

NEM MINDEN NAP

A tanya átalakítása
Vályogverés
Sárvás, meszelés
Nagytakarítás
Ganétafosás
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 alakították, korszerűsítették. A lakóépület átalakításának főbb állomásai időrendi és fontossági sorrendben:

1. A szabadkéményt átalakították kaminoskéménnyé, s ezáltal a hidegkonyhából melegkonyha lett.
2. A nádtetőt ledűták 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 tanyaéhoz nem építettek még egy lakóhelyiséget. Kutatásaink során csak egy tanyában találtunk lakásbővítést: a szoba elé még egy másik szobát építettek. Előre sohasem tölték 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 beszélünk.

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 hozzátoldták egy *derekat*, s az lett a lóistálló. A harmadik szomszédban, a Fári-tanyában is a tanyát egy *taggal* megtölték, s a toldást itt is lóistállónak használták. A marhaistálló egy részét pedig disznóoltnak alakították át. Amint mondtuk 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 tanyaival egy gerinc alatt volt egy *kétségjászlas* istálló, abból pedig kamra lett, mert építettek egy különálló *kétségjászlas* istállót.

Amint fentebb már mondtuk, 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 elkezdtek 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 lepadlászolták. A kemence szája elé kamint raktak, vagyis a kemence szájníylását, 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 nádtetőt 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 *nádtetőt*. A nádtető padlason 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 nagytenyáján 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 *fiókgérendák*, 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 *ereszágast* ástak le, s arra került a *koszorúfa*, amelyen nyugodott a zszindelytető. 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 Hegedűs-féle tanyában a konyhaajtó előtti kis cseréptető ereszaljának a két oldalát berakták vályoggal és bemeszelték.

Majd a tanya *repülőereszetét* kapott. Az ilyen eresznél a szarufák az udvar felől hosszabbak voltak, mint a tanya mögött, s a végeikhez szegelt vízszintes lécz végét a falba süllyesztették. Ha a tanya nádtető volt, akkor a repülőereszet zszindelyből készült, később a zszindelyt 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 széme 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 nyílt. Legtöbbször az ereszalja másik végén is kialakítottak egy hasonló helyiséget. Így mondták: „Beraktuk a házeleje másik végét 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 orosháziai 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 meglévő épületekhez rendszerint utólag egy *félszertetős* kisebb építményt ne toltak, ragasztottak volna. A gazdaságosság volt a fő szempont az építésüknél. Ezek a toldalékpületek rendkívül változatosak, úgyszólván ahány tanya, annyiféle praktikus megoldás látható. A tanyaépület végéhez rendszerint a kocsiszínt ragasztották. A tanya mögött sohasem állt ilyen toldalékpület. Leggyakrabban az istállónak csak az egyik végéhez toltak félszertetős építményt. Mindkét végén már kevesebbszer fordult elő. Az istálló végeihez kocsiszínt, takarmányost, műhelyt toltak. 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 toldalékpületek: kocsiszín, vetőgépszín, polyvás, birkaól, sőt a Bőjti-féle tanyában méhes is. Sok helyen a góré mellé is került félszertetős szín. Az árnyékszékét is és a kutyaólat is több helyen egy épülethez ragasztották. A Fehértó-parti Fehér Ferenc tanyájában a disznóól egyik légehez a tyúkólat, majd 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 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 *gyöpszínt* levették, behajigálták 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 fenékebe beleszúrtak egy rudasfát és körbejárva, a rúddal tági-tották 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 *fölfakadt*, 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 szíes 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. Vödörrel 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 kovászosa 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 *placcot kivetette*. 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 *még-pamacsolták*, 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 *placc*on 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 rövíg 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 köhíd 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 fűrészlik 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 törekkkel. 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.

Sárgás, 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 határlatban van. Rendes évben alig-alig fut össze a kút melletti *kutgödörbe* egy kevés víz. De a fent említett vizes esztendőekben a tanya körül sík víz volt a határ. Összetaposott *dudvagáttakkal* (trágyából rakott) rekesztették ki a tanyából a vizet. A szoba-konyha földje nem fadadt ugyan fel, de nedves volt és a lépések nyoma meglátszott. A tanya megüledett, a hátulja megroggyant. A falakon komoly repedések keletkeztek, a sarkok közül nem egy elszakadt. A földélfák 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 levette, 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 lagná sönki!” 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 sárgafölddel 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 lógánés tapaszt erős, s ha kiszárad, az eső is nehezen bír meg vele. A falat jól megnyesték falnyesővel, vagy a nagyját ásóval lelőkték 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, másodsor simára, méz alá. Ahol vastag sár kellett, ott két sorjával tapasztottak. Először *csömpőjegéssel* sároztak. Törekes szalmát tettek a sárba, s valamivel keményebb volt, mint a többi sár. Kézzel csapták a falra és nagyjából elhúzták. Ha megszáradt, akkor került rá a második réteg, de ezt már simítóval húzták el. Ha a durva sáráz teljesen megszárad, nem ragad hozzá a második sáráz. *Tapasztó simítóval* sároztak. Egész nap sároztak, mert így egyszerre száradt. Van olyan asszony is — mint például Pál Jánosné — aki különül tapaszt, mint sok ember, mert sok ember úgy tartja: „majd eltakarja a méz!” Amelyik asszony kénytelen tapasztani, az szépen megcsinálja, mert a jó sárázson nem kopik annyira a meszelő.

