrschte schon die Ordnung der dringenden Malzeiten, sie dauerten kürzere Zeit, weil sie die Zeit vom Frühmorgen bis zum späten Abend zweckmäßig ausnützen wollten. Der Platz des Schlafens wurde mehr auseinandergezogen und seine Zeitdauer bedeutungsvoll gekürzt.

In den V. Kapitel werden diejenige Arbeiten zusammengefaßt, die im Jahr ein- oder zweimal regelmäßig oder seltener verrichtet werden, die von der Tagesordnung unabhängig waren. Zeitweise mußte man sich mit der Instandhaltung des Gebäudes beschäftigen. Darüber muß auch geredet werden, daß eine jede Generation das Haus einigermaßen umgebaut hatte. Es lief regelmäßig z. B. in den Farmgebäuden die Zerstörung (Abbau) der freien Rauchfänge, der Bau der zeitgemäßen Schornsteine und hiermit der Abbau der Öfen ab, vielleicht ihre Umsetzung in den Hof. Dazu und zum Renovieren der Mauern, brauchten sie Sonnenziegel, die von jenen Bodenlosen (Besitzlosen) hergestellt wurden, die sich gerade darauf spezifizierten. Das Schilfdach mußte regelmäßig repariert werden, es wurde sogar von der Mehrheit Anfang des 20. Jh.s durch Dachziegel oder Schindel umgetauscht, daß es oft mit dem Umbau des Dachwerkes im Zusammenhang war. Von den aus Lehmziegeln oder gedüngerten Erde gebauten Mauern fiel oft der dünne Kotüberzug ab. Der mußte jährlich erneuert werden, aber diese Arbeit wurde schon von den Frauen häuslich erledigt.

Wenn auch die Mauern vielleicht nicht jährlich mit Kot erneuert werden sollten, durfte das Einkalken der Mauern sowohl aus innen als auch von außen nicht versäumt werden. Das gehörte eben so zu den Frauenarbeiten, wie das tägliche Aufräumen und das jährliche Großreinmachen. An Sonntagen gab es größeres Aufräumen, da der Fußboden des Zimmers und die Vorderseite des Hauses mit kotigem Wasser aufgeschmiert wurde.

Das Großreinmachen, das am meisten mit dem Einkalken vereint wurde, geschah vor den größeren Festen. Das Zimmer wurde nur einmal jährlich mit Kalk bestrichen, der Ofen öfters, die Küche zweimal und die Kammer vor dem Dreschen. Mit dem Einzug des Frühlings gab es auch größere Reinmachen.

Zu den großen Ereignissen zählte man das jährliche ein- oder zweimalige Schweineschlachten. Mit dem Einzug der winterlichen Kälte flammte schon frühmorgens in den Farmhöfen das Feuer auf, in dem die Borsten des geschlachteten Schweines abgebrannt wurden. Zum Schlachten rief man gewöhnlich Mithelfer. In der Umgebung gab es immer einige, die sich besonders auf das Schweineschlachten verstanden, die schon bei mehreren Familien Schwein schlachteten, es in Stücke schnitten, daraus Wurst machten. Früher wurde das auf den Bauch gelegte Schwein auf den Rücken aufgeschnitten und das Rückgrad des Schweines ausgehoben. Neuerdings wird es aufgehängt auf dem Bauch zerlegt. Der Speck wird abgetrennt, und in zwei Stücken geräuchert. Dieser war die wichtigste kalte Nahrung neben dem Brot vom Frühling bis zum Herbst. Die fleischigen Teile wurden hauptsächlich geräuchert und im Sommer, während der Zeit der großen Arbeiten gegessen. Die Därme,

der Magen wurden mit fettigem Brei, Leber, Blut, Fleisch, Fettstoffen gefüllt und bald nach dem Schweineschlachten verspeist. Die kleineren Fettstücke, das Schmer und vielleicht ein Stück des äußeren Specks wurde ausgelassen. Weil sie die fettigen Speisen gern hatten, war der Überfluß an Speck und Fett unerläßliche Bedingung der Wohlhabenheit.

Das Schaafschlachten war nicht so wichtig, aber zum Namenstag, oder zu größeren Festen schlachteten sie gerne je eines. Mit dem wurde der Bauer auch allein einen halben Tag über fertig, da dessen Fleisch frisch verzehrt und die Eingeweiden nur teilweise benutzt wurden. Nach dem Schwinden wurde es an einen Hacken aufgehängt, zerstückelt, meistens für Schaafpaprikasch gekocht. Wenn es die Familie während ein paar Tagen nicht hätte verspeisen können, so verkauften sie die Hälfte des Schaafes.

Aus dem, im Haushalt angehäuften wertlosen tierischen Fettstoffen kochte man einmal jährlich Seife zu Hause. Mit dieser im Haushalt hergestellten Seife, noch früher mit dem Klotz hielten sie im Sommer fast jede Woche, im Winter zweimonatlich große Wäsche. Wo 5—6 Milchschaafe gezüchtet wurden, dort lohnte sich vom 24. April vom Hl. Georg-Tag bis Ende August die Herstellung des Schaafkäses. In den Schaafmagen steckten sie Lab, das sie selbst vom Schweinemagen herstellten. Davon geleerisierte die Milch in 15—20 Minuten, dann ließen sie es erwärmen, im Leinen absieben und ausdrücken. Den so zubereiteten Käse verspeisten sie meistens im Sommer anstatt des Specks mit Brot zum Frühstück. Marmelade wurde meistens von Pflaumen gekocht und mit Kuchen und Mehlspeisen gegessen. Auch Branntwein wurde regelmäßig aus Obst oder Mais häuslich gebrannt. Ausführlich wird durch den Verfasser die Herstellung der bei dem Bewachen der Tiere unentbehrlichen Riemenpeitschen eingegangen, eben so ausführlich wie bei dem Ablauf der Saisonarbeiten.

Unter dem Titel „Verbotene Sachen" beschäftigt sich der Band im Abschlußkapitel damit, wie die Bauern zum steuerfreien Tabak gelangten und wie sie ihn benützten. Es wird noch behandelt, wie die Sperren während der Tierseuche von den Bauern übgierliste und die Tiere doch verkauft wurden. Es wird die Frage der Geliebten mit der Metnung der hiesigen Leute vermeiden, laut deren darüber nicht reden dürfe, jedoch für keine roße Sünde gehalten werde.

Im Rahmen des VI. Kapitels werden unter dem Titel „Wofür wir gearbeitet haben" die Malzeiten, die Speisearten, die Bekleidung behandelt.Es werden die wichtigsten Gerichte und auch die Art ihrer Zubereitung nacheinander erwähnt. Die Reihe wird dem Rang entsprechend mit dem Brot und dessen Backen geöffnet. Tägliche hochgeschätzte Speise war das aus Weizenmehl gebackene Weißbrot, das man aus Kleie hergestellter Germ ganz hoch aufgehen ließ. Aus der feineren Sorte des Weizenmehls bereitet und kennt man noch heutzutage eine große Zahl der gebackenen und aufgeriebenen Kuchen, die leer oder gefüllt ein Gang der Malzeiten waren. Aus dem Maismehl wurden Fladen gebacken und Knödel gekocht. Man zählte zu den Leckerbissen im Winter aus der gekeimten Getreide zubereiteten süßen Fladen. Der mit Mohn, Quark, Kohl gefüllte, fettige Kuchen stand auf der ersten Rangliste. Bei dem Hochzeitsritus war eine aus aufgetriebenem Teig eigenartig geformte geflochtene Brezel unentbehrlich.

Es sind noch immer im Schmalz gebratene Kuchen beliebt, aber im alltäglichen Essen haben die gekneteten, im Wasser ausgekochten Mehlspeisen eine viel größere Rolle. Nachdem der Teig auf 1—2 mm breite kleine Streifen oder quadratförmig geschnitten worden ist, wird im Wasser ausgekocht, dann ausgenommen, Quark, Kohl, Mohn, Marmelade dazugegeben und wöchentlich zweimal bei den Hauptmahlzeiten verspeist. Derselbe wurde im Sommer in größerem Quantum zubereitet, in der Sonne getrocknet, aufbewahrt und erst dann verspeist wenn man für das Kochen wenig Zeit hatte. Eben so werden die im Wasser gekochten, aus Mehl und Kartoffeln zubereiteten Nockerl gemacht, deren Vorteil in ihrer schnellen Zubereitung ist. Unter den Suppen sind die Bohnen-Kartoffel-Tomaten-

suppen am begehrtesten. Es werden die verschiedenen gerösteten Fleische und Paprikasch-Gerichte erwähnt, die auch beliebt, aber doch viel seltener sind, als die Mehlspeisen. Am Ende berichtet der Verfasser über mehrere, konkrete, wöchentlich gepflegte Speisenfolge.

Die Bekleidung wird geschlechtlich verteilt, und nach Alter behandelt. Bis zum ersten Weltkrieg hatten die Kinder im Alter von 3—4 Jahren nur ein aus Leinwand genähtes Hemd an, danach erhielten die Mädchen Röcke, die Jungen Gatjen, übe die bei den Schulkindern noch eine Hose angezogen wurde. Die Kinden gingen oft im Sommer auch zwischen den beiden Weltkriegen barfüßig. Die Wohlhabenden ließen schon den Schulkindern Stiefel machen. Die Bekleidung der erwachsenen Männer wich nur weniger von der städtischen bürgerlichen ab. Ihr Stoff wurde schon in der Fabrik erzeugt. Als Ausnahme galten die von Kleingewerbern aus Schaffell hergestellten Kleidungsstücke.

Aus der Bekleidung der Männer fehlte hier ganz die gestickte Verzierung. Der schwarze oder blaue in der Fabrik erzeugte Tuchanzug war allgemein verbreitet. Im Sommer als Oberkleidung getrangene Gatje verschwand hier an der Jahrhundertwende. In Schnittart und Form gab es doch kleine Differenzen zwischen den sich aus zweierlei Abstammung gebildeten Bevölkerung und so konnte man feststellen, wer von Orosháza oder von Vásárhely entstammte.

Die Kleider der Frauen wurden auch aus in der Fabrik erzeugten Stoffen hergestellt, die von heimischen Näherinnen genäht wurden. Es bildete sich hiesige, besondere Frauentracht nicht aus — es herrschte die Richtlinie der städtischen Mode — die auf sich einige Jahrzehnte warten ließ. Die zwei wichtigsten Elemente der Frauenbekleidung bedeuteten der Rock und die Bluse, deren Stoffe sehr wechselreich waren. Es werden von dem Verfasser Inventare der verschie denen Vermögensverhältnissen lebenden Familien mitgeteilt, die voneinander bedeutend abwichen. Bei der Bekleidung der älteren Generation dominierte die dunkle Farbe.

Das VII. Kapitel prüft die Formen, Arten und Rahmen des gesellschaftlichen Zusammenlebens. Auch das Führen der Wirtschaft läßt manchmal Gelegenheit für die Zusammenkunft zahlreicher Leute schaffen, wo das Verhalten durch Konventionen geregelt wird. Es gab z. B. wöchentlich Markttage, wo sie ihre Produkte verkauften. Das bedeutete nicht nur ein einfaches wirtschaftliches Geschäft, sondern Halbfeier, als jede Gelegenheit, durch die alltägliche strenge Arbeitsrhytmus ein wenig aufgelöst wurde. Die Waren — Milchprodukte, Eier, Geflügel — wurden schon am Vortag des Marktes vorbereitet, dann schon in der Früh auf einen Pferdewagen aufgeladen um je früher verkaufen zu können. Ferkel, Schweine, größere Tiere, Getreide wurden nur einmal jährlich auf den Markt geliefert. Es gab schon unterwegs Gelegenheit, aber am meisten an Ort und Stelle zum Vergleich nicht nur in Betriff der Waren, sondern auch der Gespanne und der Bekleidung. Das ist auch als eine Art der Erfahrungsammeln zu betrachten. Wenn die Ware verkauft wurde, machten sie Einkäufe und beeilten sich, so schnell es möglich war, nach Hause. Inzwischen redeten sie mit Bekannten, Verwandten und sammelten Nachrichten.

Nicht nur der Erfolg der Märkte, sondern auch der Erfolg des Wirtschaftens lag im großen an der zweckmäßigen Lieferung, so ist es selbstverständlich, daß man sich um die Fuhrwerke kümmerte. Es war teilweise auch Prestigefrage. Sie hatten für verschiedene Gelegenheiten und Zwecke mehrerlei Wagen, deren Erzeugung und eigehende Beschreibung auch vom Verfasser gegeben werden.

Ohne Transportmittel konnte man nicht einmal in die Mühle gehen die sie jährlich mindestens viermal aufsuchten. Eine Familie die vier Mitglieder zählte, brauchte für ein Vierteljahr 3—4 Säcke von Weizen, die sie gelegentlich in die Mühle brachten. Am liebsten warteten sie ab, bis der Müller mit dem Mahlen fertig wurde, so konnten sie die Kleie, das Mehl, die Graupe gleich nach Haus liefern. Im vorigen Jahrhundert gab es noch auf der Pußta Windmühlen, an der Jahrhundertwende waren noch einige Trockenmühlen im Gange,

aber diese wurden durch die Dampfmühlen verdrängt. Das Mahlen war immer die Aufgabe des Bauers, der es sich gern vorbehielt, da es in der Mühle immer einige Wartende gab. Inzwischen konnten sie sich unterhalten, vielleicht tranken sie aus den mitgebrachten Flaschen Branntwein. Die Mühle war einigermaßen Informationsmittelpunkt.

Ähnliche teilweise alibiartige Arbeit war der Besuch der Kleingewerber auf der Pußta. Auf den Farmen beschäftigten sich Schmiede, Wagner, Schuhmacher, Boder. Am Vormittag wurden die reparaturdürftig Sachen zu ihnen gebracht, oder das neue Erzeugnis bestellt. Es geschah aber gar nicht eilig, es fanden sich hier immer Gesprächpartner vor, mit denen sie sich ins Gespräch einließen.

Die Pußtabewohner hatten eine eigenartige Organisation, den Lesekreis. Ab 1884 bis heutzutage waren 14 Lesekreise auf der Pußta tätig.

Die Einwohner mieteten an einem zentralliegenden Ort ein Gebäude aus und hier versammelten sie sich. Die größeren, stärkeren Lesekreise ließen sich ein Gebäude errichten. Diese Organisationen waren von den Behörenden genehmigt und verfügten über Statuten. In der Wahrheit waren sie Kulturhäuser, die von den Bauern spontan organisiert wurden. Manche hatten relativ schöne Bibliotheke, aus denen man Bücher ausleihen konnte. Hier versammelten sich die Bauern um zu plaudern, Karten zu spielen und die Zeit anderswie zu vertreiben. Hier wurden Lehrgänge für Wirtschaft, berufliche Vorträge, aber auch Tanzvergnügen veranstaltet. Die geselligen Abendmahle waren auch sehr beliebt. Jährlich wurden ein paarmal auch Laienspiele aufgeführt. Es lebten auf der Pußta immer einige Bauern, die Verse machten und hier ihre neuen Gedichte vorführen konnten. Die lokale Intelligenz — wie die Lehrer, Geistlichen — nahmen meistens in der Arbeit des Lesekreises Teil, aber die Leitung hatten sie nur selten. Das Leben des Lesekreises wurde besonders an die Donnerstage und Sonntagnachmittage konzentriert. Da sammelten sich 50—60 Leute zusammen, aber in einem stärkeren Kreis noch mehr. Der Besuch des Kreises wurde noch besser begünstigt, wenn er über eine Konzession für Ausschank verfügte. Diese wurde aber mindestens wöchentlich nur auf einen Tag beschränkt. In jedem Kreis konnte man Zeitungen lesen, in manchen auch Billard, vielleicht Kegelspiel oder Schach spielen. In mehreren Kreisen wurden am Tag von Petrus und Paulus der Ernteball, anderswo im Herbst Weinleseball traditionell. Da waren der Tanz und die Belustigung die Hauptsache und dies verlief selten ohne Schlägerei, sogar ohne Messerstößerei. Als beliebte Musikinstrumente galten das Tamburin und die Zither. Die Einübung und das Erlernen der Theaterstücke für die Laienspiele schuf ständige Gelegenheit fürs Treffen, worüber die ältere Generation viele angenehme Erlebnisse aufbewahrte.

Mancher Lesekreis versah auch wirtschaftliche Funktionen. Gemeinsam besorgten sie Kunstdünger für Fabrikpreis, hier wurden Milchsammlerstationen errichtet und die Nebenerzeugnisse der vertragspflichtigen Pflanzen wurden hier verteilt u. s. w. Nach der Bildung der LPG, nach dem Kollektivisieren sind meiste der Leskreise verkümmert, obwohl sie von der LPG übernommen wurden, füllte das Gebäude gewöhnlich wirtschaftliche Funktion ein. Manche sind übergeblieben und wirken jetzt als Kulturhäuser, in deren Programm die Filmaufführung eine große Rolle spielt.

Gelegenheit zur gesellschaftlichen Zusammenkunft wurde durch die Namenstage geboten, die in engerem Kreis gefreiert wurden. Meistens ließen die wohlhabenden Bauern, unter denen die aus Vásárhely stammten ihren Namenstag mit Essen und Trinken feiern. Sobald im Lesekreis kleinere Trinkereien im Gange waren, kamen in den Schenken auch größere Gelage vor. Als im Januar durch das Zusammenschreiben der Pferde, durch die Märkte und Jahrmärkte gute Gelegenheit für die Versammlungen in den Wirtshäusern geschaffen wurde, hatten sie hier doch nur flüchtig miteinander gesprochen und getrunken. Es gab nur selten Leute, die regelmäßig tranken und den größten Teil ihrer Hab und Gut hier ließen. An den Trinkereien waren auch nur die Männer beteiligt. Der Besuch der

Kirche hatte hier keine solche gesellschaftliche Bedeutung, als es in den Dörfern früher war. Es wurden hier drei Konfessionen geübt (römisch katholisch, lutheranisch, kalvinist). Die Priester wechselten sich oft und auch ihre Gläubigen besuchten mehrere Kirchen. In diesem Kreis hatte weder reges, religiöses Leben noch Gesellschaftsereignis konzentrieren können. Nach 1950 hat sich die gesellschaftliche Rolle der Kirchen stark vermindert.

Das VIII. Kapitel beschäftigt sich mit der Lage des Kindes, mit dessen Spielzeugen, wie es zur Arbeit gewöhnt wurde, wie es die Schule besucht. In einer traditionellen Familie verbrachte das Kind seine Zeit meistens mit den Eltern, beobachtete ihre Arbeit und so erlenrte es unbemerkt sehr viel davon. Anfangs war auch sein Spiel nichts anderes als die spielhafte Nachahmung der Arbeit seiner Eltern. Die wichtige Bestrebung der Erziehung erzielte die Verehrung der Eltern und das anständige Verhalten gegen die ältere Generation. Man brachte ihm als Schulkind kleinere Arbeiten bei, es wurde mit einfacheren Aufgaben — am meisten mit dem Bewachen der Tiere — beauftragt. Von 6—8 Jahren half es regelmäßig bei der Arbeit der Familie, natürlich nur bei den leichten Arbeiten, wie Aufräumen, Trinkwasserholen, es wurde auch für kleinere Einkäufe ins Geschäft geschickt. Ein 10 jähriges Kind weidete schon ständig, führte Tiere, legte das Seil in der Erntezeit, holte Wasser. Die Mädchen halfen nicht nur in der Haushalt sondern auch bei den Feldarbeiten, sie harkten und hackten. Bis die Mädchen und Jungen die Schule verließen, erlernten sie die wichtigsten Arbeiten, waren sich ihrer Aufgaben grundsätzlich bewußt, und als sie schon dazu genug Kraft fühlten, versuchten sie es zu machen ohne darauf direkt aufgefordert zu werden. Nur derjenige wurde durch den Wertmesser der Gesellschaft geschätzt, der sich auf alles verstand.

Die ersten Schulen wurden auf der Pußta bald nach der Ansiedlung selbst von den Bauern organisiert. Solche Schulen wirkten einige Jahrzehnten lang in je einem Wohnzimmer, aber nicht mit gebildeten Lehrern, sondern mit sogenannten Bauernlehrern, die schreiben,lesen und zählen konnten. Sie hatten keine Lehrbücher, aus Kalendern lernten sie lesen. Am Ende des Jahrhunderts gab es schon solche Schulen, in denen schon gebildete Lehrer lehrten, aber die Unterstützung der Schule kam von den Eltern. Manchmal bestand die ganze Ausstattung aus einer schwarzen Tafel und die Kinder saßen auf Balken oder in lehnlosen Bänken. In den Jahren von 1890 organisierte schon die Gemeinde Schulen, die von dem Staat bald übernommen wurden. Es wurden entsprechende Gebäude errichtet und das Niveau steigerte sich. Im allgemeinen waren die Lehrer beliebt, aber sie hatten keinen besonderen gesellschaftlichen Rang. Der Unterricht begann Anfangs September, aber im Frühling nach dem Einzug des schönen Wetters verminderte sich die Zahl der Schulkinder. Die Kinder verpackten ihre Schulsachen, Schiefertafeln, Schreibzeuge, Hefte in einen Leinenranzen. Der Stock gehörte gewöhnlich zum Disziplinieren.

Der Verfasser berichtet ausführlich über die Schule, über die Spiele der Kinder, besonders über die Gesellschaftsspiele unter denen viele Ballspiele und auch gewinnsüchtige Spiele zu finden waren.

Im IX. Kapitel werden jene Vorstellungen der Pußtabewohner behandelt die aus falschen Kenntnissen entstanden. Die sind keine speziellen Aberglauben, sondern sie entsprechen den in der Gegend bekannten Auffassungen. Sie sind im Zusammenhang mit den vielerleien Erscheinungen des Lebens zu beobachten, die neben den niedrigen naturwissenschaftlichen Kenntnissen für die Erklärung rätselhafter Erscheinungen dienen. Obwohl die Bewohner der Pußta über verhältnismäßig rationale Weltanschauung verfügten, fehlten sie aus ihren Erklärungen doch nicht. Der Glauben an den überirdischen Geschöpfen und Kräften hatte manche Bedeutung. Die verschiedenen Träume wurden wechselvoll gedeutet. Ihre Analog-Vorstellungen sind stark. Der Traum von einem Verstorbenen bedeutete Tod, der Neumond half die menschliche Erneuerung. Das Wetter der großen

Feste verweist auf das zukünftige Wetter. Von verschiedenen Dingen, besonders aus dem Verhalten der Tiere wurde auf das Wetter gefolgert.

Den unter den Weihnachtstisch gestellten Sachen ließen sie früher magische Bedeutung zuschreiben. Das Wegwerfen des Haares und des Nagels wird gefährlich gehalten, da mit deren Hilfe die bösen Geister ihre behexenden Kräfte über deren Besitzer ausüben können.

Am Neujahrstag, am letzten Faschingstag, aber besonders am 13. Dezember (Luca Tag) konnte man aus verschiedenen Zeichen die Zukunft folgern. Das Versiegen der Milch bei der Kuh geschieht dem Volksglauben nach unter der Auswirkung der bösen Geister, gewöhnlich auf Anmuten eines bösen Menschen. Das ist eine der hartnäckigst lebenden Meinungen. Ebenso entstehen auf Wirkung der bösen Geister einige Krankheiten und deshalb muß diese Wirkung allererst bewältigt werden. Dem Volksglauben nach gab es Menschen die mit den Augen behexen konnten. Zum Erwecken und Auslöschen der Liebe waren vielerlei Verfahrensweisen bekannt. Die Hexe war eine der schlimmsten der bösen Geister, schädliche Macht. Von diesen Fragen hatte man auf der Pußta viel gesprochen und Vieles erzählen können. Es geschieht aber jetzt im 20. Jahrhundert nur anekdotenartig, literaturartig und durch diesen Glauben kann das Leben schon nicht mehr geregelt werden.

Das X. Kapitel versucht die ästhetische Auffassung, die Anschauung und Wertungsbeurteilung der Pußtaleute durch einige konkrete Einzelheiten zu umfangen. Mann kan in der täglichen Arbeit den ästhetischen Anspruch verfolgen, z. B. wie schön der Strohfeim (Schober) geformt, das Gras bei der Grasung auf die Erde gelegt und das Horn der Kuh auf die entsprechende Art geformt wurden. Der Verfasser führt viele Beispiele aus diesem Kreis an, deren Gruppe die Ästhetik des alltäglichen Lebens gut schildert. Dieser Anspruch meldet sich besonders bei den Pferdebesitzern, Pferdezüchtern gut, wo die äußere Erscheinung des Tieres eben so wichtig ist, wie seine anderen vorteilhaften Eigenschaften. Das Binden des Pferdeschwanzes hat ganz besondere künstlerische Variationen. — Diese Meinung kann auch beim Brotbacken beobachtet werden, laut deren das Brot nicht nur fein schmecken, sondern auch schön wirken soll.

Die andere Frage, die im Kapitel geprüft wird ist die Schönheitsbeurteilung der Umwelt. Hierher gehört die Naturwelt aber auch die Umwelt, die von ihnen selbst gebildet wurde. Die Vögel, die Morgendämmerung, der Abend, das Gewitter enthalten ästhetisch wertbare Elemente die von den Pußtaleuten beobachtet wurden. Der in Ordnung gehaltene Hof, die gepflegten Gebäude lassen einerseits Prestige, anderseits ästhetischen Anspruch ausdrücken.

Die Ansichten von der menschlichen Schönheit werden von dem Alter eines Säuglings bis eines Greises durchblickt. Der Anspruch gegen die Jungen ist anders als gegen die Mädchen. Bei ihrem Schönheitsbegriff spielte das Gesicht bedeutende Rolle, aber auch das Gehen wurde nicht außer Acht gelassen. Das Mädchen, das in der Sonne braungebrannt war, wurde nicht schön gehalten. Bei den Busen und Hüften waren die Mittelmäßigen am meisten beliebt. Bei den älteren hielt man die Reinheit und Gepflegtheit für das Kriterium der Schönheit.

Der ästhetische Anspruch kann an der Verzierung einiger Gebrauchsgegenstände beobachtet werden. Bei den Pußtabewohnern war keine hervorragende Volkskunst vorhanden, aber es ist doch auf sämtlichen selbstverfertigten Gebrauchsgegenständen ihre ästhetische Auffassung zu sehen. Sie achteten besonders auf die Form und Zierung ihrer Tongefäße für Wein und Branntwein. Diese wurden teilweise auf Bestellung hergestellt, so konnte sich darin der individuelle Geschmack geäußert werden. So eine Reihe der Tongefäße wird von dem Verfasser vorgezeigt. Ihr Schönheitssinn wird durch die Peitschen, an die Tiere aufgehängten Schällen, durch Wäscherollen, Pfeifen, Schoberschneider und Gebrauchsgegenstände gut zum Ausdruck gebracht.

Es meldet sich schon bei den Aufschriften ihrer Weingefäße die dichterische Begabung, aber noch eine viel charakteristischere Äußerung ist die Betyarendichtung. In dem vergangenen Jahrhundert lebten in dieser Gegend ziemlich viele Betyaren, deren Gestalt die Phantasie des Volkes auch heutzutage noch immer anregend beschäftigt. Ihre Tätigkeit wurde mit Zuneigung begleitet, sie wurden für starke, geschickte, tapfere, gerechte Leute gehalten, obwohl der Staat sie als Verbrecher behandelte. In dem Kapitel werden mehrere Betyarengeschichten und einige Lieder aus der reichen Sammlung vorgelegt.

Das XI. Kapitel faßt die großen Ereignisse des Zusammenlebens, die Riten die mit der Geburt, Taufe, Eheschließung, Hochzeit sowie dem Tod und Begräbnis zusammenhängen und die Vorschriften des menschlichen Benehmens zusammen. Bei der Generation die vor dem ersten Weltkrieg lebte, waren die kinderreichen Familien noch gewöhnlich, die Regelung der Geburte verbreitete sich erst im 20. Jh. Das Neugeborene wurde im allgemeinen mit Freude empfangen. Aber jenes Mädchen das schon ein Kind hatte wurde von einem älteren Mann oder Witwer geheiratet. Da es in einer Ehe die Geburt oft vorkam, machte man davon kein großes Problem und es war nicht selten, daß die Frau ihr Kind während der Arbeit gebar. Wenn dies auf dem Feld geschah, brachte sie das Neugeborene in ihrer Schürze heim. Wenn die schwangere Frau etwas begehrte, mußte man ihren Wunsch erfüllen. Man freute sich gewöhnlich über die Jungen besser. Die Kleider des Säuglings wurden von den Müttern sorgfältig vorbereitet. Die Hebamme war schon ab Ende des vorigen Jh.s auf der Pußta tätig, sie hilft gewöhnlich bei der Entbindung. Die Entbindung erfolgte im Bett, auf dem Stuhl, auf der Bank sitzend oder knieend. Viele Volksglauben waren in Verbindung mit der Empfängnis, Schwangerschaft und Geburt im Gebrauch. Man hat das Kleine am meisten bis zur Taufe von dem schädlichen Einfluss der bösen Geister bewahren sollen. Bei den Wohlhabenden war die Taufe ein sehr großes Fest mit vorgeschriebener Speisenfolge: Lammpaprikasch, Quarkkuchen und Strudel sowie Schlüsselkuchen, wie bei den Hochzeiten gebräuchlich ist.

Für Taufpaten lud man nicht die Geschwister, sondern die guten Freunde von gleichem Alter ein. Vor der Mitte des 19. Jh.s wurden mehrere Paare auf einmal als Taufpaten ersucht. Es kam vor, daß wohlhabende Bauern — ihrer Unterstützung erhoffend — als Taufpaten von armen Familien ersucht waren. Das Patenkind bekam von den Taufpaten als Geschenk seine erste Schulausrüstung, anläßlich der Firmung Geld und Bekleidung. Das Hochzeitsgeschenk war noch reichlicher: (z. B. das Brautkleid). Die Wöchnerin wurde mit Huhn, Gans beschenkt.

Die Vorbereitung auf die Ehe, deren erster Schritt die sexuelle Aufklärung war, lief spontan ab. Die reifere Jugend konnte oft die Brunst der Tiere beobachten und fand sich ziemlich früh von sich selbst in den biologischen Problemen zurecht. Obwohl die Mütter auf ihre Töchter sehr achteten, wurden die Jugendlichen durch die Koedukation in der Schule, bei der gemeinsamen Arbeit, durch die gesellschaftlichen Zusammenkünfte näher zusammengeführt. Die Schicklichkeit und die Moral forderte von den Mädchen zurückhaltendes Benehmen. Die Bewahrung der Jungfernschaft war grundsätzliche Forderung. Wenn die Jugendlichen einander zuneigten, dann ging der Jüngling zu den Eltern des Mädchens und bat er sie um Erlaubnis, sie öfters besuchen zu dürfen. Das bedeutete schon ernste Absichte, denn nach einigen Wochen konnte schon der Brautwerber erwartet werden und die Verlobung fand statt. Der Wunsch der Jugendlichen wurde meistens von den Eltern erfüllt, wenn sie keine materiellen Einwendungen hatten. Zuallererst bestanden die wohlhabenden Familien darauf, daß das gewählte Ehepartner auch bemittelt sein soll. Anläßlich der Verlobung vereinbarten sie sich genau über die finanziellen Fragen. Im vergangenen Jahrhundert kam es oft vor, daß man nach der Verlobung noch 1—2 Jahre auf die Eheschließung wartete, aber diese Zeitdauer wurde jetzt schon ganz gekürzt.

Die Hochzeit war das mit allem Glanz gefeierte Ereignis des Lebens auch in der Pußta.

so ist es selbstverständlich, daß sie lange Vorbereitungen forderte. Die Sicherung des Essens und Trinkens, die Bekleidung, die Brautausstattung, die offizielle Zeremonie, das Auswählen der Gäste bereitete viel Sorge. Die Hochzeit wurde am meisten in dem Haus des Bräutigams, selten im Gasthaus, öfters im Lesekreis gehalten. Mitternach zogen alle zum Haus des Bräutigams oder der Braut hinüber. Die meisten Hochzeite wurden Ende Herbst oder im Winter gefeiert, aber nie im April. Die Einladungen wurden von dem Brautführen mit den direkt auf diesen Anlaß gedichteten Versen abgewickelt. Vor der Hochzeit war noch der Abschied vom Junggesellenleben üblich.

