

AMIÉRT DOLGOZTUNK

**Ételek, étkezés
Öltözködés**

AMIÉRT DOLGOZTUNK

NAGY GYULA

Ételek, étkezés

I. Kenyársütés

A kenyér a legfontosabb táplálék, majdnem mindenhez használják, sokan még a levest is kenyérral eszik. Fejes Mártonnál csak a bablevest fogyasztották kenyérral, de a Juhász nagyapa még a húslevest is kenyérral ette. Meg is becsülték a kenyeret. A gyereket meg is verték, ha eldobta a kenyér maradékát. Ha véletlenül leejtették a kenyeret, felvették, megcsókolták, lefújták róla a port és megették. Ha a szülő látta, hogy a gyerek a kenyeret leejtette, nem állta meg szó nélkül: „Nem érdemlöd mög a könyeret!” A kenyársütés az asszony, s a kenyérszelés legtöbb helyen az ember dolga volt.

Nem mindegy, hogy milyen a kenyér. A jó kenyeret nagyon szerették. A rosszabbul sikerült kenyér nem ízlett. Nem állták meg szó nélkül: „ez nem ojan, amijen lönni szokott!” Ha nem sikerült a kenyér, a legtöbb asszony megsiratta mindennap, ameddig a kenyér tartott. Ilyesmi csak akkor fordult elő, ha a lisztet a malom megégette, vagy búzaaljjal összekeveredett és *erőtlen volt*, s a kenyér nem bírt felhasadni. Az ilyen lisztet a disznók eleségéhez keverték. A gazdaasszony büszke volt a szép kenyérré. Ha valaki meglátta, nem hagyta szó nélkül: „Ájnye, de takaros szép kenyér ez!” Megkínálták csupa kenyérral: „Kóstójjá még, miben finom!” Hamar befogták a lányt kenyeret sütni. „Addig nem mégy firhő, míg nem tucc kényeret sütni!” — mondták neki. Igyekezett is. Különösen, ha másnap nem ment iskolába, akkor feltétlenül felkeltették dagasztani. A 12 éves lány a kovászolásnál segített, éjjelkor pedig felkeltették dagasztani, hogy tanulja. Szerettek a lányok kenyeret sütni. Fejes Mártonné is jobban szeretett kenyeret sütni, mint mosni. Mosásnál egész nap a teknő mellett kellett állni, de a kenyársütéskor közbe-közbe pihenni is lehetett.

A kenyársütés első lépése a párkészítés. A *párt* összel készítették és egészen tavaszig használták. Egy kosár *pillangós* korpát öntöttek a vájdlingba. Azután 1/2 liter zabot, 5 fej apróra vágott vöröshagymát, 5 piros, erőspaprikát és 1 liter komlót 5 liter vízben főztek. Amikor puhára főtt, mindenestől ráöntötték a korpára és összekeverték. Egy régebbi kenyérsütéskor hagytak egy cipónyi tésztát. Csak olyan kenyérből hagytak, *akibe* nem tettek sörélesztőt. A cipót szétszaggatták és a korpa közé dagasztották, nem túl keményre. Ha keményre sikerült, langyos vizet öntöttek hozzá. Majd letakarták és összekelt, összekelesztette a tésztát. Két óra kelés után pogácsaformára összenyomkodták és *párszárítókasra* (amelyet az orosháziai *cserinynek* hívtak) rakták és kitették az eresz alá. Két lécet dugtak a koszorúfához és arra tették a cserényt. Ha nedves idő volt, a padláson szárították. Tavaszszal, amikor virágzott az akác, egyesek a komló helyett friss akácvirágot főztek a párba.

Ezzel szemben Ujj Istvánnának az a véleménye, hogy az akácvirág az erjedést megállítja. A párt kétféle tördelték, hogy a közepe ne penészedjen meg. A kamrában egy zacskóban jó magasra felakasztották. Míg nem száradt meg, a macskák nagyon szerették. Olyan helyre tették, hogy a macskák ne férjenek hozzá. A veréb is megcsipkedte a párt. Senkinek sem adtak kölcsön belőle, mert azt hitték, hogy akkor azok megrontják a kenyeret. Aki nem tudott szép kenyeret sütni, az igyekezett párt szerezni, lopni olyan helyről, ahol szép kenyeret sütöttek. Ha azzal sütött, neki is sikerült. Fejes Mártonné anyósa, id. Fejes Mártonné (Maczelka Mária) cselédlányát a szomszédban lakó, csúnya kenyeret sütő Mórocz Sándorné megvesztegette: egy pár piros rózsás papucsot adott neki, ha szerez a gazdaasszonya párélesztőjéből. Szerzett és azután ő is tudott szép kenyeret sütni. Ifj. Fejes Mártonnének olyan párja volt, hogy *sörélesztőt* (bolti élesztőt) sohasem használt, legfeljebb olyankor, amikor már nem volt egy *sütet* pár.

A századfordulóig csak a városban vagy faluban lakók használták szeszélesztőt, míg a tanyán élők párt használtak. A századforduló után a Puszta is rátértek a szeszélesztő használatára, de sok asszony az élesztő mellett párt is használt a kovászoláshoz. Amikor a háború alatt és a háború után nem lehetett élesztőt kapni, sok asszony már nem tudott párt készíteni. Voltak ügyes asszonyok, akik üzlerszerűen foglalkoztak a pár készítésével. A párélesztő kukorica- és búzalisztből készült. Egy féltre való készítettek. Fél liter párélesztőt megáztattak. Búzaliszttel készítették híg kovászt, amely 2 óra hosszáig kelt. A kovászt azután kukoricaliszttel összekeverték, majd 2 óráig állni hagyták. Utána kukoricaliszttel jó keményre dagasztották. Majd ujjnyi vastagságúra elnyújtották és pogácsaszaggatóval kiszaggatták. Ezzel a párral lehetett olyan szép kenyeret sütni, hogy alig fért ki a kemence száján.

A jó kenyérhez jó kenyérliszt kell. A szélmalmi lisztben minden benne maradt: az elsőliszt és a derce is. Nagyon jó kenyeret lehetett belőle sütni. A 70 év körüli asszonyok még sütöttek szélmalmi lisztből kenyeret, még most is emlegetik. Mondják, hogy a pósaalmi szélmalomban Lénárt János nagyon jó lisztet őrölt, ezért messziről oda vitték a búzát. A sütés előtt otthon selyemszítán kétszer átszítálták a lisztet: először a korpát, másodjára sűrűbb szitával a *dercét* vették ki belőle és a korpa közé tették. A derce tulajdonképpen apró korpa. A szélmalmi korpa *nagy pillangós*, abból készült a szép párélesztő. A szélmalmi korpából készített párral sütöttek még a kalácsot is. A gőzmalmok közül nem mindegyik adott jó lisztet. A *hivők*, a Tóth-malom Orosházán (a malom tulajdonosa *hivő* felekezethez tartozott), nagyon jó lisztet adtak. Télen — ha hideg volt — a sütés előtt néhány nappal három kosárnyi lisztet a kamrában *széklábra* tett teknőben megszitálták, s kosárba szedték. 2—3 napig a kuckóban melegedett a liszt. Három kosár fért oda. A kelesztés a szobában történt. A széklábat a kemence mellé tették, s vagy erre, vagy a vacokra tették a dagasztóteknőt. Mivel a három kosár lisztet a teknő egyik felébe nyomkodták, a teknő másik fele üresen maradt. Az üresen maradt részben, a teknő kovászos felében kovásztoltak.

A dagasztóteknő üres felébe tették a *kovászolókanalat* és a *körösvesszőt* (keresztfát), s arra helyezték a szitát, majd sütőabrosszal letakarták. Három kosár lisztet három félmarok párélesztőt számoltak. A párélesztőre annyi langyos vizet öntöttek, hogy abban elázzon. Hat órákor kezdtek kovászolni, hogy éjfélre megkeljen. Egy kosár lisztet 3 liter vizet használtak, s így a három kosárra 9 liter készítettek. A kovászoláshoz azonban először csak 3 liter vizet öntöttek a szitán keresztül, s utána a párt kézzel átnyomkodták. De a víz a pár nagy részét átmosta a szitán. Annyi vizet öntöttek a kovászra, hogy se lágy, se kemény ne legyen. A *kovászolókanállal* (régebben *lapickának* hívták) addig verték körös-körül, míg apró hólyagos nem lett. A kovászt erősen verték és ehhez erős kéz kellett. Ilyenkor néhol a férfiakat is befogták: „Verni a kovászt!” Némely asszony csak a teknőt verte körös-körül a kanállal, mert az könnyebb volt. Ezzel szemben Ujj Istvánné az első világháború alatt, 15 éves korában 5 kenyérre készítette a kovászt, kézzel kavarta ki, s gyönyörű lett a kenyér.

A kész kovászra a keresztfát, szítát rátették és sütőabrosszal leterítették, majd *dunyhát* tettek rá. 12 óráig kelt, bár egyesek szerint elég volt annak 6—7 óra.

Éjfélkor felkeltek és *lanyhítottak* 6 liter vizet és abba 3 félmarék só tettek. Felverték, és rászűrték a sós vizet. Majd állandóan a kovászhoz húzták a lisztet és *kétkézközött* összetörték a kovással. Mikor összetört, a dagasztáshoz kezdtek. Váltakozó kézzel, csukott ujjakkal dagasztottak két óra hosszáig. Ez volt a legnehezebb. Hogy szép legyen a kenyér, a bele lukacsos (a nagy lyukakat *angyalhálásnak* hívták) és foszlósbélű legyen, addig kellett dagasztani, „míg nem csöpög a gérénda.” Sok helyen a 12 éves leánygyerek zsámlira állva segített édesanyjának. Fontos volt, hogy a tésztát jól kidagasszák. Ellenkező esetben nem lett foszlós. A foszlós kenyér a haja mellett végigfoszlik, végighasad, a megkeményedett, megsűrűsödött kenyér bele pedig szakad. A dagasztás az egész teknőben történt. Dagasztás után sütőabrosszal letakarták a teknőt és a dunnát is rátették. Még egy óráig kelt. Addig elmosogattak, a pörnyét kiszedték a kemencéből, a tűzrevalót behordták és elkezdtek fűteni.

Csupa szalmával is szép magas kenyér sült. Régen egy jó nagy kas szalmát bevittek, s az elég volt. Néhol kékébe kötötték a szalmát. Fejes Mártonné anyai nagyanyja: Kálmán Jánosné Bánátban látta, hogy a szalmát kékébe kötötték. 1910 óta Fejes Mártonék is a szalmát közvetlenül fűtés előtt saját kötélükbe kötötték. Kis takaros kévüket kötöttek. Hat kis kéve tett ki egy nagy kas szalmát. Könnyebben vitték be, nem szóródott el annyi. Mindig egy kévét dugtak be. Hat *dugattal* fűtöttek. Egyszer az egyik, s máskor a másik oldalra tették. Mindig ott fűlt a kemence, ahol tiszta volt a fenéke. Amikor a kéve elégett, a másik oldalra dugták a következő dugatot és utána az elégett kéve paraszát kihúzták. Az utolsó dugat bent maradt, paraszát a kemence végébe jól felnyomkodták. Ha jó volt a kemence fenéke, akkor már 4 kéve után szikrázott, amikor a szénvonót huzogatták. A fűtés végén nedves, szívós ciroksöprűvel gyorsan kisöpörték a pörnyét és egy kis időre a *tévt* feltették.

Szárízikkal jobb volt fűteni, mert nagyobb, *mérgesebb* a tüze, jobban felfűti a kemencét. Öt jó kéve szárízik elég a fűtéshez. Sokan legtöbbször szárízikkal fűtöttek. Ahol a tanya körül sok fa volt, minden tavasszal legallyalták és a gallyakat takaros kékébe kötötték. Azzal volt legjobb fűteni. A gallyból négy kéve is elég volt. Sokszor három kéve íziket és két kéve gallyat tüzeltek el, de akkor feketére sült a kenyér. Egyesek úgy szerették, hogy a legteteje fekete legyen. Ezt fogyasztásakor levágták és alatta szép piros volt a haja.

A kemence begyújtása után hozzáfogtak a *szakajtáshoz*. Fűtés közben szakajtottak. A teknőben lévő tésztát háromfelé osztották úgy, hogy egy kiscipó is maradjon. A gyerekek számára sült cipóba, főleg télen, sokszor egy 5—6 cm hosszúságú kolbászt is tettek, s az belesült. Ha rosszalkodott, mondták: „Nem kapsz kolbászos cipót!” Volt úgy, hogy a gyerekek elvitték az iskolába és dicsekedtek vele: „Azért sütötte idésszülém, mer jó voltam!” A háromfele vágott tésztát a teknőben megsodorták, majd kiszakajtották. A szakajtokosarakra szakajtóruhát tettek és abba rakták a tésztát. A tetejét kissé meglisztezték, mert az lett a kenyér fenéke. A ruha sarkát felhajtották, a kosarakat az ásztalra rakták. Mire befűtöttek, tele lett a kosár.

Amint a vetéshez értek, a *szusztora* is elkészült. Először a szusztora alsó részét, a *kutyakényeret* csinálták meg. Párélesztő korpájához árpalisztet és darát tettek, abból készült a kutyakenyér. A közepébe egy szárdarabot szűrtak, melyre zsíros rongyot csavartak. A vetés előtt meggyújtották, a kemencébe tolták és a fényénél vetették be a kenyeret. Mikor megsült, kiszedték és elosztva kapták el a kutyák. A sütőlapátot a kemence szájához tették és a kenyeret ráborították. A külső felét egy nagykéssel felvágták. Gyorsan vetettek, hogy ne hűljön ki a kemence. „Né motyogj ojan soká, tojjad befele a kényeret, mer kihül a keménce!” — mondták. Amikor tisztán gallyal tüzeltek, a bevetéssel vártak egy kicsit, vagy bevetettek, de egy darabig nem tettek fel az előtét. Az első két kenyér a kemence hátuljába került egymás mellé, de úgy, hogy ne érjenek össze. A harmadik a kettő közé, de kijebb került. A cipó a

kemence szájához közel esett. Ha gyerek volt a családban, akkor mindegyiknek félöklömmnyi cipó sült.

Egyszer-kétszer benéztek a kemencébe a kenyerekre. Ha nagyon sült, akkor lejjebb vették az előtét. Egész téglával támasztották ki. Ha nem sült, feltették az előtét, hadd fogja, hadd süljön. Ha gyengén fogta, akkor egy marék *tukarcsot* (kis kévét) dugtak a kemence szájába. Fejes Mártonné úgy emlékszik, hogy a kenyér három óráig sült, hamarabb nem vették ki. Ujj Istvánné szerint: „Isten ments! Akkor kiszárad a lelke a kenyérnek. Másfél óráig sült, de ha hatkilós volt, akkor is két óra elég volt!” A cipókat előbb vették ki, a kiscipó 10 perc alatt, a nagyobb fél óra alatt sült ki. A sütőlapátot *alálüktek*, s kihúzták a kenyérral együtt. A kemence szájánál kézzel *mégmozdatták* és a kemence mellé leterített zsákokra tették. Fejes Mártonné a velük együtt élő nagymama kedvéért a kenyér mosdatása után a *gang rostéja* elé állt, s bal kezével a mosdóvizet a tetőre öntötte, hogy a következő sütés is magasra hasadjon. Ha a kenyerek szépek voltak, jól felhasadtak, mondták: „Na ez az asszony jól fölhánnya a farát!”

A szép kenyér ritka, könnyű. Magasra fölhasadt, az alja egy kissé dombos, domború lett. Ezért ha hozzáérték, egy kicsit *bidergött*, mozgott. Az ilyen kenyérré mondták a vásárhelyiek Fejes Mártonné szerint: „Ojan szép kurvás kenyér!” (A „kurvás” szó itt szépet jelentett). Ez a mondás nem volt általános a Pusztán. Az orosháziai kivétel nélkül felháborodtak, amikor a mindennapi kenyerrükről ezt hallották. Az orosháziaiak szerint a kenyérré csak szépet volt szabad mondani.

Bár Orosháza és környéke kitűnő búzatermő terület, a század elején a szegényebb parasztok minden kenyérsütéskor kukoricáskenyeret is sütöttek. Az első világháború szűkös éveiben, de még a második világháborúban, s az azt követő években a parasztok is rászorultak a kukoricás eledelekre.

Mind a vásárhelyi, mind az orosházi asszonyok kitűnő kenyeret sütöttek. Kénytelenek is voltak, mert a századfordulón hatalmas versenytársat kaptak az orosházi Gémes-féle kenyérből. Gémes Ferenc 1890 táján került Mindszentről Orosházára. Amellett, hogy nagyon szerencsés ember volt, a szakmáját kitűnően értette és nagyon jó szervező volt. Azt tartotta, hogy a legjobb hengerszék előtt is a kövek között kell összetörni a búzát. Ezért nagy gondja volt a köre. Még a korpakiórlésre szolgáló *tótkövet* is maga választotta ki a kőfejtőknél. Gazdag ember korában is maga *vágta ki* a malomköveket. A sütődék részére örölt liszt jobb volt a kereskedelmi szabványnál. A búzát négyszer-ötször is felöntötte egymás után a köre, s csak azután eresztette tovább a hengerszékekre. Kevesebb színlisztet szedett ki ilyenkor, s a legalját a korpához keverte. Csak orosházi búzát öröltetett. Az orosházi fogyasztóknak ő maga sütött. A malomudvaron volt a hatalmas sütőház, 25 asszony dolgozott benne. A kovászt este 10 órakor készítette az *elsőasszony*. Egy mázsa liszthez 70 dkg élesztőt és fél kg párt számoltak. Ez volt a Gémes-kenyér titka. és a sikérdús búzából örölt kitűnő liszt. Négyóránként ürült a kemence. Egy kemencében 25 kenyeret is bevetettek. Az első vetést és az első ürítést Gémes ellenőrizte. Az országban legalább 100 sütőasszony sütötte a Gémes-féle házikenyeret. Mindezt Gémes szervezőereje hozta létre. Ötvenhét városban volt önálló, Orosházáról irányított, Gémes-féle házikenyérsütőde. Sütődéje volt többek között: Szarvason, Makón, Szolnokon, Miskolcon, Kassán stb. Amihez nyúlt, aranyra változott. Malma háromszor leégett — mást kétségbeejtette volna a csapás, ő keresett rajta. *Palotát* (az orosháziaiak a házat még ma is „Gémes-palotának” hívják), fürdőt épített, nagylábon élt. A második és harmadik malomtűz közé esett a kenyéruzlet virágkora. Ám a harmadik malomégsébe belebukott és Amerikába menekült. Egy ideig itthon élt még a szervezet, de a Gémes széteső művét nem vette át senki. Koczka Pál még 1921-ben látott kereskedés előtt kitett táblát, amelyre egy szép kenyeret festettek. A felírása: „Gémes-féle házikenyér kapható”, pedig akkor már a Gémes régen megbukott.¹

¹ Szabó Pál: Orosházi házikenyér. Orosháza, 1938. 7—15.

Sok kenyér fogyott a Pusztán. Egy kenyér mindig az asztalsarkán állott a szobában, vagy ahol étkeztek. *Nagyszalvétával* terítették le. Sok helyen kenyérkosárban tartották. A lábon álló kenyérkosárnak az egyik sarokban volt a helye. Legtöbb helyen a gazda szelte a kenyeret. Ha a kenyeret körülvágták, akkor egy *pilis* esett le. Ha kevesen voltak, akkor fél, vagy negyed pilist vágta. Ha vendégek voltak és valami oknál fogva nem sült szépen a kenyér, az asszony azt mondta az embernek: „Aptyuk, vággyon a könyérbül odakinn, nehogy bent morzsájjon!” Ha pedig szép volt: „Hozza be a könyeret oszt vággyon!” Az elszéletelt kenyeret vagy a tányér mellé, vagy egy kosárkába tették. Volt külön kenyérvágókésük is. A kenyér szelője, ha ránézett a kenyérre, megmondta, hogy ki vágott belőle. „Na már látom, hogy megint asszony vágott a könyérbül!” — mondta az ember. Fejes Mártonné szép kenyeret tud sütni, de elismeri: „Nem tudok szépen könyeret vágni, nem is *hadakirozok* ellene!” Nem bírja a keze. Az 5–6 kg-os kenyérnek olyan sülése volt, hogy a vastag haj és a bél erőt kívánt.