Amelyik méz nem *küves*, azzal jobb meszelni. Az oltáskor nagyon vigyáztak, mert néha durrog, pattog. Az oltás után jobb, ha kihül a méz, 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 sárázást, de ha ripacsos a fal, akkor az egészet meszelték. Ha reggel jókor homokoltak, délután már *tisztázhattak* is.

Egyesek a megszáradt sárázást *tehénszaros* mésszel meszelték. Elég sokat keverték belőle a mézbe, s az a repedéseket összefogta. Erre került a tiszta méz. Legjobb vödörből meszelni, mert a fülénél fogva könnyebben lehet vinni. A vödört félig tettek mésszel és beleállították a *falapickát*. Teleöntötték vízzel, de nem kavarták fel fenéig a meszet, csak a tetejéről annyit, amilyen sűrűvel szerettek meszelni. Amint sűrűsödött meszelés közben a méz, úgy öntöttek hozzá kantából, locsolóból vagy vödörből vizet, ugyanakkor a vödör fenekén lévő oltott mézből keverték 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 méz 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 méz *fölfordult*, nem lett szép tiszta a színe, mert a felső réteg összekeveredett az alsóval, a piszkos sárral.

A meszelőnek egy helyen csak egyszer szabad járni. A jó meszelőasszony rövid szakaszonként meszel. Főnt egy rövidebb szakaszt kezd, s utána nyomban alul, hogy a felső rész meg ne szikkadjon. A fecskésparti Pál Jánosné *négysorjával* meszelt: először a sáráz foltjait homokossal, s ott ahol le volt verve a méz. 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 összegyűrték és megfürdették porfestékben. Hárman csapattak. Ketten kifeszítették a zsinórt, a harmadik a zsinog közepét kihúzta, majd hirtelen eleresztette: megcsapatta. Legtöbbször azonban nincs segítség, ilyenkor a meszelőasszony a zsinogot két ár segítségével feszítette ki, majd egyedül kicsapatta. A festékbe mártott zsinog 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 *mégcsapkodták*, egy kis vizet szórtak a szoba földjére. Másutt homokot szitáltak rá és egy kifűrt köcsöggel *föllocsultak*. Kopott köcsögöt *bicskahöggel* megfürdtek, 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 sparthéból 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 ciroksóprú nyelét dugták. De csöppel 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 vakondúrást áztattak a lavórhoz. 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, sóprúval 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 szítával homokolták le, hanem locsolóval, hogy szebb legyen. Szombaton az aszszonyok 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 mestergereándát és a kis fiókgereándát 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 földfákat és a léceket is bemeszelte színesre. Ha volt nagylány a tanyában, akkor az segített, ritkán az emberek közül olyan, aki szeretett ilyen munkában segídezni. De legtöbbször 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 *elrámolnak*. 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 ajtófékat, 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 vakondúrát 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 göromba idő elmúltá után takarítottak. E munkákat a gazda, a béres és a nagyobb fiúk végezték.

Ganétaposás

Miután a szikes részeken, az ún. *Rosspusztán* 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 meőlelesen. 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 érettségét 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 — mezitláb 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 tőzégbe. Amikor a láb annyira belesüllyedt a ganéba, hogy mellette az kidudorodott, a taposást abba hagyták. 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.

Újabbán a ganét *vetőbe* tapossák. Az érett tőzegedű kapával összevágják, 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 megvizették, 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 dültek. Ezután a közepére derékszögben *álligattak* 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 körülallogatták *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, összefejele rakták. A nyereg formájú tetejét lapjára helyezett ganéval kirakták. Kérdők a lapok alá törmelékét is tettek, hogy jobban ráfeküdjön.

A Puszán birkatrágyából is készítették 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 ásonyomot 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 törmelékelt 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 *csutkatöböl* (tuskóból), *csutkából* (kukoricaszárból) paraszt 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 répapogár 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 höltdöltek is vágta. Újholdkor nem jó disznót vágni, mert megkukacosodik a húsa, szalonnája, tartották az öregek. Samu Sándor legutóbb éppen *ujság*on (újholdkor) vágott disznót és semmi baja sem lett a húsnak, szalonnának. A nyári hizót aratáskor vagy csépléskor vágta, 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 vágta, szalmát húzta. A gazda itálról gondoskodott, a gazdaasszony megvásárolta a *hozzávalókat*, lúggal és hamuval lesúrolta a sütőteknőt, a *bontóasztalt*, megszáritotta a kemence tetején a borsot, köménymagot és lisztet szitált tézstasütéshez.