Vor der Hochzeit fuhren sie mit aufgeschmückten Pferdewagen für die Brautausstattung und lieferten sie mit feierlicher Zeremonie zum Brauthaus. Diese Lieferung der Brautausstattung war eine der wichtigsten Momente des Hochzeitsritus. In der Hochzeitszeremonie sind noch gar viele Elemente des Frauenmarktes als Ansatz der Scherzspiele auffindbar (z. B. das Verstecken der Braut, Knallen im Festzug, das Umkleiden der Bsaut). Die Zeremonie wird durch das Verabschieden und durch den Brauttanz beendet. Selbst die Hochzeitsgelage reicht in den nächsten Tag hinüber. Die Leute die das Hochzeitsamt bekleiden sind Blutverwandte oder „Kunst"-verwandte. Die Speisefolge ist örtlich konventionell bestimmt, aber in hundert Jahren veränderte sie sich inhaltlich zwei oder dreimal.

Der Tod wird als natürlicher Zubehör des Lebens betrachtet. Die Alten bereiten schon im voraus ihre Totenkleider vor, sie wählen den Platz ihres Grabes aus und machen ihre Test5ment. Zu dem Schwerkranken wird der Geistliche gerufen um die Totenzeremonie zu versehen. Die von Vásárhely entstammten erinnern sich noch daran. daß der Sterbende einst auf die Erde gebettet worden war.

Dem Toten wurde, — seinem Wunsch nach, — eine seiner Lieblingssachen beigelegt (Pfeife, Tabaksbeutel u. s. w.). Am Vortag des Begräbnisses kamen die Totenschauer zu Besuch, das galt als Ehrenbezeugung. Einst war der Verstorbene von Klageweibern beweint worden. Neuerlich läßt man Traueranzeige machen. Das Begräbnis lief noch heute laut der Zeremonie irgendeiner Kirche ab. Auf der Pußta waren drei Friedhöfe zu finden. In jeden ließen sich zu verschiedenen Religionen gehörige begraben. In die Mitte des Grabes wurde der Gatte, in die Seitenvertiefung die Gattin gelegt. Am Abend nach dem Begräbnis wird ein Trauermahl mit stillem Trinken gehalten.

Im XII. Kapitel wird der:Lebenslauf von fünf typischen Pußtabewohnern behandelt. Máté Gregus (1861—1938) ist das Vorbild des aufstrebenden, neurer, organisatorischen Bauers. Er kauft und verkauft Felder, vom Besitzlosen wird er wohlhabender Bauer, daneben ist er als Einführer der modernen Wirtschaft bekannt. Im vorigen Jahrhundert wurde hier extensives Wirtschaften, mit einseitigem Weizen und Maisanbau geführt. Die wertlosen Felder wurden von Gregus mit Obstbäumen eingepflanzt, die Umgebung wurde durch seine sechzigtausend Setzlinge versorgt. Es wurde Gärtnerei zustande gebracht, veredelte Tierarten gezüchtet, Genossenschaft für Konsumgüter gegründet, Tierarzt besorgt. Er versuchte alles mögliche, sogar eine Eisenbahnstation zu erstreiten.

Peter Karasz (1897—1938) war schon einseitiger, mit besserem Handelsgefühl, aber mit weniger Begabung für die Neuerung in der Produktion. Er war der erste unter den Pußtaleuten der über Dreschmaschine, Fahrrad und Radio verfügte. Er versuchte seine schlechten Felder zweckmäßig zu verbessern. Er war keine gewinnende. Persönlichkeit. Die Organisierung war seine „starke Seite". Es wurden von ihm Kurse für Bauern eingeleitet, Studienausflüge, Genossenschaft für Konsumgüter, Lesekreis organisiert. Er hielt Vorlesungen im Radio, war in der Leitung der Gemeinde tätig. Er setzte sich als Kandidat in die Wahlkämpfe ein und kämpfte fest für das Bauerntum. Er war der Haupterreger des erwähnten Schriftsteller—Bauerntreffens. Er starb jung im Blinddarmentzündung.

Takaros Maczelka (1868—1940) ist ein ganz anderer Typ. Er wurde durch die genaue bis zum Äußersten getriebene Arbeit, durch die sorgfältige aber ganz selbstbezweckte

Arbeitsverrichtung gekennzeichnet. Er zwang auch seine Familienmitglieder eine angetriebene Lebensform zu führen um so die Arbeit zu vervierfachen, er ließ z. B. seine Angehörigen rückwärts hacken, um den gehackten Boden nicht festzutreten. Auch die Maiskolben wurden bei ihm nicht auf der gewohnten Weise auf dem Dachboden zerlegt, sondern in Pyramiden mit Stumpf nach außen sortiert. Sein Hof und seine Felder sahen so gepflegt aus, daß die vorbeifahrenden stehenblieben um alles zu bewundern, aber trozdem wollte niemand seinen Beispiel folgen, nach seinem Tode selbst seine Kinder nicht.

Sándor Győri Dani (1885—1966) ist ein durchschnittlicher Bauerntyp. Er ergab sich besonders aus nichts. Er ragte doch mit seinem unerhörten Fleiß und mit seiner Vorliebe für die Tiere aus. Er war kein Neurer, er wendete höchstens das an, was bei den anderen schon verwirklicht wurde. Er lebte sparsam, gab wenig aus und war bemüht aus allem Geld zu machen um noch mehr Feld kaufen zu können. Bei der Arbeit schätzte er die Schnelligkeit höher als die Präzisität. Die Gelehrsamkeit wurde von ihm unterschätzt, seine Gedankenwelt wurde durch seine Wirtschaft ganz ausgefüllt. So vermehrte sich sein Vermögen auch beträchtlich.

Imre Rózsa (1901—1952) war Liederdichter, ein warmherziger, beliebter Mensch in der Pußta. Er war ein verschlossener, innwendig lebender Mann, dessen Empfindungen selbst in seinen Gedichten nicht geoffenbart werden. Er war kein selbständiger Lyriker und scheint von den Erlebnissen der Romantik aus zweiter Hand gelebt zu haben. Die Rhytmen und Reime seiner Gedichte sind nicht genug leicht, aber von den Pustabewohnern doch beliebt. Viele seiner Gedichte wurden vertont. Er lebte umsonst auf der Pußta, da die Schreibweise der Volksdichtung und ihre Musik ihm fremd blieben.

Im letzten XIII. Kapitel wird der Untergang der Einzelgehöfte behandelt. Den, auf großem Gebiet liegenden Kollektivwirtschaften entsprechen die zerstreuten Siedlungen nicht und deren Einwohnern scheint die Arbeit auf den weiten Feldern nicht vorteilhaft zu sein. Die Mechanisierung der zeitgemäßen Großbetriebwirtschaft braucht weit weniger Feldarbeiter. Die Kleinwirtschaft befindet sich überall in der Krise. Nach dem Jahre 1960, nachdem sich die Bauern der Pußta völlig in die LPG zusammengeschlossen hatten, begann der untergang der Einzelgehöfte. Viele zogen in die nahen Dörfer und Städte weg, brachten sich in der Industrie unter und ließen sich von dem herkömmlichen Bauernleben scheiden. Das Schicksal der leergebliebenen Einzelgehöfte wurde besiegelt. Die Veränderung der alten Lebensform wird vom Verfasser durch Aufnahmen bei den zugrunde gegangenen Gebäuden Schritt um Schritt gefolgt.

Zuletzt wird das Namensverzeichnis und Lebenslauf der Mitarbeiter und Datenmittler des Verfassers bekanntgegeben. Die Mitarbeiter sind in zwei Kategorien verteilt. Zu der einen Gruppe gehören diejenige, die an je einen Teil des Bandes gearbeitet haben, die andere Gruppe besteht aus dem Lektor bzw. aus 11 sogenannten Bauernlektoren. Die Letzterwähnten sind einerseits bei der Materialsammlung als Informatoren behilflich gewesen, andererseits haben sie das Werk nach dessen Beendigung durchstudiert. Ihre Anmerkungen hat der Verfasser in Betracht genommen. Dieses Verfahren ist vom Verfasser als Experiment versucht und als für sehr nützlich gehalten worden.

In der Nachrede wird von Gyula Nagy sein Lebenslauf im lyrischen Ton überblickt, beleuchtend, unter welchen Umständen, auf welcher Weise und aus welchem Zwecke das Werk entstanden ist. Er hat seine Lebensbahn als Lehrer einer Einzelsiedlung begonnen und im Jahre 1950 in Orosháza als Mitarbeiter des Museums fortgesetzt. Diese Tätigkeit ist von einer 25 jährigen Forschungsarbeit mit dem Ergebnis von vielen Bändern gefolgt worden, in all denen er die vergangene Kultur der engeren Umgebung und deren Volk für die Nachfolger entdecken wolle.

TEXT UNTER DEN ZEICHNUNGEN

1. Die Vásárhelyer Puszta liegt in der Grossen Ungarischen Tiefebene
2. Randgebiet von Vásárhely
3. Der Urrasen von Tatársánc
4. Schematische Landkarte von den landwirtschaftlichen Bebaungszweigen der Umgebung vom Fehértó
5. Der schematische Grundriss des Füvesi-Bauernhofes
6. Das Wohngebäude des Füvesi-Bauernhofes
7. Schafhürde und Pferdestand am Füvesi-Bauernhof
8. Stall am Füvesi-Bauernhof
9. Maisscheuer am Füvesi-Bauernhof
10. Tulpenlade, mit Detailzeichnungen
11. Wandkastan, mit Detailzeichnungen
12. Motive
13. Irdene Schüssel, mit Detailzeichnungen
14. Bouteille, mit Detailzeichnungen (Die Bouteille ist eine irdene, meist ziegelförmige Flasche).
15. Bouteille, mit Detailzeichnungen
16. Bouteille, mit Detailzeichnungen
17. Messingschnallen
18. Rasiermesserbehälter
19. Stab aus Buchsbaumholz, mit Einzelheiten seiner Beschmückung
20. Hetzpeitsche, mit Teilzeichnungen
21. Gerät zum Stroh- und Heuschneiden
22. Schneidegeräte: Rebenmesser und Rohrmesser

ERKLÄRUNG DER BILDER

1. Das typische Gewächs der Puszta ist die Teufelsmühle (ung.:barlangó). Es verdorrt bis Herbst, der Wind reisst es samt der Wurzel aus dem Boden und rollt es durch die Puszta
2. Das nachfällige Ufer des Fehértó
3—4. Der See ist Sammelplatz verschiedener Wasservögel
5. Den seichten See kann man im trockenen Sommer durchwaten und später versiegt er ganz.
6. Nicht nur der See versiegt im heissen Sommer, sondern auch sein Grund wird rissig
7—10. Gesichter von der Puszta
11—14. Gesichter von der Puszta
15—17. Bauernhöfe auf der Puszta
18—20. Das Wasser läuft im Frühling an den Bauernhöfen zusammen
21—22. In Tatársánc verstecken sich die auf gutem Boden stehenden Bauernhöfe im Schatten der Bäume
23—24. Romantische Stimmung verbreiten die getünchten Gebäude im Schatten der grossen Bäume
25—26. In Kakasszék gibt es noch Bauernhöfe, die hinten ein abgerundetes Dach (ung.: kanfaros) haben, aber vor dem Eingang wurde schon ein Schutzdach (ung.: ereszajja) errichtet
27—28. Das eine Fenster blieb noch im ursprünglichen Zustan
29—30. Die Front des Füvesi-Hauses ist zierlich, aber der Pferdestand hinter der Schafhürde ist von einfacherer Ausführung
31—32. Die Maisscheuer am Füvesi-Hof weckt einen blockhausähnlichen Eindruck.
33—34. Auf dem Füvesi-Hof ist der Pferde- und Kuhstall je ein selbständiges Gebäude; zum Letzteren wurde auch ein Wagenschuppen und ein Schweinestall hinzugebaut (ung.: ragasztottak)
35—36. Auch in Fecskéspart hatten die Kleinwirte mehrere Gebäude nötig: einen Speicher mit Wagenschuppen und Pferdestand, einen Schweinestall.
37—38. Auf Sodaerde ist selten ein Bauernhof, wo es einen schattenspendenden Baum gibt
39—40. Auf vielen Bauernhöfen finden wir unter der Traufe des Stalles auch die Taubennester
41—42. Die kleine Sommerküche (ung.: kiskonyha) wurde oft an das Ende des Hauses gebaut, manchmal bekam sie in einem besseren Raum Platz, aber dann wurde der Backofen draussen errichtet
43—44. Die Gänse- und Entenfedern müssen gut getrocknet werden

45—46. Den für das Lagern des Getreides dienenden Speicher flocht man aus Weidenruten, seltener errichtete man ihn aus Latten. Man konnte ihn auch auf einen anderen Ort verschieben

47—48. Hie und da horsten die Tauben am Boden des Wagenschuppens

49. Eine sehr alte Vergangenheit führt der runde Stall (ung.: kerekól) auf; man konnte ihn jährlich ausbrennen, er wurde getüncht und so verlauste in ihm das Geflügel nicht

50—51. Hier wurde der runde Stall (ung.: kerekól) auch zum Räuchern verwendet. Dem besseren (ung.: rangosabb) Stall wurde auch noch ein Halbdach, dem sogar auch noch eine Hundehütte hinzugefügt

52—53. Auch der runde Stall hat mehrere Abarten...

54—55. ... obwohl diese schon sehr selten sind

56—57. Im runden Stall hielt man Schweine oder Gänse

58—59. Frauen errichten die kleineren runden Ställe für eine Glucke und ihre Küken (ung.: tyúkajja)

60—61. In Cinkus findet man noch Ställe mit Strohdächern (ung.: gasztetős), ohne Dachstuhl

62—63. Die Ställe sind oft sehr primitive Bauten, manchmal werden sie in den Strohschober gegraben

64—65. Versteckt hinter dem Bauernhof duckt sich der vernachlässigte Abort (ung.: pityöre)

66—67. Das Hundehaus hat auch mehrere Formen, es kann auch rund sein.

68—70. Das Zimmer dient vielerlei Zwecken. Die Wirtin bereitet für ihren Mann die reine Wäsche vor

71—74. Der Raucher

75—76. Neben dem Brot sind das Fett und der Speck die wichtigsten Lebensmittel der Bevölkerung der Bauernhöfe, darum schlachten sie um die Weihnachten Schweine

77—78. Das Schweineschlachten ist ereignisvoll in der Familie und am Ende hält man einen Schweineschmaus (ung.: disznótor)

79—82. Der Schafkäse wird erzeugt...

83—86. ... jetzt wird er schon geformt

87—90. Suppenteig wird gemacht

91—92. Das runde Teigblatt wird gewalkt und nachher geschnitten

93—96. Ein Mittagessen wird aus der Taube...

97—100. ... ihre leichte und nahrhafte Suppe ist die Speise der Kranken

101—104. Auch das Speckessen hat seine Art

106—107. Das Ruhen

108—110. Das Zubereiten der geflochtenen Kuchen (ung.: kúccsos) benötigt ein grosses Können...

111—113. ... besonders das Flechten ist kompliziert

114—117. Die Hetzpeitsche (ung.: karikásustor) wird verfertigt ...

118—121. ... sie ist bereits fertig

122. Am Hofe des Sándor Fekete in Kardoskút wird vor dem Beschlagen das Huf des Pferdes instandgesetzt

123—127. Die Wolle wird vom Schaf in einem abgeschoren

128—129. Der Dünger (ung.: gané) wird in die Form gut eingestampft und ausgeworfen trocknet man ihn, wie die Lehmziegel; er wird zum Heitzen verwendet und hält die Glut gut

130—131. In vielen Bauernhöfen mühte man sich früher (ung.: bíbelődtek) mit Bienen ab. Heute ist die Bienenzucht in Bienenkörben (ung.: kasos méhészkedés) schon im Aussterben begriffen

132—133. Am Ufer des Száraz ér werfen die Bauern von Sámson gute Lehmziegeln (ung.: vájugot vetnek)...

134—135. ... von denen ein Teil in die Puszta gebracht wird

136—140. Mehrerlei Strohbänder machte man zum Verbinden der Garben

141—143. Nur mit einer gut ausgehämmerten und gewetzten Sense kann man gut mähen

144—145. Die Mutter hält das Kind im Schatten, während sie die abgemähten Halme zu Garben sammelt (ung.: markot ver)

146—147. Die Arbeit der Erwachsenen nachahmen am Stoppelfeld die Kinder, während sie das Vieh weiden: sie ziehen (ung.: húzattyák) die Dreschmaschine und dreschen)

148. Die Ruine der Windmühle von Székkutas; sie ist die letzte Windmühle auf der Puszta...

149—150. ... auch von ihrem inneren Mechanismus ist noch etwas zu sehen

151—152. Am Getreidemarkt von Orosháza mustert man (ung.: mustráják) den Weizen

153—154. Auch der Schweinemarkt von Orosháza ist weit bekannt

155—156. Am Kleinmarkt (ung.: gylogpiac, garabojos piac) werden vielerlei Waren verkauft

157. Der Alte mit dem melonenförmigen Hut (ung.: dinnyekalapos) von Orosháza betrachtet den Markt

158. Die Familie Gombkötő in den 90-er Jahren des vergangenen Jahrhunderts

159. Paul Szabó, der Betyár, den Ráday wegen Verdachtes der Räuberei verhaften liess

160—161. Der Lesezirkel von Pecercéshát und Fecskéspart

162—163. Früher wurde sonntäglich voll mit Gläubigen das reformierte Bethaus von Barackos ..., heute wird es von wenigen besucht

164. Mitglieder des Leserzirkels von Barackos

165. Das 25 jährige Jubileum der Genossenschaft „Hangya" von Barackos

166. Erntefest im Lesezirkel von Barackos im Jahre 1940

167. Auch ein Theaterstück wurde vorgetragen; die Mitwirkenden des Stückes „Spiele nicht mit dem Kuss" (ung.: Ne jácc a csókkal) im Lesezirkel von Mágocsoldal im Jahre 1931

168. Die Mitwirkenden des Volksstückes „Ein Viertel Boden" (ung.: Egy fertály föld) im Lesezirkel von Mágocsoldal im Jahre 1932

169. Neben dem Lesezirkel versammelte das Ballspiel (ung.: lapdázó) die Jugend. Ballspieler bei József Héjjas in Fecskéspart im Jahre 1939

170—171. Gestrüpp bewächst den Bauernhof, wenn man ihn verlässt; das Dach wird abgetragen oder der Wind zerstört es

172—173. Die Nebengebäude ereilt dasselbe Los

174. Auch die Wände zerfallen, nur der Schornstein und der Ofen dauern am längsten

175—176. Der zerfallene Brunnenkranz (ung.: kútkáva) verkündet am längsten, dass hier einst ein Bauernhof war. Jetzt findet hier im strengen Winter das Wild Nahrung

TARTALOM

TARTALOM

Köszöntjük az Olvasót — László Gyula 7

Bevezetés — Nagy Gyula 13

A tudomány a Pusztáról

A Puszta talaja — Szabó István 17
I. A békés-csanádi löszhát talajtani kutatása 17
II. A Maros hordalékkúpja 18
III. A Vásárhelyi-puszta talajtípusai 18
A Puszta éghajlata — Péczely György 27
A Puszta természetvédelmi területei
A) A tatársánci ősgyep — Kiss István 35
B) A kardoskúti Fehértó — Sterbetz István 41
A Puszta megszállása — Nagy Gyula 47
A Puszta és a közigazgatás. Kardoskút és Székkutas községgé fejlődése — Szabó Ferenc
I. A Puszta közigazgatása 1920-ig 49
II. A két világháború közötti pusztai igazgatás 54
III. A pusztai lakosság elszakadási és önállósulási törekvései a felszabadulás előtt 62
IV. A Puszta átalakulása, Kardoskút és Székkutas község megalakulása 65
A Vásárhelyi-puszta helynevei — Hajdú Mihály
I. Történeti áttekintés 71
II. Adattár 81
1. Belterületek 83
2. Külterületek 84
III. Helynévmutató 100

Írók a Pusztáról

A Puszta az irodalomban — Grezsa Ferenc—Sipka Sándor 121
Móricz Zsigmond: Bolondkocsi, pávafarkú traktor stb. 123
Móricz Zsigmond: Takaros Macelka 125
Illyés Gyula: Írók a nép között 129
Féja Géza: Látogatás a kacagó embernél 133
Féja Géza: Vásárhelykutas 137
Nagy Lajos: Találkozás a hódmezővásárhelyi tanyavilággal 139

Ember, munka, tulajdon

A pásztorélet emlékei — Nagy Gyula
I. Rideg pásztorkodás 145
II. Félszilaj pásztorkodás 153
A kétféle népesség — Nagy Gyula 161
A Vásárhelyi-puszta nyelve — Hajdú Mihály 171
A család munkája — Koczka Pál—Nagy Gyula
I. A fiatal pár indulása 177
II. Munkamegosztás a többtagú családban 178
1. A munka kapáláskor 179
2. A munka aratáskor 181

3. A munka csépléskor ... 183
4. A munka kukoricatöréskor ... 185
5. A piaci nap munkabeosztása ... 186
6. A vasár- és ünnepnapok munkája ... 187
7. A család téli munkája ... 187
III. A munka a kibővült családban ... 189
IV. Az öregek beköltözése a városba ... 190
V. Haszonélvezet ... 190
Cséplés társaságban — NAGY GYULA ... 193
Gazdasági cselédek, nyári pásztorok és tanyások — NAGY GYULA ... 197
I. A cselédfogadás ... 197
II. A kisbéres ... 199
III. Az éveskanász ... 200
IV. A béres ... 200
V. A mindeneslány ... 201
VI. A szolgáló ... 202
VII. Az aratóbetyár ... 203
VIII. Tanyások ... 204
1. Béres-tanyás ... 204
2. Féléves-tanyás ... 205
3. Ingyenes-tanyás ... 207
Földbérlet — NAGY GYULA
I. Haszonbérlet ... 209
II. Részesművelés
1. Felesművelés ... 212
2. Harmados-, negyedesművelés ... 215

A tanya és élete — NAGY GYULA
I. A tanya
1. A tanyatelek és épületei ... 221
2. A tanya építése ... 223
II. A tanya helyiségei és berendezésük
1. A szoba ... 234
2. A konyha
a) A szabadkéményes hidegkonyha ... 240
b) A kaminos konyha ... 242
c) A zártkéményes melegkonyha ... 242
3. A kamra ... 243
4. A házeleje, ereszalja ... 245
5. A padlás ... 245
III. A tanya melléképületei
1. A termények tárolására szolgáló építmények
a) A gabonásverem ... 246
b) A hombár ... 247
c) A kukoricagóré ... 249
2. Az istálló ... 251
3. A disznóól ... 254
4. A kocsiszín ... 255
5. A polyvás ... 256
6. A tyúkól ... 256
7. A tanyaudvar kisebb építményei ... 259
8. Az árnyékszék ... 260
IV. Élet a tanyában
1. A téli életmód
a) Fűtés ... 261
b) Világítás ... 265

c) Étkezés ... 266
d) Alvás ... 269
e) Téli munkák ... 272
f) Tanyatelek télen ... 274
2. A nyári életmód ... 274

Nem minden nap — NAGY GYULA

A tanya átalakítása ... 281
Vályogverés ... 283
Sárzás, meszelés ... 285
Nagytakarítás ... 287
Ganétaposás ... 289
Disznóölés ... 290
Birkavágás ... 294
Szappanfőzés és nagymosás ... 296
Sajtkészítés ... 299
Lekvárfőzés ... 300
Pálinkafőzés ... 301
Karikásostor-készítés ... 302
Tilalmas dolgok
1. Hogyan jutottak a parasztok szűzdohányhoz? ... 310
2. Határzár kijátszása ... 314

Amiért dolgoztunk — NAGY GYULA

Ételek, étkezés
I. Kenyérsütés ... 319
II. Lepénysütés ... 324
III. Kukoricalisztből készített tészták
1. Málé ... 327
2. Görhe ... 328
IV. Csíramálé ... 328
V. Kelt tészták
1. Kifli ... 330
2. Dúc-, fonott- és fontoskalács ... 330
3. Perec ... 331
4. Kulcsoskalács ... 331
5. Rétes ... 333
VI. Zsíron sült tészták ... 335
VII. Főtt tészták ... 336
VIII. Levestészták ... 337
IX. Levesfőzés ... 338
X. Paprikás főzése öreg kakasból ... 342
XI. Szószkészítés ... 343
XII. Kukorica-főzés ... 343
XIII. Étrend ... 344
Öltözködés
I. Férfiviselet
1. A gyermek viselete iskoláskorig ... 345
2. Az iskolás gyermek viselete ... 348
3. Az iskolát elhagyó fiúk és a legények viselete ... 349
4. Az idősebb emberek viselete ... 351
II. Női viselet
1. A kislányok viselete ... 354
2. A tánciskolás lányok és a nagylányok viselete ... 357
3. A menyasszony és a fiatal asszonyok viselete ... 359
4. A középkorú asszonyok viselete ... 362
5. Az öregasszonyok viselete ... 363

Együtt élünk — NAGY GYULA

Piacozás ... 367
Közlekedés, szállítás ... 369
Őrlés, darálás a szélmalmokban ... 372
Pusztai mestereknél ... 378
Élet az olvasókörökben
I. A körök születése ... 381
II. A körök szervezete ... 385
III. Élet a körökben
1. A körök mindennapi élete ... 389
2. Bálozás ... 392
3. Működvelő előadások ... 398
4. Ismeretterjesztés ... 404
5. A körök gazdasági tevékenysége ... 405
6. A köri élet alkonya ... 406
Névnap ... 407
Kocsmázás ... 408
Templombajárás a Pusztán ... 410

A gyermek és az iskola — NAGY GYULA

Munkára szoktatás a családban ... 419
Iskolábajárás a múlt század végén a pusztai zugiskolákban ... 423
Népi játékok ... 428

Amit nem értünk

Hiedelemvilág — BÁLINT SÁNDOR ... 443

Szép, különös, érdekes

Mi a szép? — NAGY ZOLTÁN
I. A környezet szépsége ... 453
II. Az ember szépsége: a bölcsőtől a koporsóig ... 456
III. A munka szépsége ... 461
IV. A tárgyak szépsége ... 464
V. Butellák — önmagukról ... 466
Betyárhistóriák — S. NAGY ANIKÓ ... 489

Az élet nagy eseményei — BECK ZOLTÁN

Az élet nagy eseményei
I. Születés és keresztelés ... 499
II. Házasság és lakodalom
1. Készülődés a házaséletre ... 504
2. A lakodalom ... 507
III. Temetkezés a Pusztán ... 519

Életsorsok

Idős Gregus Máté, az úttörő — SZENTI TIBOR ... 529
Karasz Péter, a szervező — SZENTI TIBOR ... 537
Takaros Maczelka, a különös — NAGY GYULA ... 541
Győri Dani Sándor, a földszerző — JUHÁSZ NAGY VILMOS — NAGY GYULA ... 547
Rózsa Imre, a dalköltő — ELEK LÁSZLÓ ... 553

A tanyák pusztulása — SZENTI TIBOR ... 563

Adatközlők ... 567

Munkatársak életrajzai ... 569

Utószó — NAGY GYULA ... 577

Szó- és tárgymutató — HAJDÚ MIHÁLY—H. GULYÁS ZSUZSA ... 587

Idegennyelvű kivonatok, képaláírások, képek ... 631

CONTENTS

A greeting to the reader — by GYULA LÁSZLÓ 7

Introduction — by GYULA NAGY 13

Studies of the Puszta

The soil of the Puszta — by ISTVÁN SZABÓ 17
I. The soil-research of the loess-ridge of Békés-Csanád 17
II. The alluvial cone of the river Maros 18
III. Soil-types of Vásárhelyi-puszta 18
The climate of the Puszta — by GYÖRGY PÉCZELY 27
The nature conservation areas of the Puszta
A) Ancient grasses of Tatársánc — by ISTVÁN KISS 35
B) Fehértó at Kardoskút — by ISTVÁN STERBECZ 41
The settlement of the Puszta — by GYULA NAGY 47
The Puszta and its administration. The becoming into communities of Kardoskút and Székkutas — by FERENC SZABÓ
I. The administration of the Puszta up to 1920 49
II. The administration between the two world-wars 54
III. Strivings for separation and independece of inhabitants of the Puszta before 1945 . 62
IV. Disintegration of the Puszta. Formations of Kardoskút and Székkutas 65
The geographical names of the Puszta — by MIHÁLY HAJDÚ
I. Studying of the geographical names of the Puszta 71
II. Collection of data 81
1. Downvillage districts 83
2. Outskirts 84
III. Index of the place names 100

The polite learnings about the Puszta

The Puszta in literature — by FERENC GREZSA and SÁNDOR SIPKA 121
ZSIGMOND MÓRICZ: "Mad" wagon, "peacock-tailed" tractor, etc. 123
ZSIGMOND MÓRICZ: "Tidy" Maczelka 125
GYULA ILLYÉS: Writers among the people 129
GÉZA FÉJA: A visit to the "laughing man" 133
GÉZA FÉJA: Vásárhelykutas 137
LAJOS NAGY: An encounter with the "tanya"-world at Hódmezővásárhely 139

People, work, possession

Memories of pastoral life — BY GYULA NAGY
I. Nomadic stock-raising 145
II. Semi-nomadic stock-raising 153
The two kinds of inhabitants — by GYULA NAGY 161
The dialect of the Vásárhelyi-puszta — by MIHÁLY HAJDÚ 171
The work of the families — by PÁL KOCZKA and GYULA NAGY
I. The starting of the young couples 177
II. Schedule of work in the families consisting of several members 178
1. Organisation of the work at hoeing 179

2. Organisation of the work at harvesting 181
3. Organisation of the work at threshing 183
4. Organisation of the work at corn snapping 185
5. The schedule of the work at market-day 186
6. The schedule of the work at Sunday and feast 187
7. The work of the family in winter 187
III. Schedule of work in the extensioned family 189
IV. The move of the old people into the town 190
V. Life-interest 190
Communal threshing — by GYULA NAGY 193
Farm workers and servants, summer herdsmen and rentfarmers — by GYULA NAGY ... 197
I. Engaging of servants 197
II. Farm-boy 199
III. Swine-herd 200
IV. Farmhand 200
V. Maid-of-all-work 201
VI. Servant-maid 202
VII. The "aratóbetyár" (summer worker for harvesting) 203
VIII. Rentfarmers 204
1. Servant rentfarmer 204
2. Halfyear rentfarmer 205
3. Unpaid rentfarmer 207
Tenure of land — by GYULA NAGY
I. Use of the land on the bases of fee determent payment 209
II. Use of the land on the bases of payment proportionate to production
1. Half-and-half system 212
2. Third-part and fourth-part system 215

The "tanya" and its life — by GYULA NAGY

I. Construction of tanya
1. The courtyard of tanya and its buildings 221
2. The making of tanya 223
II. The premises and their furnishings
1. Room 234
2. Kitchen
a) Cold-kitchen with unobstructed chimney 240
b) Kitchen with "kamin" (wide, big chimney from the earth) 242
c) Warm-kitchen with chimney flue 242
3. Pantry 243
4. In front of the house and the penthouse 245
5. Balks 245
III. Subsidery buildings of tanya
1. Buildings for storing of the products
a) Clamp for cereals 246
b) Granary 247
c) Barn for storing maize 249
2. Stablings 251
3. Pigsty 254
4. Carriage house 255
5. Barn for hasks 256
6. Hen-pen 256
7. The smaller buildings of the tanya 259
8. The back house 260
IV. Life at the tanya
1. The life in winter
a) Heating 261
b) Lighting 265

c) Meals 266
d) Sleeping 269
e) Works in winter 272
f) The courtyard of the tanya in winter 274
2. The life in summer 274

Not everyday — by GYULA NAGY

Modification of the tanya- buildings 281
The preparation of unfired clay-bricks 283
Covering the walls with mud and whitewash 285
Cleaning 287
The preparation of manure-fuel (chips) 289
Pig-killing 290
Sheep-killing 294
Making of soap and washing-day 296
Cheese-making 299
Jam-making 300
Distillation of brandy 301
Making of bull-whip 302
Prohibited activities
1. How the people could go untaxed tobacco 310
2. Evasion of closing of the frontiers, etc. 314