Megoszlanak a vélemények arról, hogy milyen időközben süttöttek kenyeret. Sokan úgy tudják, hogy télen-nyáron hetenként süttöttek. Egyesek szerint a kenyérsütés viszont másfélhetenként történt. Fekete Sándor emlékezete közelíti talán meg legjobban a valóságot: a parasztok nyáron hetente, télen pedig másfélhetenként süttöttek. Viszont Koczka Pál szerint régen szabály volt a kéthetenkénti sütés.

A kenyerek számát és nagyságát a családtagok száma szabta meg. A századforduló után (egyesek az 1910-es évet, mások az első világháború kitörését jelölik meg) a családtagok száma megcsappant. Régebben 8–10 főre 5 db 6–7 kg-os kenyeret és 1 db 2–3 kg-os cipót süttöttek. Később az 5–6 tagú család 3–4 db 5–6 kg-os kenyeret és 1 db 1–2 kg-os cipót süttött. A kenyérfogyasztást befolyásolta még az is, hogy a család tésztás volt-e? Az ilyen helyen valamivel kevesebb kenyér fogyott, mert sokszor főztek tarhonyát, túrós-, mákos-, diós-, lekvárostésztát stb.

Majdnem minden kenyérsütéskor süttöttek néhány *lángost*. Kenyértésztából készítették. A tésztából kiscipókat formáltak és elnyújtották akkorára, mint a sütőlapát feje. Amikor a harmadik izikkévé égett, a láng elé tették a kemence fenekére. Ha sülés közben hólyagosodott, akkor a piszkafával kilyukasztották, különben megégett. Mikor megpuhult, megfordították, de először körülforgatták, hogy a széle ne égjen meg, hanem szépen piruljon, azután fordították meg. Éppen hogy megkapta a láng, máris megsült. Amint kivették a kemencéből, az asztalon megtörölgették száraz ruhával és zsírral, ritkábban vajjal megkenték. Zsírral jobban szerették. A zsirt kanállal kenték. A zsír elolvadt rajta és sóval *megpörgették*, majd összetekerték. Harapták vagy tördelték. Néhol késsel vágják, mint a mákos kalácsot. Frissen fogyasztották. Nagyon sokat nem lehetett enni belőle, pedig nagyon finomnak tartották. Bort is lehetett rá inni. Tejfölös lángost ritkábban süttöttek, mert nem volt mindig kemény tejföl. A sütőlapáton készítették el. A lapátra tették, körül felhajtogatták a szélét és jó kemény tejfelt tettek rá. A kanál hátával kenték el. A láng előtt süttötték. Ennek már nagyobb sülés kellett: rajta volt a tejfel, ezért megfordítani sem lehetett. Amikor a tejföl *bugyboréjja* visszaesett, akkor megsült. Nyolcfele vágják.

Kenyérsütéskor a kenyértésztából gyakran *vesét* is süttöttek. A tésztát kerekre elsodorták, majd jobbról és balról a közepéig hajtották. A hajtáskor zsírozták. Azután egymásra hajtották és vese alakú lett. Vagy: az elnyújtott tésztát összehajtogatták, mégpedig először hosszában, azután keresztben, s így egy négyszögletesre hajtott tésztát nyertek. Minden hajtás után zsírozták. Tepsibe tették és a kemence szájában süttötték. Ha kisült, jó foszlós, puha és réteges volt. Szét lehetett rétegekre szedni. Akkor süttötték, mikor a kenyér teljesen „kifogyott a hajából”, s a vese hamarabb kisült, mint a kenyér.

A kenyértésztából *pompost* is készítették. Csak az orosháziak süttötték. Azonban némelyik vásárhelyi asszony megtanulta az orosháziaktól a sütését. Akkor süttötték, amikor volt belevaló: túró, káposzta vagy lekvár. Nem minden kenyérsütéskor süttöttek pompost,

csak akkor, ha a kenyérsütés reggelén nem volt már kenyerek. Hamarabb kisült, mint a kenyér. Tavasszal ilyen esetben inkább lángost sütöttek, pompost főleg télen. Egy kétöklömmnyi cipót szakajtottak, s először sodrófával, majd kézzel elnyújtották. Zsírral meglocsolták, s a tölteléket ráhintették. Egyesek reszelt cukorrépát szórak rá, de az több zsírt kívánt. Úgy hajtogatták össze, mint a rétest. Hajtogatás közben zsírozták és a belevalóval hintették. Még egyszer olyan szélesre hajtották, mint a rétest. Tepsibe tették és a kemence szájában fél óra alatt kisült. Finom volt, ilyenkor az volt a reggeli. Még aznap elfogyott. Nem tudtak annyit sütni, hogy el ne fogyjon. A pompost *pampuskának* is hívták, bár az igazi pampuska a következőképpen készült: A kenyértésztát akkorára nyújtották, mint a tepszi. Megzsírozták a tetejét, s rászórták a tölteléket. Majd egy ugyanakkora tésztalapot tettek rá. Ez már nem volt olyan finom, mint a pompos.

Kenyérsütéskor a teknő oldaláról összegyűjtötték a *vakarcot*. Összegyúrták egy kis liszttel és zsírral. A lapos, ujjnyi vastag tészta tetejét pogácsaszaggatóval megmintázták, vagy késsel kockára vágták, vagy kanállal lenyomkodták. A kenyér bevetése után sütőlapáttal bevetették. Hamarabb vették ki, mint a kenyeret és frissen fogyasztották. Sokkal jobb volt, mint a pogácsa. *Zsírosbodagnak* hívták. Amikor kétszikű libatojásuk volt, abból *tojásosbodagot* sütöttek. Nem kenyértésztából készítették, s nem feltétlenül kenyérsütéskor sütöttek. 1,5—2 kg lisztből készült. A lisztre négy-öt tyúk- és egy libatojást ütöttek. Ekkor került bele sós víz. Összeállították, majd jól meggyúrták. Ujjnyi vastagságúra nyújtották el. A tetejét tojással megkenték és sóval bepörgették, majd késsel megkockázták. A kétszikű tojás rántottának nem jó, így használták el. A tojásbodag böjtös eledel. Nagyböjtben csinálták. Estefele sütötték, s azt fogyasztották vacsorára.

II. Lepénysütés

Az első világháború előtt történt Vásárhelyen egy keddi piaci napon a piactéren: a kisbíró fellépett egy kocsira, hogy a dobszót jobban hallják. Közben a lovak elindultak, s a kisbíró leszólt: „Foggya mög az Istenit, mer kimőgy a tanyára lepényt önni!” A gazda ráfelelte: „Keddön nem jó a lepény, csak szombaton!” Szombat nem múlt el túróslapény sütése nélkül. Előtte egy kis suhantott vagy rántott leves volt, azután jött a túróslapény. Ha csak van hozzávaló, a Pusztán a szombatot el sem tudják képzelni lepény nélkül.

Legtöbb asszony szerette is csinálni, pedig a lepénysütés *peszmetelés*. Sok asszony ért is hozzá, de a lepényt el is lehet rontani. Ezelőtt nem ment addig férjhez a lány, míg meg nem tanult kenyeret és lepényt sütni. Igyekezett is hamar megtanulni.

Ízlés dolga, hogy a *gyúrtajjú*, vagy *köttesajjú* lepény a jobb. Van aki erre, van aki arra esküszik. A gyúrt aljú lepényt a kemence fenekén sütötték, azért azt *fenekénsült* lepénynek hívták. A köttesaljú lepényt élesztővel készítették és *tepszibe* sütötték. De emberfia legyen az is a talpán, aki meg tudja mondani, hol sütnek jobb lepényt: Orosházán-e, vagy Vásárhelyen.

Az orosháziaiak a *szerdék* túró magától altatták (nem tettek bele oltót). Az aludtejből készült túró savanykás és morzsalékos. A vásárhelyiek szerint az orosházi lepényről a túró le lehet söpörni, olyan morzsalékos. Az ilyen túró lepényre nem, csak szárasztására való. Arra viszont jobb, mint a vásárhelyi. A vásárhelyiek a tejbe oltót tettek, s a túrójuk vajasabb, édesebb. A lepényre az ótott túró a jobb, ezért sokan úgy tudják, hogy a Pusztán a vásárhelyiek jobb lepényt sütnek, mint az orosháziaiak.

Ujj Istvánné szerint „az igazi lepényt arrul lehet megismerni, ha kivesz az ember a tálból — hát visszalettyen a kezefejire. — *Lettyenős* lepényt csak az orosházi asszonyok tudnak sütni, mer nem sajnálják tőle a tejfölt. De csak *tepszibe* lehet sütni.”

Szombaton, amikor *fölatták* a reggelit, az asszonyok hozzáfogtak a lepénysütéshez. Egy átlagos nagyságú kemencébe 4 gyúrt aljú lepényt és egy tepsit lehetett betenni. Négy *összemarok* lisztből készült a négy lepény. A lisztet kisvájdlingba tették és kevés zsírral összegyúrták, hogy könnyen nyújtható legyen. A zsírt a két kezükkel összemorzolták annyi liszttel, hogy megfelelő keménységű legyen. A zsíros lisztet sós vízzel könnyen nyújthatóvá gyúrták. Annyi cipót szakajtottak belőle, ahány lepényt akartak sütni. A zsíros tésztákat nem pihentették, de ameddig az egyiket készítették, addig a másik pihent. A nyújtódeszkákat megfoltosították és a tésztát a nyújtófával vékonyra elnyújtották, majd villaheggyel megszurkálták, különben felhólyagosodik sülés közben, s a túró lefolyik róla. Körül begyúrták a szélét, hogy a túró megálljon rajta, ezért lett csipkés a széle.

A jól lecsúrgatott túróba kevés lisztet és tojásfehérjét tettek, majd a kanállal jól összegyúrták. Nem keverték, nem kavarták, hanem *összeállították*. Majd kanállal a lepény aljára rakták és a kanál hátával ujjnyi vastagságúra elkenték. Nem lehetett vastagon túrózni. A túró tetejére lecsúrgatott kemény tejfel- és tojássárga-keveréket kentek. Egyesek a túró elkenésekor a lepény szélén egy ujjnyi helyet elhagytak, azt felhajtogatták és egy kicsit megnyomkodták.

Rendszerint az utolsó lepényt tejfölösnek készítették. *Bodagnak*, egyesek *bocskornak*, *bocskorosnak* is hívták. (Orosházán a kenyértészta maradványból süített tésztát nevezik annak.) A tejfölös lepény a következőképpen készült: Az aljára túró került, erre egy elnyújtott tésztát borítottak, annak a tetejét kenték meg tojássárgás tejföllel. A szélét ennek is felhajtották. Szokás volt a túróba cukrot is tenni. Kétfelé vették a túró, az egyiket megcukrozták, a másikat nem.

4—5 kéve szárízikkal megsült a lepény. A lepény forró kemencében sült. Ha férfi fűtött, akkor feltétlenül megkérdezte az asszonyt, hogy jó-e már. Amikor „kész a kemence!”, a tétőt feltették, hogy ne hűljön ki.

A sütőlapátot a nyújtódeszka mellé tették, két kézzel a lepény alá nyúltak, a lepényt rárántották a lapátra és bevetették. A kemencében pontosan a helyére tették és apró rázogató mozdulatokkal kihúzták alóla a lapátot. Nem lehetett utólag igazítani. Amint a lepény a kemence fenekére került, az előtét feltették. Heves kemence kellett a lepénynek, hogy az *ajját* is „fölfoggya”. Negyedóra alatt megsült. Akkor volt jó, ha hirtelen sült. Ha lassan sült: fonnyad, *pössed* és fakó maradt a teteje, az alja pedig sűrű. Sülés közben — mikor még félnyers — földomborodik, de azután visszahúzódik.

Amint a lepény teteje és alja szép piros lett, megsült és kiszedték. Sütőlapáttal könnyű kiszedni. De nem tették mindjárt az asztalra. Rövid ideig hűlni hagyták, mert a túl forró lepény túrója lefolyik. Amikor a lepényt kivették a kemencéből, egy zsákra, az ún. *lepényzsákra* tették. A lepény két szélét megfogták és riszáló mozdulatokkal a zsákhoz törülték a lepény fenekét, hogy a pörnye a zsákra ragadjon. Aztán az asztalra tették. Utána darabolták, mindig felezve vágták a szeleteket. A lepény tetejét vékony, vöröses-barnás réteg borítja. Ez a lepény *pillangója* vagy *pilléje*. Egy kicsit hullámos. A lepény széle ropogós. A lepényt nyolcfele vágják. Éles késsel lehetett szépen vágni, vágás közben csak úgy párologott, s „még hatalmasabb” volt az illata.

A nyújtódeszkát — lepényestől együtt — az asztalra tették, s azon fogyasztották. *Fecskefarkúra* harapták. A begyúrt végét a kezükben tartották és mindig a „högyös” végét harpták. Akárhova harptak, a lepény mindig fecskefarok alakú maradt. Egy lepény egy evésre négy személynak elég volt.

Régen a tanítót szombaton meghívták ebédre, lepényre. A maradékot hidegen fogyasztották. A fenéksült lepény kapós volt. Ha a tepsis lepény finomabb is, az igazi vásárhelyi lepénynek a fenéksült lepényt tartják.

Az első világháború óta tepsiben sütik a lepényt. Ezt még fölségesebb eledelnek tartják, de több munkával jár. Az aljának készítése tér el az előzőtől. Ha más kalácsot is sütenek, ak-

kor a lepény alját kalácstésztából készítik. Az omlós alj külön készül. Minden 40 dkg liszt-hez 10 dkg vaját és 5 dkg zsírt adnak. Ezt összemorzsolják, egy késhegynyi szódadikarbónát tesznek hozzá, majd ráütnek egy tojást. Megsózzák és csurgatott kemény tejfölt tesznek hozzá. Könnyen nyújtható tésztává gyúrnak össze. Olyan cipókat szakajtanak, hogy ha elnyújtják, akkora legyen, mint a tepsis. A kóttés tésztát vékonyabbra nyújtják, mert az még kel a tepsiben is. Lisztezett nyújtódeszkán kinyújtják. A szélét odanyomkodják a tepsis oldalához, mert a túrónak nem szabad a tepsis oldalához érni. Az elkészített túrót kanállal ráarakják, s azután közvetlenül a bevetés előtt tejföložik.

Ennek is meleg kemence kell, ezt is gyorsan sütik. Ha a tepsit megrázzák, s már *surrova* mozog, akkor jó. A tepsiből azonnal kivesszik, nagykéssel alányúlnak, félig felemelik és a tepsit hirtelen kirántják alóla. Ha nem szedik ki azonnal, az alja megpuhul, elhagyja magát és a túró lecsúszik róla. Kicsit hűlni hagyják, eldarabolják, majd tálalják. Fejenként 2—3 darabot *betürülnek* belőle. A maradékot sokan felmelegítik, akkor a legfinomabb. Csak annyit melegítenek meg, amennyit elfogyasztanak, mert különben kiszikkad a lelke, összetöpörödik.

Legtöbbször lepénysütéskor készítettek lepényaljából *bocskort*. Gyerekek, de az idősebbek is nagyon szeretik. *Frisstibe* finom, gyerekeknek még finomabb, mint a lepény. Volt, aki lepénysütéskor mindig mondta: „Maraggyon egy kis tészta bocskornak is!” Bocskort rendszerint egy kis tepsivel sütöttek, hogy elfogyjon, mert ha áll, *méggebed*, megkeményedik. Amikor kenyeret sütöttek, néha meghagytak egy kis cipónyt, s abból készítettek bocskort. A lepényaljából vagy a kenyértésztából meghagyott cipót elnyújtották és tepsibe hajtogatták. A szélét fodrosra gyúrták és tejfellel — a kenyértésztát jó vastagon, a lepénytésztát vékonyabban — megkenték. A kenyértésztából készültet lángon sütötték. Még égett a tűz, míg nem tették fel az előtét, akkor sült. A lepényaljából készült a lepénnyel sült, de hamarabb kivették. A tepsiben eldarabolták, s onnan fogyasztották. Van összehajtott bocskor is. A tésztát asztallap nagyságúra kihúzták. Először az egyik, s azután a másik irányban úgy hajtották össze, hogy végül tepsis nagyságú lett. Ha volt elég tejfel, akkor hajtogatás előtt mindig kenték. A lepénnyel sült. Egyszerre vették ki a lepénnyel. Alja és teteje pirosra sült. Nem maradt másnapra.

Gyúrtaljú lepény tésztájából még másképpen is hajtogatták a bocskort. Ujjnyi vastagságúra és sütőlapát nagyságúra elsodorták. Volt, aki a sütőlapátra tette, volt, aki a nyújtódeszkán készítette. Jól megtejföložték, majd a négy oldalát felhajtották. Sütőlapátra tették, s úgy vetették be a kemence fenekére. Mikor kisült, a közepe jó letyenos volt. Egyesek az összeszaporodott vaj maradékából készült sült vajjal készítették, s nagyon finom volt.

A lepénnyel nagyon sokszor egy tepsis *öntötpitét* is sütöttek. *Kivert-pitének*, vagy *vékony-pitének* is hívták. A tésztáját egy fazékban bekeverték, majd kizsirozott tepsibe öntötték. Először ez ment be a kemencébe. A szénvonóval egészen a parázsra tolták. Ha a kemencében fenékensült lepény sült, akkor a ciroksöprűt vízbe mártották, s kisöpörték a kemence fenekét. Végül a kemence előtétjét feltették. A pitét a tepsiben kockára vágták, s frissen fogyasztották. Nyomában jár a lepénynek.

A szombati lepény mellett néha *kóttespogácsát* sütöttek. Pogácsát nem sütöttek olyan gyakran, mint kiflit vagy pitét. Jobban ízlett a kifli, mert abban mindig *tótelék* is volt. Ha más nem, egy kis *cimet*. A pogácsát szegényesebbnek tartották még a köttépiténél is. Pogácsát inkább ősszel sütöttek, amikor ráértek és hosszabb ideig hordhatták. Nyáridőben — ha részesek voltak — 2—3 tepsivel sült. Ha pogácsát készítettek, akkor nem sült bocskor.

Amikor lepényt sütöttek, akkor a lepényalját úgy készítették, hogy maradjon pogácsának is. A pogácsát szaggatták ki előbb. A sütése nem nagy előkészületet kívánt. A lisztet megszitálták. Tejet melegítettek, cukrot tettek bele, s benne áztatták meg az élesztőt. Majd négy személyre egy liter sós tejet langyosítottak. Ekkorára megkelt a cukros tejben az élesztő. A kétféle tejet összeöntötték, és annyi lisztet adtak hozzá, amennyit fölvert. Az összeöntés

után fakanállal jól fölkeverték, jól kidolgozták lágy tészának, majd leterítették. Fél óra múlva felverték, ezután ismét fél óráig puhították, végül szaggatták.

A tésztát a vándlingból kiöntötték a meglisztezett asztal tetejére vagy a nyújtódeszkára és két ujjnyi vastagra elnyújtották. Megkenték zsírral, összehajtották, majd elnyújtották. Lisztes pogácsaszaggatóval vagy pohár szájával kiszaggatták. A pohár száját lisztbe mártották, rátették a tészára, csavargatva lenyomták és a pogácsát a tenyerükbe ütötték ki. A pogácsa tetejét késsel bevagdosták, hogy ne hólyagosodjon fel. Ritkán rakták a kiszírozott tepsibe, mert a pogácsa még a kemencében is kel. Mielőtt a kemencébe tették, meleg zsírral megkenték.