A disznóvágás előtt néhány nappal meghívták a *bölléreket* és a *bölléresszonyokat*. Annyi böllért hívtak, ahány disznót vágta. A távolabb lakó rokonok már a vágás előtti nap délutánján megérkeztek és segítettek a családnak. Az emberek fokhagymát *pucoltak*, hurkápalcákat faragta, (amelyeket a vásárhelyiek *hurkatörnek*, 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: „Té pedig fogd a disznó farkát, nehogy elszalagyon!” Amint a disznó félig kint volt az akolból, a böllér elkapta a fülét, s belekapaszzkodott 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 *gégőt* is. A disznó ekkor elhagyta a vísitást, a sivalkodást és hörögni kezdett. A szúrásakor nem volt szabad sajnálni a disznót, mert akkor nehezebben döglött meg. Az asszonyok vért *vettek*, 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 fúj 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 bölléreket.

Az első tűz után *szalmacsutakkal* lecsapták a pörnyét a disznóról és még egyszer leszórták szalmával. Azután kezdődött a *vállával való pörzsölés*.

Az igazi böllérnek *disznópörzsölő-vállaja* 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 kistűzet 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, *gírincre* 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 *lészétték*. 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 regeliznek.

A megpörzsölt disznót először hideg vízzel leöntötték, hogy *puhujon* a bőre. Azután forró vízzel mosták, *csutakkal* vagy síkárkefével 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 sonkját kivették. A gazdaasszony kívánsága szerint kisebb-nagyobb sonkát *vettek*. Azután a disznót hasra fordították. Mondják, hogy régebben ilyenkor odahívták a gazdaasszonyt, a bölléraszonyokat, a gyerekeket és nevetniök kellett, hogy vastag legyen a szalonna. A böllér pedig a gerinc felett végigvágta a szalonnát. Kisbaltával vagy bárdal *csapkotta* a bordákat és a *köröscsontot*. 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 fejt 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 vágják 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 *hurkávaló* is. A hashártyát nagyon óvatosan vágják fel, nehogy a gyomrot és a belet kiszúrják. A disznóban lévő belsőrészt egyszerre vették ki és egy vándlingba tették. A *bárzsingra* (nyelöcsőre) *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 *megabáták*, egy kissé megfőzték, s a kutyákkal megettették. Újabban májas hurkát készítettek belőle vagy a hurkába, paprikásba került.

Az *ódalast*, a bordákat több-kevesebb hússal szedték, a gazdaasszony utasítása szerint. Régen a *fejpecsenyét*, a *fehérpecsenyét* 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 orosháziai *zsódernek* hívtak. Ma lehúsozzák, a csontokat összevágják és a levesbe kerül. A *disznóhójjagot* a gyerekek felfújták, megszáritották 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 *lehusozták* és kétfele vágják. Régebben legfeljebb a *torkaszalonnát* vágják 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* vágják, 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 *börnek* hívtak — a kocsonyába, újabban a sajtba került. A vásárhelyiek sajtot nem csináltak, nem is szerették. A csupasz szalonnát ujjnyi vastag csíkokra vágják és felaprózták. Régen a felaprított szalonnát hideg vízben áztatták, majd megabáltak, 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 báránybőr sapka a fejükön. Az orosháziai elől el nem maradhatott a *kikkötiny*. 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 begyűjtottak a katlan alá, hogy mindig legyen forró víz. A bélmosás volt az asszonyok egyik legnagyobb munkája. A belet először *lézsírozták*, a késfokával leszedték róla a zsírdarabokat. A bélsírt külön sütötték, néhol a szappanosba került. Azután a trágya mellé vitték a belet és *kieresztették*. A vékonybelet rőfnyi hosszúságúra, míg a vastagbelet a vastagsága szerint 25—40 cm-es darabokra vágták. Először kihúzták belőle a bélsírt, azután kétszer, háromszor egy-egy bögre vizet öntöttek bele. Mosás után kifordították, deszkára tették és a kés fokával, vagy *kalánnal* jó erősen *mégkaparták*. Keparásig sós langyos vízben állt. A vastagbél tisztítása hosszadalmasabb, nehezebb volt. Kieresztéskor *mégkorpászták*, a rajtamaradt piszkot, bélsírt 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 bűdös-e. Ha megszelt falhoz csapták és fennmaradt, akkor már tiszta volt. A megtisztított gyomrot *ótónak* használták fel. A belső oldalát megnyúzták, nagyon apróra összevágták, alaposan megsózták. Búzakorpával *esennel* összekeverték. Kitűnő tejelő. 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 *lêhusozták*, és azután hozzáfogtak a kolbászhus *lézsírozásához*. A húst keskeny csíkokra darabolták. Régen a húságás késsel történt. Két nagykest 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 húságást 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 *szármának* (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 összegyűrték. Gyúrás közben kóstolgatták. A gazda és a gazdaasszony hagyta jóvá.