The purpose of our work — by GYULA NAGY

Meals, repast
I. Bread-making 319
II. Girdle-cake-making 324
III. Cakes from corn-flour .....
1. "Málé" (girdle-cake from corn-flour) 327
2. "Görhe" (small unsweeted round cake from corn-flour) 328
IV. "Csíramálé" (cake from the embryo of the wheat) 328
V. Raised cakes
1. Crescent-shaped roll 330
2. Brioche nattée and "fontoskalács" (cake of one pound) 330
3. Pretzel 331
4. "Kúcsoskalács" (a special kind of the spun-cakes) 331
5. "Rétes" (paper-thin layers of pastry baked and filled with curd, cabbage or poppy seed) 333
VI. In cooking fat baked cakes 335
VII. Cooked pastries 336
VIII. Noodles for soup 337
IX. Cooking of soup 338
X. Cooking of "paprikás" (meat stewed with paprika) 342
XI. Making of suace 343
XII. Cooking of maize 343
XIII. The rank of meals 344
Clothing
I. Male costume
1. Costume of children to schooling age 345
2. Schoolboys' costume 348
3. Costume of boys after schooling age and youth 349
4. Older men's costume 351
II. Female costume
1. Little girls' costume 354
2. Full-grown girls' costume 357
3. Costume of brides and young women 359
4. Middle-aged women's costume 362
5. Old women's costume 363

Living together — by GYULA NAGY

Marketing ... 367
Traffic and transportation ... 369
Grinding and crushing in the wind mills ... 372
At the craftsmen of the Puszta ... 378
Life in the reading-circles ...
I. Birth of the reading circles ... 381
II. Their organisation ... 385
III. Life in them
1. Everyday-life in the reading-circles ... 389
2. Attendance at balls ... 392
3. Amateur performances ... 398
4. Propagation of general knowledge ... 404
5. Economic activity of the reading-circles ... 405
6. The fall of reading-circles ... 406
Name-day ... 407
Boosing ... 408
Going to the Church at the Puszta ... 410

The child and the school — by GYULA NAGY

Accustoming children to work in the family ... 419
Going to school at the end of the last century in the unofficial schools of the Puszta ... 423
Traditional children's games ... 428

What we don't understand

Beliefs — by SÁNDOR BÁLINT ... 443

Nice, special, interesting

What is "pretty"? — by ZOLTÁN NAGY
I. Beauty of the surroundings ... 453
II. Beauty of the human beings: from the cradle to the grave ... 456
III. Beauty of the work ... 461
IV. Beauty of the things ... 464
V. "Butellák" (earthen-bottles) — about themselves ... 466
Stories of outlaws — by ANIKÓ S. NAGY ... 489

Life's great events — by ZOLTÁN BECK

Great events of the human life
I. Birth and baptism ... 499
II. Marriage and wedding
1. Preparation for the married life ... 504
2. Wedding ... 507
III. Funeral at the Puszta ... 519

People's livies

Sen. Máté Gregus the pioneer — by TIBOR SZENTI ... 529
Péter Karasz the organiser — by TIBOR SZENTI ... 537
"Tidy" Maczelka the special one — by GYULA NAGY ... 541
Sándor Győri Dani the acquirer of land — by VILMOS JUHÁSZ NAGY and GYULA NAGY ... 547
Imre Rózsa the songwriter — by LÁSZLÓ ELEK ... 553

The death of the tanya-s — by TIBOR SZENTI ... 563

Informants ... 567

The biographies of the contributers ... 569

Afterword — by GYULA NAGY ... 577

Subject-index — by MIHÁLY HAJDÚ and H. ZSUZSA GULYÁS ... 587

Foreign language summaries (English and German) ... 631

INHALT

Wir grüssen den Leser! — GYULA LÁSZLÓ 7

Einleitung — GYULA NAGY 13

Die Wissenschaft über die Puszta

Der Erdboden der Puszta — ISTVÁN SZABÓ 17
I. Die bodenkundliche Forschung des Lösrückens von Békés-Csanád 17
II. Der Geschiebekegel des Maros 18
III. Die Bodentypen der Vásárhelyer Puszta 18
Das Klima der Puszta — GYÖRGY PÉCZELY 27
Die Naturschutzgebiete der Puszta
A) Der Urrasen von Tatársánc — ISTVÁN KISS 35
B) Der Fehértó von Kardoskút — ISTVÁN STERBETZ 41
Die Besiedlung der Puszta — GYULA NAGY 47
Die Puszta und die Verwaltung. Kardoskút und Székkutas entwickeln sich zu Gemeinden — FERENC SZABÓ
I. Die Verwaltung der Puszta bis 1920 49
II. Die Verwaltung der Puszta während der zwei Weltkriege 54
III. Abtrennungs- und Verselbständigungsbestrebungen der Bevölkerung der Puszta vor der Befreiung 62
IV. Auflösung der Puszta. Kardoskút und Székkutas bilden sich zu Gemeinden 65
Die geographischen Namen der Puszta — MIHÁLY HAJDÚ
I. Die geographischen Namen der Puszta 71
II. Datensammlung 81
1. Innere Gebiete 83
2. Peripherie 84
III. Ortsnamenverzeichnis 100

Schriftsteller über die Puszta

Die Puszta in der Literatúr — FERENC GREZSA—SÁNDOR SIPKA 121
ZSIGMOND MÓRICZ: Scherzwagen, Traktor mit Pfauschwanz u.s.w. 123
ZSIGMOND MÓRICZ: „Schmucker" Macelka 125
GYULA ILLYÉS: Schriftsteller unter dem Volk 129
GÉZA FÉJA: Besuch beim lachendenden Menschen 133
GÉZA FÉJA: Vásárhelykutas 137
LAJOS NAGY: Treffen mit der Welt der Bauernhöfe 139

Mensch, Arbeit, Eigentum

Die Andenken des Hirtenlebens — GYULA NAGY
I. Das rauhe Hirtenleben 145
II.Das halbrauhe Hirtenleben 153
Die zweierlei Bevölkerung — GYULA NAGY 161
Die Sprache der Vásárhelyer Puszta — MIHÁLY HAJDÚ 171
Die Arbeit der Familie — PÁL KOCZKA—GYULA NAGY
I. Der Aufbruch des jungen Paares 177
II. Arbeitteilung in der mehrgliedrigen Familie 178

1. Das Organisieren der Arbeit beim Behauen ... 179
2. Das Organisieren der Arbeit beim Ernten ... 181
3. Das Organisieren der Arbeit beim Dreschen ... 183
4. Das Organisieren der Arbeit beim Maisbrechen ... 185
5. Die Arbeiteinteilung am Markttag ... 186
6. Die Arbeit der Sonn- und Festtage ... 187
7. Die Winterarbeit der Familie ... 187
III. Die Organisierung der Arbeit in der sich erweiterten Familie ... 189
IV. Die Einsiedlung der Alten in die Stadt ... 190
V. Nutzniessung ... 190
Dreschen mit gemeinschaftlicher Arbeit — GYULA NAGY ... 193
Landwirtschaftliches Gesinde, Sommerhirten, Gehöftsleute — GYULA NAGY ... 197
I. Die Gesindeaufnahme ... 197
II. Der Kleinknecht ... 199
III. Der für ein Jahr aufgenommene Schweinehirt ... 200
IV. Der Knecht ... 200
V. Das Dienstmädchen für alles ... 201
VI. Die Dienstmagd ... 202
VII. Der Erntebetyár ... 203
VIII. Gehöftsleute ... 204
1. Der Gehöftsknecht ... 204
2. Der ein halbes Jahr dienende Gehöftsknecht ... 205
3. Der Gratisbewohner am Bauernhof ... 207
Die Bodenpacht — GYULA NAGY
I. Die Pachtung ... 209
II. Bodenbearbeitung für einen gewissen Teil des Ertrages
1. Bodenbearbeitung für dei Hälfte des Ertrages ... 212
2. Bodenbearbeitung für den dritten oder vierten Teil des Ertrages ... 215

Der Bauernhof und sein Leben — GYULA NAGY
I. Das Bauen des Bauernhofes
1. Der Gehöftgrund und seine Gebäude ... 221
2. Die Errichtung des Bauernhofes ... 223
II. Die Räumlichkeiten und ihre Einrichtung
1. Die Stube ... 234
2. Die Küche ...
a) Die kalte Küche mit freiem Schlot ... 240
b) Die Küche mit Rauchfang ... 242
c) Warme Küche mit geschlossenem Schornstein ... 242
3. Die Kammer ... 243
4. Der Gang des Hauses ... 245
5. Der Fachboden ... 245
III. Die Nebengebäude des Bauernhofes
1. Die Bauten für das Ablagern der Naturalien
a) Die Getreidegrube ... 246
b) Der Getreidespeicher ... 247
c) Die Maisscheuer ... 249
2. Der Stall ... 251
3. Der Schweinestall ... 254
4. Der Wagenschuppen ... 255
5. Der Spreuschuppen ... 256
6. Der Hühnerstall ... 256
7. Die kleineren Gebäude des Bauernhofes ... 259
8. Der Abort ... 260
IV. Leben im Bauernhof
1. Die Lebensführung im Winter
a) Heïtzen ...

b) Leuchten ... 265
c) Speisen ... 266
d) Schlafen ... 269
e) Winterarbeiten ... 272
f) Der Bauernhof im Winter ... 274
2. Lebensweise im Sommer ... 274

Nicht jeden Tag — GYULA NAGY

Umändern des Bauernhofes ... 281
Ziegelschlagen ... 283
Verputzen, Tünchen ... 285
Aufräumen ... 287
Miststampfen ... 289
Schweineschlachten ... 290
Schafschlachten ... 294
Seifensieden und grosse Wäsche ... 296
Käsebereiten ... 299
Muskochen ... 300
Schnapsbrennen ... 301
Verfertigung der Hetzpeitsche ... 302
Verbotene Sachen
1. Wie verschafften sich die Bauern Naturtabak? ... 310
2. Die Überlistung der Grenzsperre und sonstiges ... 314

Wofür wir gearbeit haben — GYULA NAGY

Speisen, Mahlzeiten
I. Brotbacken ... 319
II. Fladenbacken ... 324
III. Mehlspeisen aus Maismehl
1. Maisfladen ... 327
2. Kleine Klösse aus Maismehl ... 328
IV. Keimfladen ... 328
V. Gegorene Mehlspeisen
1. Hörnchen ... 330
2. Geflochtene Kuchen (ung.: fonott- és fontoskalács) ... 330
3. Brezel ... 331
4. Lose geflochtene Kuchen (ung.: kulcsoskalács) ... 331
5. Strudeln ... 333
VI. Im Schmalz gebackte Mehlspeisen ... 335
VII. Gekochte Mehlspeisen ... 336
VIII. Suppenmehlspeisen ... 337
IX. Kochen der Suppe ... 338
X. Kochen des Paprikás ... 342
XI. Zubereitung von Sossen ... 343
XII. Maiskochen ... 343
XIII. Die Speisenfolge ... 344
Kleidung
I. Männertracht
1. Die Tracht der Kinder bis zum Schulalter ... 345
2. Die Tracht der Schulkinder ... 348
3. Die Tracht der Knaben und der Jünglinge nach dem Verlassen der Schule ... 349
4. Tracht der älteren Leute ... 351
II. Weibertracht
1. Die Tracht der kleinen Mädchen ... 354
2. Die Tracht der Mädchen in der Tanzschule und die Tracht der gorssen Mädchen ... 357
3. Die Tracht der Bräute und der jungen Frauen ... 359

4. Die Tracht der Frauen vom Mittelalter ... 362
5. Die Tracht der alten Frauen ... 363

Wir Leben zusammen — GYULA NAGY

Marktgang ... 367
Verkehr, Transport ... 369
Mahlen, Schroten in der Windmühle ... 372
Bei den Handwerkern der Puszta ... 378
Leben in den Lesezirkeln
I. Entstehen der Lesezirkel ... 381
II. Organisation der Zirkel ... 385
III. Leben in den Zirkeln
1. Das tägliche Leben der Zirkel ... 389
2. Abhalten von Bällen ... 392
3. Dilettantenvorstellungen ... 398
4. Populärwissenschaftliche Belehrung ... 404
5. Die wirtschaftliche Betätigung der Zirkel ... 405
6. Die Neige des Lebens der Zirkel ... 406
Namenstag ... 407
Kneiperei ... 408
Kirchgang auf der Puszta ... 410

Das Kind und die Schule — GYULA NAGY

Gewöhnen an die Arbeit in der Familie ... 419
Schulgang in die Winkelschulen der Puszta im vergangenen Jahrhundert ... 423
Volksspiele ... 428

Was wir nicht verstehen

Die welt der Vermutungen — SÁNDOR BÁLINT ... 443

Schön, sonderbar, interessant

Was ist das Schöne? — ZOLTÁN NAGY
I. Die Schönheit der Umgebung ... 453
II. Die Schönheit des Menschen: von der Wiege bis zum Grab ... 456
III. Die Schönheit der Arbeit ... 461
IV. Die Schönheit der Gegenstände ... 464
V. Die Bouteillen ... 466
Betyárengeschichten — ANIKÓ S. NAGY ... 489

Die grossen Ereignisse des Lebens — ZOLTÁN BECK

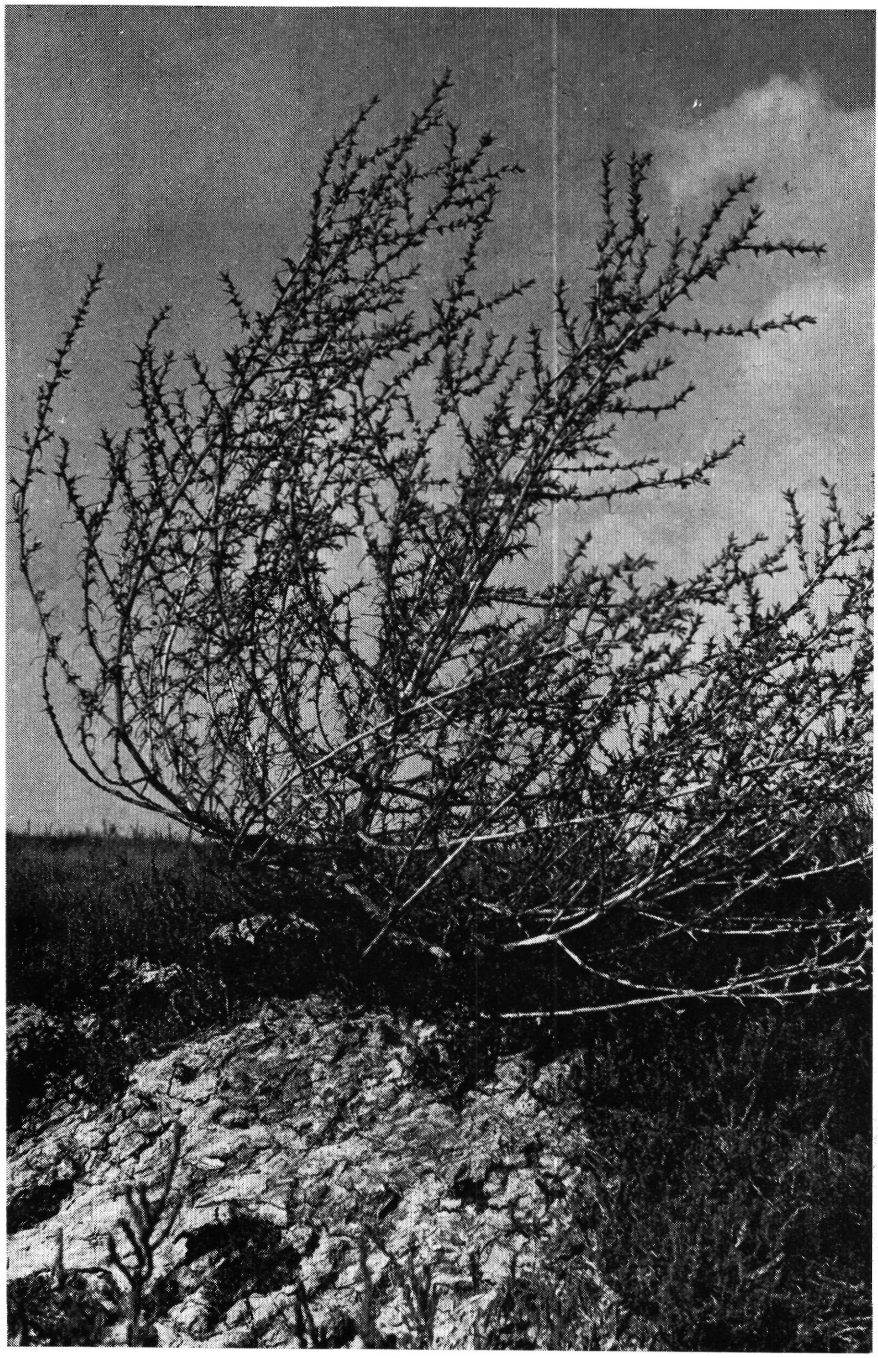
Die grossen Ereignisse des Lebens
I. Geburt und Taufe ... 499
II. Eheschliessung und Hochzeit
1. Vorbereitung für das Familienleben ... 504
2. Die Hochzeit ... 507
III. Beerdigung auf der Puszta ... 519

Lebensschicksale

MÁTÉ GREGUSS der Aeltere, der Pionier — TIBOR SZENTI ... 529
PÉTER KARASZ, der Organisator — TIBOR SZENTI ... 537
„Schmucker" MACZELKA, der Sonderling — GYULA NAGY ... 541
SÁNDOR GYŐRI DANI, der Bodenerwerber—VILMOS JUHÁSZ NAGY— GYULA NAGY ... 547
IMRE RÓZSA, der Liederdichter — LÁSZLÓ ELEK ... 553

Der Verfall der Bauernhöfe — TIBOR SZENTI ... 563
Datenübermittler ... 567
Lebenslauf der Mitarbeiter ... 569
Nachwort — ... 577
Sachverzeichnis — MIHÁLY HAJDÚ—H. ZSUZSA GULYÁS ... 587
Fremdsprachige (englische deutsche,) Auszüge ... 631

KÉPEK



1. A Puszta jellegzetes növénye a *barlangó*. Őszre kiszárad, a szél gyökerestől kitépi és görgeti a Pusztán



2. A Fehértó omladékos partja

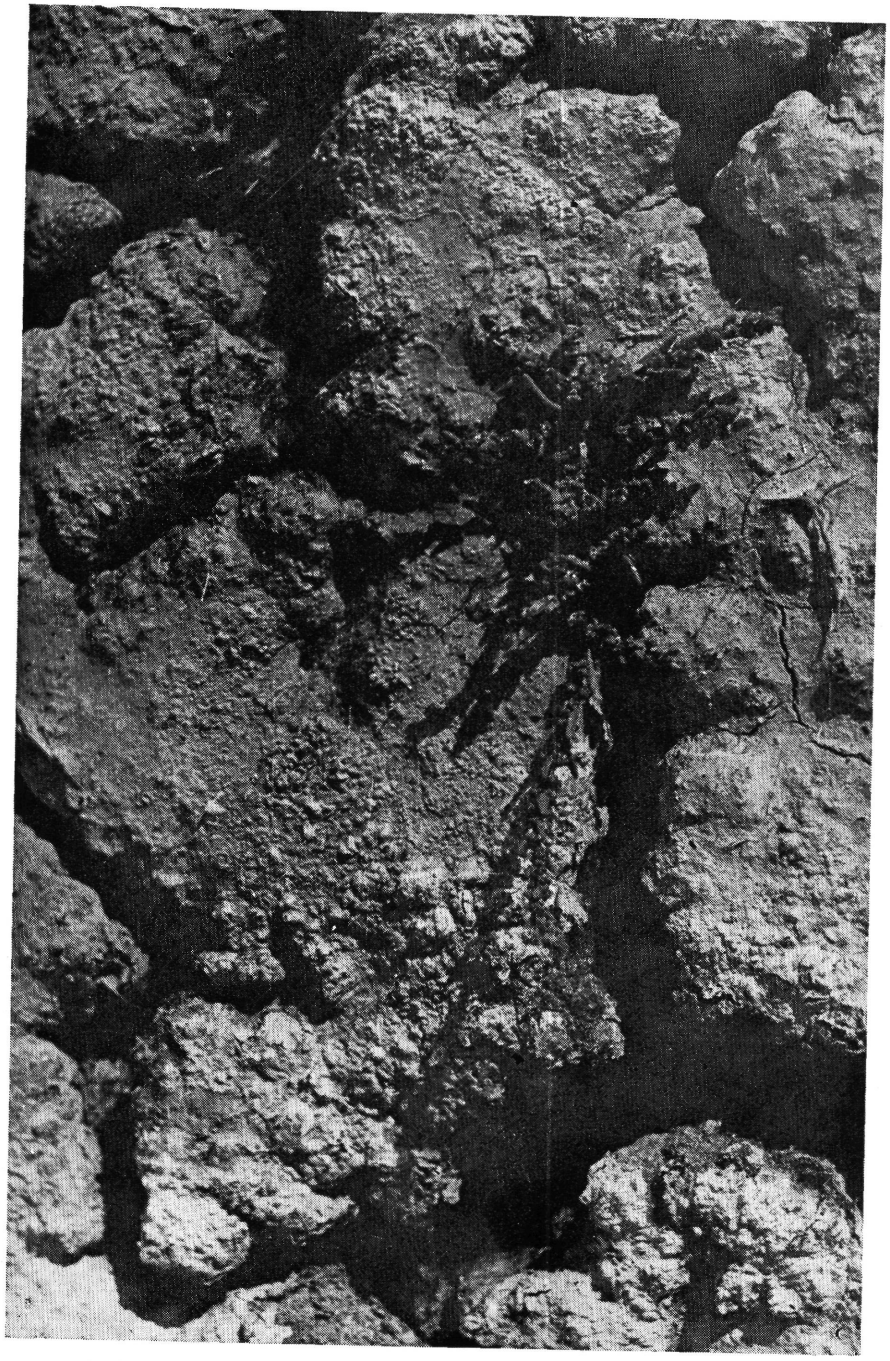




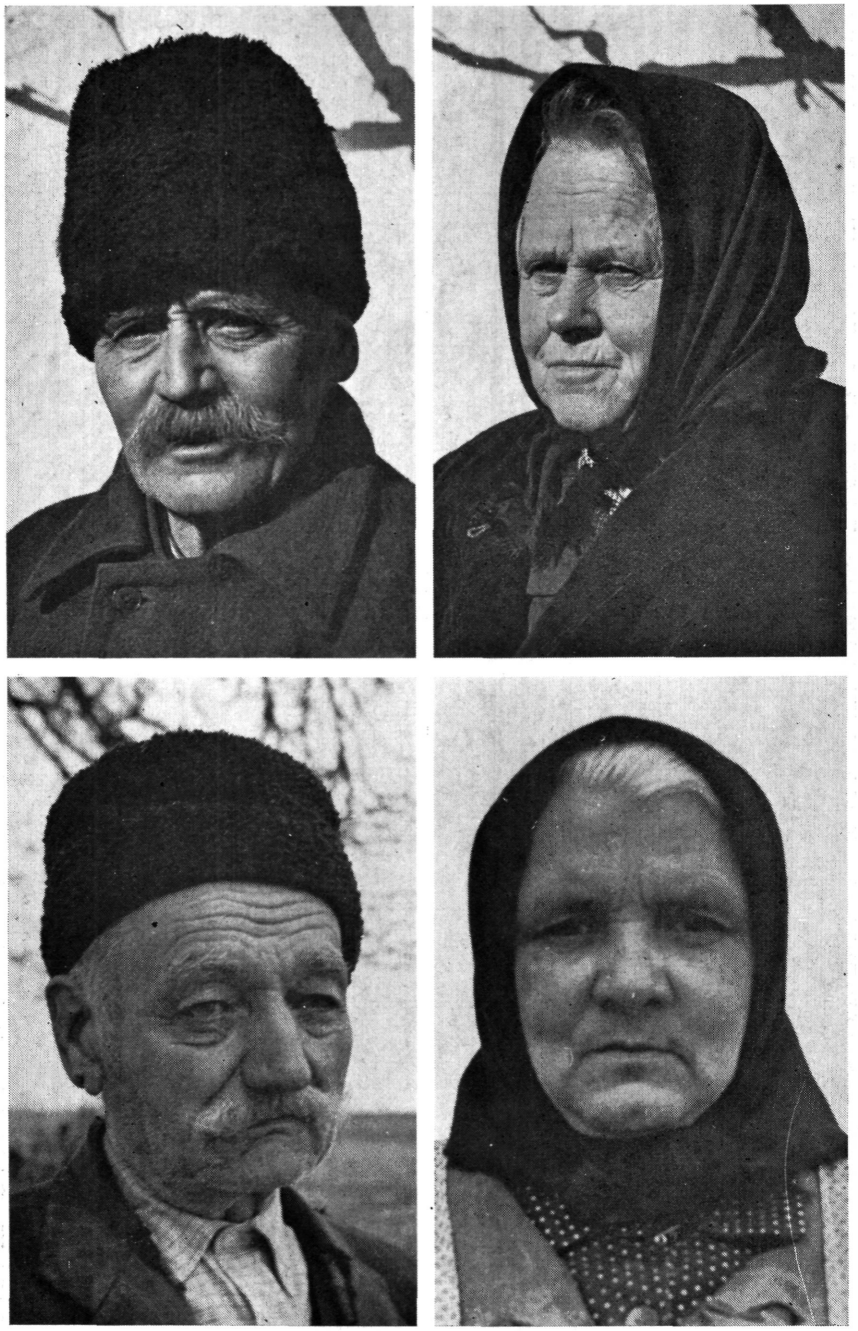
3—4. A tó sokféle vízimadár gyülekező helye



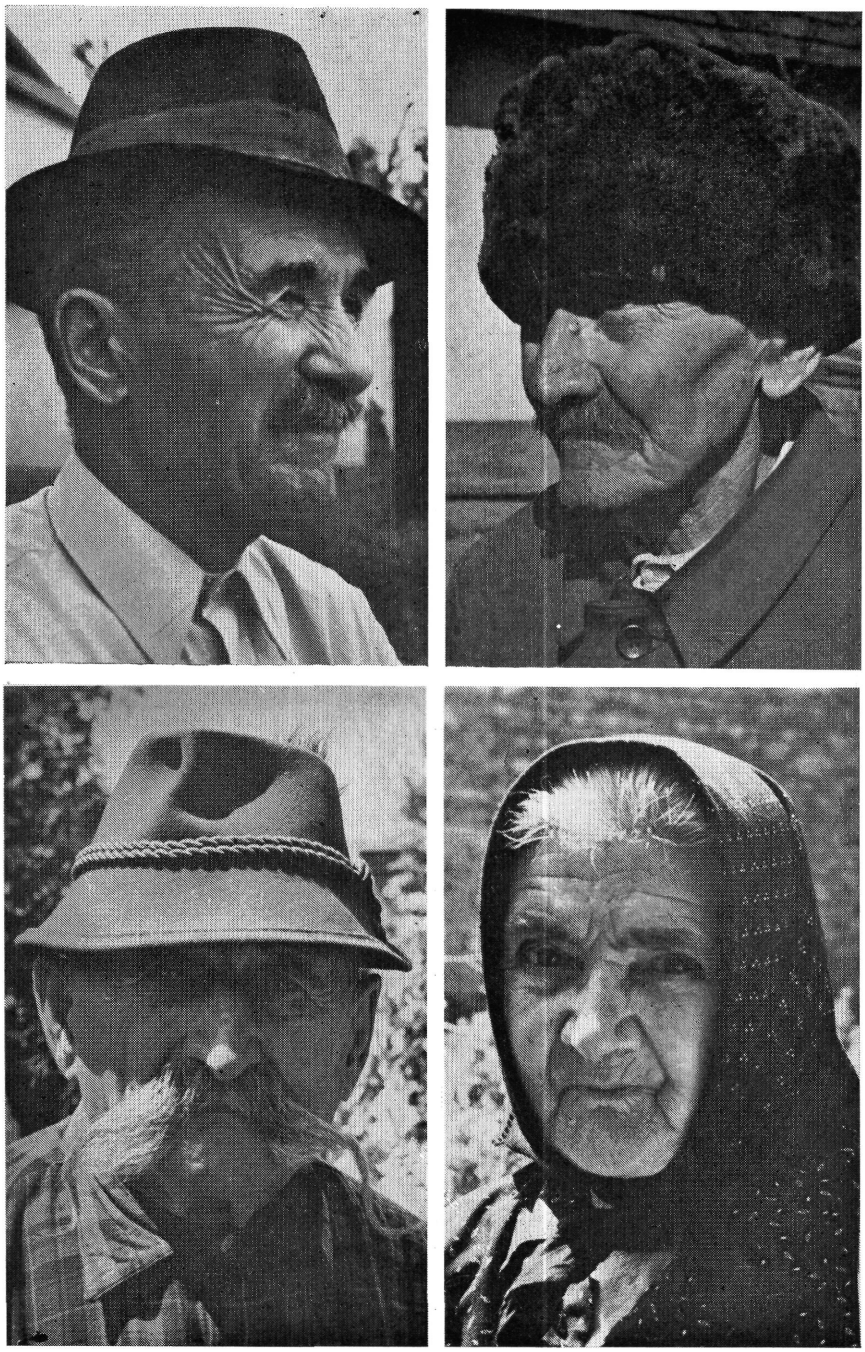
5. A sekélyvizű tavon száraz nyáron át lehet lábalni, majd később teljesen kiszárad



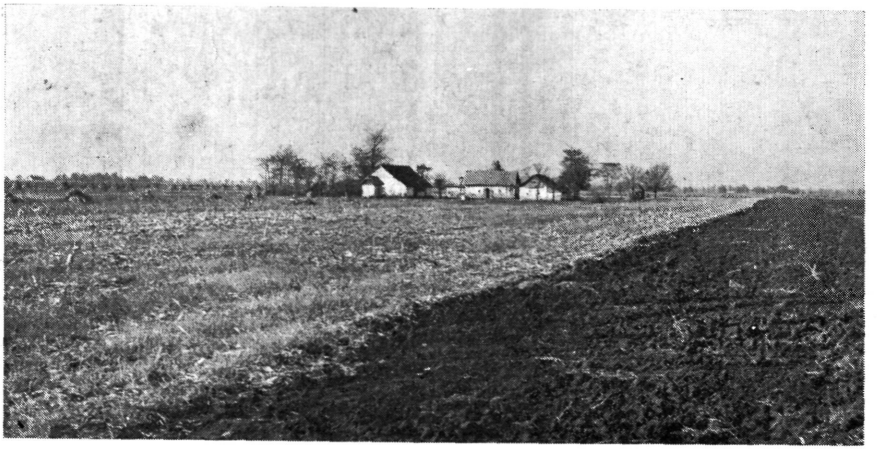
6. Forró nyárban nemcsak kiszárad a tó, hanem a feneke meg is repedezik