A pogácsa nem szereti a *heves* kemencét. Ezért fűtés után a lepény az első, mert annak erősebb sütés kell. Amikor a lepény félsülésben volt, akkor tették be a pogácsát. Szokás volt a kemencét tollal megnézni, hogy elég heves-e. Napraforgó- vagy cirokszálla egy libatollat tűztek, s azt a kemencébe dugták. Akkor sült szépen a pogácsa, ha a kemence nem csapta barnára a tollat, hanem csak fehérre bodorította. Ezért egy *stanyiszli* (zacskó) libatollat tartottak kéznél. A pogácsa hamar megsült, mert könnyű tészta. Mire megsült a pogácsa, megsült a lepény is. A pogácsát vették ki *elsőbb*, mert az volt a kemence szájához közelebb. Ha felvert tojással vagy olvasztott zsírral kenték meg a tetejét, szebben sült. A vakarcsot is kisütötték és a kutyáknak, macskáknak adták.

A pogácsa frissen a legjobb, de egy napig még finom, mert kacsá- vagy libazsírral kenték meg a tetejét, s az puhán tartotta. Saját gőzétől megpuhult. Sütéskor lepénnyel, pitével jóllaktak, a pogácsát egész nap hordták. A gyerekek *kuncogtak* a pogácsáért. Este szalonnával is ették kenyér helyett, de túróval is fogyasztották. Ha szerették a kőtestet, akkor szombaton este és vasárnap nem fogyott a kenyér. Ha maradt, tarisznyázták. A pogácsa sem tartott sokáig, mert ha megszáradt, nem volt kapós. Nem melegítették meg. Pogácsát magát csak ritkán sütöttek, túrós, *birksás lepényt* sütöttek előtte, vagy tejes pitét. Mindig egy kemencével készült. Négy személyre egy tepsi pitét, egy tepsi lepényt és két tepsi pogácsát sütöttek.

A zsírospogácsa még jobban kiment a divatból, mint a kőttes. Pap Lukács Jánosék ha egy évben kétszer sütnék zsíros pogácsát, akkor a kutyának is jut belőle. A következőképpen készült: Kimarkolták a lisztet és zsírral feldolgozták. Közepes keménységűre gyúrták, majd ujjnyi vastagságúra elnyújtották. Késsel megcsikozták, tojással megkenték, sóval megszórták és kiszaggatták. A maradékot összehempergették és *sóslúd* lett belőle. A maradék tésztából 6—8 cm nagyságú *ludakat* formáltak. Tojással megkenték, köménymaggal, sóval meghintették. Nehéz eledel, sok vizet kíván és csúszik rá a bor.

Disznóölés után sül a *töpörtőspogácsa*. A zsír kisülése után a töpörtő egy részét nem nyomkodják ki, sőt hintenek rá és feldörgölik liszttel. Annyi lisztet adnak hozzá, amennyit felvesz, hogy *kérges* legyen. Langyos tejszínes tejjel gyúrnak meg. Tovább úgy készül, mint a zsíros pogácsa. Azért kapósabb, mint a zsíros pogácsa, mert ritkábban sül.

III. Kukoricalisztből készített tészták

1. Málé

Minden télen sütöttek *málét*. A kukoricalisztből süttött édes málét *csipás málének* is hívták. Legjobb arra a célra a *rózsa-* és a *putyikukorica*. Ősszel vagy a télen a góréból egészséges csöveket válogattak. Külön zsákban vitték a nekivaló kukoricát a malomba: „Ebből málélisztet csinájjon!” — mondták a molnárnak. A málélisztet egy nekivaló kő szabályozóval készítette a molnár: lisztnek őrölte. A málélisztet a kamrában, az *ácokon* tartották. Csak

akkor volt édes a málé, ha lágy vízzel készítették, „Málének jó-é a víz?” — kérdezte egyik ember a másikat. Messzire elmentek jó málévízért.

A Gyöngyösi-féle szélmalom közelében, az Aranyad oldalában volt egy keskeny ásott kút. A vize kesernyés, ihatatlan volt, de olyan finom málé sült vele, hogy páráját ritkította. Ha málét akartak sütni, oda mentek vízért. A kútban lévő vizet *málévíznek* hívták. Ilyen víz volt Vásárhelyen a Nádor utcában is. Amikor a Gyöngyösi-malom közelében lévő kút beomlott, amikor Vásárhelyre mentek a piacra, a tejeskantában hazafelé hoztak málévizet. Sokan hordták, szívesen adták.

A málélisztet reggel kosárba szedték és a szobában megszitálták. A darát megfogta a szita. A kukoricalisztet a vájdlingba tették. Néhol egy kevés búzaliszttal összekeverték, ezáltal nem vált törössé. Amikor a víz forni kezdett, akkor azzal *gyengére öntötték* a málélisztet. Folyósra, kanállal merhetőre készítették. Hígra keverték, hogy önthető legyen. Ha nem málévizzel öntötték le, akkor a vízbe nem tettek sem zsírt, sem cukrot, sót. A megöntött málélisztet letakarták. „Édesögyggy málé!” — szokták ilyenkor mondani. Egy óra hosszáig édesedni hagyták. Reggel vastagon megkent tepsibe öntötték ujnyi vastagságúra, s a tetejét megszírozták. Egyesek nem öntötték, hanem levesmerő kanállal mérték. Forró kemencében sütötték. Kidarabolták, tányérba rakták és reggelire fogyasztották. Nem volt annyira kedvelt, mint a görhe. Gyorsabban készült, mint az, mert nem kellett szagatni. Ha a víz nekivaló volt, édes lett.

2. Görhe

Minden télen sütöttek *görhét* is. Jó fog kellett hozzá, bár később megpuhult. Disznóvágás előtt kapós volt. „Ejnye, de jó volna egy kis görhe” — mondták, s ha volt kukoricaliszt, akkor szitálták. A málélisztet vájdlingba rakták, cukrot hintettek rá, majd tejet öntöttek hozzá és zsírt tettek rá. Egyesek nem cukorral, hanem sóval készítették, de nem volt olyan jó. Alakíthatóra gyúrták. *Szakajtottak* egy tyúktojás nagyságút, s a két tenyér között egy kis gombócot formáltak belőle. Zsírral kikent tepsibe rakták, a tetejét megnyomták és forró kemencébe tették. Szerette a hirtelen sülést. Mikor megsült, tálba tették, letakarták és gőzében megpuhult. Magában fogyasztották. Mindenki szerette. 4–5 darabot is elfogyasztottak belőle, de kívánta a vizet. Ha maradt, leterítették, a kemence vállára tették és egész nap *hordogatták*. Olyan jó volt, hogy nem lehetett megenni. Samu Sándor emlékszik rá, hogy az iskolában minden második gyerek görhét vitt.

Früstökre télen az orosháziak sokszor *tejesporószát* sütöttek. A kukoricalisztet megszitálták és ugyanúgy mint a piténél vagy a palacsintatésztánál, tejjel *lörtögösre* összekeverték. A keveréket zsírozott tepszibe öntötték. A reggeli fűtéskor sütötték. Jobb volt, mint a görhöny. A lisztnek fele kukoricaliszt volt és egy kis cukrot is tettek bele.

IV. Csíramálé

Az orosháziak minden télen, de főleg tavasszal sütöttek *csíramálét*. Amikor a disznótoron túl voltak, akkor kezdték el sütni. Ritkán sütöttek, de ha egy kemencével sült, akkor két hétig is eltartott. Ahol nagyon szerették, ott gyakrabban rákerítették a sort. Ott többször sütöttek, ahol a lisztet nem sajnálták, mert azt nagyon emésztette. Ha sokat sütöttek, kevesebb kenyér fogyott. Fekete Sándor bérese annyira szerette, hogy míg *benne tartott*, mást nem is evett. *Dercével* is sütötték. A malomban régen dercét is adtak, ezt egyesek a liszt-hoz, mások a korpához keverték.

„Nem nagy fenékén fordult” a sütése. Két liter búzából egy kemencére való csíramálé sült. Egy cseréptálba búzát tettek, s vizet öntöttek rá. Megkavarták s ami a víz színére jött, azt leöntötték róla. Majd a vizet leszűrték és a nedves búzát deszkára, *cserínyre* teregették, de előtte vízbe mártott és enyhén kicsavart vászonruhát, abroszt terítettek a deszkára. A nedves ruhára került ujjnyi vastagon a búza, amelyet egy vékony ruhával takartak be. Naponta kétszer vízzel *mégparáhozták*, s ujjuk hegyével megkavargatták, ameddig nem kezdett csírázni. Egyesek a lucskos búzát a vászonfazékban hagyták, míg nem csírázott és mindennap fölrázták, hogy mindenütt egyenlő nedves legyen. Amint csírázni kezdett, kiteregették, már nem bolygatták, de mindennap locsolták. A kiteregetett búzát langyos és világos helyen csíráztatták. Ha sok nedvességet kapott, akkor *mégpukatt*. Ha nagyon meleg helyen tartották, akkor hirtelen nőtt és üres lett. Kilenc napra csírázott ki. Először a csíra pattant ki, a gyökere gyorsan és sűrűn nőtt és végül egybefonta az egészet. Amikor a csíra kezdett zöld színű lenni, akkor már használható volt.

A csírárt *máktörőmózsarba* megtörték. Az összefonódott csírárt késsel eldarabolták, vagy kézzel szétcibálták. Könnyen tört. A jól összetört csíra *csicsogott*. A századfordulótól kezdve sokan törés helyett húsvágógépen ledarálták. A megtört, ledarált csírához annyi vizet öntöttek, míg tejföl sűrűségű nem lett. Két marékkal kicsavarták és a csíra levét egy másik edénybe csurgatták. A kicsavart csírárt kevés vízzel összekeverték és egy külön edénybe ismét keményen kicsavarták. A kétszer kicsavart csírárt a tyúkoknak vetették.

Sokan a kétféle levét összeöntötték és sűrű lisztszítán átszűrték. A csíramálé alja részére egy keveset kivettek belőle. Azután az összeöntött csíralevet liszttel pite sűrűségűre összekeverték. Egyesek a második csavarás levével gyúrták a csíramálé alját, amikor *bocskoros aljat* csináltak.

Az aljnak olyan kemény tésztát gyúrtak, hogy sodrófával nyújtani lehessen. A tésztát annyifelé vágták, ahány tepsivel sütöttek. Kissé megszírozott tepsibe terítették. Majd a liszttel hígra kevert csíralevet az aljra öntötték, kb. másfél ujjnyi vastag lett a csíramálé teteje. Szokás volt a meghagyott első levét a bevetés előtt kanállal a csíramálé tetejére locsolni. Egyesek alj nélkül szerették és régen cseréptálban, később zománcos tálban, tepsiben sütöttek. A tepsit liszttel meghintették, s ezért az alja a kemencében kissé megkeményedett.

Ekkorra befűlt a kemence. Fekete Sándorné szerint kevesebb fűtéssel járt, mint a kenyér, akkora fűtést kapott, mint a lepény. Sárközi Ferencné szerint viszont annyit kellett neki fűteni, mint a kenyérnek, mert a csíramáléban sok a víz. A kisült csíramálé teteje tarka, mint a lepényé. Ha nagyon meleg volt a kemence, akkor felpúposodott a málé teteje. Egyesek levették a megégett tetejét, s tovább bent hagyták a kemencében. Másfél óra alatt megsült.

Ha egy kicsit hűlt, a tepsiben *kidarabolták*. Tálba összerakták és onnan tányérba szedték. Késsel, villával fogyasztották vagy harapták, mint a lepényt. Puha volt, mert megpuhult az alja. Másnap még jobb volt, mert *mégereszkédett*. Egyesek jobban szerették az alj nélkülit. Ritkábban sütötték, de ott is készült, ahol a bocskorosaljút jobban szerették. Ha maradt egy kis csíralé (de az aljátészta már elfogyott), egy cseréptálba öntötték és kisütötték. A kemencében kisebb helyen fért a tál, mint a tepsi.

Főtt étel után nyomatéku, szájízestítőként ették. Tésztát helyettesített, de nyálánkságnak tartották. A csíramálé még *éhumra* (üres gyomorra) sem ártott meg. Akármennyit ettek belőle, nem lettek betegek tőle. Melegen azonban nem fogyasztották. Szokás volt egymásnak csíramálét küldeni, kóstolónak. A vásárhelyi származásúak nem sütöttek csíramálét.

V. Kelt tészták

1. Kifli

Galli Bálintné szerint szombaton egy öttagú család részére 2 tepszi túróslepény, 2 tepszi *cimetős*, mákos, vagy lekváros kifli és fejenként 1—1 *cigánygyerek* sült. Annyi kiflit sütöttek, hogy vasárnapra is maradt. Volt eset, hogy csak lepényt, vagy csak kiflit sütöttek. Attól függött, hogy mire éheztek. Ha mindkettőt sütöttek, akkor először a lepényt fogyasztották, mert az csak melegen jó, azután a kiflit, mert az hidegen is kapós. Gyakran sütöttek kiflit, mert legtöbb tanyában mákot is termeltek és lekvárt is főztek.

A lisztet télen kosárba szedték és a kemence padkájára tették. *Lanyha* helyen melegítették. A vajdlingba kovászt tettek, s amikor megkelt, tejjel bedagasztották, jól kimunkálták, majd letakarták és kelni hagyták. Azután kiszaggatták. Nyújtódeszkán elnyújtották és háromsarkosra eldarabolták. *Kalánnal* szedték az üvegből a lekvárt és késsel rakták széjjel. A mákot megdarálták és cukorral összekeverték. Aki nem törte jól meg a mákot, arra azt mondták: „A bíró hátán törte!”, A mákot kanállal rakták a tésztára. Összehajtogatták, a végét egy kicsit meghúzták és aláhajtották. Kikent tepsiben rakták s addig kelt, amíg fűtöttek. A lepénynek nagyobb tűz kellett, mint a kiflinek. Mikor a lepényt kivették, még egy dugat elégett, s azután tették be a kiflit, de a dugat fele paraszát bent hagyták. A bevetés előtt a tetejét vagy tojással, vagy zsírral megkenték. Ha zsírral kenték, pirosabbra sült. Ha alul-fölül piros volt a kifli, akkor megsült. Akkor fogyasztották, amikor egy kicsit hűlt. Amikor szombaton lepény, s kifli sült, legtöbb helyen nem főztek ebédet. Még az „emberek” (a munkások) sem követelték, szombaton a lepényt várták. Ha a munkásnak családja is volt, néhány darabot vitt haza is.

A *cigánygyerek* a kifli tésztájából készült. A cipónyi tésztát egyenlő nagyságúra eldarabolták. Két kézzel elsodorták és egy kicsit pödörftettek rajta. Az egyik tenyerükkel előre, s a másikkal hátra sodorták. Így foszlósabb a bele. Utána a közepénél összehajtották és összefonták. A vége úgy állt, mint a fecskefarka. Külön tepsibe tették. Hamarabb megsült, mint a kifli. Frissen fogyasztották. „Elsőbb” a cigánygyereket kapkodták el.

2. Dúc-, fonott- és fontoskalács

Nagy ünnepekre egy csomó lepényt és egy csomó üres kalácsot sütöttek. Egy 4—5 tagú családnak 2—3 dúcot sütöttek. Kelt tésztából készült. Egy cipónyi tésztát kétféle vágták, s azt karvastagságúra elsodorták, majd egymáson keresztbe tették. Három ágát összefonták és a fonás végét visszatekergették a fonás kezdetéig. A kimaradt negyedik ágat akkorára nyújtották, hogy a felcsavart fonatot körülérje. A szegőág végét a dúc alá dugták. A tepsiben megkelt. Fölvert tojással bekenték és a lepény után tették a kemencébe. Egy tepsibe két dúc került. Nem kezdték meg melegen. Szeletelve fogyasztották étel után, de húsvétkor a főtt sonkával ették. Lakodalomban egyesek a paprikással fogyasztották.

Előfordult, hogy nem dúcot csináltak, hanem *fonott kalácsot*. Két ágból fonták és a harmadikkal körülkerítették. Néha három ágból készült, de akkor is beszegették. Ha két kalács került a tepsibe, úgy helyezték el, hogy össze ne érjenek, össze ne keljenek. Egyesek a fonott kalácsot nem kerítették körül.

Ha díszesebb kalácsra éheztek, akkor ünnepre *fontoskalácsot* sütöttek. Egy nagyobb család részére is csak egyet sütöttek, mert annyi tészta volt benne, mint két dúcban. A vásárhelyiek lakodalomra peracet sütnék, mellette sok dúcot és néhány *fontoskalácsot*. Az ágyvitelkor fontoskalácsot küldött a vőfélytől a vőlegényes ház a menyasszonyos háznak. A tészta ágát megsodorták, megcsavargatták, majd kétágra összefonták. Zsírozott

tepsibe helyezték el karikára úgy, hogy a közepe üresen maradt. Úgy szép, „ha a közepén juk marad”. Majd egy megsodort külön ággal beszegették, s az hozzákelt. Utána vékonyabb tésztaágból kis madarakat készítettek. Az ágot megsodorták, majd csomót (orosháziaiak: *görcsöt*) kötöttek belőle és a fejet-farkát kialakították. A kalács tetejére helyeztek belőle kettőt-hármat.

Hosszabb ideig sült, mint a dúc. Elszeletelve fogyasztották. Magában is ették, de paprikással és sülttel is használták. Régen kiment már a divatból, nincs már kerek tepsi sem a tanyákban.

3. Percac

A vásárhelyi származásúaknál nem múlt el lakodalom *percac* nélkül. Azonkívül családi és nagyobb ünnepekre is sütöttek. Akkor sütöttek percacet, amikor bor is került az asztalra, ugyanis a percacre csúszik a bor. Naphosszat iszogathatnak vele, s nem rúgnak be. Farsangkor, vendégjárás idején kínálásra nagyon alkalmas tészta. Az orosháziaiaknál a percac nem járta.

3—4 maroknyi lisztből jócskán sült. A liszthez megfelelő mennyiségű zsírt tettek és összedörzsölték. A két tenyér között eldörzsölték a lisztbe tett zsírt. Azután beleütötték a tojást, s egy-két kanál tejfelt is tettek bele. Az élesztőt felhígították egy kis tejjel és a tésztaiba öntötték. Megfelelő mennyiségű tejbe ízlés szerint kevés cukrot és sót tettek és ezt is ráöntötték. Ezzel a tejjel *állították össze*, egykettőre összeállt. Nem ártott, ha egy kis ideig állt és kelt. Egy csipetnyi tésztát megkóstoltak, mert ilyenkor még lehetett rajta segíteni. Ha bort isznak rá, akkor jobb, ha egy kicsit a *sava*, a sós íze megérzik.

A gyúródeszkán a tésztát kis darabokra vágják. Hüvelykujj vastagságúra elsodorták, majd apró darabokra vágják. Azután a kis tészta darabokat a tenyerük alatt sodorták. Minden darabot először nagyjából elsodortak, majd ismét elővették őket és végleges hosszúra elnyújtották. A két egymás mellé helyezett tenyérrel sodorták. Azután a pálcika két végét a hüvelyk- és mutatóujjal karikára hajlították, s a mutatóujjal előre-hátra mozgatva összenyomkodták. Egyenként zsírozott tepsibe tették és tojással megkenték. Nem kellett neki nagy tűz, mert vékony a tészta. A kemencében egy fűtéssel két adag is kisült.

Ha kihűlt, jobban érzett a *sava*. Az étkezés befejezésekor egy tányérban az asztalra tették, s ott is maradt. A tamburabálon a kártyásoknak egy tányérral adtak, a táncolókat körbepínálták. Marokkal szedtek. A család egész nap hordta. Zsebbe tették és ropogtatták. Lakodalomban egész nap az asztalon állt. Néhány nap múlva *mégereszkedett*, megpuhult.