Régen a kolbászt is *hurkatöltőve* 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 bölléraszony vezette a töltéskor a kolbászt. Újabban a húságóval töltötték a kolbászt, a húságó 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 hártás 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 *lészóta*. Nem sajnálta tőlük a sót. A hús és a szalonna két hétig állt a sóban. Majd a szalonnát az állánál keresztüliszúrták 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 túvel bevarrták és *kövesztés* után két deszkalap között préselték. Kövesztésnek a sajt, hurka rövig ideig való főzését hívták. Utána a kolbással 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 daráltak, 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 só, jó csipet paprikát, valamivel több borsot, 3–4 fej felaprított és zsíron pirított vöröshagymát tettek. Néhol a vér is a hurkába került. *Hurkatöltővel* töltötték a disznó *vastagbelibe*. A bél végét egy madzaggal bekötötték vagy *betörküték*. A kész hurkát még egyszer *kövesztették*, azután a *cserinyre* tették kihűlni.

A zsírt a legidősebb bölléraszony, sok esetben a nagymama sütötte. Lassú tűzön süttették, úgy hogy fakanállal állandóan kavargatták. Sokan félliternyi tejet öntöttek a zsírnakvaló alá, ilyenkor pirosabbra sült a *töppörtyű*, és jobb szagú és ízű is. Amikor a töpörtő felugrott a tetejére és zörgött, akkor sült ki. Amikor a zsír kisült, *tésztafedővel* a töpörtőt kiszedték, fakanállal jól kinyomkodták. Egy részét savanyúsággal elfogyasztották vagy *töppörtyűspogácsa* készítésére felhasználták, más részét pedig kifőzték szappannak.

Míg a zsírt süttették, 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 nagyobb, amelyre olyanokat is meghívtak, akik nem vettek részt a disznóvágáson, — *tornak* hívták. Amikor a hurka-kolbász kisült, az asszonyok táltak, 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 szármát (töltöttkáposztát) táltak. Utána itt is a hurka, kolbász és pecsenye következett. Majd frissen sült fánkot és előtte való napon sült rést 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 fejből 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 kenyérral fogyasztották.

A disznóvágás után mind a gazdának, mind a gazdaasszonynak még sokat kellett takarítani, hogy a rend helyreálljon.

Birkavágás

Birkát akkor vágta, amikor már elállt a húsa, vagy névnapra, ünnepekre készültek. Feltétlenül a *kimustrált* birkát vágta le. Ha a birka *perezuros* (valami érte), vagy a fogaival nem tudott már rágni, vagy ha a fejénél *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 légcsővet) 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 nyelöcsövet is), s ilyenkor ha felakasztották, kifolyt a gyomor tartalma. Szúrás után sokáig vergődött, s ezért otthagyták, a vérért 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 kiskörömök 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 hártáját, 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 végelet a farka tövé-nél 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 bogrács fenekére került, ha pedig nem főzték meg a húst egyszerre paprikásnak, akkor a faggyút kisütötték és gertyát 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 törekeny. Ekkor kétfele esett a birka, két nem egyforma darabból állt. A birkahúst olyan helyre akasztották, ahol a macska nem fér 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 „megállasodnak”, 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* (juhögöly-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 zsinnegel összekötötték. Ezt tették a bogrács fenekére, ugyanis ez nem ragadt le.

A birkahús vágását mindig alulról kezdték és sorba haladtak fölfelé. A paprikásnak való húst bárdal, 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 szegyből 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 marhahúsleves. A csontosát főzik, mert az nem olyan faggyús, ugyanis levesnek a faggyús hús nem jó. Hoszszabb 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 zamata van.

A *csöcsősbárány* 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 *zsirosbödönbe* 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 vándlingokba 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 *csutkatúvel* 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 öszi 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 *másodiklé*hez. 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 *másodiklé*t. 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 kemény 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 *nő ereszködjen le*.

A tarka ruhát első lére lúgszappannal áztatták be s kezét 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 évtizeddel ezelőtt némely tanyában még élt a mosás egy régebbi módja: mosás közben a ruhát *sujkolóval sujolták*. 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 mosdótáliból és a teknő közelében levő *pufalószékre* 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 feltették 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 meggyűrték benne, végül a kerítésre *kitergették*.

Juhász Nagy Vilmos többektől hallotta, hogy régen egyesek a mosáshoz *áztatóvizet* is használtak és a levében beázatták 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 *mégválogatták* 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 elsőlére 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 *terítették*. Drótot húztak az udvarra és az arra teregetett ruhákat *lécspeszölték*. A tarkákat a kerítésre terítették. A kert kerítésére (ahol volt) teregettek, hogy gyorsan száradjon, s a szomszédok lássák, hogy már kimostak.

Félszárazon keményítették. Az ágyneműt, a női alsószyoknyát, a függönyöket, a sublötterítőt és az asztalabroszt keményítették. Újabban az idősebb asszonyok már csak a függönyöket és a csipketerítőket keményítik. Lisztből a legkönnyebb keményítőt készíteni. A régiek *szaraztészta*lébe keményítették. A felforrított 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 alsószyoknyát, hogy suhogjon, zörögjön. Tánc közben zörgött, amikor a lányt forgatták.