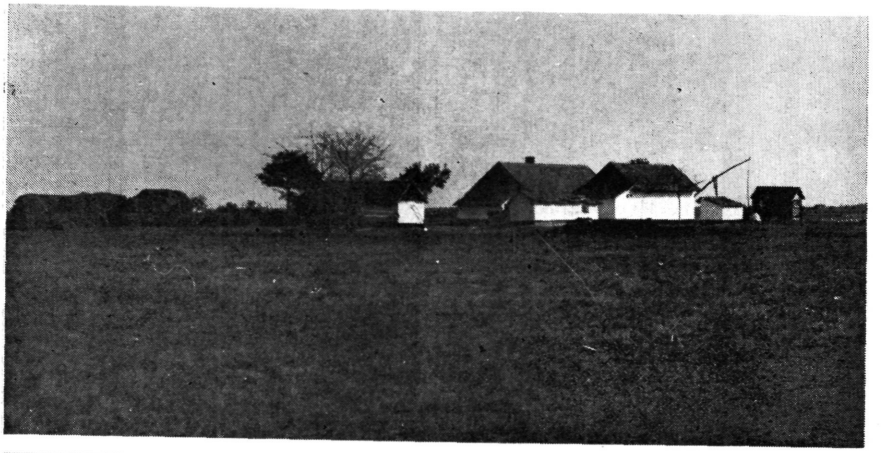


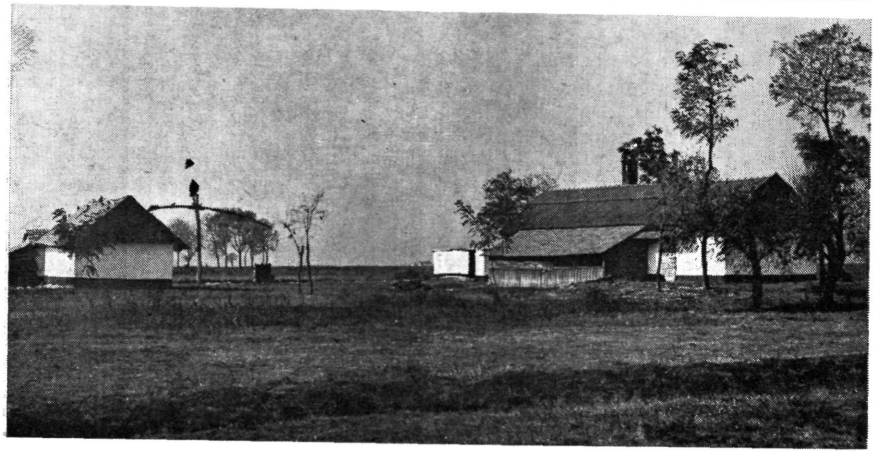
7—10. Arcok a Pusztáról



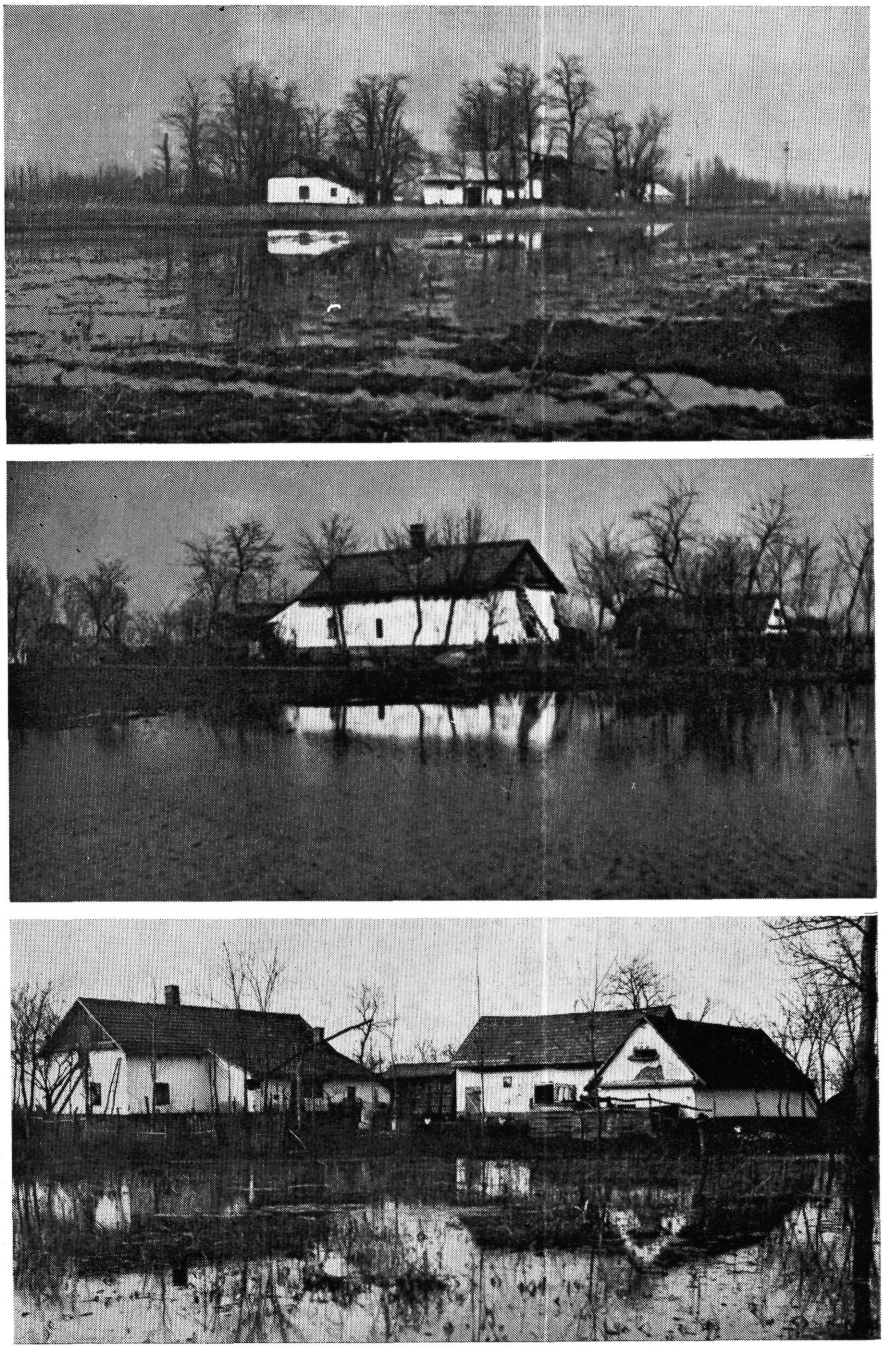
11—14. Arcok a Pusztáról







15—17. Tanyák a Pusztán

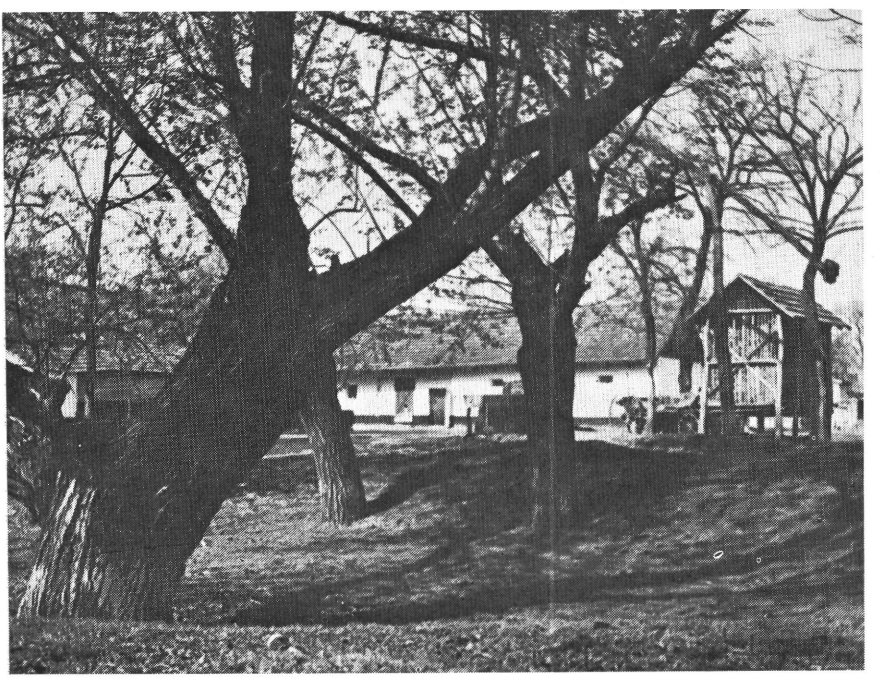


18—20. Tavasszal összeszalad a víz a tanyák mellett



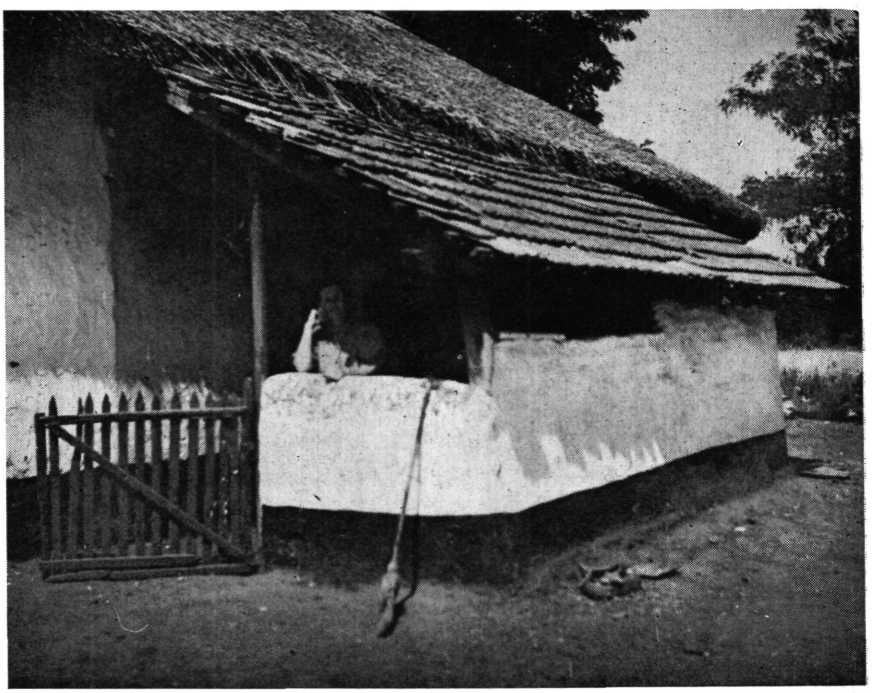
21—22. Tatársáncon a jó földön a tanya a fák között bújik meg



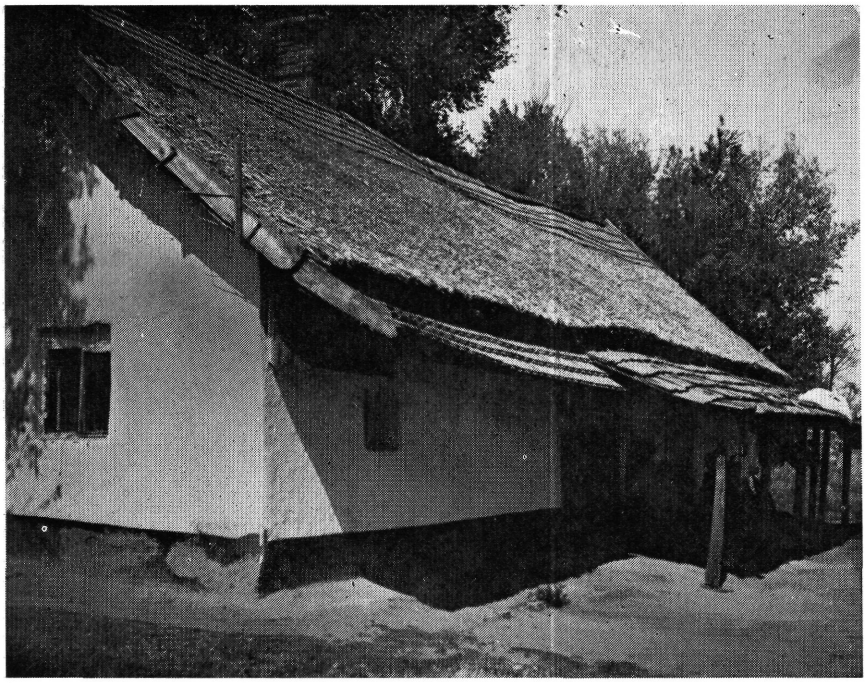


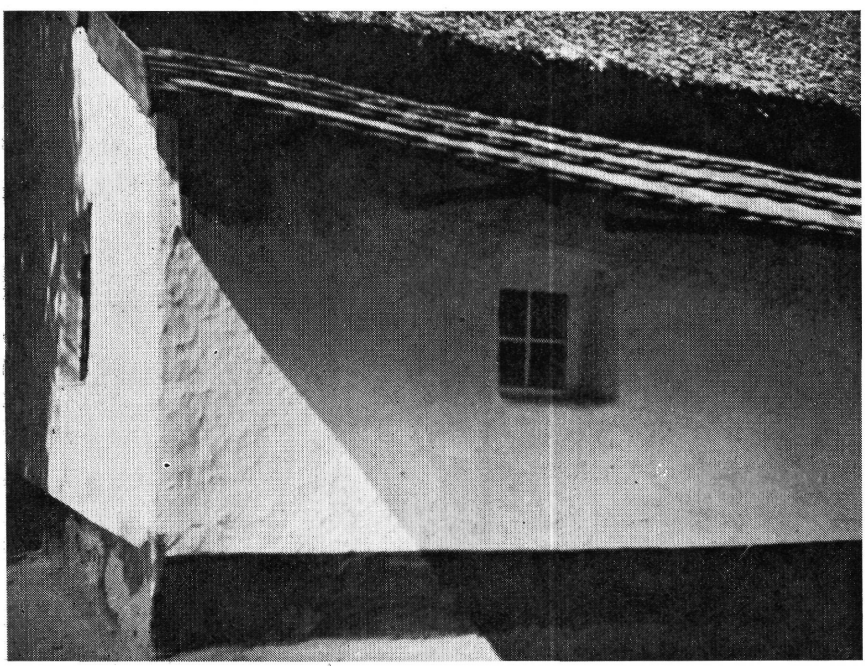
23—24. A nagy fák alatt a fehérre meszelt épületek romantikus hangulatot árasztanak





25—26. Kakasszéken akad még *kanfaros* tanya, de a bejárat elé már *ereszajját* építettek



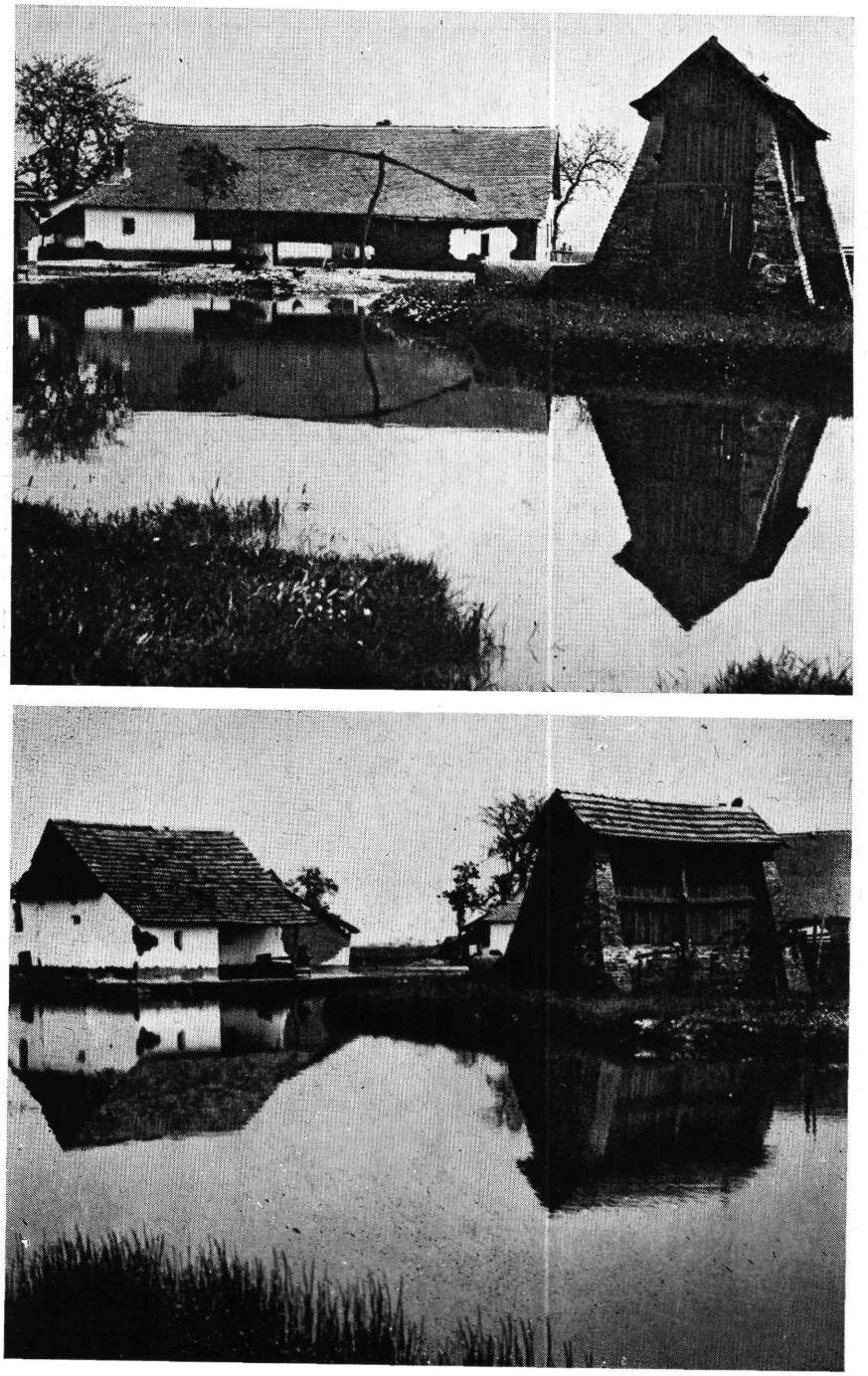


27—28. Az egyik ablak még megmaradt eredeti állapotban





29—30. A Füvesi-tanya homlokzata díszes, de a birkahodály mögött a hátranyíló lóállás egyszerűbb kivitelű



31—32. A Füvesi-tanyán a kukoricagóré egészen erődszerű benyomást kelt



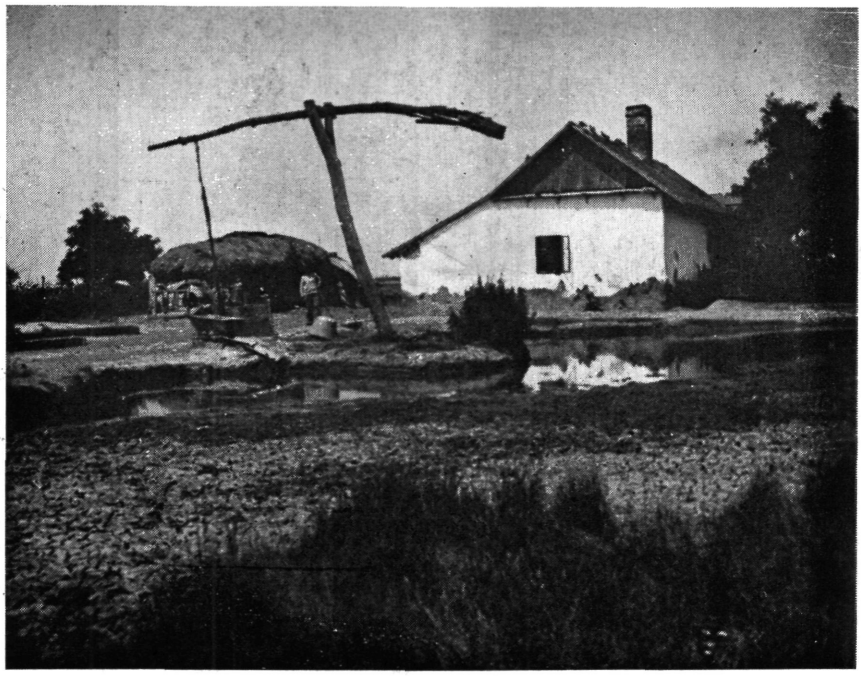


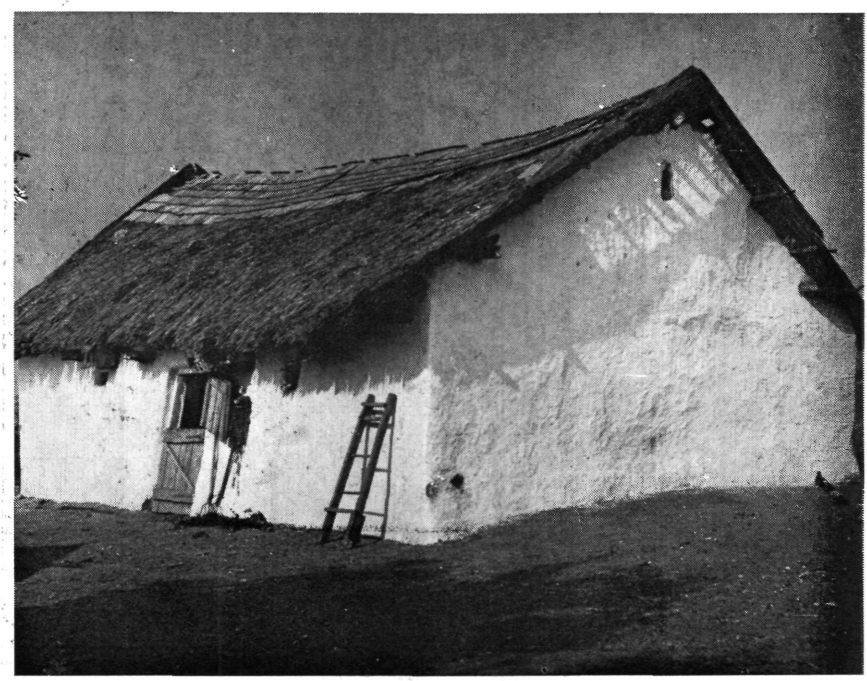
33—34. A Füvesi-tanyán külön épület a ló- és a tehénistálló s az utóbbihoz kocsiszínt és sertésólat is „ragasztottak"



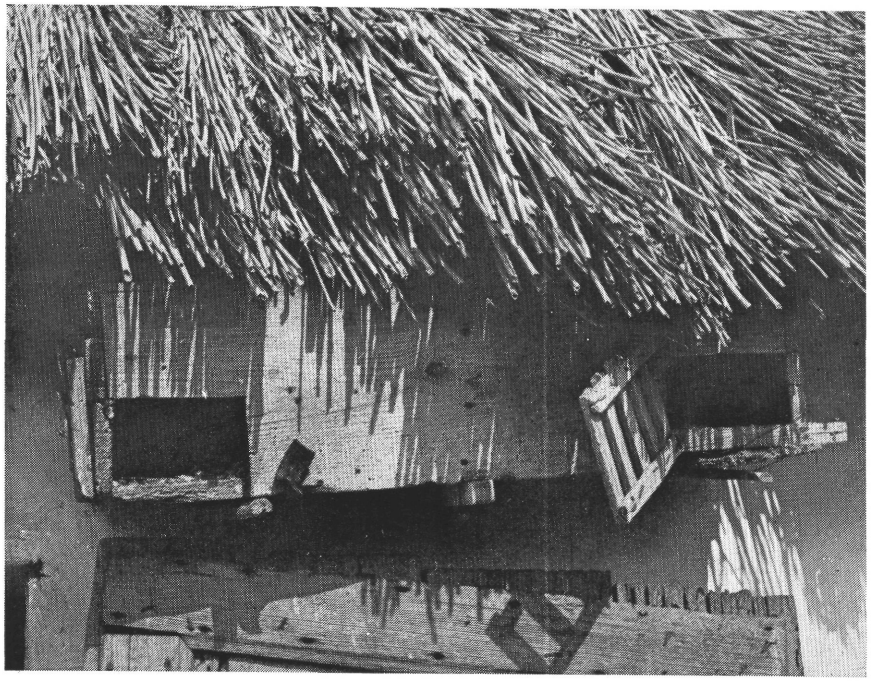


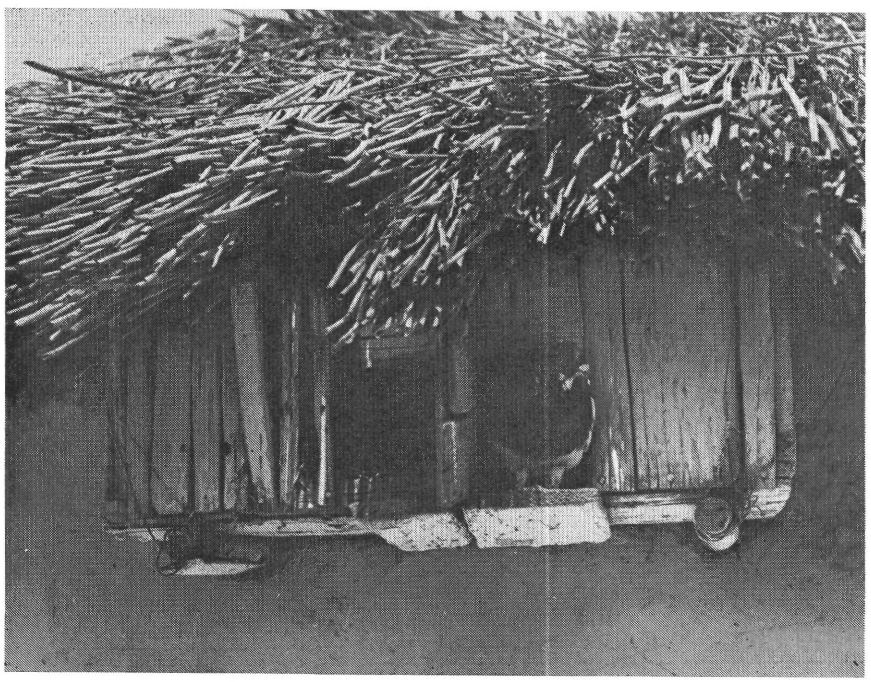
35—36. Fecskésparton is a kisgazdaságoknak több gazdasági épületre volt szüksége: hombár a lóállással és kocsiszínnel; sertésól





37—38. A szikes földön ritka az a tanya, ahol árnyékot adó fa is vaň

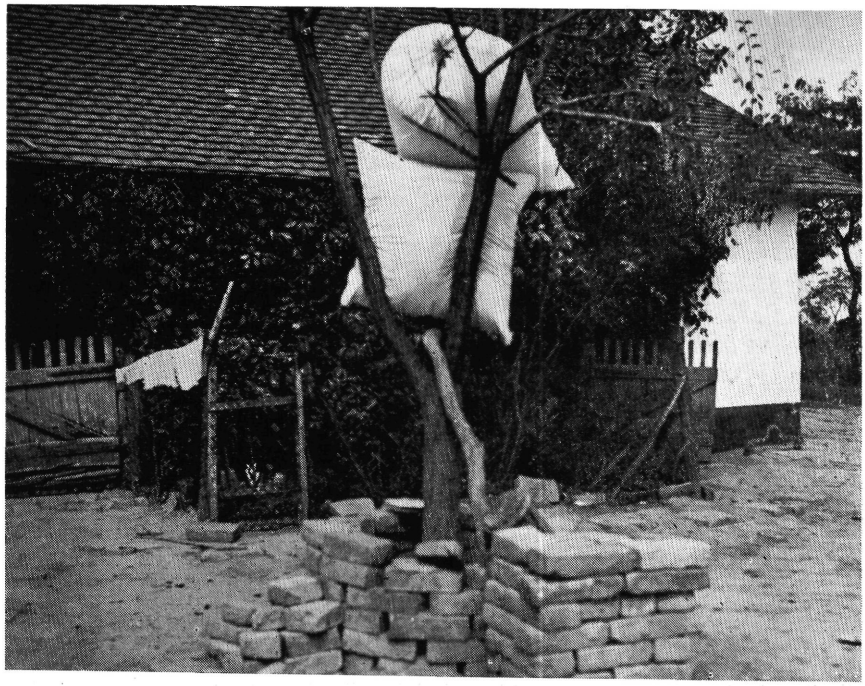


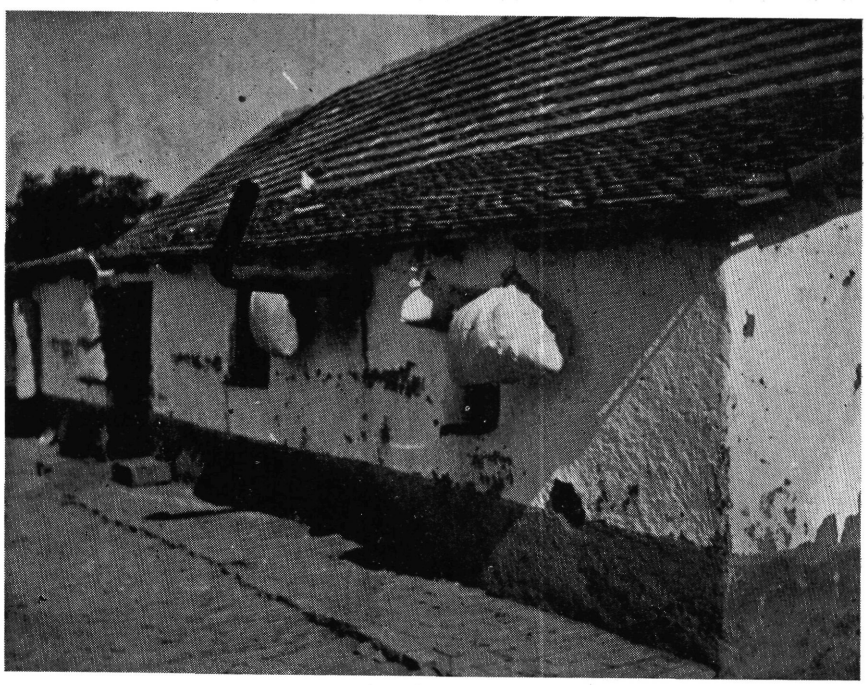


39—40. Sok tanyán ott találjuk az istálló ereszete alatt a galambfészkeket



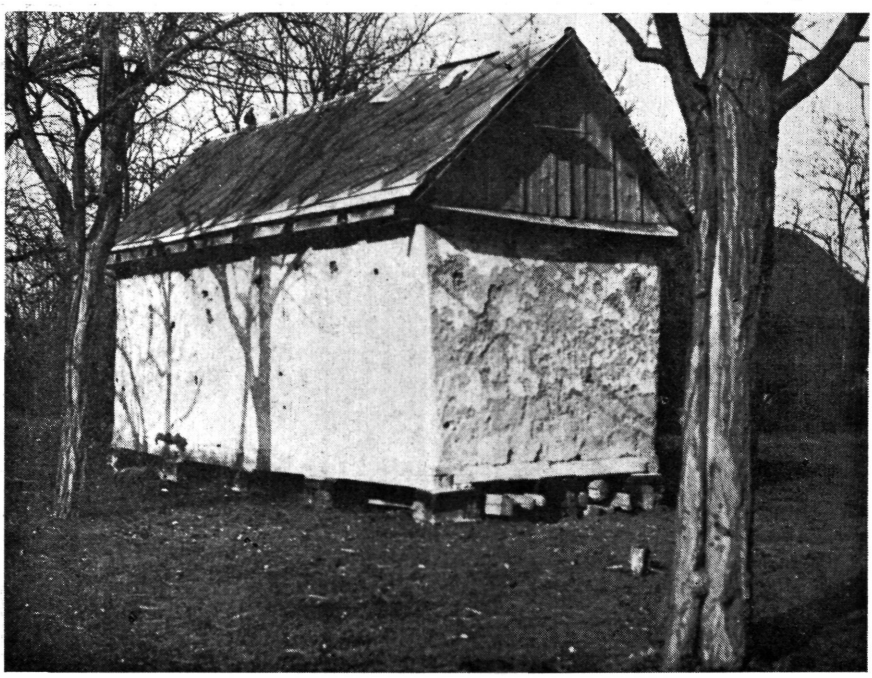
41—42. A nyári kiskonyhát sokszor a tanya végéhez „ragasztották", gyakran rangosabb épületben kapott helyet s akkor a kemence kívülre került