Főttpercacet ritkábban sütöttek, mert azzal több baj volt. Annyi lisztet használtak fel hozzá, amennyit a leütött tojás felvett. Legtöbbször 10 tojásból sütöttek. A tojásba sót, cukrot tettek. Összeállítás után húsdarálón négyszer ledarálták, s ugyanúgy készítették, mint a *zsirospercacét*, csak valamivel nagyobbra. Azután főzték. Amikor a víz tetejére feljött, mácsikszedővel kiszedték, ruhára tették, hogy szikkadjon. Zsírozott tepsimben kisütötték. Akkor finom, ha az oldala kirepedt. Kihűlve fogyasztották. Nagyon jó borkorcsolya ez is. Régen a percacet Vásárhelyen a vásárban felfűzve árulták.

4. Kulcsoskalács

Orosházán lakodalomra *kulcsoskalácsot* sütöttek. Egy nagyobb lakodalomra 400—500 is készült. Ma már kevesebbet sütnék, de a legkisebb lakodalomra is sütnék 15—20 darabot. Nagyobb ünnepre, névnapra, még ma is általános néhány kulcsoskalácsot sütni. Orosháza környékén csak ott ismerik, ahová az orosháziaiak kirajzottak. A Tolna megyei Zombán is a

magyarok kulcsoskalácsot sütnek lakodalomra. Zomba környékén csak két községben ismerik, ellenben Nyugat-Dunántúlon általános. Győr megyében *kujcsoskalács*, Vas megyében *kalinkó* néven ismert és kedvelt lakodalmi kalács a kulcsos. Az orosháziak erről a vidékről vándoroltak a törökvilág után Zombára, majd onnan Orosházára. A kulcsoskalács sütésének szokása tehát fényt derít a belső migrációs folyamatra is.

Általában a lakodalom előtt 2—3 héttel őrlettek, a lisztnek ugyanis pihenni kell. A kalácsnak szánt lisztet hűvös időben meleg helyen tartották és a *kovászos* előtt *mégszítálták*. Szítálás után *kovásztak*, *kovászt tettek*. Kevés langyos tejben *elmaricskálták* az élesztőt. Egy púpozott kosár liszthez 6 dkg-ot számítottak. A tejet még nyáron is langyosították. A tejben elmaricskált élesztőt ráöntötték a szítán keresztül a lisztre. Ehhez annyi langyos tejet öntöttek, amennyit a liszt bevett. Először *beégyelítették* a kovászt, a *kovászfával*, *lapkával* addig kavarták, míg a liszttel össze nem állt. Azután két kézre fogott kovászfával a kovászt *kiverték*. Akkor jó a kovász, ha *hójjagot vet*. A kovászos végén szokás a tenyér élével keresztet nyomni a kovász tetejére. Voltak, akik *nagykovászt*, voltak, akik *kiskovászt* készítettek. Ha nagyobb a kovász, hamarabb kel a tészta, de a tészta kovászosabb ízű. A *gyengébb* kovász hamarabb *mögesik*. Általában *erős* kovászt csináltak, a tészta ugyanis gyöngül. A tésztának pedig *szívós*nak kell lenni, mert a gyöngé tésztát nem lehet sodorni. A kész kovász fölé rátették a *köröszfát*, hidegebb időben erre langyos téglát, vagy tálat helyeztek. Leterítették, hogy a levegő ne érje, és 3—6 óráig kelni hagyták. A kevés kovászt vándlingba *tették még*, de abban valamivel később esett meg. *Fánkverő kanállal* verték ki. A kovászt ágyban kelesztették. Ha csak egy-két kulcsoskalácsot sütöttek, akkor nem készítettek kovászt. A kovász nélküli kalács nem olyan jó, mint a kovászos.

Amint *mégesett* a kovász, *összeállították* a tésztát, vagyis a *hozzávalókat* a kovászhoz adták. A *hozzávalókat* szakajtókosár lisztenként számolták. Egy *szakajtókosár* liszthez egy maroknyi sót, ízlés szerinti mennyiségű cukrot, 1/4 kg vajat és 4 tojást adtak. A tészta összeállítása után az *elegyítéshez* fogtak. Ezt *ögyelítésnek* is mondták. Egyesek, amikor a kovászhoz nyúltak, mondták: „Uram Jézus segiccs!” Azután a kovászhoz adott *hozzávalókat* addig *maricskálták*, míg a kovász széjjel nem ment. Majd egy kevés lisztet kapartak a kovászhoz. A liszt bedolgozása úgy történt, hogy a tészta alá nyúltak, a lisztet belekavarták a tésztába, s azt addig végezték, míg a tészta elég kemény nem lett, végül négyrét hajtották. Az elegyítés a kalácsütés egyik legfárasztóbb része volt.

A dagasztást a teknő lisztes felén kezdték el. Először sorba *maricskálták* a tésztát, azután dagasztották. Amint a tésztát végigdagasztották, összehajtották, azután tovább dagasztották. Ha egyszer dagasztottak, akkor háromszor hajtogattak, ha kétszer, akkor csak kétszer hajtogattak. A vége fele könnyebb volt dagasztani, mert kelt a tészta. Ilyenkor *cuppogott*, *szólt*.

Ha nem ragadt a tészta a kézre és hólyagot vetett, akkor kész volt. Sütőabrosszal letartták, párnát, dunnát tettek rá. Időnként megnézték, hogyan kel. A megkelt tésztát másodszer is dagasztották. Ezt nem dolgozták ki olyan alaposan, mint az elsőt, hamarabb is megkelt. A kulcsoskalács dagasztása is fárasztó, különösen, ha sokat sütöttek. Nem lehetett gyöngére hagyni, a kemény tészta dagasztása pedig nehéz. A család részére történő sütéskor vándlingban dagasztottak. Úgy történt, mint a teknőben, csak a hajtogatást végezték más-ként. Nehezebb volt a vándlingban dagasztani, mert a tészta mindig *kéz alatt* volt. Egyesek úgy tartják, hogy könnyebb, mert a tészta dagasztás közben *felgyűrődött* és nem terült úgy el, mint a teknőben.

A megkelt tésztából egy szeletet vágtak, s nyújtódeszkán *kidarabolták*, megfelelő nagyságúra elvagdosták. Az eldarabolt szeleteken egyet-kettőt sodortak és tovább lökték. Egy kulcsoskalácshoz 4 *közepét*, 4 *lábát* és 2 *kerítőt* vágtak. A közepe és a kerítő egyforma nagyságú és a láb valamivel kisebb szeletből készült. Az eldarabolt tésztákat két tenyérrel elsodorták. Utána ellentétes irányban egyet *sodorintottak* rajta. Az elsodort tészták 40—45 cm

hosszúak voltak és egy darabig pihenni hagyták. Lakodalomban egy asszony vágta, három-négy sodorta és két asszony fonta a kulcsost.

A kulcsoskalács készítésének legérdekesebb része a kalács fonása. A *kalácsdészkan* fonták. Először a két közepét helyezték el egymással párhuzamosan. A derekukra ismét két közepet tettek, az előbbiekre keresztbe, egymással párhuzamosan. Az ágakat összefonták, s a fonásnál a tésztát egy kicsit megnyomták, majd a lábakat a megfont középre tették és a középpel egyenként összefonták. Végül a kerítőkkal bekerítették. A sütés előtt felvert tojással megkenték. Néha, egy-két kulcsosra kis madarakat vagy virágokat készítettek, a gyerekeknek sokszor kiskulcsoskalácsot készítettek a maradék tésztából, de ezt tepsibe tették és a végén sütötték ki. A maradékból néha *pipiskét* csináltak. Amikor a család részére sült a kulcsoskalács, a végéből sokszor *öregkalácsot*, mákos, diós, és lekváros kalácsot is készítettek vagy lepényt sütöttek.

A kulcsos fonásakor kezdtek el fűteni. Annyit fűtöttek, mint a kenyérnek. A vetés a kemence belsejében *cuca* segítségével történt. A vető — egy segítséggel — a kalácsot levette a deszkáról és a sütőlapára tette. A bevetés után hirtelen kirántotta a lapátot a kulcsos alól. Egy rendes kemencébe 6—7 kulcsos fért. A kulcsosnak gyors sülés kell, mert ha lassan sül, kiszárad. A sütőlapáttal szedték ki és a kemence szája mellé tett szalmára tették.

A kalácssütők nehezen várták, hogy az első kemence kulcsos kisüljön. Régebben a papnak, tanítónak is küldtek egyet. Az alsó-felső szomszédoknak is vittek át és a sütőasszonyok is vittek haza egyet-egyet. Ha a lakodalmas házba bárki beállított, kulcsossal kínálták. A kalács kisülése napján az ebédhez és a vacsorához mindig tettek kulcsoskalácsot. A lakodalom reggelén a kávé feltétlenül vele fogyasztották el. Ha a lakodalmat a tanyán tartották, amikor a városon keresztül robogott a násznép, fel-felmutatott egy üveg bort és egy-egy kulcsost. A vacsorán a pecsenyét kulcsossal ették. Egész nap és egész este az asztalon volt. A maradék kulcsosból szoktak küldeni a menhelyi öregeknek is, voltak, akik a piacra is vittek belőle. Ha sok maradt, amikor megszáradt, *mögöntötték gubának*. Kenyértésztából is szokás gubát sütni, amelynek az elkészítése, ugyanolyan mint a kulcsostésztából készítetté. Gubát sokkal gyakrabban öntenek kenyértésztából.

5. Rétes

Általában téli időszakban sütöttek, de ha megkívánták, ráfordították a sort nyáron is. Sok zsírral járt. Amikor szűken volt a zsír, tréfásan mondták: „Süssünk rétest, majd sült belülle zsír!” Csak akkor sült belőle, ha jól megszírozták, de nem volt azzal jobb, mert akkor jobban szakadt a tésztája. Szilveszterre mindig sütöttek rétest, s újvitre is jutott belőle. A katolikusok *kövércsütörtökön* csörgét, vasárnapra rétest, s utána való keddre fánkot sütöttek. Az aratás befejeztekor is sütöttek. Sokan disznótorra is készítettek. Disznóölés után gyakrabban sütöttek rétest. Nagy ünnepekre nem nagyon sütöttek, mert a rétes „fogyós” tészta. Sok dolog van vele, s rétest csak akkor sütöttek, amikor megkívánták és jobban ráérték.

Csak iskolahagyott lányok próbálgatták a sütését. Ha együtt éltek a nagymamával, akkor az tanítgatta, mert az értett hozzá a legjobban. A rétes sütéshez nagy gyakorlat kellett és nem is mindig sikerült. Ha keményebbre állították össze, akkor szakadt, rongyos lett. Ha jól nyúlt, vékony volt a tésztája. Az ilyent *röpülősrétesnek* is hívták. Sokan azért nem mertek hozzáfogni, mert egy egész nap eltelt vele.

A mákos és diós rétes volt a leggyakoribb. Az almást gyorsan kellett fogyasztani, mert az megszívósodott, megpuhult. A szárazabb, ropogósabb volt a kapósabb. Az almásnál gyakrabban sütöttek túróst, mert azt másnap betették a kemencébe, s újra finom lett. Az orosháziaknál a káposztás volt a kapós. Sok helyen még szilvalekváros rétest is sütöttek. Ez is egy kicsit megszívósította a tésztát, ha állt valameddig, ezért nem mindenki szerette. A bele-

valót előre elkészítették. A mákot famozsárban megtörték. A diót sokan késsel összevágták. Mindkettőt megcukrozták, s a cukor reggelre felszívódott. Ellenkező esetben tejjel szívósították, s ezért nem folyt ki a mák, dió a tésztából. A káposztát nyersen is beletették: egyesek cukorral, borssal és sóval hintették be. A káposztát reszelővel elreszelték, egy kicsit megsózták és megdinsztelték. A túrót is aznap készítették el: a vásárhelyiek *ótástúrót*, az orosháziak pedig *szerdéktúrót* használtak, mert az aludttej túrója savanyúbb. A túróba egy kis sót, cukrot, tojást és tört borsot tettek. A töltelékek készítésében sokszor a gyerekek is segítettek: diót, cukrot törtek. Szerették csinálni, mert egyúttal kóstolgatták is, különösen, amikor a cukor is benne volt. A túrót, káposztát akkor készítették el, amikor a tészta egy kicsit pihent. Ha többfajta sütötték, akkor a sorrend: mákos, diós, túrós, almás, lekváros, káposztás. Előtte való nap a tepsit megsírozták, tűzrevalót készítettek és a lisztet megszitálták.

A megszitált lisztet vájdlingba szedték és disznózsírral dörzsölték össze. Közepébe lyukat igazítottak és vizet öntöttek hozzá. A vízbe ízléstől függően sót, cukrot és egy evőkanál ecetet tettek. Az ecettől lett *repülő*s a tészta. Kézzel összegyúrták, egy kicsit tekerték, csavarták. Az öregektől tanulták: „A tésztát mög köll tekerni, hogy szívósoggyon!” de ez a lisztől is függött. A tésztát cipó nagyságúra szabták, majd a gyúródeszkán 10—15 percig pihentették. Nyújtófával kissé elnyújtották és ismét pihentették. Mire az utóját elnyújtották, az elejét lehetett nyújtani. Az elnyújtott cipót, langyos zsírral becsapkodták. A liszt közé nem sok zsírt tettek, mert akkor szikkadt. A zsírral megcsapkodott tésztát még egy kis ideig pihenni hagyták, azután kézzel nyújtották. Nagyon szépen nyúlt. A kétfelényilős asztal tetejét felnyitották és abrosszal leterítették. A tésztát az asztal közepére tették és az asztalt körülhaladva nyújtogatták. Óvatosan alányúltak és körbe-körbe járták az asztalt, miközben váltogatott kézzel húzogatták, nyújtogatták. Miután a szélén a tészta vastagabb volt, hogy le ne szakadjon, levették. Egyik kezükkel szakajtották, a másikra pedig rátekerték a tészta szélét. A nyújtás haladatlanul munka volt, meg is fogadták: „Na mostanában sē sütünk rétest.” De amint elfogyott, egy idő múlva ismét eszükbe jutott: „Jó volna egy kis rétest sütni!” — és ismét sütöttek.

Az összetekert szélét összegyúrták, kiszakajtották cipónak és pihentették. Ez nyúlt aztán igazán szépen, mert sokat pihent. Ha megunták nyújtani, kiszaggatták pogácsának. Nagyon finom pogácsa lett belőle: ezt *rétespogácsának* hívták. Tetejét késsel kockára vágták és kispohárral kiszaggatták.

Az elnyúlt tésztát aztán megtöltötték. A kezdő szélén az abrosszal is kézbe fogva felhajtották. A tölteléket rárakták, majd összehajtották. Mikor a kívánt vastagságot elérték, késsel elvágták és tepsibe tették. Az orosháziak a tölteléket elhintették az egész elnyújtott tésztán, s úgy hajtották össze. A vásárhelyiek a túrót úgy kenték a tésztaszalag szélességében, s egy kicsit meg is borsozták a tetejét. *Kentúrós*nak hívták. Az orosháziak a túrót is széjjel szórták. Arra az orosháziak morzsás túrója a jó. Ujj Istvánné a túrót a krumplitőrön átnyomta. Az oltástúrót csak kenni lehetett. A kent túrós rétes finomabb, mint a szórt, mert az utóbbi rágósabb, keményebb.

Amint összehajtottak egy-egy rétest, késsel vagy a tányér szélével elvágták és mindjárt a tepsibe tették. A tepsiben a rétes tetejét megsírozták, különben hamar megkapta a kemence a rétes tetejét. A levágott rétesvégeket külön tepsibe rakták. Ezt fogyasztották el először. A rétestésztának nem nagy tűz kellett, hamar megsült. A fűtés után egy kicsit vártak, hogy a kemence heve elmenjen. Egy kis idő múlva a tepsiket cserélték. A csere egy kis szénvönővel történt. Kisülés után késsel alányúltak és a nyújtódeszkára tették. A rétesrel teli rétestányérokat az asztalon leterítették. Ebéd, vagy vacsora után fogyasztották. Megszórták porcukorral. Hamar elfogyott.

VI. Zsíron sült tészták

Amikor „másból kikoptak” zsíronsült tésztát sütöttek. Legtöbbször tavasszal készíteték, amikor már többet tojtak a tyúkok és olcsóbb a tojás. Húshagyó kedden a reformátusok feltétlenül *fánkot* sütöttek. Parasztos tésztának tartják, az idősebbek szeretik, pedig este a gyomrukba „beleül”. Nagyon kívánja a vizet. A kisgyerekek alig várták, hogy a fánk kiszüljön. Legtöbbször *tyúklábot* sütöttek, mert kevesebb zsírt vett magába, mint a fánk.

A *tyúkláb* nem köttes tészta. 4—5 tojással egy halom van belőle. A finom lisztet megszitálták, leütött tojással, cukorral és sóval összekeverték. A keverés fakanállal történt. Azután kézzel keményre gyúrták. Gyúrás közben pihentették. Addig gyúrták, míg hólyagos nem lett. Ritkult, könnyült a tészta. Hüvelykujj vastagságúra elnyújtották, s késsel 3—4 cm hosszú darabokra vágták. Mindkét végét bevágták és kereszt alakban kihajtogatták. Forró zsírba tették, s amikor az alja piros lett, megfordították, villával kiszedték és fahajas porcukorban meghempergették. Tálba rakták és leterítették. Így oszlósabb lett, megpuhult. Bármilyen étel után jólesett néhány darab belőle.

A *csörge* tésztáját úgy állították elő, mint a tyúkláb tésztáját, csak puhábbra hagyták, hogy sodrófával nyújtható legyen. Pár kanál rumot is tettek bele, hogy szaporább legyen. Ceruzavastagságúra elnyújtották, *csörgemetélővel* vagy szalagokra, vagy kockákra vágták és forró zsírban engedték. Sülés közben megforgatták. Sokan azért vágják kockára, mert könnyebb volt kiszedni. A kocka közepén két párhuzamos vágást tettek, s miután ott sülés közben egy-egy kis rés támadt, oda szúrták a villát. A tészta száraz volt és könnyen tört. Mindkét oldalát cukorral megszórták. Még gyorsabban hűlt, mint a tyúkláb. Miután a tésztának nem kellett pihenni, „*hamaritészta*” volt, s ha vendég jött, egykettőre elkészült. „Ropogós annak, akinek van ropogatója” (foga).

A *fánk* köttésztaból készült. A fánkot az orosháziak *herőcének* hívták. A liszthez egy tojást, 4 dkg élesztőt, 3/4 liter tejet és tetszés szerinti sót és cukrot adtak. A fánk szapora, az élesztő fűjja. Nagy fakanállal jól kidolgozták, hogy könnyű legyen, mert nehéz felverni. Egy óra hosszáig meleg helyen betakarva keltették. Nyújtódeszkán kétujjnyi vastagságúra elnyújtották és kerek szaggatóval kiszaggatták. Rövid kelesztés után forró zsírban kisütötték. Ha jól sikerült, akkor körül fehér szalagos, alul-fölül piros. A vakarcsból *mogyoróst* csináltak. Rúd alakúra elnyújtották, 10—15 cm hosszúságúra elvágták és mutatóujjal barázdákat sodortak rajta. Lehetett egyenes, de kifli alakú is. Megszórták cukorral, de mártogatták is. A *töltött fánk* tésztáját finomabbra nyújtották és kiszaggatás után a közepére lekvárt tettek. Egy másik tésztával betakarták, végül egy kisebb szaggatóval ismét kiszaggatták. Ritkábban készült, mert ezzel több „pepecs” van. A zsíron sült tészták közül a fánk a legnehezebb. Evés után nem nagyon kapós, mert jó laktató. Legtöbbször *csupa magát* fogyasztották uzsonnára. A gyerekek egész nap hordták, s a végén még kérdezték: „Van-e még?, — nem unták meg.