A dunnahajat, párnahajat, abroszokat vasalták, a lepedőt, férfi alsóruhát, törülközőt *mángorlák* de az ünneplő inget vasalták. A mángorló puhára mángorolt, a vasaló keményebbre vasalt. Akkor volt jó mángorolni, amikor a kerítésről behozták a szívós ruhát. Leszórták 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 fejest másnap reggel *öntötték össze*. Az összeöntött tejet föllangyosították, hogy a tőgyemelegnél 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. Bög-rébe vagy *dunsztos* (beföttes) üvegebe 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 *organilba* (ritkásan szótt 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 *sparhet* vállán 15—20 perc alatt megaludt.

A fenéig megaludt tejet több darabba vágták, hogy a széles és mély repedéseken keresztül *föladja* a savót. Azután a *sajtruhába* öntötték. A ruhát a vajdlingba terítették és az aludttejet 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 sajtkenődöt gyúrni kezdték, hogy a még visszamaradt savó kifolyjon. Ahogy apadt a kendő, úgy fogták összebb-összebb. Az összegyúrt savót egy edénybe öntötték. A vajdlingba kiteragetett kendőről a rátapadt túrót kanállal lekaparták és a többihez tették. A túrót *belehencserítették* a sajtkenődbe, 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 ránehezdedtek, 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: „Mént mindénestül!”

Amikor a száradó sajt *büre* 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 gyöngye 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 gyöngé 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 gyöngé táplálék, a tüdőbetegeknek jó, víz helyet. Olasz Ernő amikor a savót forralta, szalonnát süített s arra megivott vagy egy litei savót. „Szinte frissítötte az embört!”

Vacsorára már kevesebbszer került sajt az asztra, mert nagyon kívánta a vizet. Amikor kapálni, aratni mentek, a szalonna mellé a tarisznyába 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 beléből pedig — amikor megkivánták — érett túró készítették. Húsdarálón ledarálták, megsózták és egy *fabödönbe*, vagy kis dézsába belegyúrták. Egy idő múlva megérett és erős lett. Az érett túró is általában reggelire fogyasztották, vöröshagymával, még a sajtnál is jobb volt.

Ősszel a zsírosabb tejből egyenesen érett túró készítették, mert ha sajtól 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 belöle. A kicsöpögés után kioldották a sajtruhát és egy deszkára fordították. Amikor 2—3 ilyen *gömöje* összegyűlt, összedarálták. Azután ugyanúgy készítették belöle az érett túró, mint a sajtól. Olyan jó volt, mint a sajtól készített.

Lekvárfözés

Ha csak lehetett, minden évben főztek szilvalekvárt. Ha olcsó volt a szilva vagy sok termett, akkor két évre valót főztek. Ilyenkor keményebbre főztek 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 kifött. A barackot mosás után drótszitával átpaszírozták, ezáltal a kifött 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 főztek keményre. A cukrot csak a legvégén tették bele s utána még egy kicsit főzték, különben megpörkölödött a cukor és barna lett a lekvár. A kifött lekvárt különböző nagyságú cserépedénybe, „*lékvárosfazékba*” tették. A harmadik határban is megéreztek, hol főztek a lekvárt.

A szilvalekvárt a kenyérsütés után *keméncézték* és kihülés után lekötötték. A barackot száraz *dunsztba* tették: forrón lekötötték és a párna közé helyezték.

A gyerekek sokszor vittek uzsonnára lekváros kenyeret, legnagyobb részét azonban tészta használta el. A baracklekvár cukrostészta került. A szilvalekvárt vették elő többször, mert az olcsóbb és nem kellett hozzá cukor. A *lekváros gombóc* és a *lekváros de-relye* 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 zsindelet helyeztek. Az üst két oldalán egy-egy kis lyuk volt, abba zsineget dugtak és a zsindelet 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 gyümölcsösünk, akkor ősszel cefréből főzték a pálinkát. A gömbölyű szemű magyar kukoricát lisztesre darálták. Azután „megöntötték a moslékot”. Annyi vizet öntöttek hozzá, hogy sűrű, moslékszerű lett. Ekkorára búzát csíráztattak és a csírárt 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 gyújtották. 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 csírázt 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 félliternyi félretettek belőle: ez volt a *rézeleje*. Orvosságnak használták: reumás lábat kentek vele. A patikából kámfort vettek, a rézelejében feloldották, s azzal kengették a lábukat. Kb. két óra alatt lefolyt a vadka, vagy *vodka*, *voika*. 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 vájdling fenekét kilyukasztották, s egy vörösréz csövet cineztek bele. Ezt összekötötték egy hosszabb rézcsővel, amelyet hideg vízen 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 cukorrépat 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 megérezett. 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 cefrére egy vörösrézlabát állítottak, amely felül ért a cefrére. 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 körülcavarták 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 megvolt 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

Kanáznak, gulyásnak, csikósnak kezéből nem hiányzott a *karikás-ustor*. Ha a jószág körül 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 keresnek, 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 parasztyerekek előtt is készítettek ostort, nem féltették a tudományukat. Plenter Bélának viszont az a véleménye, hogy nem sok csikós csinált ostort, hanem azal 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 „szembevaló” szomszéd fiától, Baranyai Sándortól tanulta. Később a tanójukba került egy csikósbojtár, aki *lőnehezedett* a lóról, s beállt hozzájuk béresnek. Tőle a *darázkötést* sajátította el.