43—44. A liba- és kacsatollat jól ki kell szárítani



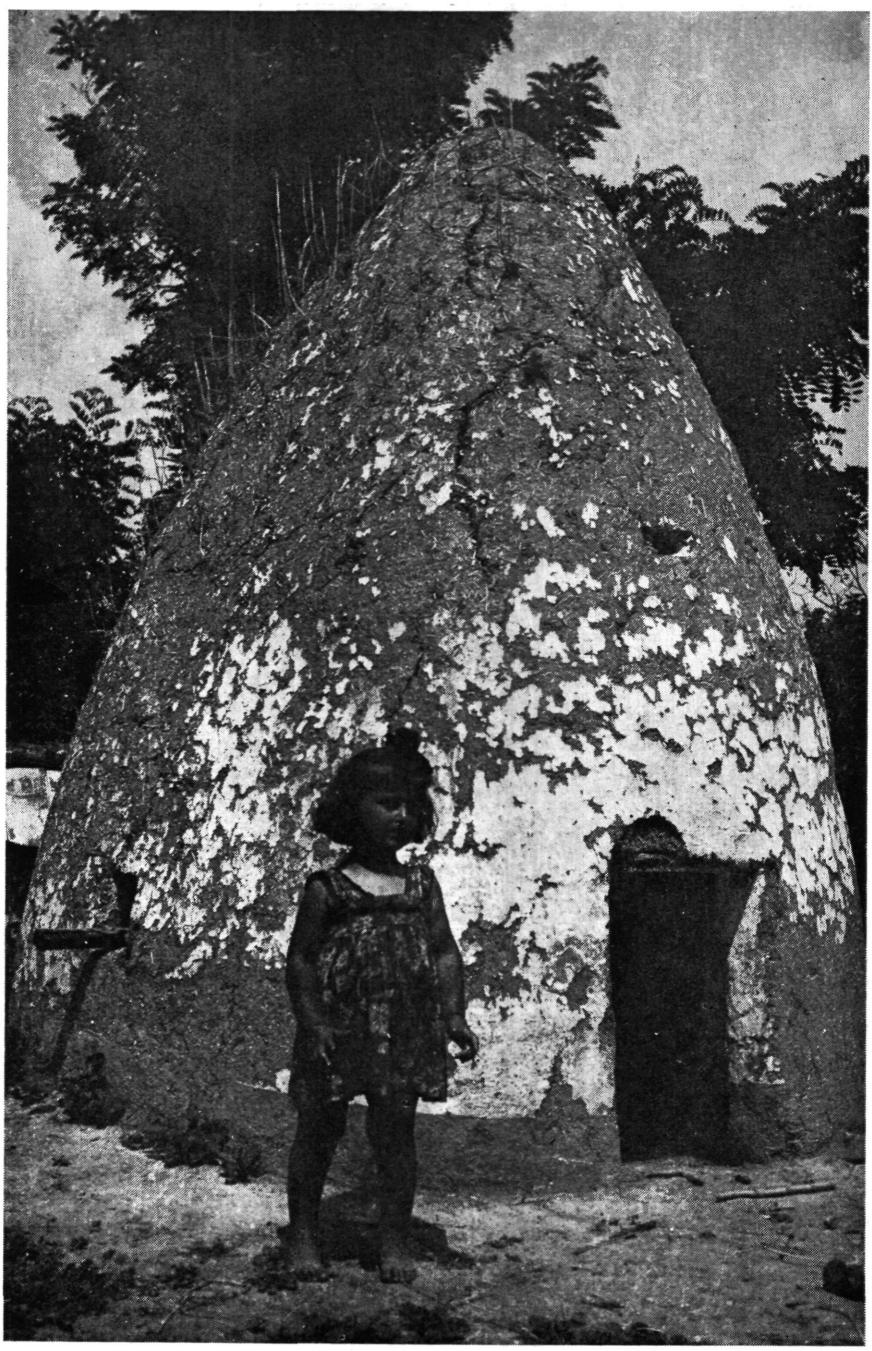


45—46. A gabonatárolására szolgáló *hombár* falát gyakran fűzvesszőből fonták, ritkán lécből készítették. Más helyre is húzathatták

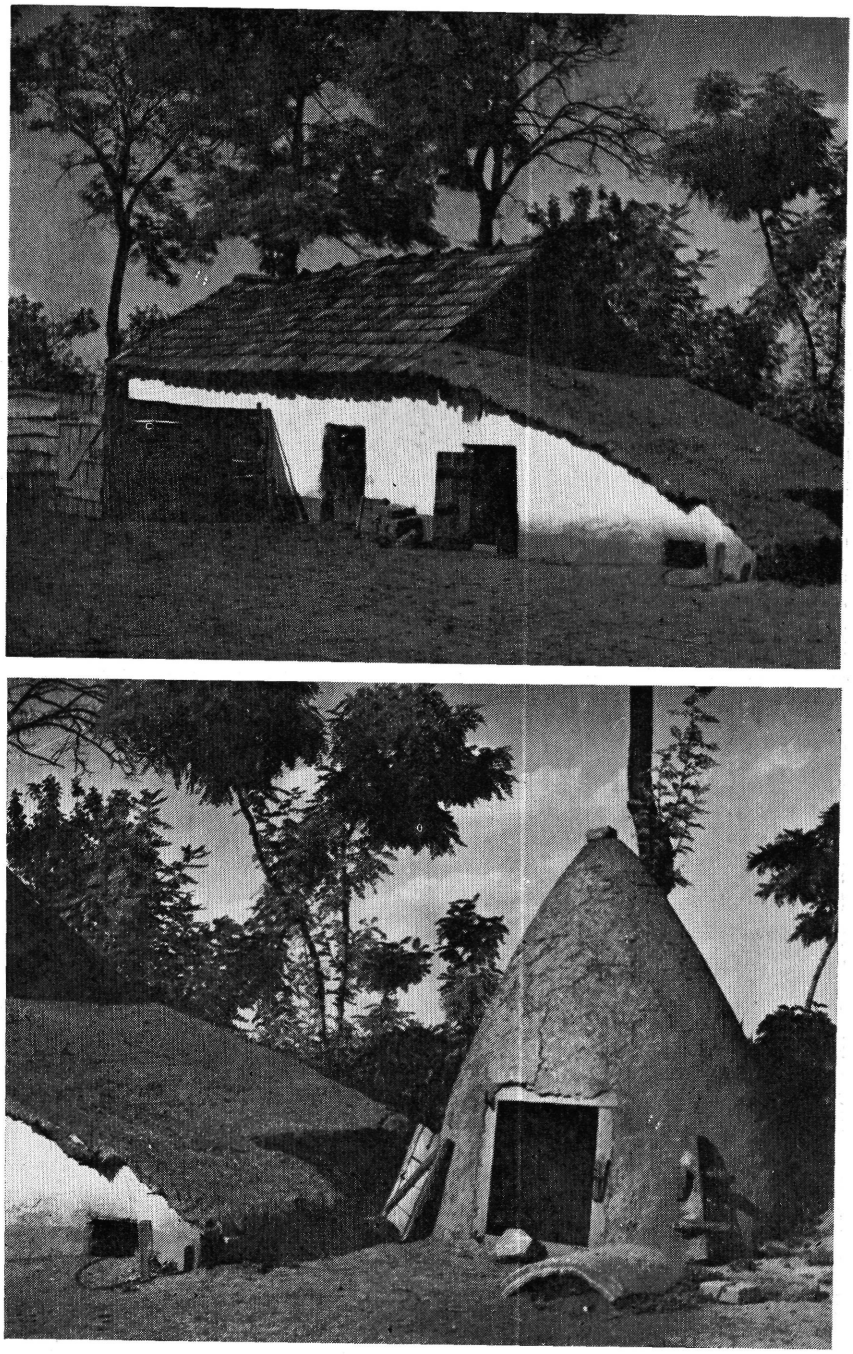




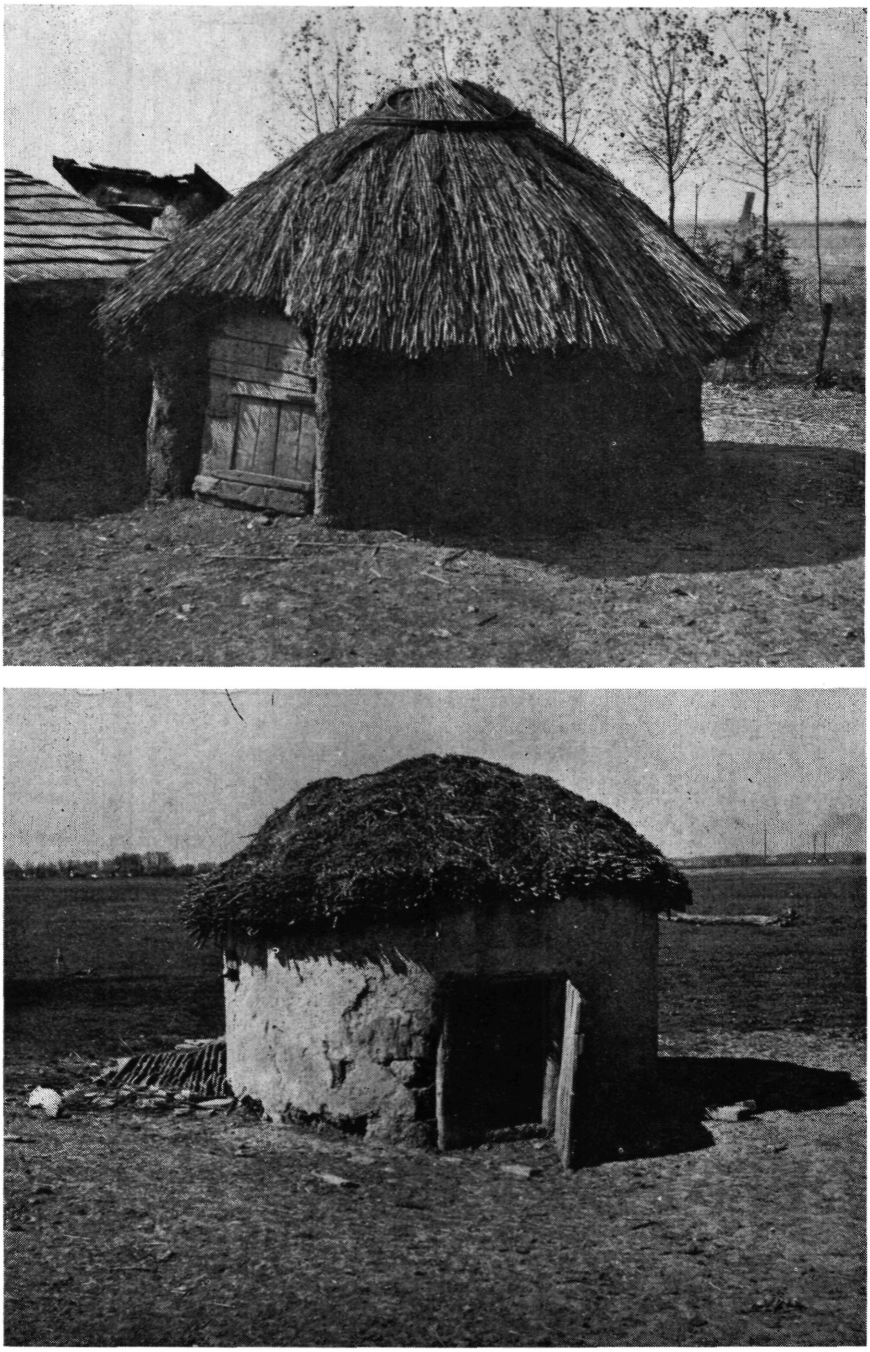
47—48. Néhol a galambok a kocsiszín padlásán fészkeltek



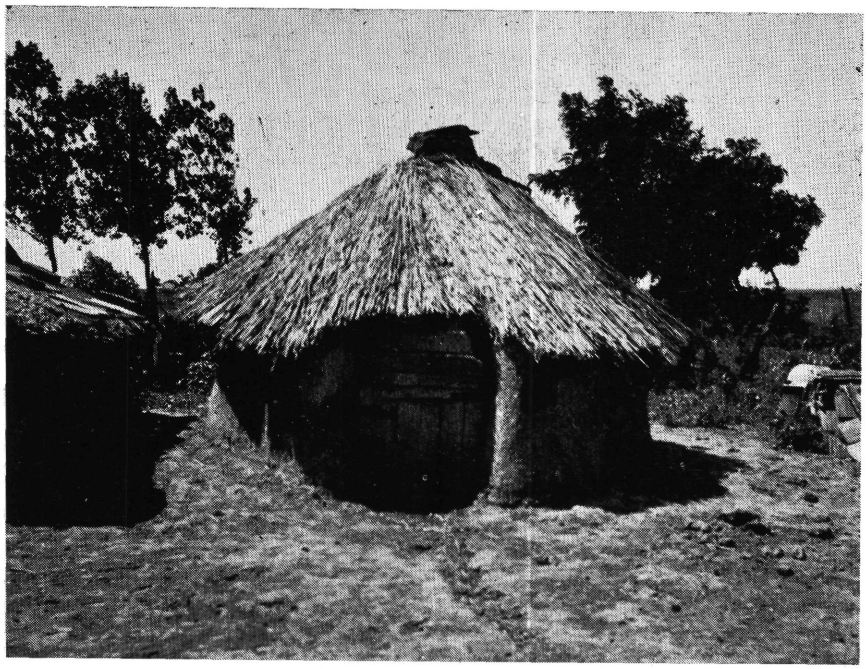
49. Igen távoli múltat idéz a *kerekól*, évente kiégethették és meszelték, így nem tetvesedtek meg benne a baromfiak

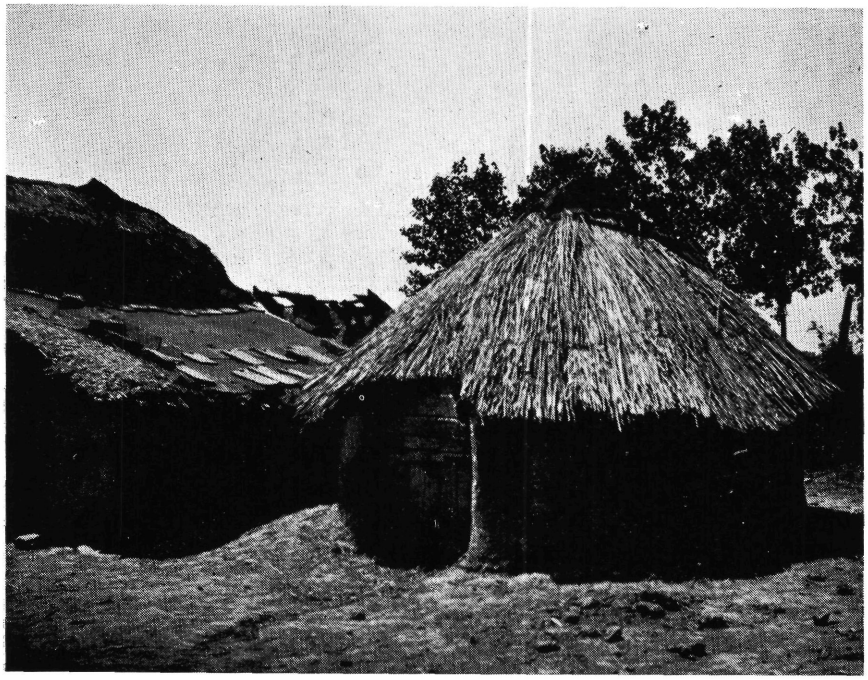


50—51. A kerekólat itt füstölőnek is használták. A rangosabb ólhoz még féltetős ólat, sőt ehhez még kutyaházat is „ragasztottak"

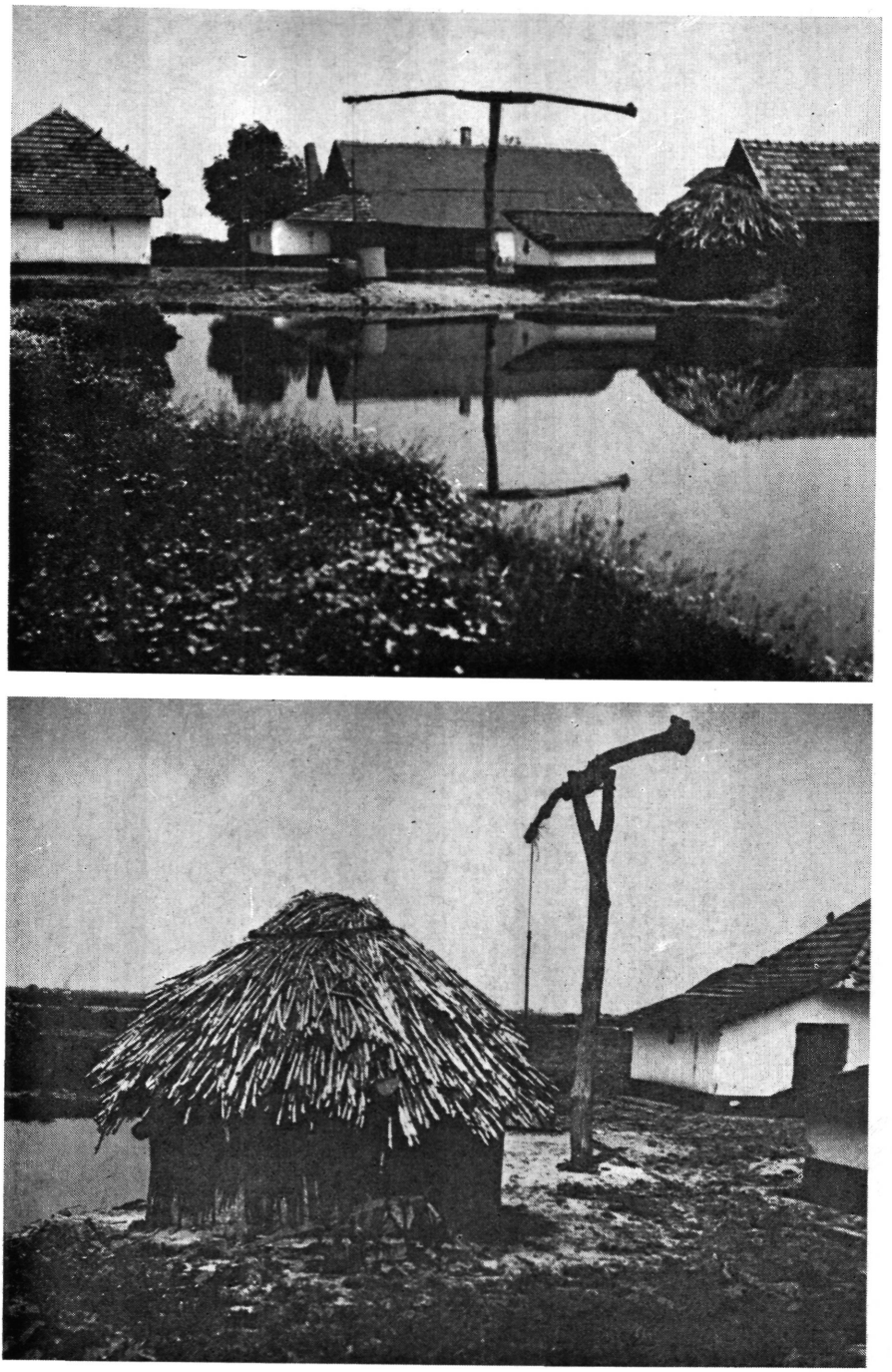


52—53. A kerekólnak többféle változata is akad...

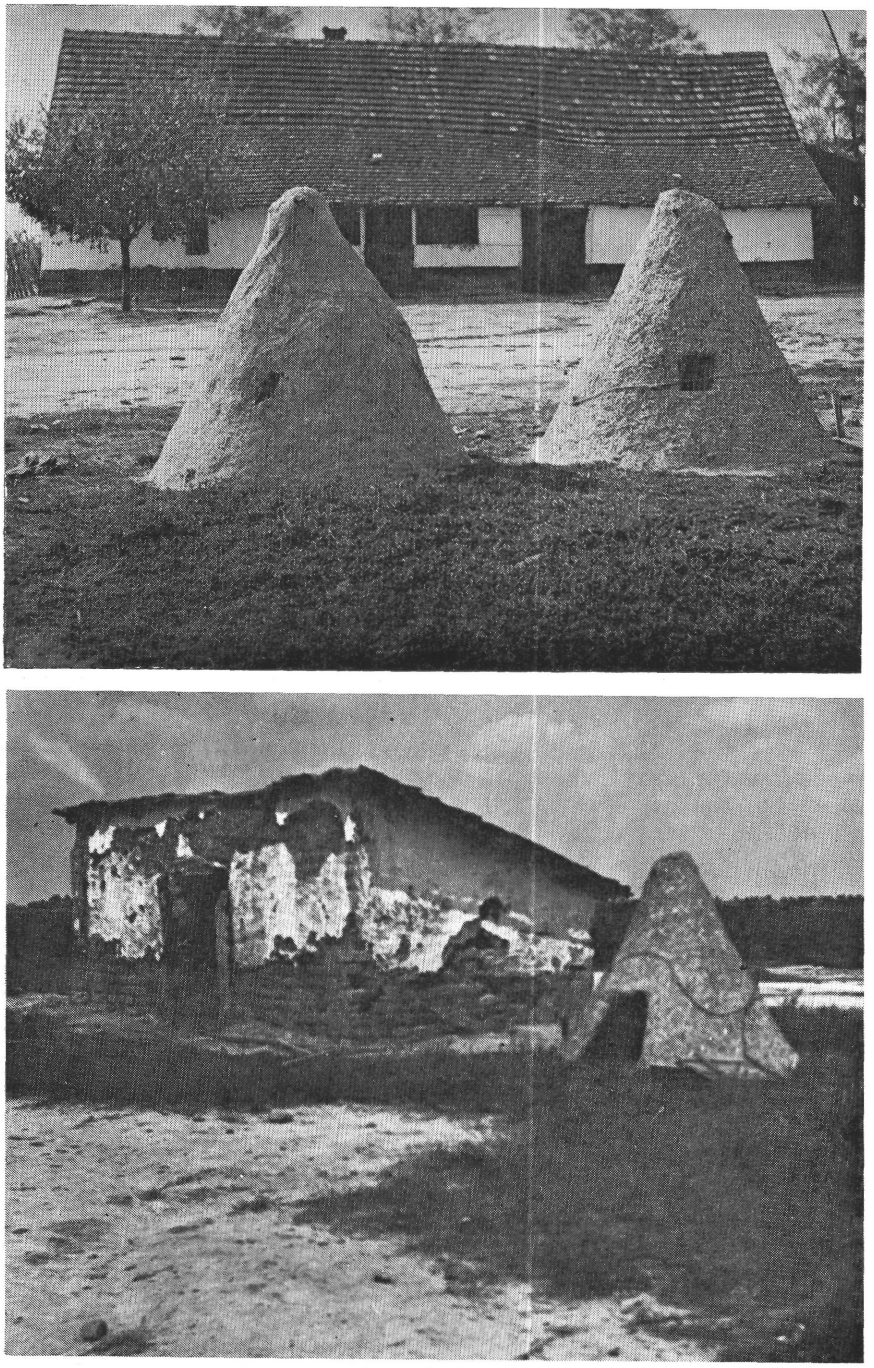




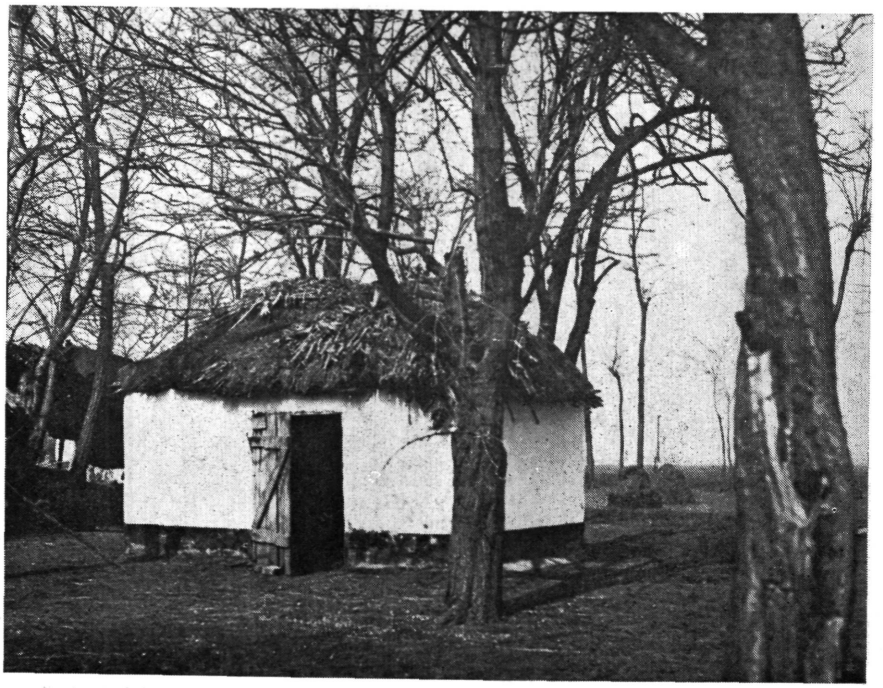
54—55. ... bár ezek ma már nagyon ritkák



56—57. A kerekólban disznót, vagy libát tartottak

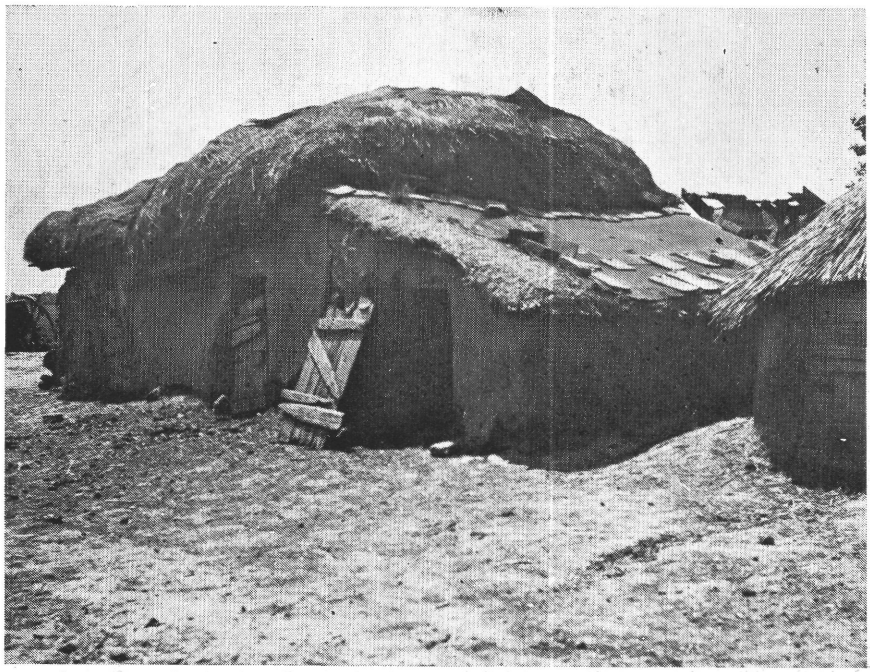


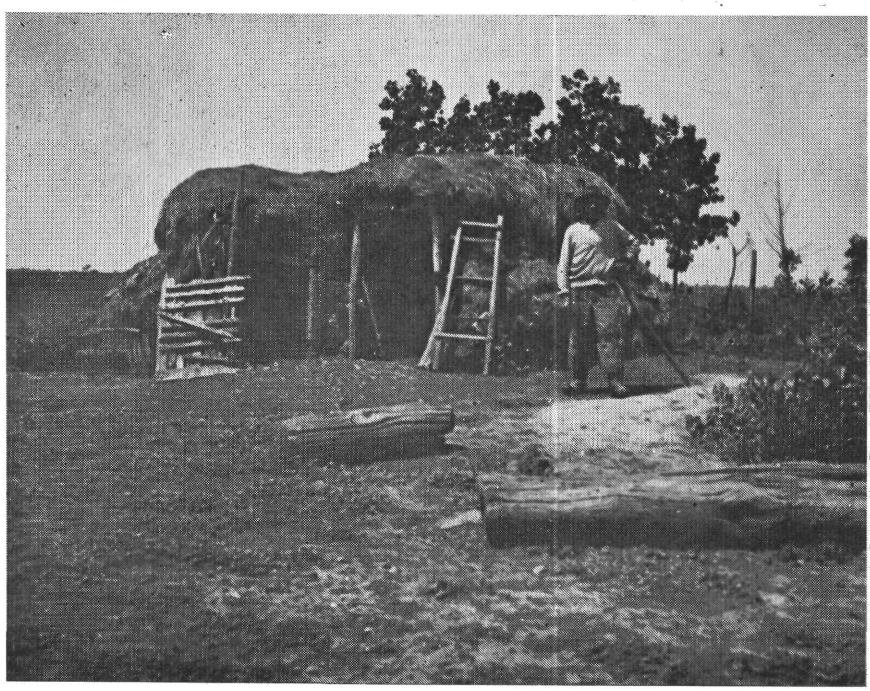
58—59. A kisebb kerekólakat asszonyok rakják sárból egy-egy *tyúkajja* részére