Ahol volt zsír bőven, ott *zsrionkullogót* is sütöttek. Nem szegényes tészta. Puhábbra készült, mint a tyúkláb tésztája. A gyenge tésztát forró zsíros kanállal kiszaggatták és zsírban sütötték. Tojással fölvert tészta, de ha jól sikerült, akkor szép ritka. A tésztát a tojás fűjta, mert csupa tojásból készült. Hajasabb, mint a fánk, s akkora, mint egy tyúkojtás. Sülés közben megfordult magától, amikor az alja már megsült. Azért hívják kullogónak, mert mindig mozog a zsír tetején. Fahajas cukorral meghintették. Ebéd után nagyon jó. Gyors tészta és főleg akkor készítették, ha vendég érkezett.

VII. Főtt tészták

A Puztán nem tudják megmondani, hogy melyik rangosabb: a főtt vagy a sült tészta. „A főtt tészta az a főtt tészta, a sült tészta az a sült tészta” — mondják. Van úgy, hogy főtt tésztára, van úgy hogy sült tésztára éheztek. Hét nem múlt el, hogy legalább egyszer ne főzzenek főtt tésztát. A katolikus családok még manapság sem főznek húst pénteken. Náluk ekkor mindenképpen tészta járja. Legtöbb helyen ezenkívül még szurdán is tésztát készítettek ebédre.

A főtt tészta (amit a vásárhelyiek *száraztésztának* hívnak) elkészítése nem nagy dolog. „Sokszor elkészték az ebéd, s akkor az asszony kénytelen volt gyorsan heppenteni egy kis ebédet.” Meggyújtották a tüzet, feltették a levest és közben elkészítették a tésztát.

Négy személyre négy tojást ütöttek le és egy tojásnyi vizet öntöttek hozzá. Majd liszttel nyújthatóra gyúrták, és két cipóra szakajtották, a cipókat laposra nyomkodták és egymásra tették. Majd nyújtófával késfoknyi vastagságúra elnyújtották. Közben egyszer-kétszer meglisztezték, hogy vágáskor össze ne álljon. 5 cm széles szalagokat vágtak belőle. A bal kezüket a tésztára tették, s az ujjai előtt vágták a tésztát, s minden egyes vágás után ujjukat egy kicsit hátrafelé húzták. *Lobogó* (forró) bő vízbe tették és fakanállal kavargatták. A tészta lehűtötte a vizet és ha lassan forrt, akkor összeállt az egész tészta. Megkavargatták, mert a „vizibe kifut”. A főtt tészta feljött a víz színére, s *csikmákszedőbe* (amelyet az orosháziak *tésztaszedőnek* hívtak) öntötték, majd hideg vízzel leöntötték. Közben rázogatták a tésztát, lecsurgatták róla a vizet. Voltak, akik a csikmákszedővel merítették ki a tésztát.

Ha *túrós csuszát* készítettek, akkor forró disznósírt öntöttek a tésztára, hogy sercegjen. Fakanállal *összeögyelítették* és utána jól lecsurgatott *ótástúrót* tettek rá, azután tejföllel nyakon öntötték, megbolondították. A vásárhelyiek *ótástúrót*, az orosháziak *szurdéktúrót* tettek a főtt tésztára. Ha mákot tettek rá, akkor zsírral nem locsolták meg. Legtöbbször túrót, mákot tettek a főtt tésztára, ritkábban krumplit, káposztát, vagy kenyérmorzst és lekvárt. Ha lekvár kerül rá, *piszkos* tésztának hívták. Diót csak az orosháziak szórtak rá nagy ritkán, különösen amióta a diónak „nagy szeme” van. Ha krumplit tettek rá, akkor szélesebb fogásokat vágtak, s azokat ferdén kettévágták, ezt *siflítésztának* hívták.

A krumplit hajában megfőzték, meglisztezték és villával szétnyomkodták, majd megsózták, zsíron pirított vöröshagymát tettek hozzá. A fejes káposztát finomra elszeletelték, sót, borsot hintettek rá. A szikkadt kenyér belét a tenyerük között szétmorzsolgatták és kevés zsírban megpirították. Kristálycukrot és fahajat tettek bele. A megfőtt tészta a nagytálba került, s akkor tették rá a rávalót. Míg a levest ették, a túróst betették a melegre. Úgy mondják, hogy a főtt tésztára nagyon hamar megéhezett az ember.

Dörölye ritkábban készült, mert munkásabb. A tésztája úgy készült, mint a fentié, csak lágyabbra hagyták. Amikor a levelet elnyújtották, rárakták a tölteléket: túrót, lekvárt. A szikkadt túróba egy tojást ütöttek és egy evőkanál lisztet tettek hozzá, majd rátették a másik levelet és a sorok közét hosszában és keresztben is az ujjai hegyével lenyomkodták, végül a *csigametéllővel* eldarabolták. Egyesek a tölteléket csak a levél felére rakták, s azután a levél másik felét ráhajtották. Lobogós, gyöngye sós vízbe dobálták és fakanállal megkavarták. Leszűrték és vastag, kemény, csorgatott tejfölt öntöttek rá. Forrón fogyasztva jó. A dörölye rangosabb eledel, mert finom és több vele a „pecsmet”. A dörölyét pirított kenyérmorzssával is készítették.

Elég gyakran főztek *gombócot*. A tölteléke szilvalekvár vagy szilva. A túrosgombóc nem töltelékes, mert a tésztába kéverték a túrót. Négy személyre fél kg lecsurgatott túróra két tojást ütöttek, csipet sót tettek rá és egy deci kemény tejfölt öntöttek hozzá. 15 dkg lisztet és 4 dkg zsemlemorzst tettek bele és fakanállal összegyúrták. Tyúktójás nagyságú gombócká formálták. Lobogós vízben negyedóraig főzték. Tálba rakták, kemény tejfellel leön-

tötték, pírított zsemlemorzsat hintettek rá és melegen fogyasztották. A lekváros gombóc a következőképpen készült: Négy személyre 1 kg hajában sült krumplit megtisztítottak, villával szétnyomkodtak. Két tojást és egy tyúktojásnyi zsírt tettek hozzá. Egy csipetnyi só is belekerült. Annyi lisztet tettek hozzá, hogy nyújtható tésztát nyerjenek belőle. Vékonyra elnyújtották és kockákra vágták. Közepére lekvárt vagy szilvát tettek. A sarkokat felhajtották és a két tenyér között gombóccá gömbölyítették. Lobogós vízben főzték, majd zsemlemorzzával bőven beszórták. Jó laktatós tészta.

A *szárazgaluska* lusta asszony főztje, mert hamar kész. Az elkésett asszonyok lebbencslevest és szárazgaluskát főztek. Vízet forraltak és egy kis sót tettek bele. Négy személyre két tojást ütöttek egy tálba és 4 dl vizet öntöttek hozzá. Egy kis sóval meghintették és annyi lisztet adtak hozzá, hogy folyós tészta lett belőle. Lobogós sós vízbe kanállal beleszaggatták. Főlés után leszűrték, forró zsírral leöntötték és bőven beszórták morzsás túróval. Jól lehetett lakni vele, mert laktató.

VIII. Levestészták

Csigatésztát legtöbbször télen készítettek disznóvágásra, ezenkívül lakodalomra és keresztelőre is készült. Frissen szerették fogyasztani; ha vasárnap tyúkot vágtak, akkor pénteken, ritkábban szombaton készítették. Négy személy részére két tojást jól felverték, annyi lisztet adtak hozzá, amennyit felvett. Összeállították, majd cipóra kigyúrták és nyújtófával vékonyra elnyújtották. Tetszés szerinti nagyságúra darabolták. Általában nagyobbakra darabolták. *Csigacsinálnón* kisodorták. Nem mindenki szerette készíteni. Némely vásárhelyi asszony orosházi asszonnal csináltatta. Ha mindent adtak hozzá, akkor egy tojásból 3—4 forintért készítették. Ilyen esetben megszáritották, s nem frissen használták. Ha frissen használták, akkor egy-két napig szítán tartották, hogy alul-fölül száradjon. Ha sok volt a csiga, akkor abroszon szárították a szobában. A napra sohasem tettek tésztát, mert a nap elveszi a színét és tarka lesz. A csigaleves ünnepi leves.

A *sifli*, *csörgemetélt* és *hosszútészta* tésztájának készítése egyformán történt, csak a darabolása változott. Négy személy részére két tojásból készítették annyi liszttel, amennyit felvett. Úgy készült, mint a csiga. Vékonyra nyújtották, majd pihentették, hogy ne ragadjon össze. Rátékerték a nyújtófára és késsel kihasították. A nyújtófát kivették és újra kétfelé vágták a tésztát hosszában. Az így nyert két hosszú tésztaszalagot egymásra fektették és fél centiméteres darabokra vágták. Amikor már 5—6 szeletet vágtak, kockára összevagdosták. Ezt a kockára vágott tésztát *siflinek* hívták. Ha csörgemetélővel vágták el, akkor *csörgemetéltnek* nevezték. A húslevesbe apró sifli vagy csörgemetélt járta. Ha pedig hosszúra vágták, akkor *hosszútésztának* hívták.

A *laskát* húslevesbe tették. Frissen használták, de előfordult, hogy többet készítettek, s ha maradt, akkor megszáritották. Általában amikor a húslevest készítették, akkor gyúrták a tésztát. Négy személyre két tojásból készült egy levél tészta. Jó keményre gyúrták. Ha meglisztezték, akkor *mázgás* lett, sűrű lett a leve. Nyújtófával elnyújtották, s egy cseppelt szikadni hagyták, utána 5 cm szélesre elvágták, majd egymásra rakták és cérna vékonyságúra szelték, ezért *cérnalaskának* hívták. Ez a csiga mellett a legfinomabb levestészta. Száraztésztának is főztek laskatésztát, csak azt nem nyújtották olyan vékonyra. Egyesek késhegynyi szélességűre darabolták. Mákot, túrót, diót tettek rá, vagy ha más nem volt, akkor pírított kenyérmorzsat használtak s fajajat, cukrot tettek bele.

A *lebbencs* úgy készült, mint a többi levestészta, csak nem darabolták el, hanem a nyújtódeszkán hagyták száradni. Száradás után kézzel kisebb-nagyobb darabokra törték. Ritka szövésű ruhazacskóban tartották a kamrában felakasztva. Ha nem értek rá tésztát gyúrni, akkor a *suhantott levesbe* ez került. Nem rangos étel, de a pusztai ember szerette.

A *tarhonyát* nyáron készítették jóidővel, mert a tarhonyának száradni kell. Nagyon korán kezdték, hogy mire jól süt a nap, készen legyen. Ha nagy a család, kétszer is csináltak, de ha kevesen voltak, nem is készítették tarhonyát, hanem egy tojással jó keményre gyúrt tésztából frissen csinálták. A tésztareszelőn kerekre reszelték és frissen használták. Van, aki csak *összeheppentette*, de lisztes lett a tarhonya, *mázgás* lett az étel. Legtöbben gondosan készítették, az asszonyok büszkék voltak arra, hogy szép tarhonyát tudtak készíteni. A szép tarhonya: aransárga, egyforma kerek, jó tojásos és száraz.

Napos időben készült. Bent állították össze a tésztát, de az udvaron csinálták a tarhonyát. A szabadban könnyebben *tört* a tészta, mert gyorsabban száradt. Bent megszívósodott és sokat kellett gyúrni, hogy átmenjen a rostán. 5 kg liszthez 25 tojást számoltak. A tojást egy fazékba ütötték. Két liternyi vizet öntöttek hozzá. A lisztet a dagasztóteknőben kézzel szétterítették. A tojás felét vízzel jól összekeverték és a lisztre öntötték. Jól meggyúrták, hogy morzsás legyen. *Ögyelgették* és gyúrták. A tojással locsolgatták, ha arra szükség volt. Nem keményre, hanem morzsásra dolgozták. Leterített asztalra tarhonyarostán átrostálták.

Amikor az egészet átrostálták, utána *bodorították*. A tarhonyát újra a teknőbe tették, s leütöttek két tojást. Locsolgatták a tarhonyát és az ujjuk segítségével kicsinyenként (*ros-tabelenként*) *bodorították*. Egy rostabélyit a teknő egyik sarkába húztak és azt bodorították. Aztán újra a rostába tették és másodszor is átrostálták, átdörgölték. Nem mindenki bodorította a tarhonyát. Újra az asztalra, az abroszra került. A fa alatt vagy a gangon szárították. Időnként az ujjuk hegyével megmozgatták, és másnap is kitétték. Az időjárástól függött a száradása. Ritka szövésű vászonzacskóba tették és a kamrában felakasztották. Némely helyen azt a tarhonyát, amely nem ment át a rostán, félretették, s ezt a nagyja tarhonyát levesbe használták el. Egész éven át főzték. Legtöbbször galambhússal került az asztalra, de szokták kolbással is, suhintva is használni. Ilyenkor több kolbászt tettek hozzá és zöldpaprikát. Becsülik és szeretik a Pusztán a tarhonyát. Általában minden héten egyszer sorba került. Sok helyen kedden galambos tarhonyát főztek.

IX. Levesfőzés

Szárzabableves. Legtöbb helyen minden héten sort kerítettek rá. Mosáskor rendszerint azt főztek, mert a főzésével nem sok baj volt. Miután a bableves nehéz étel, a nagy melegben kerültek, csak addig főzték, míg a friss zöldbabot nem főzhették.

A babot átválogatták és megmosták. Személyenként fél marékkal számolva a fazékba tették, s fejenként 1/2 liter vizet öntöttek rá. A sózott vízbe vagy oldalast, kolbászt, vagy egy kis sonkadarabot tettek. A bablevesbe általában füstölt hús került. Amikor a bab megrepedt, *berántották* és sárgarépát, gyökeret, fokhagymát tettek bele és egy kis törtpaprikát hintettek rá. A rántással tovább főzték.

A rántást a következőképpen készítették: Egy kis lábasba zsírt tettek, s amikor az felolvadt, lisztet hintettek rá, majd ízlés szerinti mennyiségű vöröshagymát szeleteltek bele. Kavargatták, majd törtpaprikát szórtak rá. Meglátszott rajta és a szaga is elárulta, mikor készült el. A kész rántás szép sárga. Annyi rántást tettek a levesbe, amennyit megkívánt, van aki a sűrűbb, s van aki a ritkább levest szereti. A gazdaasszony rendszerint hosszabb időre készíti rántást. Ha nem tesznek bele paprikát, akkor eláll, de az előre elkészített rántás nem olyan jó ízű, mint a friss.

A berántás után még forralták, főzték a levest. Hamarabb megfőtt, mint a káposztaleves, különösen, ha idei babból főzték. Amikor a bab egészen megpuhult, akkor megfőtt. Sokan ecettel fogyasztották. A lencselevest is ugyanúgy készítették, de abba tejfölt is tettek.

Krumplileves. Egész éven keresztül sokszor sor került rá. A burgonyát meghámozták és eldarabolták. Lábasba tették és gyökeret, sárgarépát, egész hagymát tettek bele. Miután hamar megfőtt, már a feltevéskor beletették a rántást, s ugyanakkor került a só is bele. Hosszú lére *eresztették*. Míg fel nem forrt, lefedték, azután a fődöt félrehúzták, s addig főzték, míg a krumpli meg nem puhult. Amikor a tálba került, tejfölt tettek rá, de ha kolbász főtt benne, akkor nem tettek bele tejfölt. Sokan ecettel fogyasztották.

Gyakori és kedvelt étel volt a *krumplipaprikás* is. Lábosba zsírt tettek, s amikor megolvadt, egy fej vöröshagymát szeltek rá, s *dinsztelték* (párolták). Törtpaprikát szórtak rá és a lábasba tették a krumplit. Ha volt zöldpaprika, néhányat tettek bele. Úgyszintén ekkor került bele a kolbász is, feleeresztették vízzel és megsózták. Lefedve főzték, nem kavarták, hanem időnként a lábast riszálták, megrázogatták. Jobban szerették lassabban főzni, mert akkor nem főtt szét. Van aki fogyasztás előtt villával szétnyomkodja, s van aki ezt látni sem szereti. Savanyúsággal fogyasztották.

Savanyúkáposzta-leves. Csak télen főzték, de hét nem múlt el nélküle. Felbontották a káposztáshordót és vettek ki belőle káposztát. Amikor kemencében főzték, akkor vászonfazékba, újabban fazékba, lábasba tették s annyi vizet öntöttek hozzá, hogy jól ellepje. A füstölt oldalast, vagy az orját megmosták, az oldalast eldarabolták és megsózták. Kemencébe tették, vagy sparheton főzték. Födővel lefedték. Amikor a káposzta megpuhult, *berántották*. Utána forralták, főzték még a levest. Amikor átfőtt a rántással és a hús is megfőtt, levették és tálalták. A vásárhelyiek nagyon tejfölösek, s amikor a leves az asztalra a tálba került, megtejfőlték. Az orosháziak nem mindig tettek rá tejfölt. A káposztaleves sok vizet kíván.

Tarhonyás ételek. A tarhonyából készült ételeket sok helyen az ember jobban tudta elkészíteni, mint az asszony (elsősorban azért, mert az asszony sokszor elhúzta tőle a zsírt). Ha az asszony nem volt a tanyában, akkor az asztalra sokszor *tejestarhonya* került. Kapós volt. Csak tehéntejjel készült, mert a birkatej zsíros és könnyen lesült. Birkatejjel csak akkor főztek tarhonyát, ha nem volt tehéntej, de a birkatejhez vizet öntöttek. A *kotla* fenekét megszírozták, nehogy lekozmásodjon. Beleöntötték a tejet és gyengén megsózták, s amikor formi kezdett, beletették a tarhonyát. Hamar megfőtt. Nem volt sűrű, „csak jó keményes”. Szerették, de utána még került az asztalra más étel is.

Ha tejjel volt a tanyában, akkor az asztalra sokszor *tejestarhonya* került. Kapós volt. Csak tehéntejjel készült, mert a birkatej zsíros és könnyen lesült. Birkatejjel csak akkor főztek tarhonyát, ha nem volt tehéntej, de a birkatejhez vizet öntöttek. A *kotla* fenekét megszírozták, nehogy lekozmásodjon. Beleöntötték a tejet és gyengén megsózták, s amikor formi kezdett, beletették a tarhonyát. Hamar megfőtt. Nem volt sűrű, „csak jó keményes”. Szerették, de utána még került az asztalra más étel is.

A tarhonyaleves már nem volt olyan kapós, mint a tejestarhonya. Akkor főzték, amikor nem volt tej a tanyában. Ugyanúgy főzték, mint tejjel, de a végén paprikászírral „nyakonöntötték.”

A tarhonyás ételek közül a *keménytarhonya* került legtöbbször az asztalra. Minden héten sor került rá. Samu Sándoréknál hétfőn a mosáskor mindig kemény krumplitarhonyát főztek. A tarhonyából készületek közül ezt volt a legnehezebb megemészteni. A lábasba elegendő zsírt tettek, s arra vizet öntöttek. Minden „szömélyre” egy *kisfélmarok* tarhonyát számítottak. Amint a tarhonyát beletették, kis idő múlva keverni kezdték, s ha fölitta a levét, vizet öntöttek hozzá. Nyáron zöldpaprikát is vetettek bele, krumplit inkább csak az orosháziak tettek. A keménytarhonya is hamar megfőtt. Ha a vizet elfőtte és a kanál megállt benne, kész volt. Jól lehetett lakni vele, de a vizet erősen kívánta. Ha valaki keménytarhonyával jóllakott, nyugodtan megfoghatta a kapa, kasza nyelét — mondták.