Menyhárt István először saját magának készített *egy ökörhajtó ustort*. Kerített magának egy pár rossz csizmát és megpróbált ostort készíteni. Hamar belejött és a családban minden fiúgyerekeknek készített. A rokonoknak is csinált, könnyebben pásztorokdta, 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 „förlőtztette,” vagyis *sallangokat* aggatott rá. Különösen a fonáshoz kellett nyugodt idő, mert a karikás egyéb munkáját abba lehetett hagyni, de ha a fonást félbeszakította, megszikadt 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 lámpafény-nél is folytatta.

Idősebb korában, amikor termelészövetkezetben 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 durrogatásra, akkor hosszabbat készített. Ha az ostort készítettőnek volt már karikása, megbeszélték, hogy az újnak milyen legyen a *járása, húzása*. A készítettő 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 sürgőse nem szerette vállalni, kedv és türelem, főleg idő kellett hozzá.

Az ostor *dérékát* legtöbbször használt csizmaszárból kivágott szíjból fonták, marhabőrből sokkal kevesebbet készítettek. A *sallangot* színes hulladékbőrből szabdalták. Varráshoz, *darázkötéshez* 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 szármot használtak, mindössze egy jó bicska, egy ár, egy lyukasztó és néhány kartács-és kárpitoszeg 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 bőrének 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 szárából karikásostort, ritkábban aratóbocskort készített vagy készíttetett. A Pusztán is az elhasznált zsiros, 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 fölhajtott 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 darázkötéshez a kutya- vagy macskabőr a legjobb. A marhabőr is jó, de az drága. Az *elszánt* (szíjnak, *sziromnak*, *sziromnyak* 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*, *sziromnyak* 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 kifelé 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 gondal végezték. Egyesek végig kötéllal 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 kötéltre font, később — hogy a derék fokozatosan vastagodjon — a kötéltre egy-két szál dohánymadzagot csavart. Ugy hizlalta a kötelet, hogy az a derékban legyen a legvastagabb. A felső vége ismét vékonyodott, ezért az ilyen derekat *kigyóderéknak*, *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 *zabszémfonásnak*, 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 negyedrésszével elkészült, az ágakat kettévágta 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 kívánczozott 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 behelyezése 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 szálát 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 „megtészi” de *mángorlaskor* 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 darázkötéssel kötik el a fonás végét. Igaz hogy a darázkötés 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, dörögölte, hogy kerek legyen. Mángorlás után a végére rálépett s két kézzel felfele húzta, nyújtotta. A kanászok pedig két fadarab között dörögölték össze. A derék nem lehetett akármilyen hosszú, mert azt a levegőben meg kellett forgatni. Gulyások, kanászok hosszú ostort használtak, mert azok a földről dolgoznak. 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 sziromból egy csokrot fogtak össze, ott, ahol a derék véget ért s a rudaló kezdődött. Majd háromágú fonatot készítettek magán az ostoron. A sziromfonat nagyon szorosán 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 szijat 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 műanyagudár sokáig eltart és nagyot durrant. Menyhárt István a sudarat a következőképpen fonta: kétrét hajtotta és az egyik ágát valamivel hosszabbra hagyta, majd jó szorosan összehozta. Amikor a fonással elérte a sudár felét, a hosszabb szarát 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 *tellengén* 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 ostonon. 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 *békanyelvvél* díszítették. A keskenyebbre csak egy sor (két-három) békanyelvet vágtak. A sallangot kétrét hajtották s két-három helyen „seregén”, 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 közepén 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) kihalították úgy, hogy a sallangmaradványt 2—3 keskeny csik vette körül. Találkoztunk olyan sallanggal is, amelyet keskeny szeletekre vágtak. A lehetőségeken belül varriálták is a díszítési eljárásokat. A sok kicsipkézett szélű közé keverték csipkétlent 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 bőroket: 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 veiték. 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 beázattatta. Az ostorderék felső végét még a fonás befejeztekor madzaggal körülkötötte. Most a madzag alatt elkötötte az ostort a szírommal. A rézkarikát a nyakloba tette és szírommal körülkötötte. Minden öltésnél az oldalára tekert egyet, hogy az ágakat összefogja, majd a kihúzott szirmot jól meghúzta. Majd kb. 2 cm-rel lejjebb ismét átszurta és körültekerte. A nyakat három helyen kötötte le. Dróttal is szokták a nyakat összekötni, vagy zsineggel, de legjobb a szírom. A kötések a sallang alatt nem látszanak. Régebben sokkal több karikáson volt rézkarika.