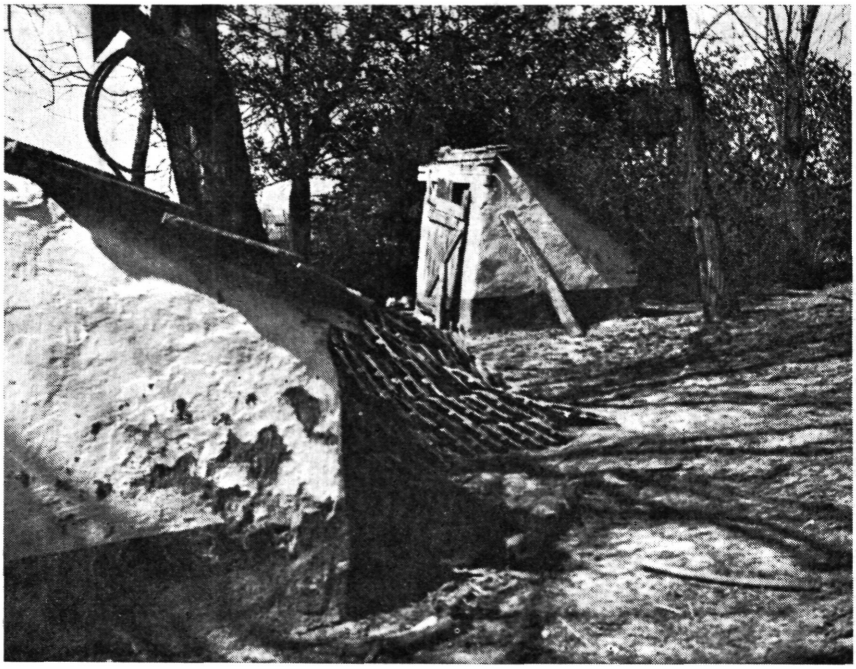


60—61. Cinkuson még találunk *gasztetős,* tetőváznélküli ólakat



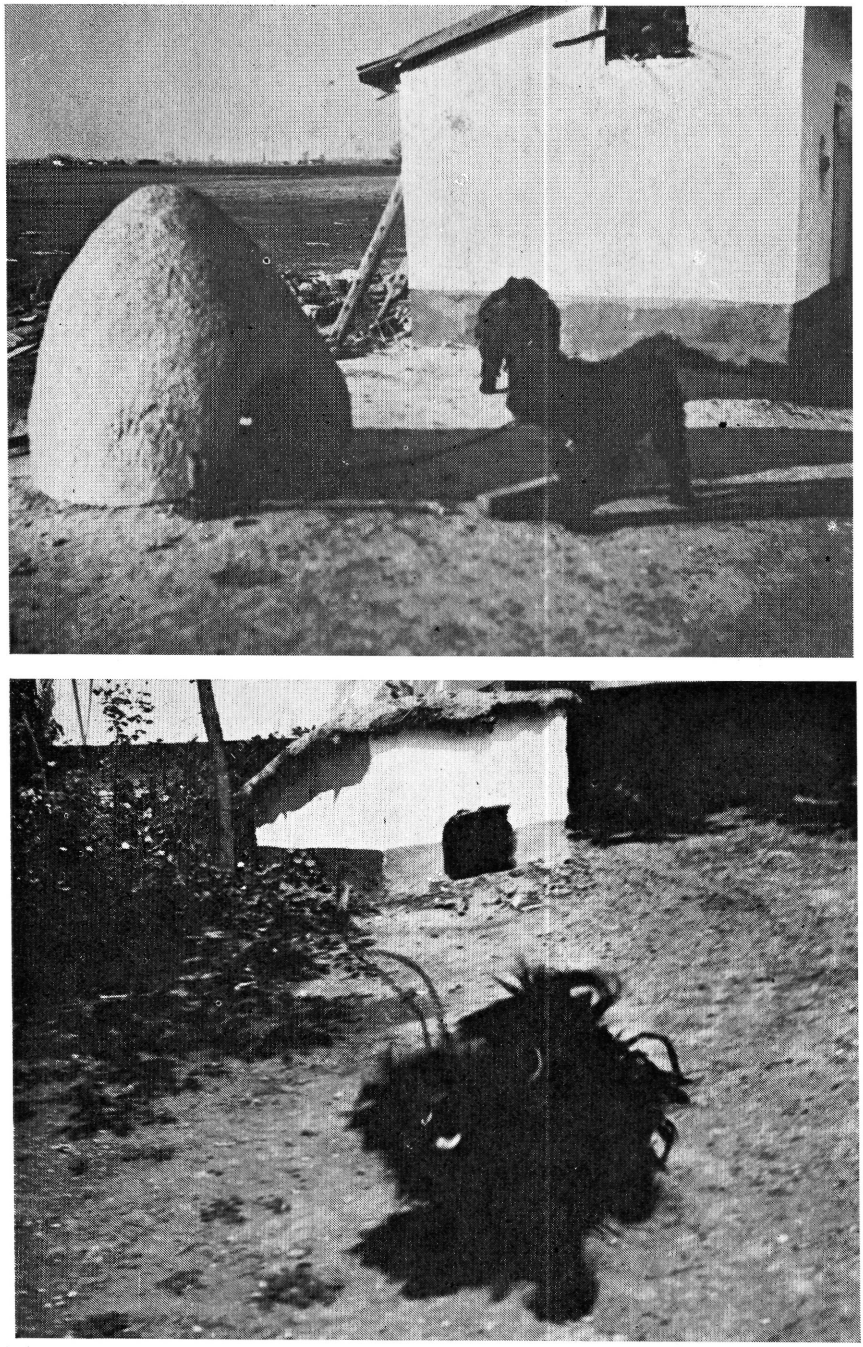


62—63. Az ólak sokszor nagyon primitív építmények, néha a szalmakazalba vájták

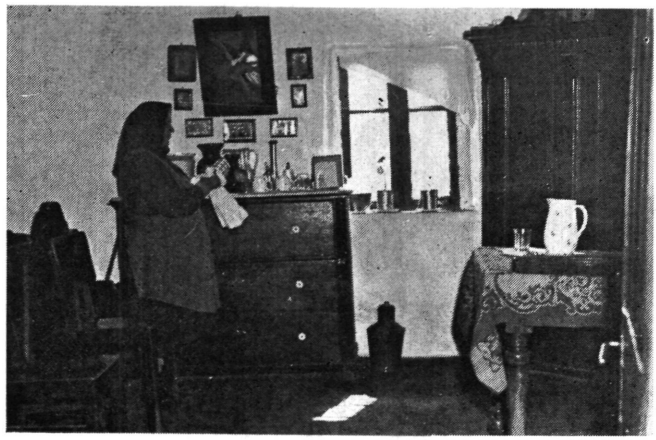


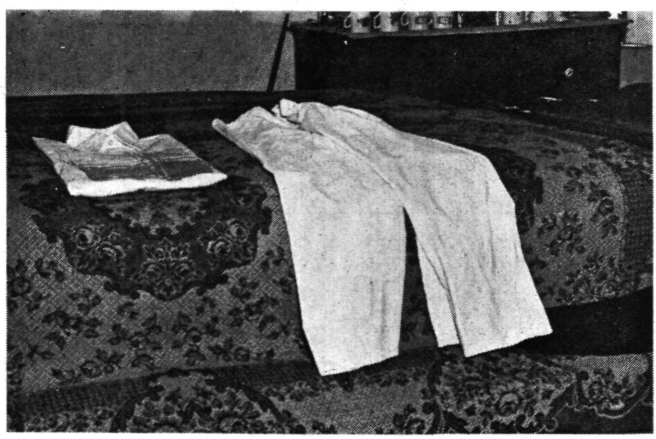


64—65. A tanya mögött eldugottan lapul az elhanyagolt *pityöre*, az árnyékszék



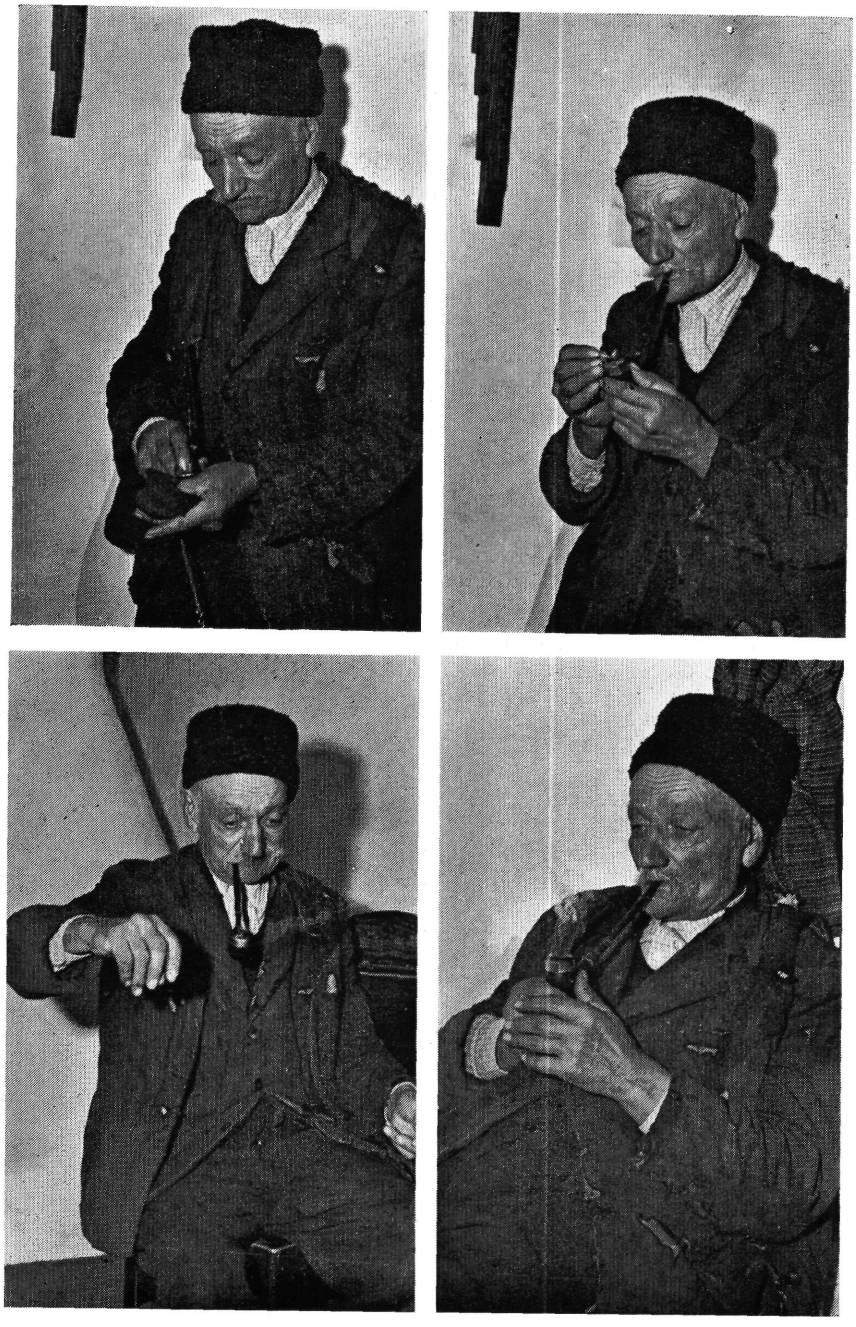
66—67. A kutyaól többféle s ez is lehet kerek







68—70. A szoba sokféle feladatot lát el. A gazdaasszony kikészíti a tiszta fehérneműt az urának

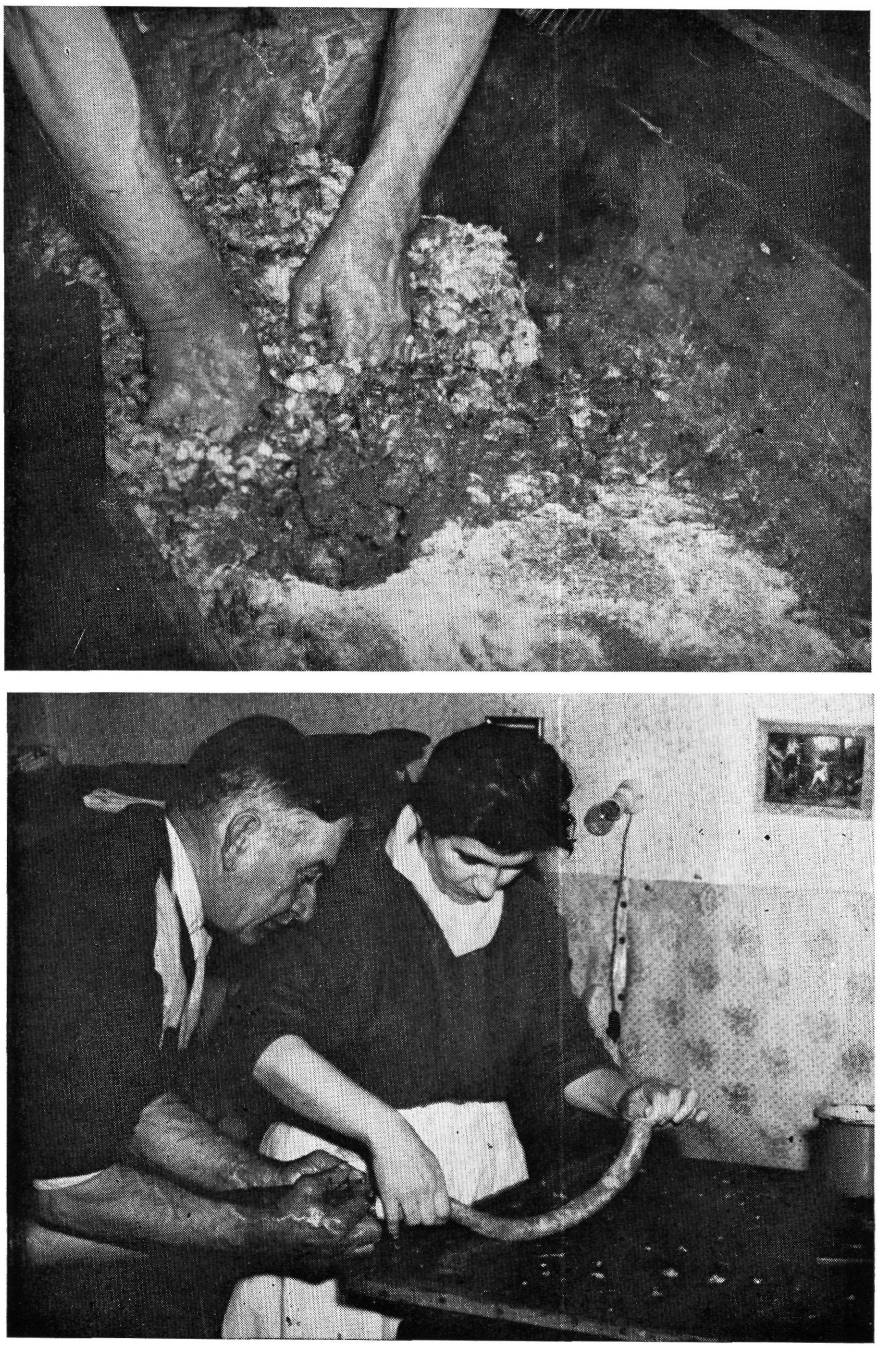


71—74. A pipázó

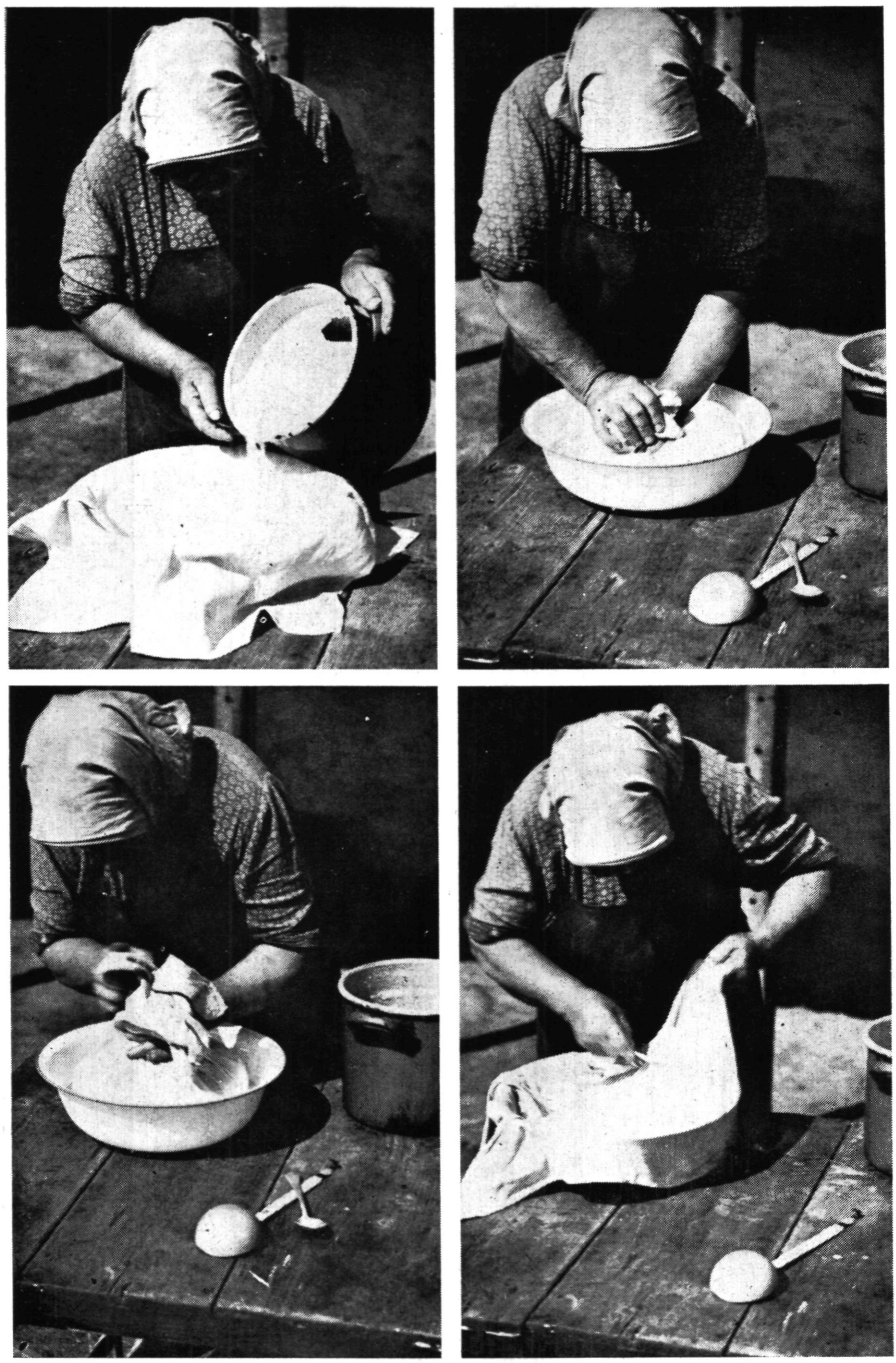




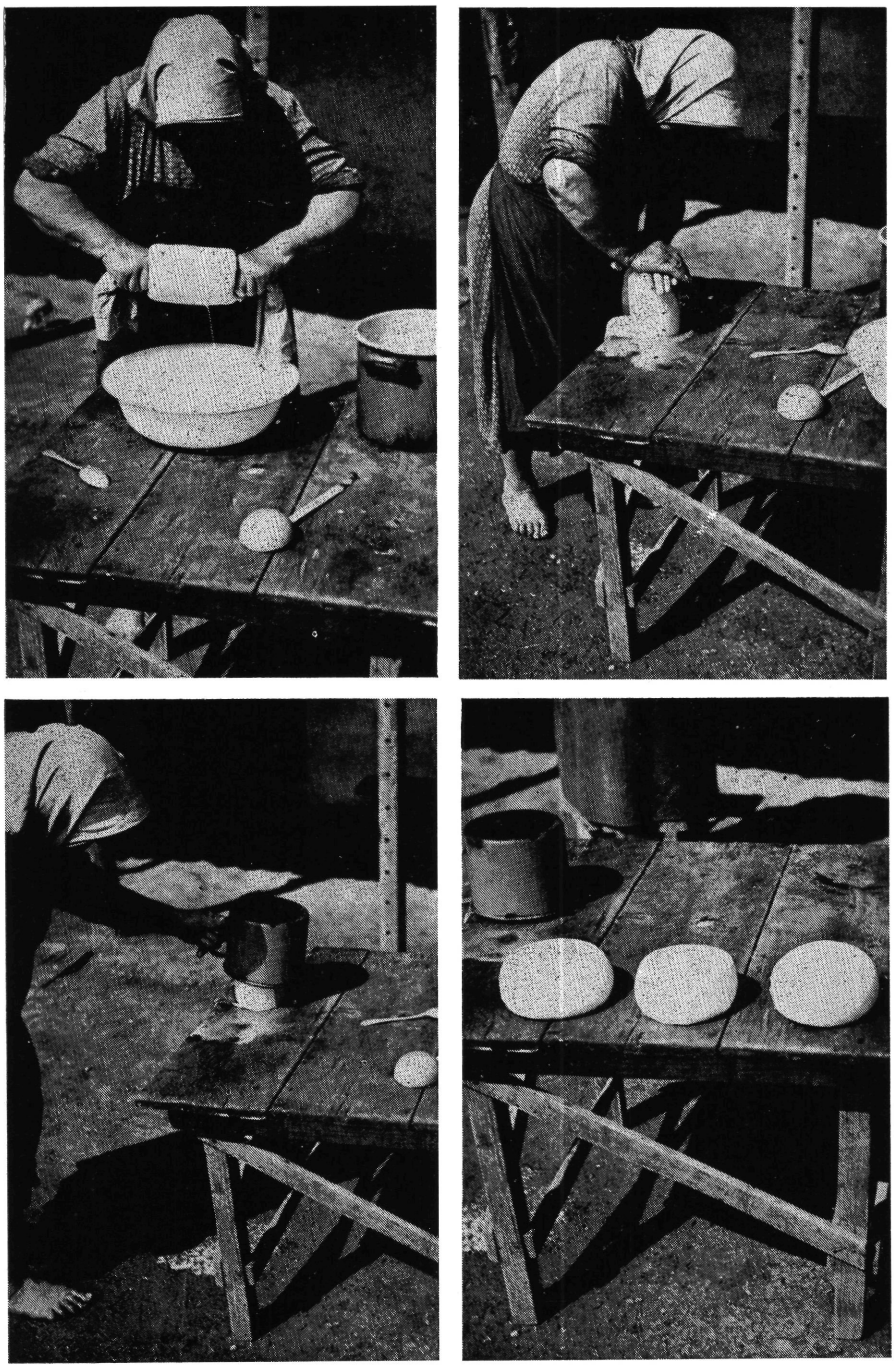
75—76. A kenyér mellett a zsír és a szalonna a tanyai lakosság legfontosabb tápláléka, ezért karácsonytájt disznót vágnak



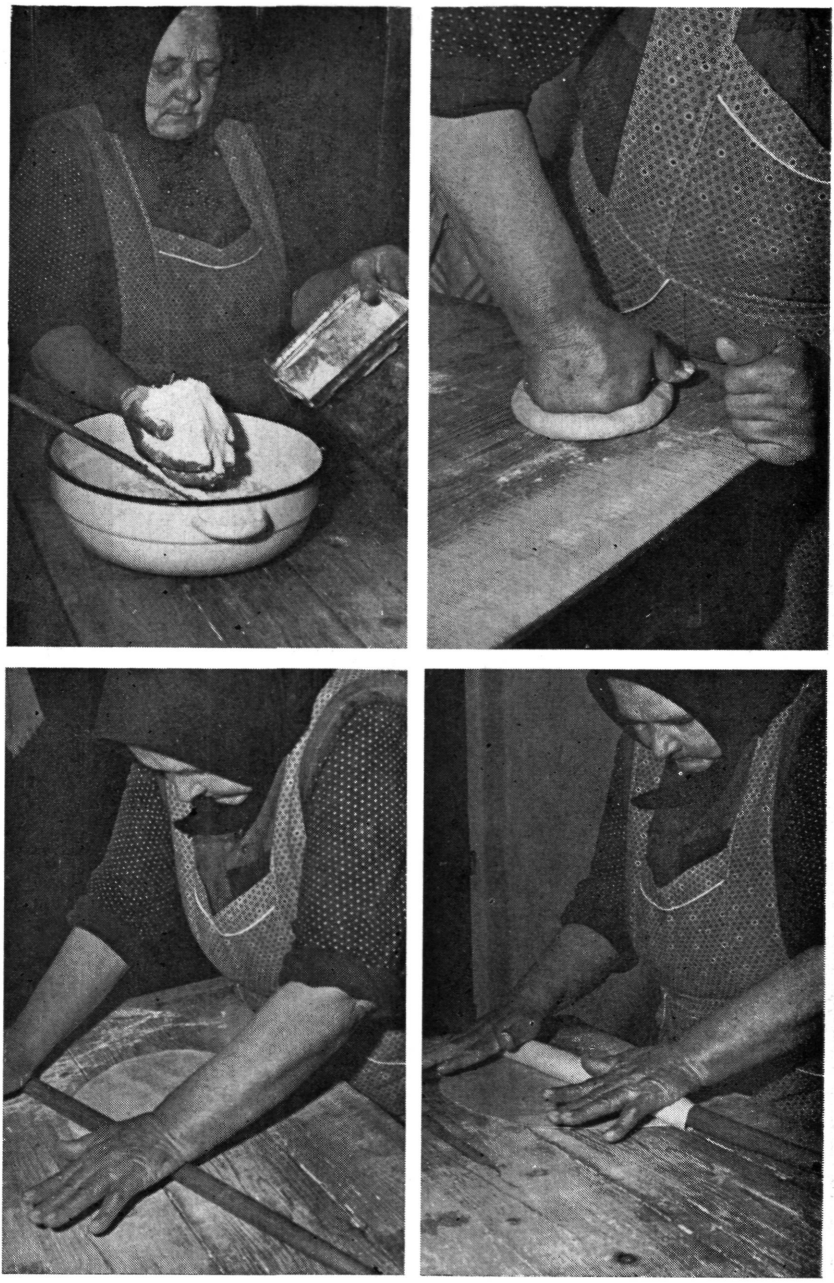
77—78. A disznóölés eseményszámba megy a családban s a végén tort ülnek



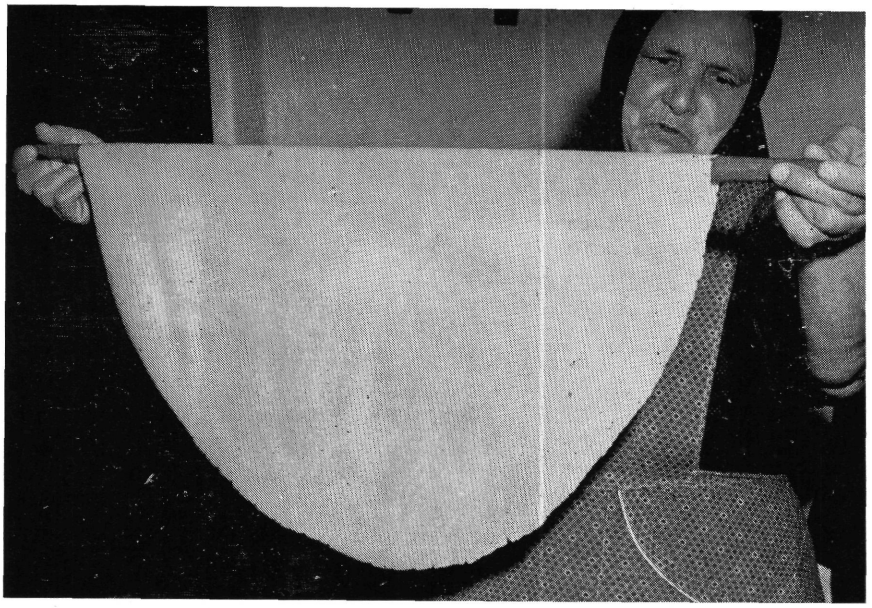
79—82. Készül a juhsajt...

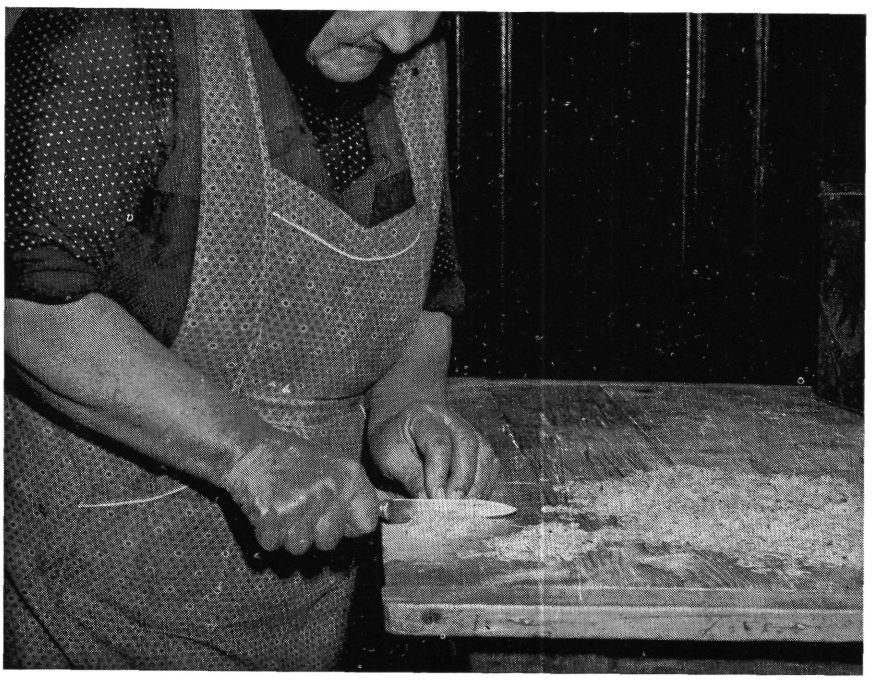


83—86. ...most már formázzák

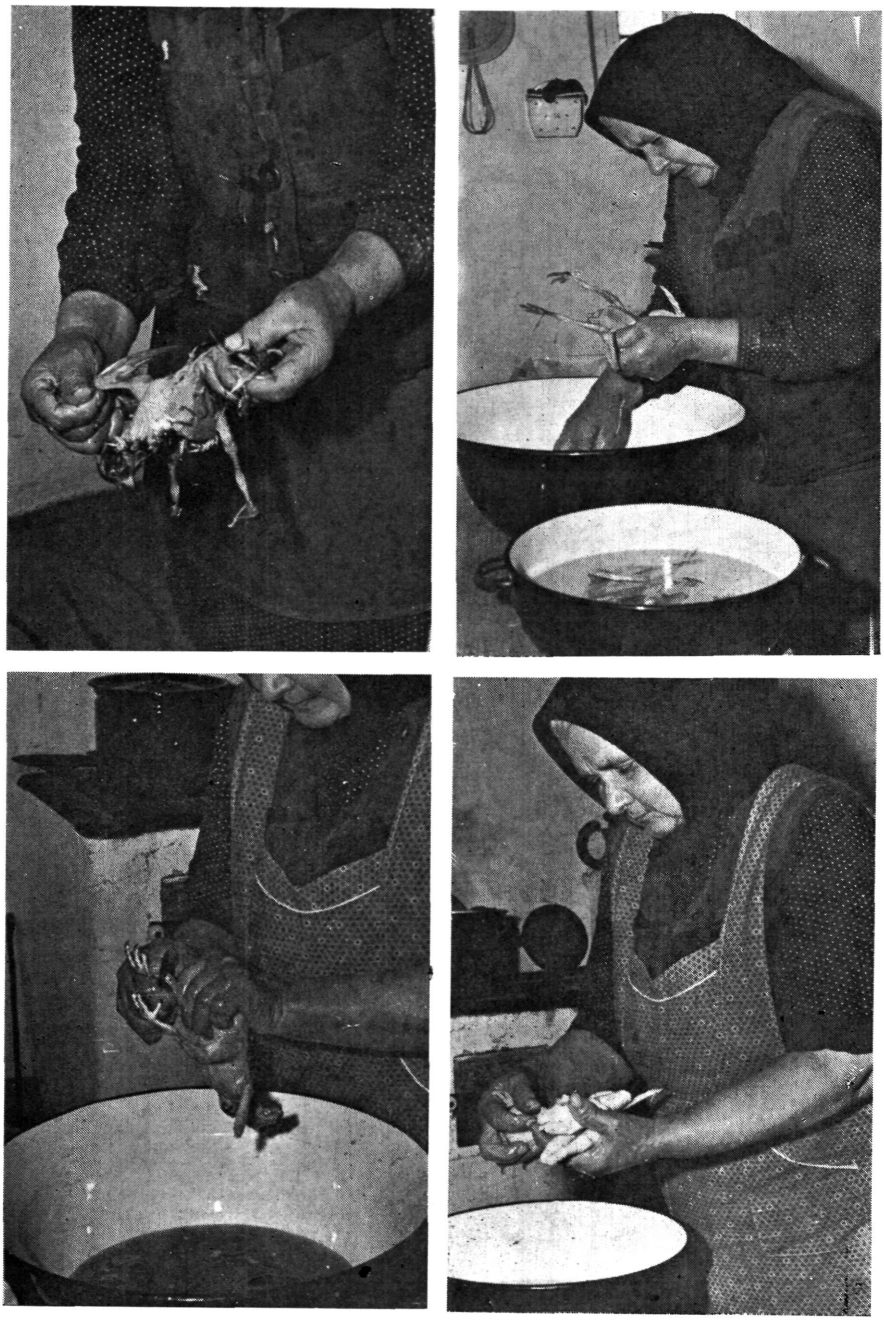


87—90. Készül a levestészta

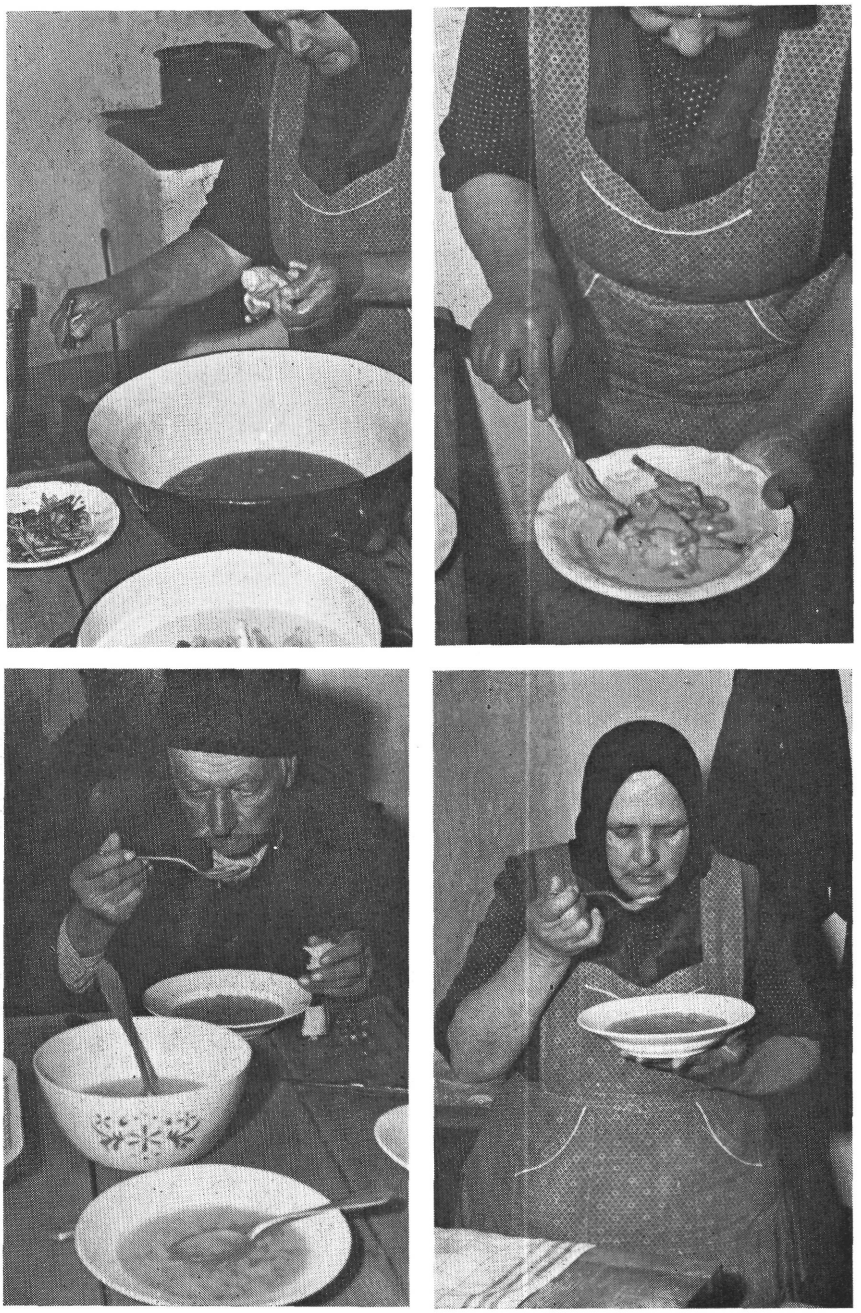




91—92. A kerek *levelet* vékonyra sodorják, majd vágják



93—96. Ebéd lesz a galambból...