Kerekgaluska-leves. Csak a vásárhelyiek főzték. Föltették a levet: a vízbe gyökeret, sárgarépát, hagymát és sót tettek s addig főzték, míg a gyökér puha nem lett. Míg a levét főzték, készült a *kerekgaluska*, amit az orosháziak *gombócnak* hívtak. Egy tálba egy *összemarék* (két félmarék) lisztet tettek és forró zsírt öntöttek rá. *Összetörték*, vagyis a lisztet és a zsírt összekeverték, majd beleütöttek egy tojást és langyos sós vízzel összegyúrták. Végül gombócokat formáltak belőle. Ha forrt a leves, belerakták. Amikor a gombóc megfőtt, tálalták. A tálba szedett levesre *rásuhintottak*: egy *kanálfej* jó forró zsírba törtpaprikát szór-

tak és a levesre öntötték. Ez finom ízt és szagot adott a levesnek. Tejfölt tettek rá és a puha gombócot kanállal kettévágták, s a levével együtt kanalazták. A vásárhelyiek sohasem érték a kerekgaluskát tejjel. A kerekgaluska-levesre gyakran sort kerítettek.

Az orosháziak *gombóclevest* főztek. Először elkészítették a gombócot. Jó félmarék lisztet kevés zsírral összedörgöltek és sós vízzel *összeállították*. Tojás is ütöttek bele, az tartotta össze. Nagyobb gombócokat csináltak, mint a vásárhelyiek. Vízben megfőzték. Hozzáöntötték a tejet és a tejjel is forralták. Egyesek felestejben főzték a gombócot. (Szokás volt a levesbe egy kis cukrot is tenni.) Kanállal vagy késsel négyfele vágták. Egyesek azt szerették, ha a gombóc minél fűjtósabb volt. Ritkábban vékony rántással, de nem tejjel főzték a gombóclevest.

Táskaleves. A vásárhelyiek sokszor elővették. Ezt a levest az orosháziak *németskának* hívták. Először feltették a levest, míg a leves főtt, elkészítették a táskát. Négy személyre három tojásból úgy készült, mint más levestészta. A vékonyra nyújtott tésztát meleg zsírral megkenték és piritott vöröshagymával leszórták, borssal megpörgették, vagy pirospaprikát szórtak rá. Majd kétfelől egymásra hajtották, s amikor a hajtással összeértek, hosszában kettévágták. Ujjnyi hosszúságú darabokra vagdalták, végül egy kicsit megtekerték. A táskákat a levesbe tették és megfőzték. Tálalás után forró zsírral és egy csipetnyi sóval *megsuhintották*. Az orosháziak a tésztát vékonyabbra nyújtották, mint a vásárhelyiek és az összehajtott, elvagdalt tészta darabokra egy laza *csomót*, *görcsöt* kötöttek és mellette elvágták. Ezt mindaddig folytatták, míg a tésztából tartott.

Túróstáska-leves. *Turustáskát* a vásárhelyiek főztek. Négy személyre három tojással tésztát gyúrtak. A leütött tojáshoz egy tojásnyi vizet öntöttek és csigatésztá puhaságú tésztát gyúrtak. Nyújtófával vékonyra elnyújtották. Fél kilogramm túróhoz két tetejes kanál lisztet tettek és egy tojást ütöttek rá. Ízlés szerint megsózták, kevés borsot hintettek rá, majd öszszegyúrták, végül 3 cm-es darabokra szaggatták. A kis csomókat egyenként az elgnyújtott tészta szélére rakták, egymástól olyan távolságra, hogy a *csörgemetélővel* (az orosháziak ezt *derejemetélőnek* mondták) el tudják vágni. Amint kiraktak egy sor túró, a tésztát ráhajtották. A csörgemetélővel először hosszában, majd keresztbe eldarabolták. A puha tésztát a metélő összenyomta és a táskák tölteléke főzés közben nem folyt ki. A táskák a nyújtódeszkán sorakoztak, nyáron *szalvétával* vagy *szakajtóruhával* letakarták. Amikor a bezöldésgelt leves lobogva forrt, egyenként belerakták, 10 percig főni hagyták, majd tálalták. Tálalás után paprikás vöröshagymát suhintottak rá. 3—4 táskát szedtek egy-egy tányérba, s levet mertek rá. Evés közben vagy eldarabolták kanállal, vagy előre eldarabolták, s azután szedték rá a levet.

Galuskaleves. Legtöbbször tojással készítették. Egy tányérba egy tojást ütöttek. Egy csipetnyi sót tettek hozzá és kanállal jól fölverték. Tejfölt vagy zsírt, s egy kevés vizet tettek hozzá. Liszttel olyan puhára keverték, hogy kanállal könnyen lehetett szaggatni. Egyesek a levét úgy bezöldésgelték, mint a zöldséglevest és egy-két szem krumplit is tettek bele. Így ízesebb lett. Amikor a leveslé forrt, kanállal beleszaggatták és lassan főzték. Hetenként ezt a levest is elővették. — Szárazgaluskát is szoktak készíteni. Nem tettek bele sem zsírt, sem tejfölt. A főzés után leöntötték zsírral, majd tejfölt öntöttek vagy túró kentek rá.

Disznóhúsleves. Csak friss disznóhúsból készítették disznóvágáskor és disznóvágás után. Szózatlan húsból készült. Feltették a levest és egy személy részére egy szelet húst tettek bele. Csontos hús került a levesbe, mert a velőscsontból fő a jó leves. *Körösztcsontot* (*csipőt*), *orját* és *lapockát* daraboltak a levesbe. Amikor a hús puhára főtt, kivették a levesből és egy kis sóval *mögörgették*, s paradicsom- vagy meggyzószt készítettek hozzá. A húslevest leszórták, a fazékba visszaöntötték, s amikor fölfőrt, vagy csigát vagy tésztát tettek bele. Egy.

kis darabig még főzték. A levest hús nélkül fogyasztották, nehezebb volt a tyúkhúslevesnél. Hétköznap is főzték.

Köménymagleves. A lábasba egy jó *kanálfej* (egy púposra rakott kanál) kész rántást tettek, s paprikát szórtak rá, és vízzel felöntötték. Pár darab krumplit, gyökeret, sárgarépat és egy gyűszűnyi köménymagot tettek bele. Amikor a zöldség megfőtt, két-három tojást ütöttek a levesbe. Sokan zöldség nélkül főzték. Egyesek a száraz kenyeret beleszelték, mások a kenyér haját aprították bele. Régebben a szikkadt kenyeret elszelték, kitették szikkadni, s amikor köménymagos levest főztek, a száraz szeleteket a tál fenekére helyezték, s arra borították a levest és a kenyérszeletekkel együtt szedték. Egész évben készítették.

Becsináltleves. A vásárhelyiek ezt a levest *vágottlevesnek* hívják. Úgy készült, mint a köménymagosleves. Pár falat krumplit, gyökeret, sárgarépat, hagymát és babérlevelet tettek a levesbe. Amikor megpuhult a gyöker, külön edényben keménytojást főztek. A tojást elszeletelték, azt kockára vágják, majd a levest a tojásra öntötték. Tejfölt is tettek rá, s legtöbben ecettel fogyasztották. A vásárhelyiek *savanya-*, az orosháziai *savanyulevesnek* is hívták. Egész évben főzték.

Zöldségleves. Gyorsan készült, hétköznapi leves. Előre feltették a levest, egy kis sót dobtak bele. Míg a leve melegedett, *mégpucolták* a gyökeret, sárgarépat és a krumplit. A fokhagyma és a vöröshagyma egészben került bele. Amikor a zöldség: a gyöker és a répa megpuhult, beletették a levesbe a tésztát. Kis idő múlva kidobták belőle a hagymát és tálalták. A vásárhelyiek tálalás után rásuhintottak, s azért *suhantott* levesnek is hívták. Az orosháziai nem suhintottak rá, de egyesek egy kis kacsá- vagy tyúksírt öntöttek rá. Éven át főzték.

Reszelttészta-leves. A vásárhelyiek készítették. Hamar elkészült, ezért ha vendég jött, rendszerint reszelttésztát főztek. Ugyanúgy készült, mint a többi zöldségleves. Míg a leves főtt, addig egy-két tojással olyan kemény tésztát gyúrtak, hogy reszelni lehessen. *Fogóruhát* (amelyet másképpen *szakajtóruhának* is hívták a vásárhelyiek, ugyanis kenyérsütéskor azt terítették a kosárba a kenyértészta alá és a négy sarkát összefogták) terítették az asztalra, amelyet *garabojosruhának* is hívtak, mert a garabolyt is azzal kötötték le. A tésztát a legnagyobb lyukon engedték át és a levesbe hosszúra, szálasra reszelték. Ha nem volt a tanyában tarhonya, akkor rövidre reszelték a tésztát és egy kicsit szikkadni hagyták. Szikkadás után a két tenyerükkel tarhonyagömbölyűségűre formálták. A forró levesbe beletették a tésztát és fakanállal eligazították. Egyet forrt, a tálba öntötték és rásuhintottak. Egész évben használták.

Morzukaleves. Az orosháziai készítették ugyanolyan tésztából, mint amilyenből a vásárhelyiek a reszelt tésztát, csak nem reszelték, hanem a két kezükkel szétmorzsolgatták olyan apróra, mint az *öregtarhonya*, a tarhonya nagyja. Néha reggelire készítették. Úgy jó, ha mindjárt fogyasztották, mert ha tejjel készítették, s nem nyomban ették, föl képződött rajta és azt egyesek nem szerették. Ezt a levest a vásárhelyiek *csipédett* levesnek hívták.

Paradicsomleves. Egy lábasba rántást tettek, s egy kis vizet öntöttek rá, majd erre került a paradicsom. Úgy jó, ha van benne egy kis víz. Külön vízbe tarhonyát vagy rizst főztek. Amikor fölforrt a paradicsom, a tarhonyát a levéllel együtt tették a levesbe, a rizst pedig megszírták, s csak a rizs került bele. Egyesek 2—3 csó zöldpaprikát dobtak bele, elselve. Megfőzték és tálalták. Amikor a paradicsom érni kezdett, attól kezdve főzték, télen pedig az el-tett paradicsomot használták.

Zöldbabeleves. A zöldbabot megtisztították, a két végét lecsípték, s két-háromfelé vágják. Fazékba tették, vizet öntöttek rá, sót és néhol kaprot tettek bele. Amikor a bab puhulni kezdett, tejfölt habartak rá, sokan pedig rántást tettek hozzá, s azzal együtt került bele a gyö-

kér és a sárgarépa is. A kész levesre tejfölt tettek. Az orosháziaiak sokszor csirkét főztek bele. Sokan ecettel ízesítették.

Karalábleves. Egy kevés zsírt tettek fel, s abba került az apró kockákra vágott karaláb. Egy kis vizet öntöttek hozzá és fődő alatt dinsztelték, néha meg-megkavarták. Felöntötték vízzel, és amikor puhára főtt, tejet öntöttek hozzá, vagy ritkábban tejfölt tettek rá. Egyesek cukrot, mások borsot tettek bele. Az orosháziaiak ecetet is öntöttek hozzá és a karalábot szeletekre vágták.

Birsalmaleves. A birsalmát meghámozták, elszeletelték, s kockákra vágták. Feltették vízzel és rántást is tettek rá. Sót, kevesen babérlevelet is használtak bele. Egy jó forrás kellett neki, gyorsan megfőtt. Amikor megpuhult az alma, egyesek még cukrot is tettek hozzá. Tálaláskor tejföl is került bele. Savanyú almából is szokták főzni, míg nincs birsalma. Egyesek rántás helyett *ráhabartak*, egy bögrébe tejfölt tettek, s abba kevés lisztet, jól összetörték, nehogy csomós legyen. Ezt habarták a levesre. Sokan a gyümölcsleveset nem szerették zsírral főzni. „Ha gyümölcsleves, legyen gyümölcsleves és ne kerüljön bele zsír” — mondta Samu Sándorné.

Tyúkhúsleves. A levágott, megkopasztott tyúkot, csirkét felbontották és eldarabolták. A csontos húsból és az *aprólékból* lett a leves. Az aprólékhoz a szívét, a máját, lábát, nyakát, a szárnyát és esetleg a hátát számították. A levesbe való húst fazékba tették és a személyek számától függően vizet öntöttek rá és sőt is tettek bele. Lassan főzni kezdték és amikor a hús puhulni kezdett, *főzödségölték*. Gyökeret, sárgarépát, hagymát, zellert és zöldpaprikát adtak hozzá. Az orosháziaiak *szerecsendióvirágot*, a vásárhelyiek pedig *gyömbért* is tettek bele. Régebben a sáfrány használat is általános volt. A levest addig főzték, míg a gyökér meg nem főtt. Amikor megfőtt, leszűrték, a zöldséget külön tányérba szedték, a hagymát pedig eldobták. Ekkor került a levesbe a tészta: vagy *sifli* vagy csiga, vagy derelyetésztából készített *eperlevél*. A tálalás után egyesek borssal hintették meg a tányérba kiszedett levest.

X. Paprikás főzése öreg kakasból

Az öreg kakasnak háromórai főzés kell, hogy olyan puha legyen, mint a csirke húsa. Pap Lukács Jánosné az alábbi módon főzött öreg kakasból paprikást: Vágás után nyomban *mégpucúta*: Forró vízzel leöntötte és a tollát kitepte. Három léről mosta meg: két meleg és egy hideg léről. A mosás kis vájdlingban történt. Egyesek kopasztás után lánggal megcsapatták. Amikor két meleg léről megmosta, a lábát levágta, hogy jobban hozzáférjen. Amikor a hideg léről is megmosta: „Akkor szédi léfele!” A két szárnyal kezdte el, azután a két combját a *sódarral* együtt levette, majd a kakast fartöbe felvágta és a belet az ujjával vigyázva kifejtette. A bél végét kézzel körülkerítette és a béllal együtt kivette. A bélről lefejtette a májat, szívét és a zúját, majd a mellét és a hátát egymástól *elvette*. Azután a mellét kétfelé vágta, a combját, nyakát és mellecsontját bárdal három ujjnyi hosszú darabokra vágta. Ha először levesnek főzik, s azután kirántják, akkor nagyobb darabokra vágják. Pap Lukács Jánosné a kakas mellét négyfele vágta, a combjából és a sódarból 2—2 darabot vágott. Van, aki a combot egyben hagyja, de az túl nagy darab. A nyakát háromfelé vágta. Bontás közben a macskák kerülgették a vájdlingot, a gazdaasszony a tüdőt *lécsapta* nekik.

Bontás után a tüzet meggyújtotta és feltette a zsírt. Az eldarabolt húst beletette, s amikor egy kicsit megpuhult, paprikát adott hozzá, s a bő zsírban 10—15 percig párolódott. Ekkor 2 dl vizet mért rá és szoros fedővel leborítva egy óra hosszáig főtt. Annyi vizet öntött rá, hogy a hús éppen csak kilátszott belőle. Addig főtt, míg a hús meg nem puhult, majd bele-

tette a krumplit. Ahány személy fogyasztotta, annyi egész darab került bele. Egyesek külön főzik a krumplit és csak a tálaláskor öntik össze. Ha nem új a krumpli, akkor külön főzik, s a végén sem öntik össze.

A tésztát külön vízben megfőzik, s annak is egy kis hagymás zsírt pirítanak, s azzal öntik le a tésztát. A kakasléből is öntenek a tésztára egy keveset. Mikor a paprikást fogyasztják, a külön edényben lévő tésztából mindenki annyit szed, amennyit akar. Amikor Pap Lukács Jánosné feltette a paprikást, utána kiment a jószágot *rëndézni*: friss vizet adott a nagylibának, megetette a kislibákat, kihajtotta legelni a nagyobbacská libákat, összeszedte a tojásokat, készülődött a malacok etetéséhez; friss zöldet szedett és vágott a pulykáknak. Időnként a tűzre tett, s olyankor meg-megnézte a húst. Noha szorosan zárt a fedő, friss paprikáshús-illat terjengett a konyhában. Sokan ízletesebbnek tartják, mint a tyúkból készült paprikást.

Egy nagy kakas rizzsel, tésztával, vagy krumplival bőven elegendő egy öttagú családnak, sőt még marad is. A paprikáshoz vagy krumplit, vagy nyújtott tésztát, vagy rizst szoktak tenni. Nyáron salátával vagy dinszettel káposztával fogyasztják, télen pedig savanyúsággal: paprikával, uborkával, vagy töltött paprikával.

XI. Szószkészítés

Legtöbbször főtt húshoz készültek: paradicsomból, meggyből, piszkéből, ritkábban almából, tormából. A *paradicsomszósz* a következőképpen készült: Egy kis rántásra kevés vizet öntöttek, s arra került a paradicsomlé. Ízlés szerint cukrot tettek bele és főzni kezdték. A vásárhelyiek főzés közben tejfölt is tettek rá. Tálalás után, akinek nem volt elég édes, megcukrozta. Kenyeret fogyasztottak hozzá, s villával vagy kanállal fogyasztották. A paradicsomszószot is készítették rántás nélkül, ráhabarva. Feltették a paradicsomot, ráhabartak és úgy forrt össze.

A meggyzósz is így készült: kifejtették a magot, a meggyet vízzel felelesztették, vagy rántást tettek bele, vagy ráhabartak és együtt főzték. A *piszkét* megtisztították a csumájától és a virágjától. Lábasba zsírt tettek, erre került a piszke és egy csöpp vizet öntöttek rá. Födő alatt megdinsztelték. Amikor megfőtt a piszke, lisztet szórtak rá és vízzel felelesztették. Cukrot tettek rá és tejfölt kavartak bele. Ha almaszószot főztek, meghámozták az almát és elreszelték. Lábasba feltették, egy kis vizet öntöttek rá, s amikor megpuhult az alma, rántás került bele. Cukorral édesítették. Egyesek tejfölt is tettek bele.

XII. Kukorica-főzés

Sokszor főztek a kemencében főtt kukoricát. Általában csak fehér vagy sárga gömbölyű szemű (magyar száznapos) kukoricát főztek. Ritkábban piros kukoricából is főztek a leve miatt, mert cukrozva köhögés ellen házi gyógyszer volt. A piros kukorica héja keserű. Gyakrabban vászonfazékban főzték. Jól záródó fődővel lefedték, s egyesek sűrű kovásszal leragasztották. Ebben az edényben nem főztek mást, mert akkor a kukorica nem lett olyan aromás. Ha gyerekek is voltak, akkor többet főztek. Szűk nyakú cserépkantába fél liter főznivaló kukoricát tettek, amelyre 4 liter vizet öntöttek. Egyesek szalmadugóval dugták be. A dugó anyagát szálanként szedték össze, s két helyen szorosan összekötötték. A dugót lesározták, a sár a kemencében megszáradt, cseréppé égett és szépen levehették róla. Amikor a kanta kukorica a kemencében megfőtt, kivették és a dugót kihúzták. A kukoricát kiöntötték, úgy nézett ki, mint a pattogatott kukorica. Finomra, puhára főtt. A víz belefőtt, kevés leve maradt. A levét megcukrozták, s a gyerekekkel megitták. A főtt kukoricát

tálba öntötték, mindenki szedett a tányérjába, s kanállal ették. A kantában ledugaszolva főtt kukorica sokkal puhább és finomabb volt, mint a fazékban főtt. Egyesek mákkal meghintették és megcukrozták. Tavasszal inkább a pattogatott kukorica volt a csemege. Pircsi kukoricából pattogatták. Egy fél liter kukoricát rostába tettek, lángos tűzre tartották és rövid idő múlva kipattogott.

XIII. Étrend

Nem minden családnál volt szokás heti étrendet készíteni. Általában csak a jobbmódú helyeken volt kötött étrend.