Az átkötés után megkezdte a sallangozást. Készített egy gyűrűt szíromból, olyant, amilyen a csapó végén van. Kiszámotta, hogy „nyolc fűzésű légyen”. Minden második szemre került egy sallang. A gyűrű-kötéstől kezdte a darázkötést készíteni, amely alulról felfele haladt. Egy-egy gyűrűbe nyolc hurkot kötött s amint már mondtunk, minden másodikba került egy újabb sallangsor. A felső sarkát átlukasztotta és a sallangot ráfűzte, ráhúzta. A darázkötés egy szál szírommal történt (tehát ez nem fonás volt). A darázkötést 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 nyélnak 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 kézmunkolatként 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 lekapták 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 leg egyszerűbb: 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 felszízajzott. Voltak azonban, akik sima nyelet használtak, de egy bőr *bújtatót* (amelybe a kezüket dugták) mindenképpen erősítették rá. Ha a csikós vágóban

ment a lovak után, akkor a bújató szíjat felhúzta a csuklójára, hogy ki ne essen a kezéből. Ezért *csuklósziznak* is hívták. A felszízazott 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 kisujnyi 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 csuklószijszél vége, amely egy 20—25 cm hosszú, középen kettéhasított, lefelé kissé szélesedő bőrszalag. Ezt is díszítette. Az alját kisallangozta, vagyis olóval *benyirkálta*, ráadásul lyukasztóval három lyukat fűrt 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 szíromfonattal a nyélhez szorította, és kárpitosszeggel is bebiztosította.

Tanulságos megfigyelni Plenter Béla ostorának nyelét. Szilvafából esztergált s kiérlett 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 szíronyból 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 szíronyt a fej lekötése után ritka kereszt-kötésben egészen a markolatig vezették. A laza kereszt-kötés dupla szállal történt. A markolat felett a nyelet ismét körültekerték darázskötéssel, amelyben ugyanannyi sallangot kötöttek, mint fent. A bújatószíj erősen szélesedő s közben feltűnő bő kivágása (nem hasítás) van, az alja pedig csipkézett. Ha rövid a csuklószijszél 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 beleszúrta, 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 bújatószíjban folytatódott. A bőrszalagokat nagy fejű szögökkel 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 bőrral 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 bújatóban végződött. A szíjszalagot keskeny szíjjal szorították a nyélhez. Közvetlenül a nyak

ajatt tekerték körül a vékonyabb szíjjal, majd később sokkal ritkábban, alul pedig egy fonnattal kötötték le.

Voltak azonban ostornyelek, amelyeken csak nagyon szolid, vagy semmiféle díszítés nem volt. A szolid díszítés fogalmát kimerítette, ha egy nyélen csak a bújtatót felerősítő különböző vastagságú szíjat lehetett látni. Legtöbbször a bújtató és szára lyukakkal díszített. A nyélre felerősített ostornyakat már nem is lehet a díszítések sorában emlegetni. A felszínjázatlan, 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 zsinégből. 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 nehezené 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 tellenggel szabályozzák az ostorjárást, ha a *vendégfejet* kivesszik, 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 szírommal. A darázkötésbe sallangokat kötöttek. Legtöbb vendégfej rövid és végig sallangozott. A csupasz vendégfej felső végére egy széles bőrszalagot kötöttek, s a szélét keskeny csikokra, sallangokra szabdalták. A vendégfejet egy másik telleng kapcsolja, köti össze az ostorderékkel. 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 *léragatt* a ménés (nyugodtan legelt), a csikós leszállt a lováról és a karikást a nyakába akasztotta. A csapót átfűzte a tellengen, göröcsöt kötött rá kétszeresen, és a nyél az egyik oldalán lógott. Ha nem használta, mindig a nyakában volt, a nyele pedig kéznél, hogy minden pillanatban előrántassa. 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 ménés.

Plenter Béla szerint másként durrogatott a csikós, a gulyás és másképp a kanász. A csikós mindig hátulról előre durrogatott s az előtte levő lovat vágta. A gulyás és a kanász pedig visszafele durrogatott, vagyis felvette a feje fölé és visszafelé rántotta. Hátrább durrant, mint a csikós ostora. A karikás visszafele nagyobb durrant. A lovaknál inkább pattintottak. Ha egy ló kivált a ménésből, akkor a csikós lóhátról a levegőben addig pattogtatott előre, míg az be nem vágatott 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 durrogatott. „Na tē ojan kanászosan durrogtacc!” A juhász, a kanász a földről durrogatott. Ha egy nagy durrantástól elszaladt a jószág, utána ballagott. Miután nagy volt a távolság közöttük, nem durrogatott, 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 vágta is használni kellett. A leégett, rossz legelőknél előfordult, hogy egy-egy ló elmaradt, akkor két csikós közrekapta, s *ostorhőgyre* 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 durrogatott. Amikor a csikós lépett, mindig forgott a karikása, s amikor fordította, mindig pattogott. Ezzel szemben a kanász *megpörgette* a feje felett és ritkábban, de nagyobbbat durrogatott. 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 durrogattak, 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 öt érné. A ló feje felett nagyon vigyázva durrogattak. Menyhárt István közlése szerint régen, az árpádalmi 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 ülhett 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 érthette 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 birkafiggyúval 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 parasztek 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 parasztek, Pusztaszőlősen 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 fináncok *fölvasták*, hogy a pajtában hány kötéllel van, de a parasztek 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 fináncok 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 ajjnak*.)