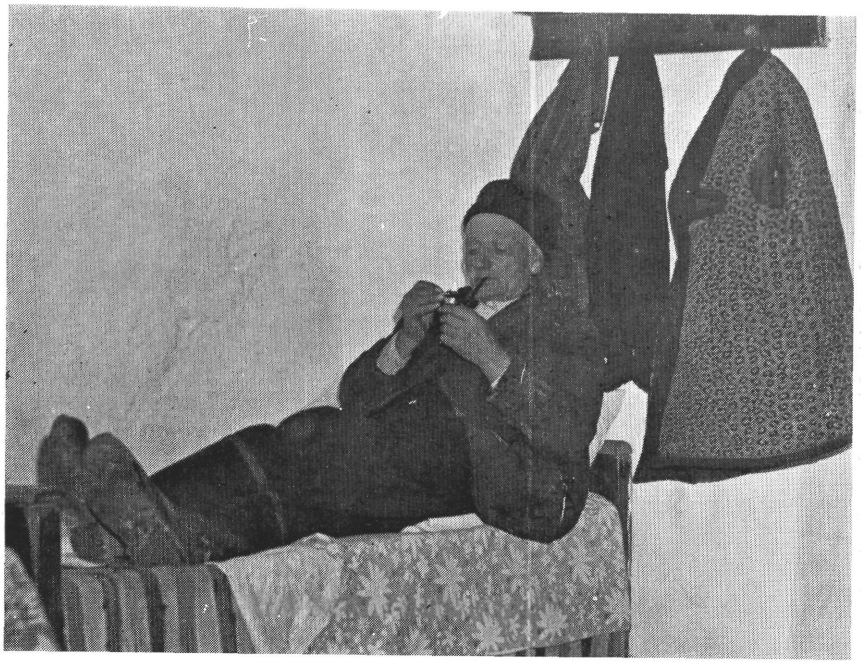
97—100. ...a könnyű és tápláló levese a betegek étele



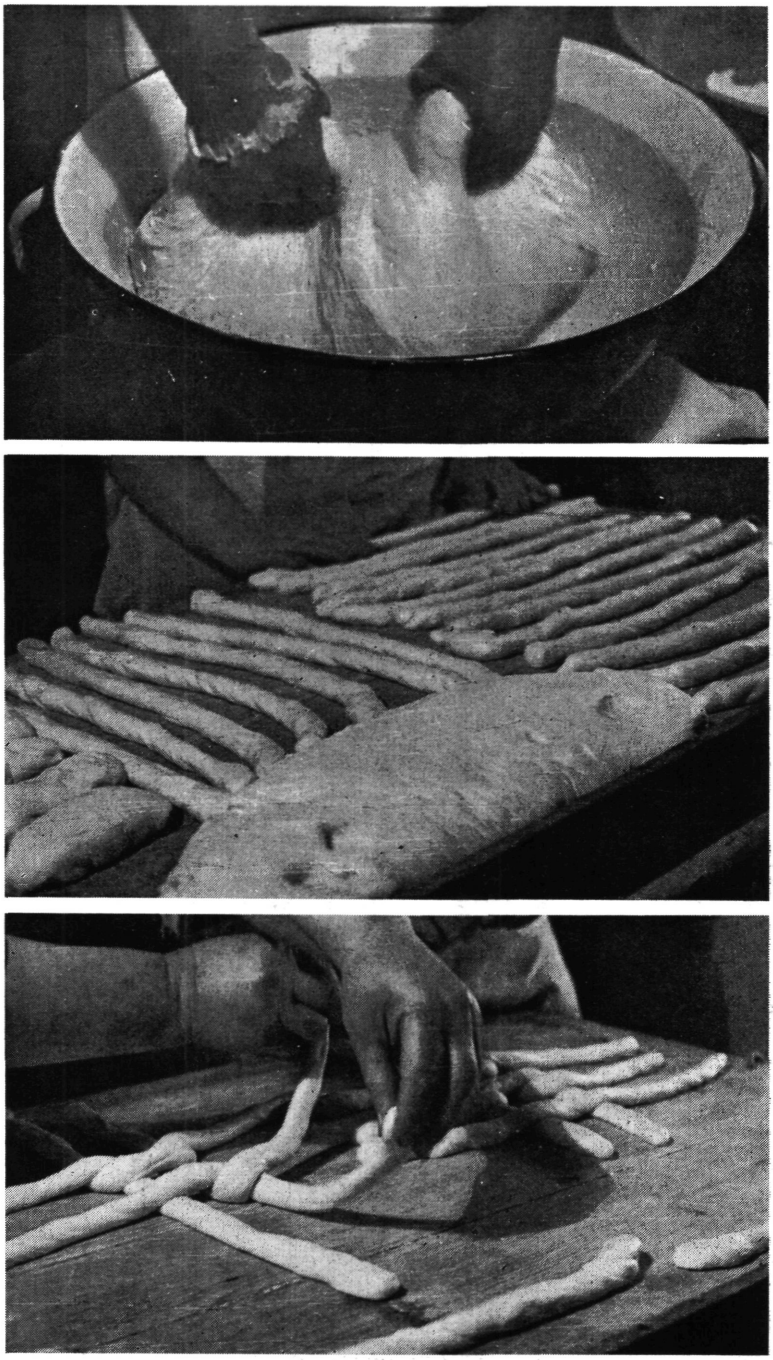
101—104. A szalonnázásnak is módja van



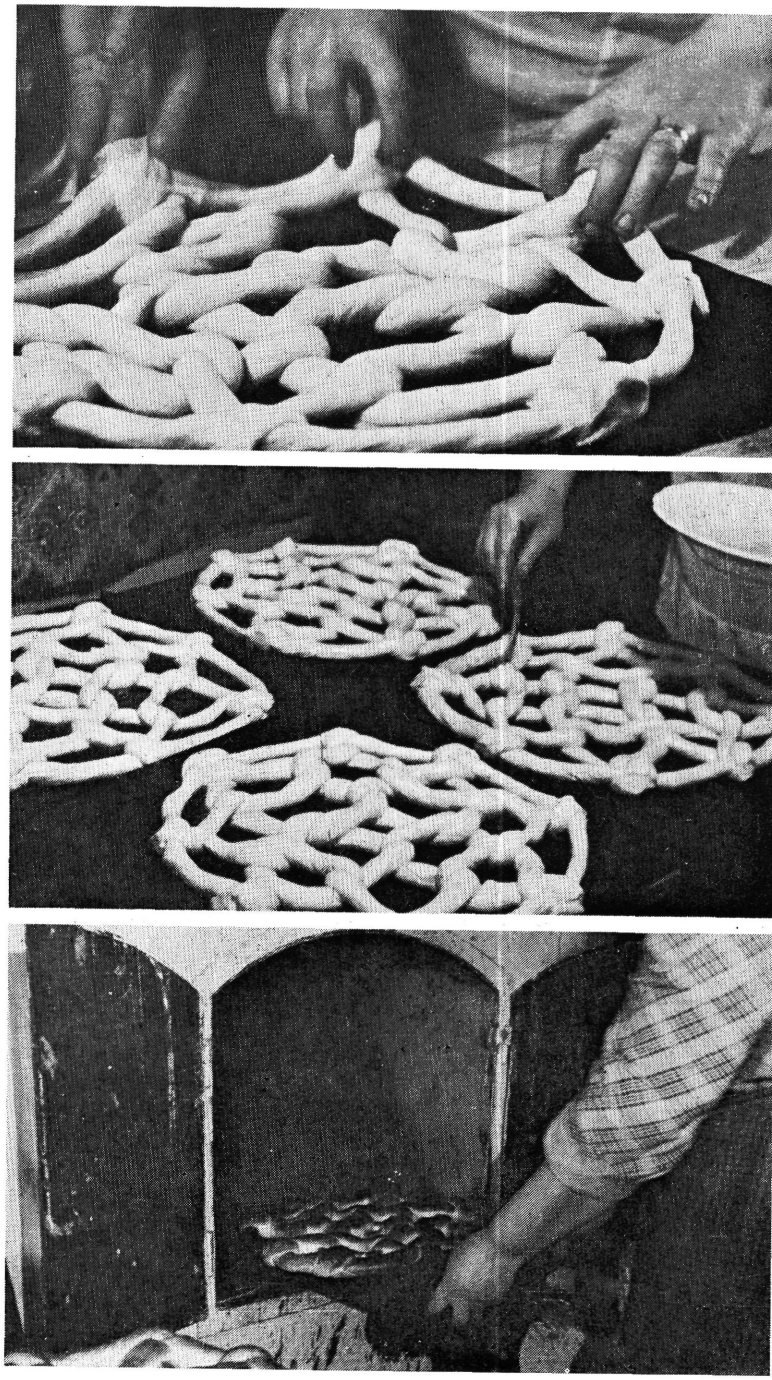




105—107. Pihenés



108—110. Nagy tudomány kell a *kúcsoskalács* készítéséhez...



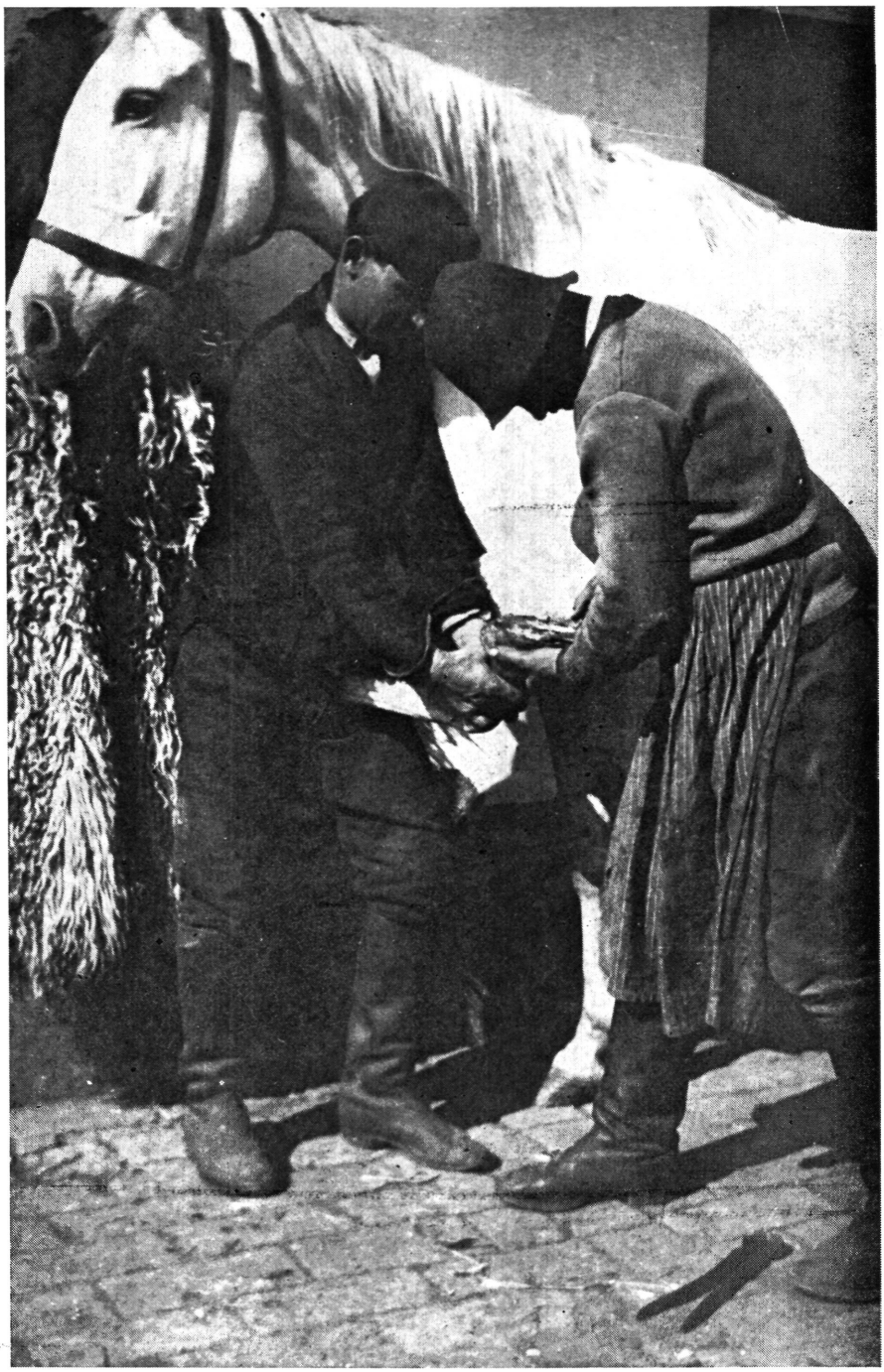
111—113....különösen a fonása bonyolult



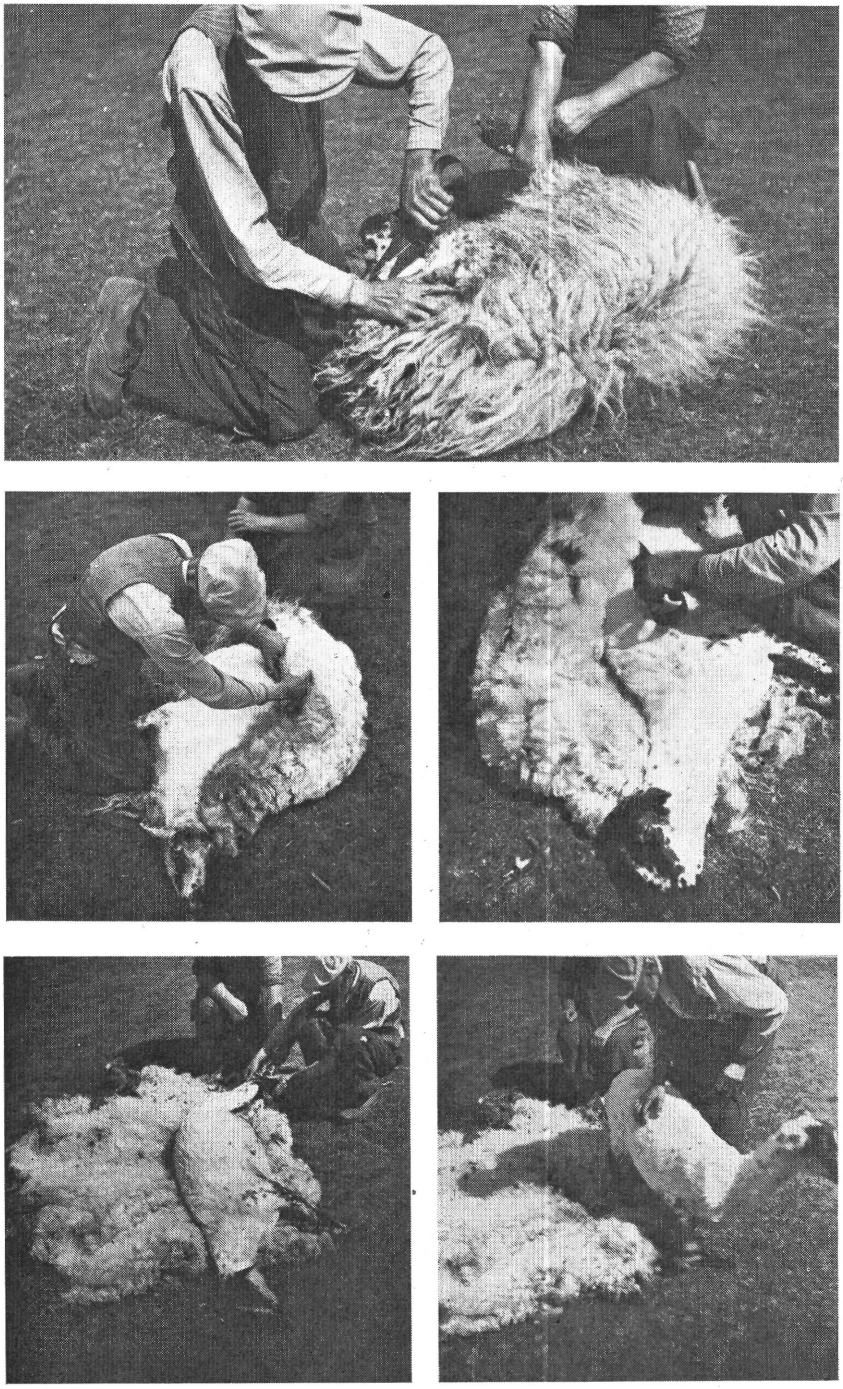
114—117. Készül a karikásustor...



118—121. ...már közel kész



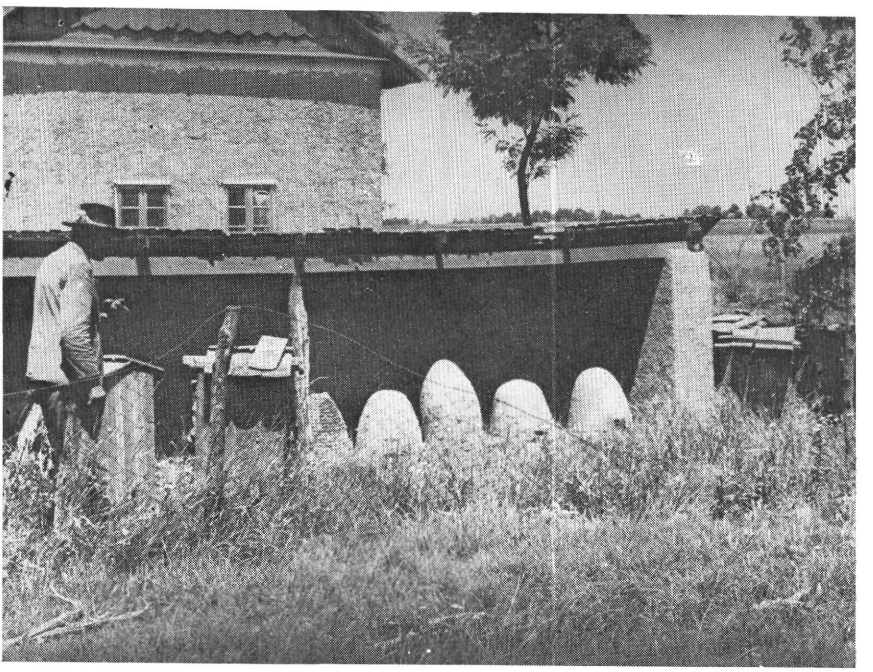
122. Fekete Sándor kardoskúti tanyáján a ló patáját rendbehozzák a patkolás előtt

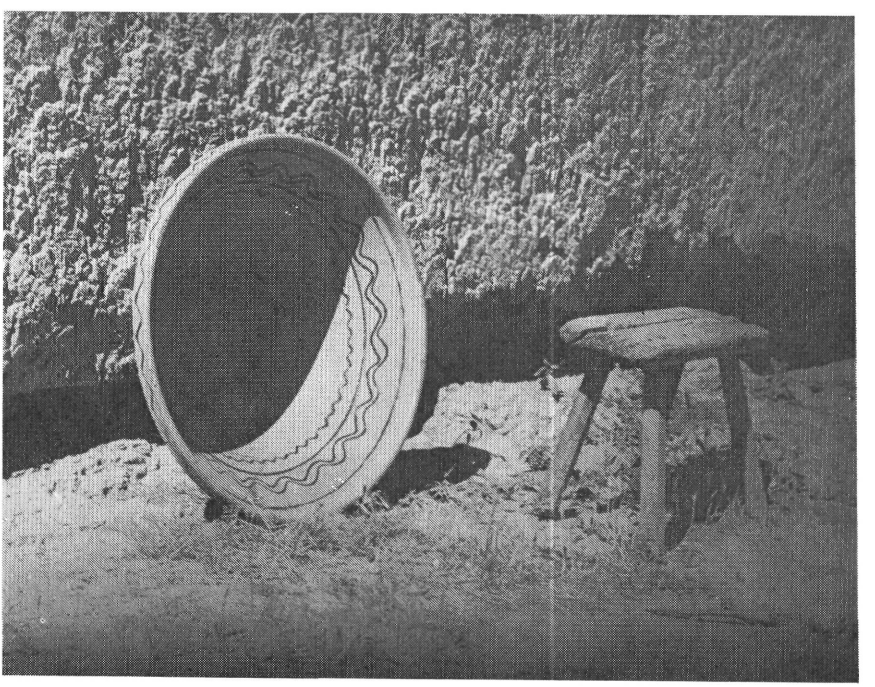


123—127. A gyapjút egybe nyírják le a birkáról



128—129. A *ganét* a formába jól betaposssák s kivetve szárítják, mint a vályogot. A parazsat jól tartja



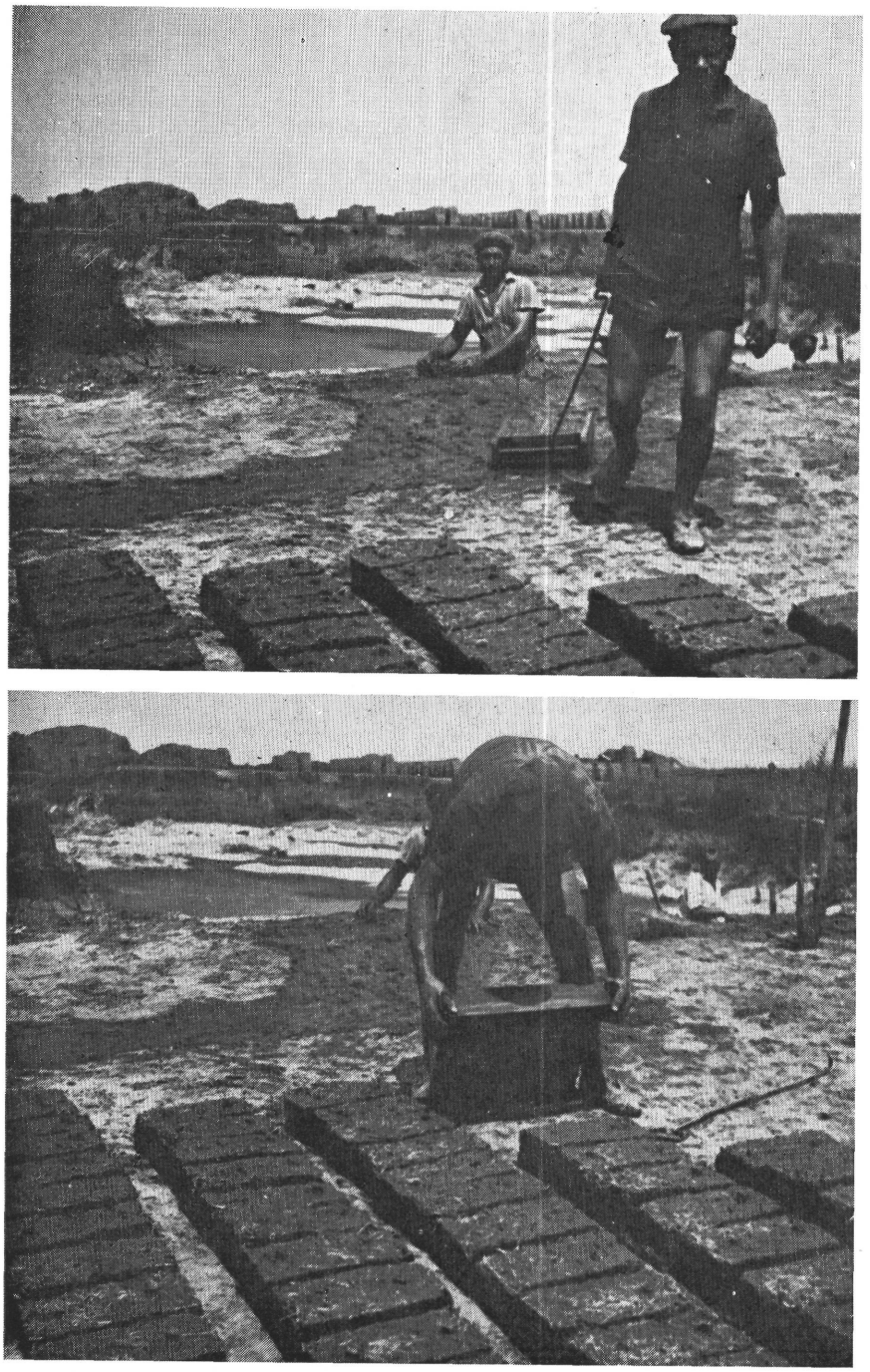


130—131. Régebben sok tanyában *bíbelődtek* méhekkel. Ma már a kasos méhészkedés kihalóban van





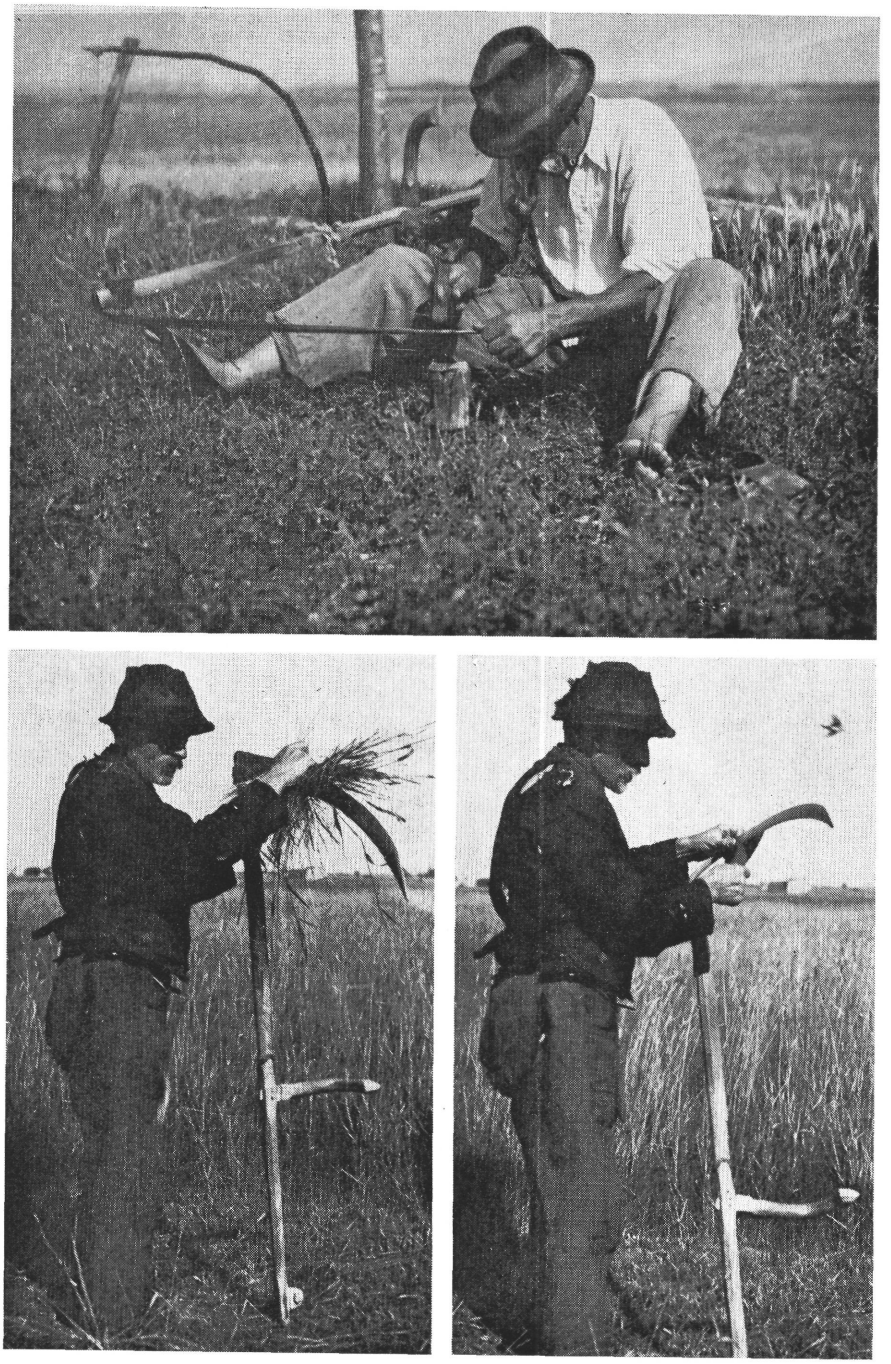
132—133. A Szárazér partján a sámsoniak sok jóminőségű *vájugot* vetnek...