Téli időszak:

- Hétfő: Szárazbaleves kolbásszal. A kolbászt a levesből kivették és tormaszósszal fogyasztották.
- Kedd: Grízgaluskaleves, vagy krumplileves disznóhússal. A sült hús savanyúsággal, a főthús kompóttal, vagy szósszal.
- Szerda: Tejes tarhonyaleves, száraztészta túróval, mákkal vagy dióval, ritkábban szilvalekvárral vagy krumplival.
- Csütörtök: Savanyúkáposzta-leves, disznólapockával.
- Péntek: Köménymaglevés, tojással habarva. Zsírbasült tészta: tyúkláb, esetleg lekváros kifli, néhány dúckalács.
- Szombat: Túros lepény, kóttés és tepszibe sült. Mákos-, vagy diós-, esetleg lekváros-kifli, néhány dúckalács.
- Vasárnap: Disznóhúsleves, disznópaprikás, savanyú töltött-paprikával, vagy eltett savanyú almával. Ha nem vágta disznót: tyúkhúsleves, hosszúra vágott vagy csörgemetélt tésztával, kirántott tyúkhús. A vékonyabb húsból paprikás, uborkasalátával. A sült húshoz kompót.
- Reggeli: forralt tej, tőpörtő, sülttök.
- Vacsora: maradék disznóhús befőttel.

Farsang első heti étrendje:

A Pusztán a katolikus családok még most is tartják a farsang hagyományos étrendjét. Jobban tartják a hagyományt, mint a többi felekezet.

Farsangvasárnap:

A húshagyókedd előtt való vasárnap a farsangvasárnap. Egyszerű ebédet főznek. Sietnek főzni, mert mennek farsangolni: a szomszédasszonyok egymáshoz mennek beszélgetni.

Húshagyókedd:

A katolikus családok feltétlenül tyúkot vágnak és fánkot sütnak. Legtöbb helyen fekete tyúkot vágnak. Régebben a fekete tyúk vérért *fölvették*, megszáritották és az első kisjószágot arról itatták, hogy egészségesek legyenek. Töltötttyúkhús főzése volt az igazi. Utána elmosták a zsíros edényeket, s azt a böjtben nem is használták, hogy az étel ne legyen zsíros. A *böjtös-edényekbe* főztek.

Hamvazószerda:

Templomba mentek és hamvazkodtak. Szárasztésztát főztek mákkal. A széléből tejeslevest készítettek.

Kövércsütörtök:

A hordóskáposztát fölcsavarták, káposztát szedtek, majd tepsibe terítették, a csontos disznóállát bevagdosták és a káposztára tették. Bedugták a kemencébe ahol a hús megsült és a káposzta megpirult. A zsíráját leöntötték. Az állát eldarabolták, a szeleteket szétnyitották és káposztával megették.

Péntek: Megkezdődött a böjt és húsvétig tartott, kedden és pénteken böjtöltek. A péntek szigorúbb böjt volt.

Nyári időszak:

Hétfő: Keménytarhonya kolbással. Ritkán a szombati tésztának a maradéka.

Kedd: Ha vasárnap nem volt csirke, akkor csirkehúsleves, vagdalt tésztával, kirántott csirke, vastag karikára vágott sült krumplival. Gyümölcs. Ha vasárnap csirke volt, akkor: zöldségleves, rakottkrumpli, főtt tojással. Gyümölcs.

Szerda: Rántott leves, vagy tejestarhonyaleves. Gyümölcs. Vagy szárasztésza túróval, tejföllel, mákkal, vagy lekvárral, ritkábban krumplival.

Csütörtök: Tászkaleves, bődönös disznóhús törtkrumplival, vagy kompóttal.

Pénteken: Zöldbableves tökleves. Tyúkláb vagy csörge, esetleg fánk.

Szombat: Mint télen.

Vasárnap: Mint télen, de disznóhús nélkül.

Reggeli: Nyers tej, kenyér-szalonna, zöldpaprikával.

Vacsora: Kenyér-szalonna zöldpaprikával, vagy kovászos uborkával és túró.

Öltözködés

I. Férfiviselet

1. A gyermek viselete iskoláskorig

A fiúk öltözködésére nem fordítottak nagy gondot. De a legszegényebbek sem engedték meg, hogy a gyerekükről azt mondják: „Ojan rongyos, hogy még a segge is kiláccik!” A tanyások is rendszeren öltöztették a gyermekeiket. Sőt, sok esetben a gazda egyszerűbben járatta fiát. Még iskolába nem jártak, nem fektettek súlyt a gyerekek ruházatára, sokszor a nagyobb fiú kinőtt ruháját vetették a kisebbik nyakába.

Általában 3–4 éves korig hosszú ingben jártak. Az inget *pöndölnek* is hívták. A hosszú ingű, de már nagyobbacska gyereket „pöndölösnek” csúfolták. (Tulajdonképpen a pöndöl női ruhadarabb volt. A nők a derékig érő ingre húzták a gyolcsból vagy vászonból készült pöndölt, amely voltaképp ráncos alsószyoknya volt.) Legtöbb hosszú ing tarka anyagból készült, mert a fehérret a kisgyerekek hamar bepiszkolták. De fehér vászonból vagy gyolcsból is készítettek, sőt olcsó sárga vászonból is készült, de az később kifehéredett. Az ing fél láb-szárig ért, alul bő, felül szűk volt. Fölül bújtak bele, mert a mellén *kivágás* volt, s azt gom-

bokkal látták el. A kivágás alsó végére egy szalagot varrattak, hogy ne hasadjon tovább. A fölálló kis galléra egy gombot varrtak. A nyári ing vékonyabb anyagból készült és rövidebb is volt. A kisgyereket ingét felkötötték. A pöcse kilátszott és így nem vizelte le az ingét. Kora tavasztól késő őszig hosszú ingben szaladgáltak a gyerekek a tanya körül. Ha reggel hűvös volt, akkor a fal tövébe *kuporottak*, ahová odasütött a nap. Téltre pargetből készült az ing. A zsebkendőt az egyik gomblyukba kötötték. Abban az ingben is aludtak, mert sokszor csak *égyváltás* ingjük volt. Legtöbb esetben az anya varrta kézzel. A hét utoljában már szutykos volt az ing alja, mert a dülő porával jól megszórták egymást. Néhol kis *mejjes kikötőnyit* adtak az ing fölé, s így az ing tisztább maradt. Általában szombaton váltottak tisztát, de nyáron hamar piszkolódott és ha az anya már nem állhatta, másikat adott rá. A nyaka és az eleje volt a *legsutykosabb*.

Nyáron a kisgyerekek a szomszédba ingben is átmentek. Télen gyerekekkel nemigen *szomszédultak*, a meleg házban „raboskodtak”. Nem vitték őket piacra sem, sőt még lakodalomba sem. Ha mégis rossz időben a szomszédba mentek, a fiúk fejét kislányosan bekötötték. A hosszú inget mosás után *kimangorolták*, összehajtották és a *ruháskaszriba* vagy a *sifon* aljába tették. Ha a gyerek nem nyűtte el az inget, eltették és a következő gyerek bele-nőtt.

Jó időben a kisgyerekek mezítláb jártak. A hűvösebb időben *csoszába csoszogtak* reggeltől estig. Ha valahová mentek, tiszta csoszárt húztak a lábára. Posztóból varrták, vagy a boltban vették. Térdig erős *strimflit* (harisnyát) hordtak, s madzaggal kötötték meg a térdük alatt. Jó időben *hajdonfűt* jártak. Az apa ollóval kopaszra nyírta a fiát, jó gerezdes volt, de elnőtte. Néhol az öregatya vágta le, vagy az anya nyírta körül. „Né kapkodd a fejed!” — mondták, pedig az éretlen olló húzta. Télen a kisgyerekeknek *fékető* volt a fején. A főkötő két-részes volt, az áll alatt kötötték meg. A nagyobbacska gyerekek kissipkát vettek, annak a külseje kötött, a bélése parget volt. Ha sapkára nem telt, akkor a fiúnak is bekötötték a fejét az anyja fejkendőjével, ha olyan volt az idő.

Téltre a 3—4 éves fiúk is pargetszoknyát kaptak, amelyet *ubbony*nak hívtak. Legtöbb-ször piros vagy kék színű volt, amelyen apró minták voltak, mert azon nem látszott úgy a piszok. A szoknya egybeszabott és korcos volt. Az öltözetet hosszú harisnya és könnyű, fekete cipő egészítette ki. A gyerekek a jó meleg szobában csak hosszú ingben voltak, még ubbonyt sem adtak rájuk, nehogy kimenjenek az udvarra.

Mikor a fiú 3—4 éves elmúlt, kiscatyát kapott, és jó időben ingben-gatyában járt. Az ing vászonból vagy gyolcsból készült. Általában fehér volt, ritkábban kék anyagból varrták. Nagyon örültek ennek: „Neköm kik ingöm van!” — dicsekedtek velük. A derékig erős ing derekát a gatyába gyűrték, belül hordták. Az ingnek nyaka, az ujjának pedig közelője volt. A gatyá nem volt olyan bő, mint a felnőtteké, *égyszélből* készült, korcos, madzagos gatyá volt. A gatyamadzagot legtöbbször az anya fonta fonálból. A gyerekek a gatyamadzag *csokorra, bokorra* kötését igyekeztek megtanulni, mert csak akkor kaptak gatyát, ha már meg tudták kötni. Tóth Sándor 5 éves volt, amikor megkapta az első kiscatyát. A madzagot csokorra kötötte és a csokrot a korcon belül dugta. A tréfás szomszéd megkérdezte: „Hol van a gatyamadzagod? Talán csak nem dugtad a korcon belül?” „De igen!” — felelt a gyermek. A szomszéd így folytatta: „Akkor a pöcsöd fölakasztja magát rá!” A gyerek elhitte, s a gatyamadzagot kívül tette. Nem mindig kellett a gatyamadzagot megoldani: felrántották a gatyá szarát és elvégezték a dolgukat. Ingben-gatyában aludtak. A gatyát nem szedték ráncba, a kisgyerekeknek jó volt úgy is. Néhol még az alját sem szegték be. De sok helyen az alját még ki is rojtozták. Ha esett az eső, akkor az ügyesebb gyerekek mindkét szarát egy-egy csomót kötött. „Közd fől a gatyaszarát!” mondták ilyenkor. Ezt is meg kellett tanulni. Ha felkötötte, rövidebb lett, de így nem lett a gatyá szára *csajhos*. Nem volt az ingen zseb, ezért a zsebkendőt egy gombhoz vagy a gomblyukba kötötték. Sok gyerekeknek nem is volt zsebkendője, s a ruhájuk ujjába törölték az orrukat, a kabát ujjá ki is fényesedett.

A Puszán néhány juhászcsalád is élt. A juhászgyerekeknek már 4—5 éves korukban bőgatyájuk volt, amely fehér gyolcsból készült. Hétköznap is „gyócsgatyába” jártak, csak nem mosták annyiszor, mint az ünneplőt, ezért nem volt hófehér. Az ünneplő gatyájuk rojtos volt. Vasárnap piros mellényt kaptak, amelyen rézgombok fityegtek, de pitykés is akadt. A sapkájuk mellett darutoll lengedezett. Hétköznap mezítláb voltak, de vasárnap mindig fekete csizmában jártak.

Akkor már *kezes-lábas* (kezes-lábas bugyi) is járt a gyerekeknek, ha hidegebb volt. A 85 éves Dani András emlékezete szerint mosóanyag volt, nem kötött (abban az időben csak a felnőttek *undercukkja* volt kötött, no meg a harisnyájuk). Viszont a szintén nagyidős — 77 éves — Galli Bálint szerint a gyerekek kezes-lábasba kötött, testhez simuló, hosszú kezű és lábú ruhadarabb volt. Az ujjá és a lába vége szűkebb volt. Hátul végig gombolásra készült. A szobában játszadó gyerekekre sokszor nem is adtak más ruhát. Hátul a nyitott, gombolatlan sliccen sokszor kicsüngött a „franciazsebkendő”, az ing alja. Mondták is neki: „Hé, kilóg a franciazsebkendő!” Ujj Istvánné úgy tudja, hogy erről a kötött hátulgombolósról vettek mintát és szövetből megvarrták. Ez aztán olyan ünneplőforma ruha lett. A kezes-lábas bugyiból általában csak egy volt. Este kimosták, éjszaka megszáradt a kemencén. Ünnepnapi is ebben jártak, legfeljebb akkor mindig tisztát kaptak.

Jó időben mezítláb vagy *bocskorba* szaladgáltak. A bocskort rossz csizmaszárból készíttette a *susztér*, vagy a piacon vették. Nem sokan *vergődtek* (vesződtek) vele, pedig könnyű csinálni. Szétbontották a csizmát és a bélést kivették. Megmérték a gyerek lábát és egy kicsit nagyobbra hagyták. Kiszabták a felső részét és körül összevarrták szurkos fonállal. A gyerek nem győzte elnyúni. Olyan volt a talpa, mint az üveg. A tarló kihordta és síkos lett. Az öregatyá mondta: „Taposs bele a tehinszarba, mingyá nem léssz ojan síkos!” A száraz nyarak alkalmával nagyon síkos volt a gyöp. Ha lekopott a bocskor talpáról a tehénszar, naponta többször is beletaposott a gyerek a ganéba, ott *csiszáta* (dörgölte). Megkérgesedett a talpa, erősebb lett. A gyerekek szerettek bocskorban járni. A bocskorszijhoz szalonabürcét kötöttek, azért kísérte olyan hűségesen a kutya. A gyerek a szalonna bőrével az ostort kente. A felnőttek nem jártak bocskorban, csak az öreg Herczegh János a Barackosi-dűlőben. Amikor az idő feljavult, bocskorban járt, míg be nem hidegedett, még abban is szántott.

Vasárnap és télen a 4—5 éves gyerekek nadrágot húztak. Az ilyen korú fiúkat már *nadrágotlák*. A nadrág bokáig ért, mert alatta volt a hosszú gatyá. Az egyik gyerekeknek rézcsatos nadrágszija volt, a másiknak *hüzentróglija*. A pantallóhoz kabát is járt, mellényük azonban nem volt. Rosszabb időben a kiskabátot is felvették. Béléses, zsebes kabát volt. Télen felkerült rájuk a rövid nagykabát. A módosabbak kabátján prém is volt. Egyesek jobban szerették, ha a gallér nem volt *pörémés*, mert ha a hó ráesett, elolvadt és a szőr lucskos lett. A ruhák a fogason lógtak. Ha meleg volt, akkor a fogásra kerültek, ha hideg idő járta, akkor lekerültek onnan. Télen báránybőr sapka volt a fejükön, vagy süveg szabású sapkát hordtak: a felső része *bőjhős* (bolyhos) volt, alatta báránybőr béléssel. A fülüket is belehúzták.

Télen a bocskort, bakancsot már a kiscsizma váltotta fel. Hej, de nagy boldogság is volt az! Jobban megörültek neki, mint a kalapnak, pedig az is nagy öröm volt. A kalapot a Palicz nénitől, vagy az Oláh kalapostól vették Orosházán. A gyereket megtanították a kapca feltekerésére és a csizma felhúzására. Míg meg nem tanulta a gatyaszár csavarását és a kapca tekerését, addig a nénye vagy anyja rossz csizmáját kapta csak el. Igyekezett is megtanulni, mert csak úgy kapott új csizmát. A kiscsizma *kétlábas* volt, vagyis mindegy volt, hogy melyik csizmát melyik lábra húzta. Ha reggel felhúzta, csak este vetette le. Kicsit megrázta a lábát, s már lent is volt, mert elég bőre szabták. A *féllábast* már nehezebb lehúzni. A kétlábas csizmánál a fej felső részét egybeszabták a szár aljával, a szár hátulját pedig a kéreggel. Talpig varrott volt. Olcsóbb volt, mint a féllábas, de gyerekeknek sárba jó volt. Az igazi csizma a féllábas csizma volt, de ilyen kevés akadt. A többségnek oldalt varrott, kétlábas csizmája

volt. A kétlábás csizmát időnként cserélték, mert különben elferdült. Nem minden csizmára üttettek patkót. Bármennyire is örültek a csizmának, mihelyt lehetett, kora tavasszal mezítláb jártak. „Idésanyám, levethetem a csizmát? — kérdezték unos-untalan a gyerekek. Tarlón is úgy jártak. Ha a tarló a lábuk ujját kikezdte, édesanyjuk langyos vízben megmosta és birkafiggyúval bekenete. „Majd möggyógyul fíjam, röggelre!” Másutt: „Léfékvés előtt pisild le, röggelre möggyógyul!”

A szegényebb helyen a kisebb fiúnak nem volt külön ünneplőruhája. Ha valahova mentek, akkor *tisztáztak*, tiszta ruhát adtak rájuk. Kisebb helyen csak váltó ruhájuk volt, szombaton tisztálkodtak. Minden szombaton fürödtek és tisztát kaptak. A kisebb gyerek a teknőben mosdott. Az anyja mondta: „Tarcsd ide a fejed!” S már hajtotta is a teknő fölé a fejét a gyerek. Ha makrancoskodott, előkerült a *kostökczacskó*, és a sallangjával kikapott. Tiszta ruhát hetenként többször is váltottak, de attól is függött, hogyan piszkolták be magukat. Sokan olyanok voltak, mint a *küldöttördögök*.

2. Az iskolás gyermek viselete

Az iskolás gyerekek ruházkodására már nagyobb gondot fordítottak. Mire iskolába mentek, mindent elkészítettek, még a téli gúnyát is. *Szemmiháj* után mentek fel az iskolába. Nadrágba-kabátba jártak, gatyában nem jártak, ha jó is volt az idő. De az a néhány juhászgyerek még az iskolába is — ha az idő engedte — bőgatyában járt. Ősszel, amíg jó idő maradt, s tavasszal, amint lehetett, a gyerekek nagy része mezítláb, *mesztéláb* járt iskolába. Erősen várták a Szent György napját, s még ha egy kicsit hideg is volt, mezítláb mentek iskolába. Sokszor az iskolába lábbeliben mentek el, de ha meleg volt, a csizmát lerúgták, összekötötték és a vállukon vitték haza. Késő ősztől kora tavaszig csizmában jártak. Még a lányoknak is csizmájuk volt, mert sokszor féllábszárig érő sárban jártak.

A Pusztán a gyerekek jó időben mezítláb jártak. A fiúk-lányok egyformán nem húztak jó időben lábbelit. Ilyenkor még a kislányok is mezítláb mentek be a közeli faluba, csak a tarlóba húztak fel valamit, de oda se mindegyik. A mezítláb járás azonban nem volt teljesen általános, mert Ujj Istvánné szerint — noha a sokgyerekes tanyás család gyerekei még télen is kiszaladtak mezítláb — a jobbmódú család gyermekei cipőben jártak. Azok általában nyáron is lábbeliben jártak, mert göröngyös volt a föld, sok volt a tüske. Szerinte csak addig jártak a gyerekek mezítláb, míg az újdonság volt. Csizmadia Imréné 1926-ban a nagyapja nem engedte, hogy mezítláb őrizze a disznókat, libákat a gyöpön, mert sok akácfa volt körül. Ezért akármilyen rossz lábbelit, de húzni kellett. Az igazsághoz közel járunk, ha elfogadjuk, hogy a gyerekek többsége minden bizonnyal jó időben mezítláb járt, ezt erősíti meg Pap Lukács János visszaemlékezése. „Szent Györgytől Mindenszentekig minden pusztai gyerek mezítláb járt, mer megvastagodott a talpa. Ősszel, amikor hideg volt, a pásztorgyerekék alig várták, hogy a tehén ganézzon, mert a meleg tehénszarba beleátak.”

A csizmához csizmanadrág, a cipőhöz pantalló járt. A csizmanadrág különféle színben készült, a bélése parget volt. Alul szűkebbre szabták, az alján kivágással, hasítékkal, hogy könnyebben felhúzhassák. A csizmanadrág *ellenzós*, s a pantalló gombos volt. A nadrág szárán oldalt zsinór futott végig. A két zseb elől volt, s fellelte vitézkötés díszlett. Volt olyan csizmanadrág is, amelyen csak jobboldalt volt zseb. A nadrág korcába szíjat húztak, a nadrágszíjon rézcsat, ritkábban vascsat volt. A gatyá lábszára oldalt hasított volt. Mikor a nadrágot felhúzták, körülcapták az alját és ráhúzták a nadrágot. A kabátnak két oldalzsebje és ritkábban egy belső zsebje is volt.