A vásárhelyi csempészek öten-hatan bandába verődve Orosházáig vonattal jöttek. Sokszor az orosházi állomáson a fináncok lesték őket: „Ide a kilót, még 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 *gányókhöz* mentek, s azoktól vették a dohányt. Hazafele is hárman-négyen mentek együtt. Pusztaközpontra tették meg az első éjszaka az utat. Ismerősnél *napoltak*, az istállóban töltötték el a napot, ott is aludtak, s a *kvártéjért* (szállásért) hagytak egy kis dohányt a tanyásznak. 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 estefejele 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 megnézzük, 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 oldal-koze tele volt szénával, a tetejére egy ekét tett és melléje egy rossz tüssökboronát vetett. Montuk is egymásnak, szegény öreg, jókor elindult szántani. Rá se gondotunk, 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. Kőd is volt és a bejárón nekiütközött két, a tanyába tartó lovas csendőrbe. Megfordult az öreg és kezdett oldalra kocogni. „Ájjik csak még kend, né szalagyik 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 szénatar-tóba, hogy né 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 fináncok. 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 *büjtyin* 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 szereztek 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 pipakészítőre 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 „rápásolt” 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 levete 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 csutura görbe volt. A *szópókát* 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 asszonnal 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 nagyobb 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 tajtékköből. 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 *sajmégyből* 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 ilyen.

A gyárból kikerült tajtékpipa hófehér volt és viasszal volt *beeresztve*. *Úgy szívták le*, hogy jól égő száraz dohányjal 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 fémlémezzel bevonták), hogy ne égjen ki hamar, de akkor nem jó íze volt a dohányynak. A drágább csibukot szőlőtökéből vagy vadrózsatöbblől faragták.

A rövid szárú cseréppipát nyáron a gatyakorban tartották, amikor békét hagytak neki. Az orosházaiak a kötő megköjtőjét, a gallantját a pipa szárára csavarták, s úgy megállt. Egyébként a pipa szárát a gatyakor és a derekuk közé dugták. Ott hátul nem volt láb alatt. Amikor kabátot hordtak, a kabát külső zsebében lehetett megtalálni a *köstökcacsakóval* együtt, amelynek a *sallangja* kicsüngött a zsebből.

A köstökcacsakót a szűcsmester készítette és a piacon árulta. Ahol subát árultak, ott vehettek köstökcacsakót 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 gatyakorba akasztani. Ugyanis a köstökcacsakónak 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 karikásoston.

Az idősebbek inkább a rövidebb, de szélesebb sallanggal ellátott kostökczacskót 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 surkálóval, 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 összecsipte 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: „Vigyázik 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 kostökczacskót, kinyitotta a száját, beledugta a pipa kazánját és a jobbkez mutatóujjával jó erősen teletömökölte 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 szerzőt nótába is foglalták:

Be van az én szűröm ujsa 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. Gorzán fellépett a sertésvész, az egész vásárhelyi határt fertőzőtként kezelték; jóllehet, hogy a Pusztai 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 locsogatták 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 kerültek ki az öröket. 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 csószók 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 íratatták 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 üldöngélt, amikor Fekete Pál felkereste. A doktor úr panaszkodott, hogy nyáron az emberek nem érnek rá betegeskedni. „Nincs égy huncut vasam sē, csak a fene éne má égy betegét!” — mondta. Erre F. P. hozatott egy üveg sört magának és a doktornak is, de rögvést 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. Vészbén nem pusztult el, legfeljebb néhányat megevett belőlük az egyik jó szomszéd. Egy időben előfordult, hogy a számítás szerint 30 híja volt a gyöngyösnek. A gyöngyösök eljárak 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 kibéleelve. 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 fapöccökkel 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 parasztek 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 jární, de ezt nemigen szokták elmondani. Fekete Sándor is azt tartotta: „Aki elmóngya, az rongy ember! Mer ha az a menyecske érdemesítette arra, hogy aggyon neki, az légyén ojan böcsületes, hogy nē monggya el. Végezze az embér, oszt tőrüjje a szemit-száját, s ájjon odébb.” Egyesek a menyecskézést nem tartották nagy bűnnek.