134—135. ...amelynek egy része a Pusztára kerül

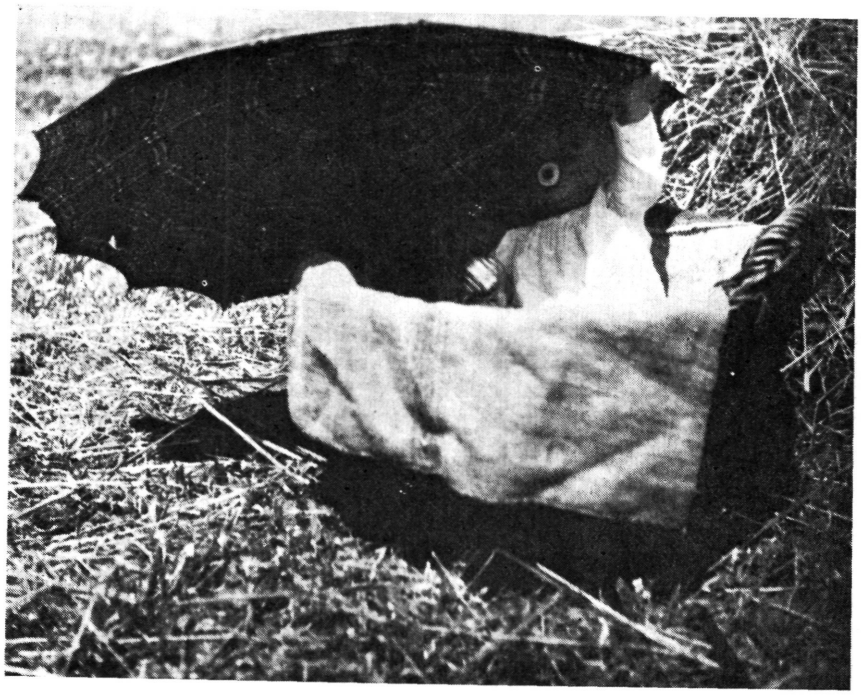


136—140. Többféle szalmakötelet készítettek a kéve bekötéséhez



141—143. Csak a jól kikalapált és kifent kaszával lehet jól aratni

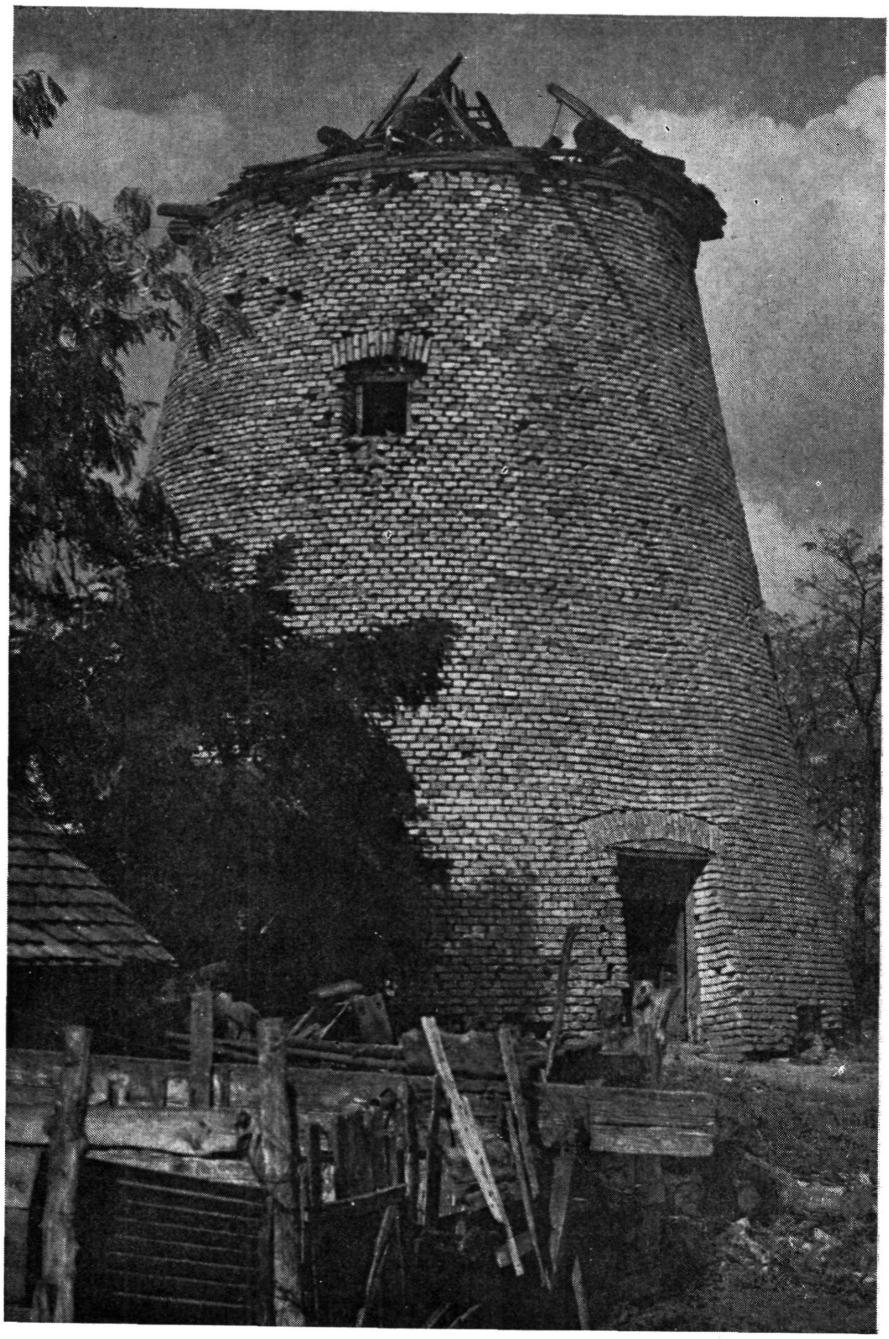




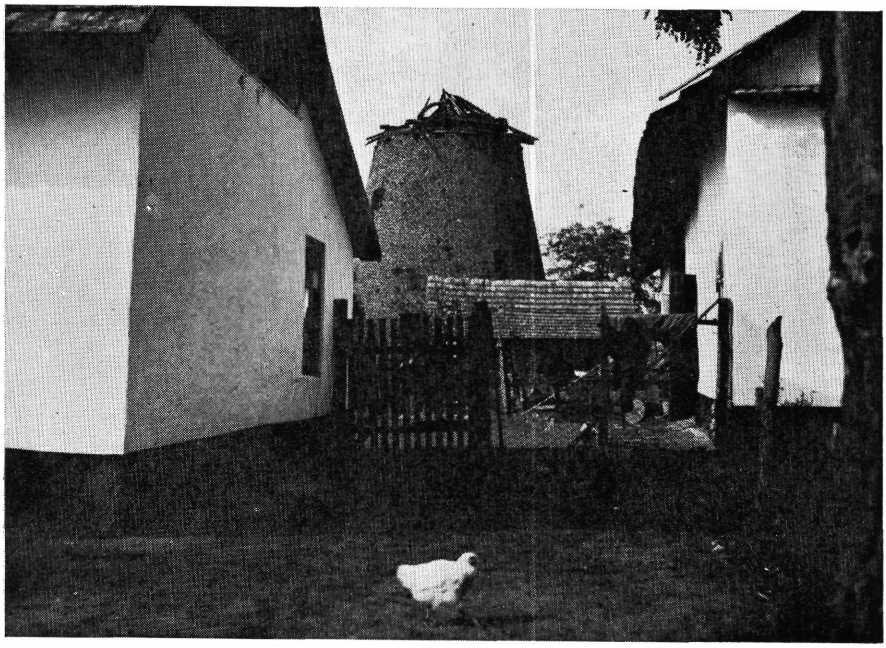
144—145. Míg az anya *markot ver*, kisgyerekét a közelben árnyékban tartja



146—147. A gyerekek a tarlón legeltetés közben utánozzák a felnőttek munkáját: húzatják a cséplőgépet és csépelnek

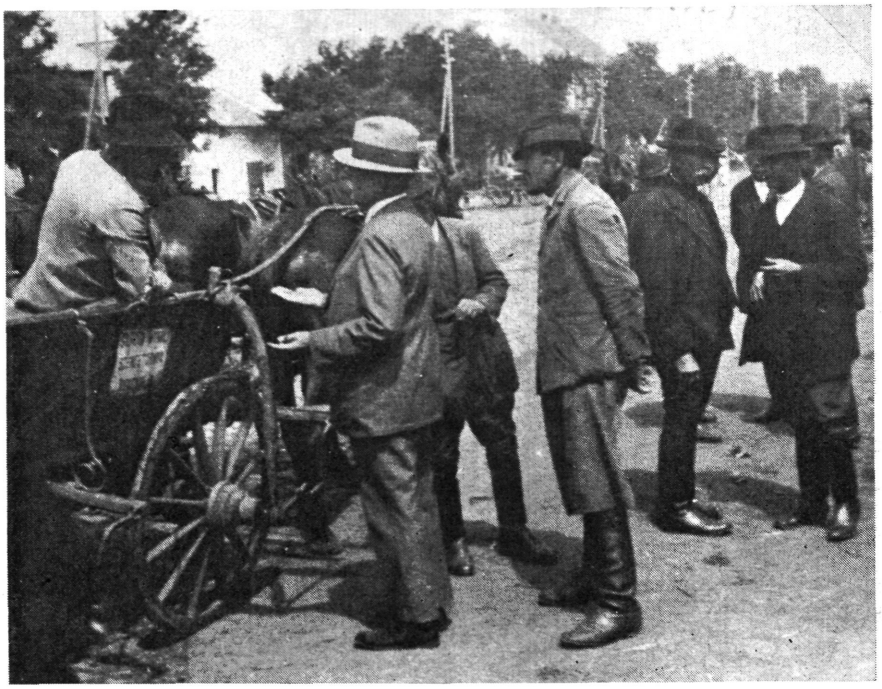


148. A romos székkutasi szélmalom sok egykori társainak utolsó példánya a Pusztán...





149—150. ...valami a belső szerkezetéből is látszik





151—152. Az orosházi gabonapiacon *mustráják* a búzát



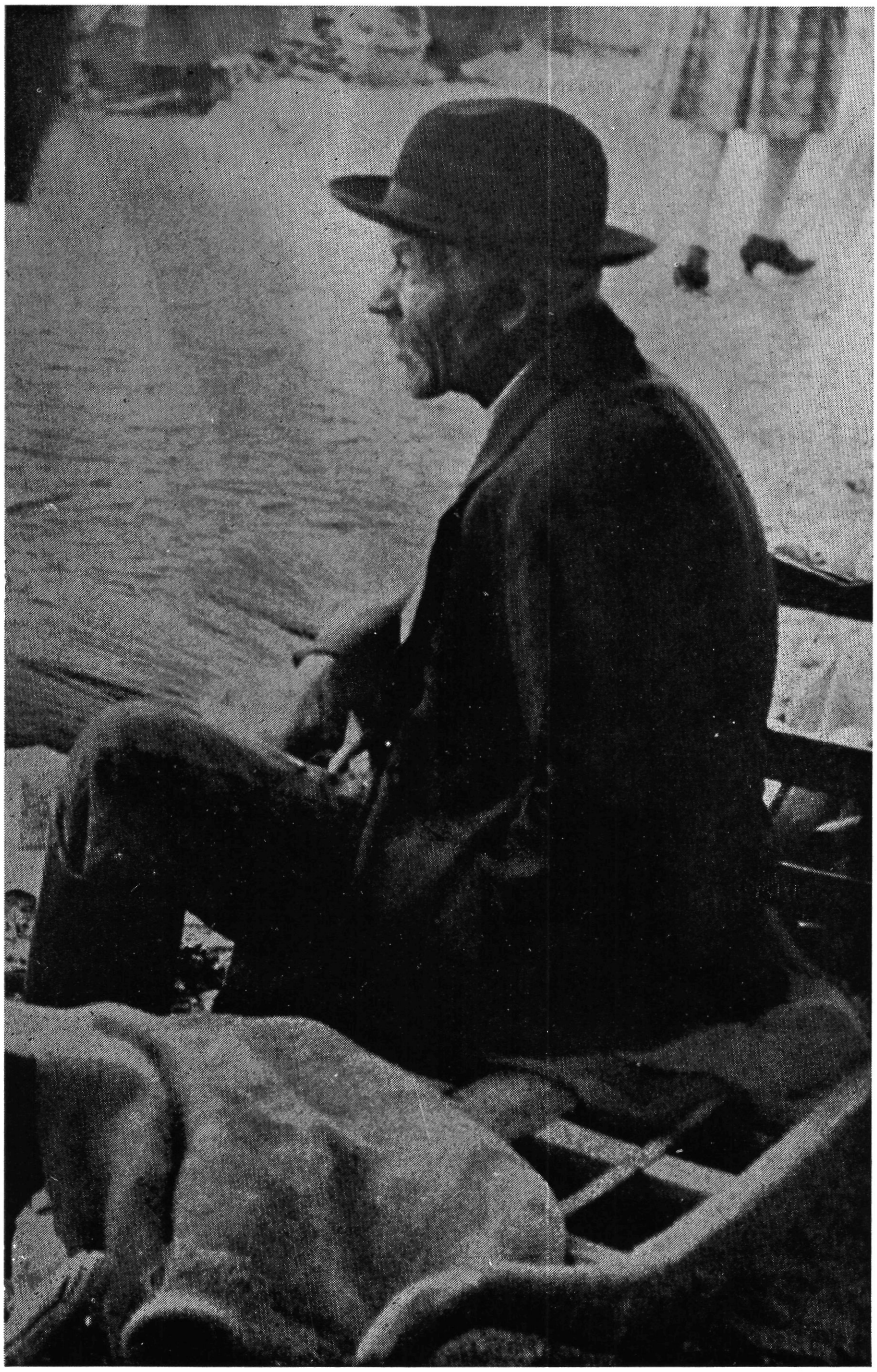


153—154. Az orosházi disznópiac is messzeföldön híres





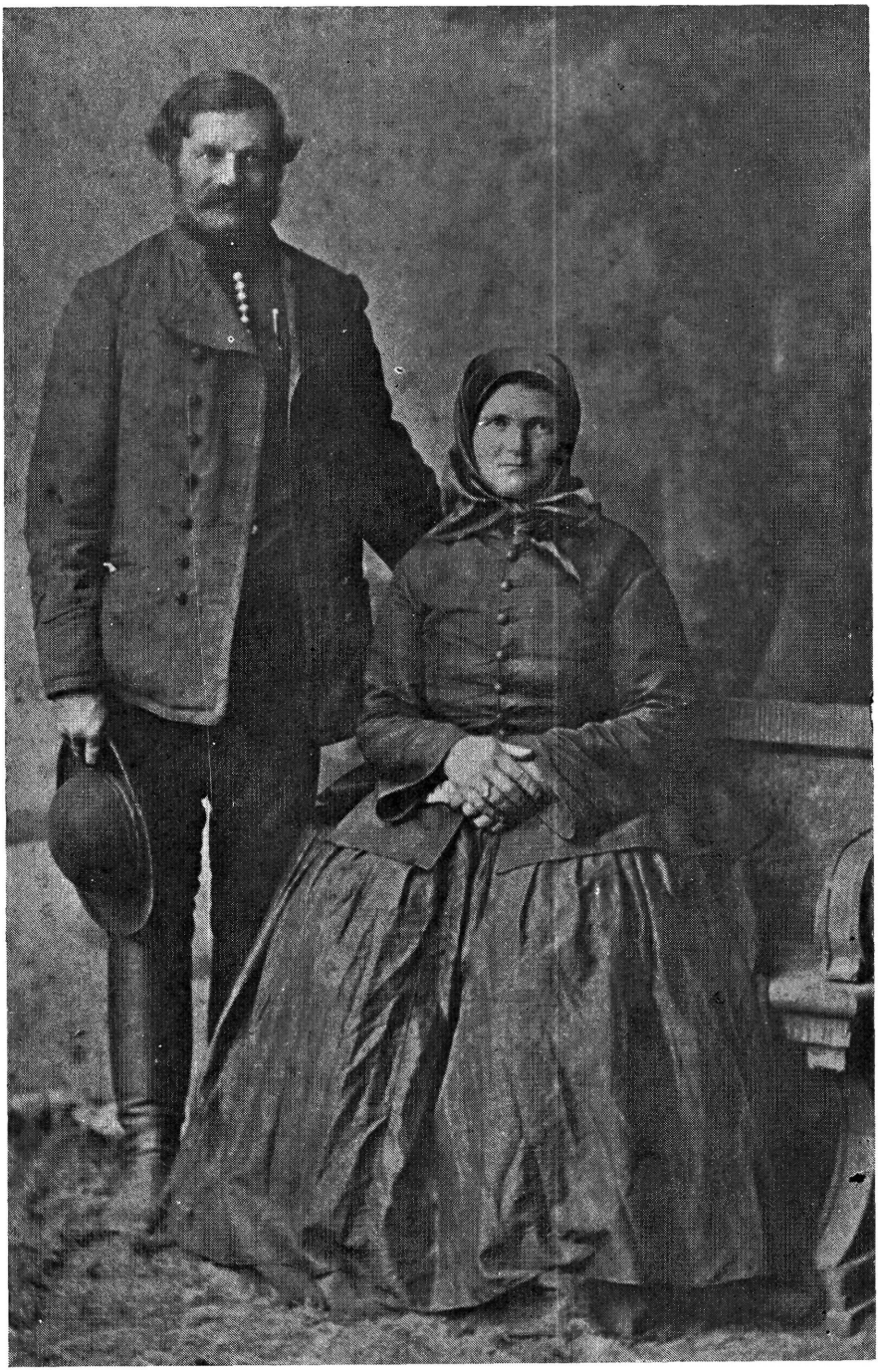
155—156. A *gyalogpiacon* sokféle áru cserél gazdát



157. A dinnyekalapos orosházi öreg szemlélődik a piacon

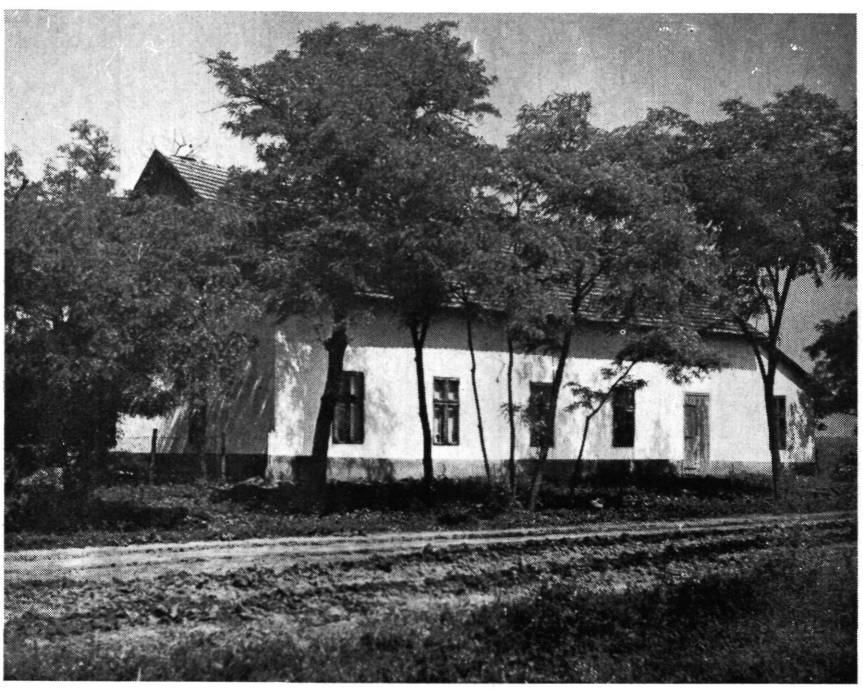


158. A Gombkötő-család a múlt század 90-es éveiben



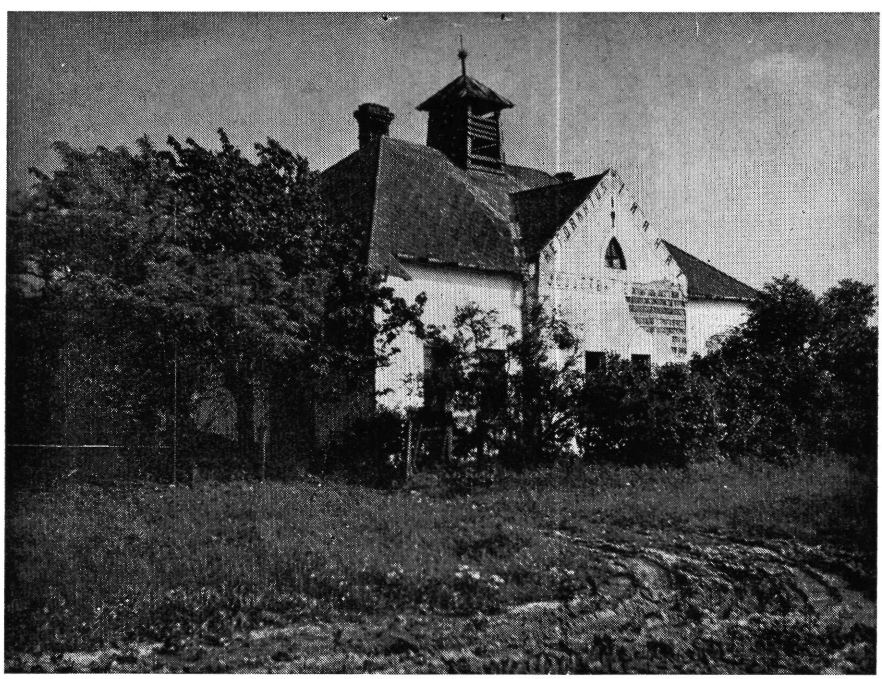
159. *Betyár* Szabó Pál, akit Ráday befogott betyárság gyanújával





160—161. A Pecercésháti- és Fecskésparti Olvasókör





162—163. Régebben vasárnaponként megtelt a Barackosi ref. imaház hívőkkel; ma csak néhányan látogatják



164. Tagok az olvasókörből



165. A Kardoskúti Hangya Szövetkezet 25 éves jubileuma 1928-ban



166. Aratóünnep a Barackosi Olvasókörben 1940-ben



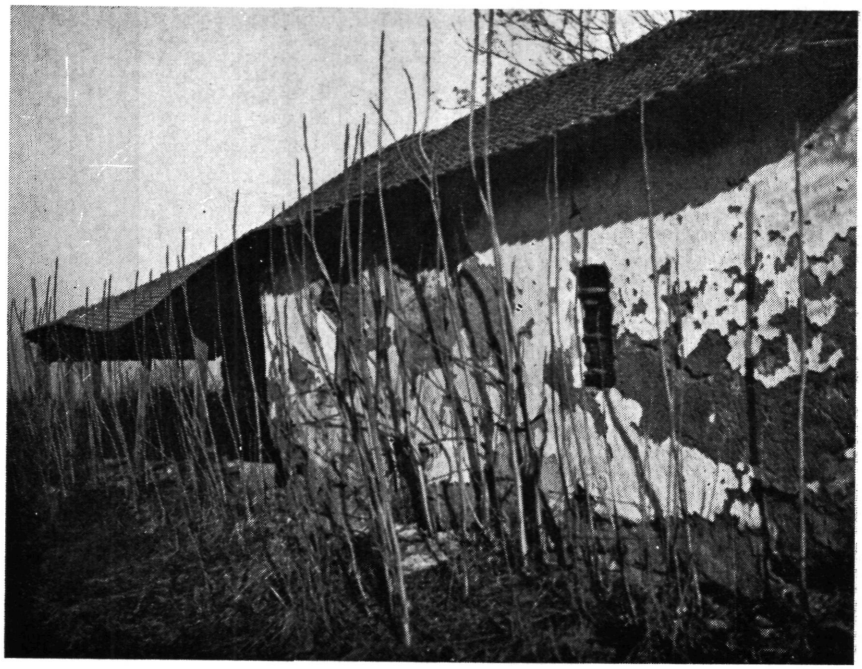
167. Az olvasókörök színdarabot is rendeztek: „Ne játssz a csókkal" c. népszínmű szereplői a Mágocsoldali Olvasókörben 1930-ban



168. „Egy fertály föld" c. népszínmű szereplői a Mágocsoldali Olvasókörben 1932-ben

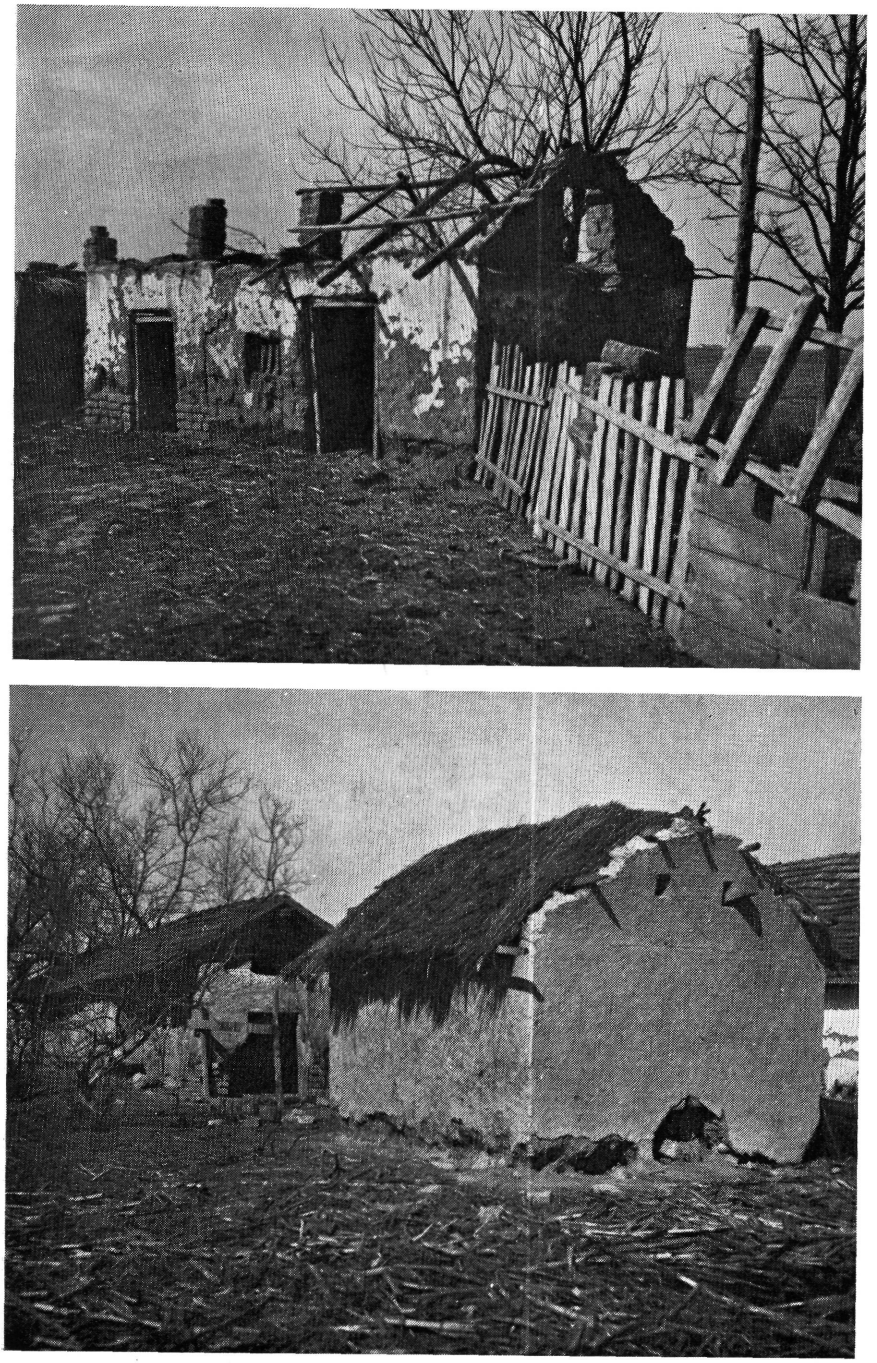


169. Az olvasókör mellett a *lapdázó* gyűjtötte össze a fiatalokat vasárnaponként. Labdázó a fecskésparti Héjja Józsefnél 1939-ben

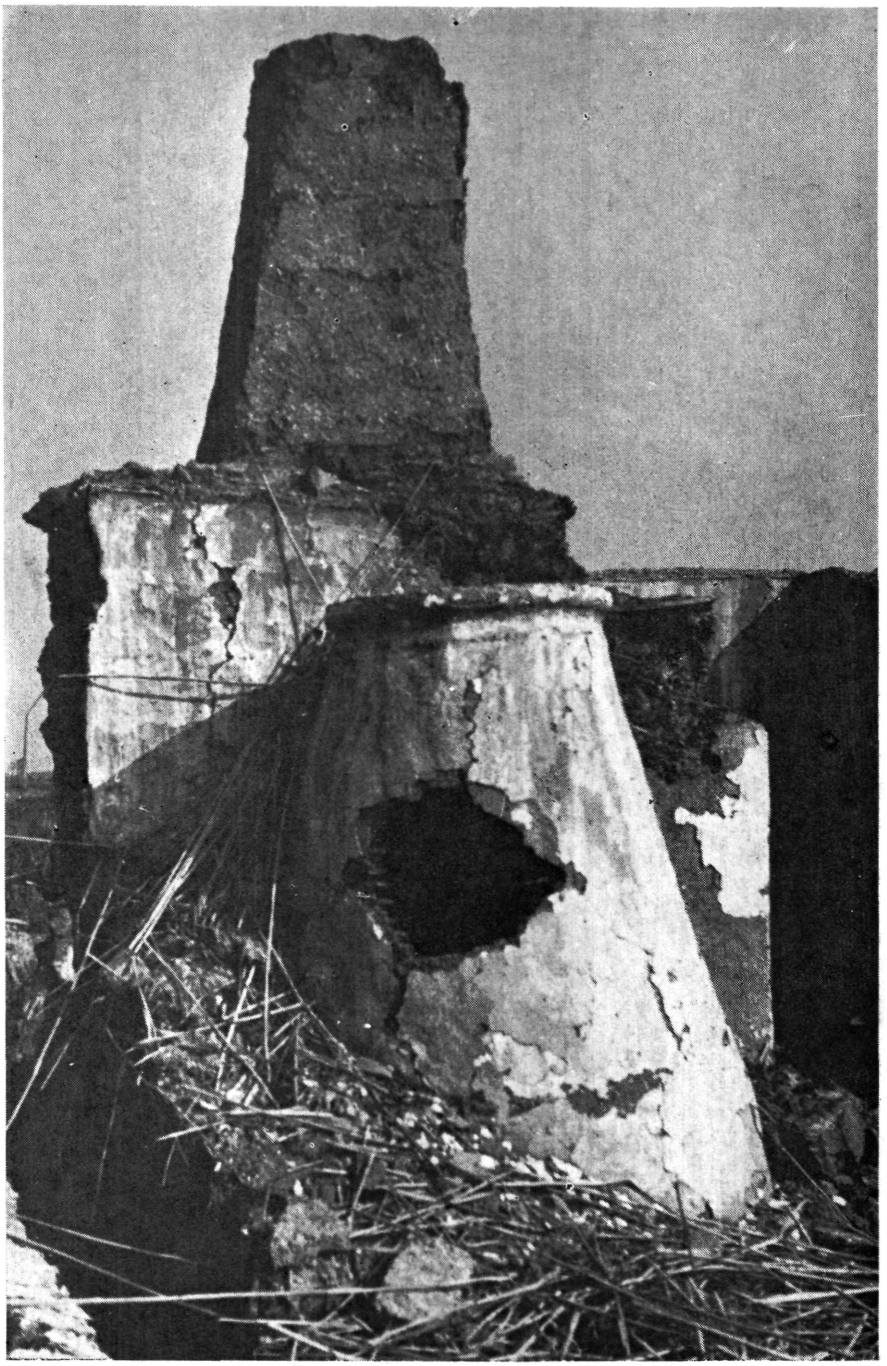




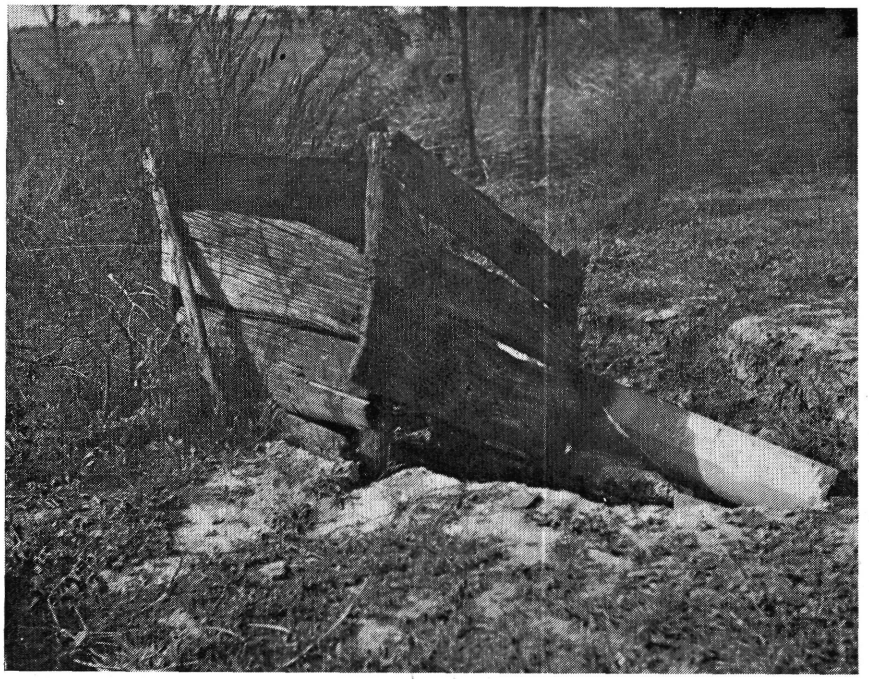
170—171. Ha a tanyát sorsára hagyják, hamarosan bozót veri fel az udvart, a tetejét lebontják, vagy elviszi a szél



172—173. A mellékhelyiségeknek is hasonló a sorsa



174. Omlanak a falak is, legtovább a kémény és a kemence bírja





175—176. Az omladozó *kútkáva* hírdeti legtovább, hogy itt tanya volt. Az elhagyott tanyatelken vadetető biztosítja goromba télben a vadak élelmezését

MÚZEUM KÖNYVTÁRA
6161
BÉKÉSCSABA
C 1994

Kiadja a Békés megyei Múzeumok Igazgatósága
A kiadásért felel a Békés megyei Múzeumok igazgatója: Dér László
Készült monószedéssel, íves magasnyomással, 59,8 (A/5) ív + 88 oldal műmelléklet
+ 3 db térképmelléklet terjedelemben, 2100 példányban
75-4830 — Szegedi Nyomda

Hódmezővásárhely óriási határának a Pusztaszéli-úttól kívül eső részét Vásárhelyi-pusztának hívják. A felosztás előtt a városi közbirtokosság legelője volt. A kiosztás után alakult ki rajta a tanyavilág. A Puszta szikes részein a talaj-és éghajlati viszonyai olyanok, hogy ott a hagyományos paraszti eljárások sokkal tovább éltek, mint a jobb földeken. E terület rendkívül alkalmas a hagyományos paraszti élet kutatására is. A Pusztát kétféle lakosság üli meg: a bennszülött vásárhelyiek s a közéjük benyomuló orosháziak. E kétféle népesség tanulmányozása nagyon izgalmas és tanulságos feladat. A szerző munkájával a magyar parasztságnak kíván maradandó emléket állítani és könyve igen jól szolgálja a romantikamentes népismeretet.