A ruhához *lajbi* is tartozott. Abban különbözött a mellénytől, hogy hátul nem volt rajta csat, nem lehetett a bőségét szabályozni. Csontgombokat varrtak rá egysorjában. Dani András lajbiján kis *pakfon*-gombok voltak. Fehér fémből készültek és mindig fényesek vol-

tak. Bélelt volt két oldalzsebbel. Amikor melegebb idők jártak, a kabátot levetették és a lajbi maradt rajtuk. Ha nagyon megre fordult az idő, akkor még a nadrág is lekerült, de akkor az orosháziak kötőt kötöttek *elejűk*. A kötőt a nyakukba akasztották és hátul a derekán lévő pertliket összekötötték. A nagyobb gyerek maga is megkötötte. A kötő kék alapszínű volt, apró virágokkal telehintve. A vásárhelyiek vagy egyáltalán nem, vagy csak nagyon ritkán kötöttek maguk elé kötőt.

Egyeseknek nem volt télikabátjuk, hanem amikor az idő arra fordult, a lajbi alá *undercukkot* vettek, amely gyári portéka volt. A kék színű szövetanyag külseje bolyhos volt. Ujjas volt, dereka pedig egyenes szabású. A derekát belekötötték a nadrágba. A legtöbb gyerekre télen télikabát került. Megoszlanak a vélemények, hogy az iskolás gyerekek nagykabátja rövid vagy hosszú volt-e. Igen jellemző Csizmadia Imréné véleménye: „Egyiké rövid, a másika hosszú volt, kinek mienre tellett” de mindjárt hozzáfűzte: Legtöbb hosszú volt, addig melegített, ameddig ért. Sokak szerint már csak azért is hosszú volt a télikabát, hogy ne „nyőjje” ki olyan hamar. Samu Sándor szerint a hosszúban a gyerekek nem tudtak úgy csúszkálni, ezért soknak csak „iníg” ért a kabátja. Gallérján csak nagy ritkán volt prém, de néha még az ujjja „högyin” is volt. Ha köhögött a gyerek, az anyja használt fejkendőjét kötötték a nyakába. A juhászgyerekeknek báránybőr bekecsük volt, hosszú ujjakkal.

A kiscsizma ebben a korban is kétlábás, oldalvarrott volt. Leginkább borjúbőrből csinálták, de készült lóbőrből is. Kivétel nélkül fekete csizmát hordtak. A sarkantyúját a leve-téskor a küszöbbe akasztották, vagy az asztal lábába, vagy a *kutyába* (csizmahúzó fakutyába), így könnyebb volt lehúzni. A csizma orrára 1 cm széles rézlemez szegelték, hogy ne kopjon, így nem fogta a sarat, mikor *kosztratta* (koptatta). A rézlemez a talp fölé, a talp tetejére szegelték és rásimult az orra. Sok gyereknek volt ilyen. 1895-ig, 1896-ig volt divat, azután elmaradt. Kapcát csavartak a lábfejre; amikor az iskolából hazamentek, a csizmát nem vetették le.

Mikor a fiú iskolába járt, kalap, sapka került a fejére, amelyet a piacon vettek. Meg-mérték otthon a gyerek fejét, a színét a ruha színéhez *passzították*. Szürke, kávészínű volt a legtöbb. Nyáron divatos zöld kalapot hordtak. Néhány krajcárért valami tollféle dísz, fá-cánbögöyöt, túzoktollat, vagy disznósörtét vettek rá, bádogdísz is tűztek egynémelyikre. Könnyű kalapok voltak. Tavasszal vették és ősszel már el is lehetett hajítani. Télen poszt-tóbból készült kúpalakú sapkát hordtak, a belsejét meleg ruhával bélelték ki, vagy báránybőr sapkát viseltek, melyet beütve használtak. Hajukat továbbra is rövidre nyírták. Kevés gyerekeknek volt kesztyűje, például Olasz Ernőnek sohasem volt. Akinék volt, sokszor az is el-hagyta. Amikor az iskolába indultak, meleg pogácsát, krumplit tettek a nagykabát zsebébe. Az apák rossz időben összeszedték az iskolásokat a környékükön és kocsival, szánkóval vitték az iskolába.

Az iskolás korú gyerekeknek kivétel nélkül volt ünneplő ruhájuk. Az ünneplő ruhát hétköznap nem volt szabad felvenni. Az iskolába járót is sok helyen levetették, amikor ha-zaérkeztek. Az édesanya vászontarisznyát varrt a gyerekeknek, s abban vitte az iskolás gyerek a könyveit és az uzsonnát. Nyakbaakasztós volt, lehajtóját egy gombbal gombolták. Még zseb is volt rajta az élelmiszereknek, mert reggel 6—7 órakor elindultak és csak este 4—5 órára érkeztek haza. A táskát az egyik oldalukon viselték.

3. Az iskolát elhagyó fiúk és a legények viselete

Hétköznap tarka, vasárnap fehér ingben jártak, melyet nyakkendő nélkül viseltek. Az ún. úriparasztko keménygallért hordtak csokornyakkendővel.

A *sutyó legények* az első világháborúig bokáig érő, de nem ráncos gatyában jártak. Ha esett az eső, felsodorták a szárát, térdén felül. Amikor nadrágot húztak, a szárán egy sodrást

csináltak. A szűk gatya az első világháború után jött divatba, s *katonagatyának*, *komisznak*, tréfásan *tehénhógatyának* hívták. Az orosháziak *félkötényt* hordtak a gatya előtt, amelyet nagy melegben sem tettek le.

Ősszel és télen csizmát hordtak csizmanadrággal. A csizmanadrág *priccses* volt. A szép *priccs* térdén felül indult ki és fokozatosan szélesedett egészen a csípőig. Amelyik *hirtelen* kanyarodott ki és aztán sokáig egyenesen haladt, azt nem szerették a Pusztán, az ilyen nadrágot a szénási legények viselték. Ha az ünneplő nadrág *priccs*e nem volt takaros, akkor elviselték. A *sonkanadrág* *slicce* gombos volt, de hétköznap *ellenzős* nadrágot viseltek. A *sliccet* eltakaró *ellenző* fel- és lehajtós volt. Az *ellenző* korcába húzták a nadrágszíjat. A nadrágkivágáson elől csak egy gomb volt, amelyre az *ellenzőt* gombolták. A hétköznapi s az ünneplő nadrágon is volt sujtás, vitézkötés.

A legényeknek *mándlijuk* is volt, melyet *kismándlinak*, *lajbinak* is hívták. Ujjatlan volt, egy sor gombbal. Mindig rajtuk volt. Ha volt a legénynek órája, a lajbizsebben hordta, a lánc a gomblyukba volt bekapcsolva. Jó időben nem húztak a mándlira kabátot. Ha hűvösebb volt, vagy valahova mentek, akkor került a mándlira a kabát, télen pedig arra a nagykabát. A télkabát félcombig, combközépig ért és szép *passzos* volt. Az orosháziaké rövidebb derekú és sötétebb színű volt, legtöbbször prémes volt a gallérja. Olasz Ernő szerint a pusztai emberek a hétköznapi ruhájukat Orosházán vették. Ha viszont ünneplő ruhát csináltak, akkor Vásárhelyre mentek szabóhoz. Vásárhelyen — úgymond — takarosabb ruhát csináltak, mint Orosházán. Az öreg Molnár Ferenc is „högyös” (rátarti) ember volt, ruháját mindig Vásárhelyen készítette.

Ujj Istvánné emlékezik, hogy a felnőttek a századfordulón hagyták el a *kétláb*as csizmát. Nagyon szegény volt az, akinek nem futotta *egyláb*asra. A gyerekek, de még inkább az öregek és a béresek hordtak még néhány évig *kétláb*ast, de az 1905—1906-os években nagyjából ők is elhagyták. Ekkor már a kisbéresek is kikötötték, hogy nekik *félláb*as csizma kell. Csizmadia Imre is megerősíti ezt. Az első világháború előtti években és a világháború alatt a csizmadiamester mindig megkérdezte, ha „mondvacsinált” (rendelt) csizmát akartak készíteni, hogy *félláb*as kell-e, vagy *kétláb*as. A piacon a sátorban külön helye volt az egyiknek, s külön a másiknak. Az 1920-as években szorította ki teljesen a *félláb*as a *kétláb*ast. Ámbár az 1851-ben született Hódi Ferenc még 1930-ban is ünnepkor az esküvői kékosztó ruháját húzta fel, s ahhoz az *oldalvarrottas* (*kétláb*as) csizmát, mert a kékosztóhoz az illett.

Hétköznap zsirosbőr csizmát, ünneplőre bokszcizmát hordtak. Az ünneplő feltétlenül *félláb*as volt. A Pusztán csak fekete színű csizma volt a divat. Olasz Ernő legénykorában harmonikaszerű csizmát készítettett Bors János csizmadiamesterrel 16 forintért. Fekete bokszbőrből készült és félszárig ráncos volt. *Birkanyakúnak* is nevezték, ugyanis a német birkák ráncos nyakúak voltak. A szára el nem nyűtt. Könnyen felment, igaz, hogy térdig felment felhúzáskor a szára, de azután vissza is igazodott. Szép, de drága csizma volt. Olyan nem minden legénynek volt, ezért a lányoknak nagyon tetszett.

A legények nyáron szalmakalapot vagy színes, könnyű kalapot hordtak. A kalapról is meg lehetett ismerni a vásárhelyi és az orosházi legényt. A vásárhelyiek kis szélű kerek kalapban jártak, a tetejét be lehetett ütni. A szalagja a kalap anyagából készült. Az orosházi kalap nagy szélű volt. *Kosara* magasabb volt, mint a vásárhelyié, vékony és keskeny szalaggal. Télen báránybőrből készült hegyes sapkát hordtak és a tetejét beütötték.

A legények már fésülték a hajukat. A többség oldalra fésülte, mert nem mindenkinek állt jól a fölfelé fésült haj. A legények bajuszt növesztettek. Akinek nem akart nőni, az bajusznövesztőt vett. A kalendáriumban hirdették, hogy a hajdúsági bajuszpedró (Debrecen) a legjobb. A legények azt hitték, ha azzal kenik meg az orruk alját, hamarabb kinő a bajuszuk. A bajuszt felfelé pödörték és minden reggel felkötötték. Bajuszpedróval kipödörték, kiskefével felkefélték és azután tették rá a bajuszkötőt. 10—15 percig fent volt, közben a

ház körül jártak-keltek a bajuszkötővel. Amikor levették, a bajusz úgy maradt egész nap. Szakállt a fiatalok nem hordtak, minden legény maga borotválkozott. Háziszappant használtak hozzá. Általában szombaton borotválkoztak, de ha valahova mentek, akkor is borotválkoztak.

Legtöbb legény dohányzott. A századfordulóig csak pipáltak, a cigarettát nem ismerték. A legény büszke volt rá, ha csutorás pipája volt. Az ilyennek az ébenfa szár végén csutorás szivókája volt. Szaruból esztergálták. Vele szabályozták a szár görbeségét. Egy szál gyufát gyújtottak, a csutorát fölé tartották és meghajlították. Volt: görbe szárú, félgörbe szárú és egyenes szárú, kinek milyen tetszett. Hacsak lehetett, magyar dohányt szívtak. Ők vágták fel. Aki nem pipált, a századforduló után cigarettázott, legtöbb tekerte a cigarettát. A vágott dohányt *bördőzniba* tartották. Csukott állapotban olyan volt, mint egy pogácsa, nem volt rajta zár. A fedele egymásra boruló bőrcsipkékből, fülekből állt. Ha a legutolsó csipkét megfogták és megemelték, akkor kinyílt. A dohánytartó oldala egyenes és sima volt. Ha sorra lehajtogatták a füleket, becsukódott és ismét pogácsa alakot vett fel. Felfordíthatták, nem ömlött ki belőle a dohány. Nem száradt meg benne. A kabátzsebben tartották.

A Pusztán élő juhászok viselete elütött a parasztokétól. Hétköznap fehér gyolcsból készült bőgatyában jártak, amelynek az alja rojtos volt. Zsíros hamulében áztatták, mert nem fogta úgy a piszok. Ugyanis hónapokon keresztül kint voltak a Pusztán és nem mostak. Amikor zsírosat ettek, beletörölték a kezüket. Olyan fekete volt, mint a föld. Szaga is volt, de nem fújt át rajta a szél. Pitykés mellényt viseltek, ezüst és réz pitykéekkel. Rosszabb időben a nyakukba szűrt kanyarintottak. Ha megázott, leállították a földre, megállt és megszáradt. A szűr fehér alapszínű volt, ki volt cifrázva. A régebbieknek nem volt ujsa, de később ujsas szűr is lehetett látni. Télen subában jártak, a hamuszínű fehér subát szerették. A fejükön bárányszőr sapka volt. Az ünneplő kalap mellől el nem maradhatott a darutoll. Télen csizmanadrágot húztak és csizmát viseltek. A juhászok jó időben is csizmában jártak. A hétköznapi strapacsizma széles szájú volt, marhabőrből készült. *Innepkor* hófehér gatyába jártak, és a fekete mellényüket vették fel. Az ünneplő csizma kerek szárú, *gavar* csizma volt, amely a lábhoz simult. A parasztok irigyelték is őket.

4. Az idősebb emberek viselete

Az idősebb emberek kora tavasztól késő ősziig ingben, bőgatyában jártak. Különösen az öreg emberek ragaszkodtak a bőujjú inghez és a bőgatyához. Az ing alacsony, illetve keskeny gallérját két pertlivel kötötték össze, de volt olyan ing is, amelynek a nyaka egy gombbal gombolódott. A mellrésze sima volt. A dereka hosszú, ujsa *borjúszáju* volt. Az ünneplő ing ujját *kartúbe türe szették*. Az ujsa fölsőjét lerakták és attól kezdve bővült a szája felé. Az ing derekát a korcokon belül tették. Amikor kabátot vettek rá, az ujsa végét körülcsavarták és úgy húzták fel. Ha meleg volt, felgyúrték az ing ujját.

A bőgatyát lenvászonból, sifonból, később gyolcsból készítették. Az ünneplő gatyá sokszor aszúrozott, rojtos volt. Fekete Sándor csak gyerekkorában látott rojtos gatyát. Egyszer látta is, hogy aszúrozták, rojtozták. Már akkor is csak az idősebbeknek volt rojtos gatyája. Tóth Sándor vásárhelyi származású ember javakorabeli volt, amikor felesége rojtozta a gatyáját. A feleségének apró gyerekei voltak, nem ment ki a földre dolgozni és ráért gatyát rojtozni. Leült a kisszékre a konyhaajtó elé, vagy a köszöbre ült és ott csinálta. Az aljától másfél ujjnyira a vízszintes szálakat kihúzta. A szabadon lévő függőleges szálak tövében az anyag színén egy keskeny hajtást csinált (forhamedlinek, zájmedlinek hívták), s azt fehér cernával apró öltésekkel levarrta. Felette egy ujjnyi szélességben ismét kihúzta a vízszintes szálakat. A függőleges szálak közül hármát-négyet összefogott és alul-fölül elvarrta, így rácsos lett. Nagy dolog volt az, mert csak egy egyik szára 3 szél volt (egy szél:

amilyen széles volt a vászon). Az ilyen gatyát *hatszélés* gatyának mondták. A vászomból készített gatyát könnyebb volt rojtolni. Később *gyolcsból* készítették a bőgatyát, azt már nehezebb volt kirojtolni. A hatszél gatyát talpig beráncolták. A négy szélből készített gatyát nem lehetett talpig ráncolni, hanem csak fölül ráncolták. Mosás után beszáradáskor *mángolták*, majd lespriccelték vízzel, s a nagyszaton az asszony ujjával beráncolta, s ráncolás közben szedte össze. Egy lepedővel letakarta, s a kemencéből kivett forró kenyéret rátette, s ott hagyta kihűlni. A forró kenyértől a nedves gatyá gőzt vetett, s azután megállt a ránc, egész héten nem nyúlt ki. Amikor a kenyér kihűlt, a gatyát madzaggal összekötötték és a sublófiókba tették.

A gatyá készítésével kapcsolatban gyűjtésünk során egy érdekes mondás gyökerére bukkantunk. A komámasszony megkérte Zsuzsi nénit, aki jó gatyát tudott szabni, hogy az ő urának is szabjon egyet. Amint szabta a komaasszony, folyton biztatta: „Csak ülepét komámasszony! Csak ülepét komámasszony!” Lett is akkora ülep, hogy a szerencsétlen embernek majdnem a térdét verte. Sokáig emlegették.

A bőgatyán nem volt slicc. Vizeleskor felkapták az egyik szárát, székeléskor pedig hátul felgyúrták korig és lekuporogtak. Csatakos időben felhúzták a gatyaszárát és csomót kötöttek rá. Ha nagyon meleg volt, akkor megfogták a gatyá szárát, s felhúzták a korcába. Rojtos gatyában nem lehetett a tarlón mászkálni, mert felszedte a bojtortját. Mikor hideg volt, a bőgatyára csizmanadrágot húztak. Felcsavarták a szárát és ráhúzták a nadrágot. Sárközi Ferenc emlékszik arra, hogy gyerekkorában az öreg Halustyik télen-nyáron bőgatyában járt, de nagy hidegben a gatyá alá nadrágot húzott. A bőgatyá elé az orosházaiak mindig kötöt kötöttek.

A bőgatyá az 1905-ös években maradt el, s mire az első világháború megkezdődött, végképp kiment a divatból. Az idősebbek közül azonban még a világháború alatt is hordtak bőgatyát. Csizmadia Imre 1917-ben Görbeszikpartról még bőgatyában, *felmajerkötőbe* és papucsban ment be a közeli Orosházára.

A katonaságnál megszokták a szűk gatyát, a *komiszgatyát*, s háború után is abban jártak, de csizmát húztak rá, s *kőínyt* kötöttek eléjük. A bőgatyá néhány év alatt teljesen kiszorult a használatból, s csak néhány öreg gazda ünnepkor vette fel a hófehér bőgatyáját.

Közismert, hogy a bőgatyás parasztokat egyesek lenézték, a nadrágban járókat többre tartották. Ez a szemlélet akkor is uralkodott, amikor a viselet változáson ment keresztül, s fonák helyzetet teremtett, amikor az egyik paraszt bőgatyát hordott, s a másik már nadrágban járt. Erre világít Fekete Sándor közlése. Csepregi Ferenc bőgatyában, János bátyja pedig nadrágban ment Komlóra cselédet fogadni. A családnál így kínálták őket: „*Tessék János, egyik kend Ferenc!*” A nadrágban járó „tessék”, és a gatyában járó „egyik kend” szó illette.

Miután a Puztán lakó kétféle lakosság megkülönböztetésének egyik csalhatatlan jele a férfikötő, azért részletesebben foglalkozunk vele. Az első világháború végéig az orosházi asszony *mejjes*, a férfi pedig *félkötőt* hordott, melyet *felmajerföstöből* készítettek. Kötőben jártak hétköznap, vasárnap: az asszonyok kék alapon apró fehér virágmintás és a férfiak kék alapon apró sárga virágmintás kötőben. Az első világháború után — amikor a bőgatyá rohamosan kiment a divatból — a férfiak *mejjes* kötőt kezdtek hordani.

Amikor a fiúgyerek 5–6 éves korában kis bőgatyát kapott, akkor kötőt is kapott *elejbe*. Amikor nadrágot húzott, akkor is sokszor elébe kötötték a félkötőt. A legény is, az idősebb ember is bőgatyát hordott félkötővel az első világháború végéig. Az első világháború után elmaradt a felmajerfestő, s divatba jött az egyszínű *mejjes* kötő, a bőgatyá helyett pedig a szűkgatyá. Ez elé is kötőt kötöttek. Ha olyan volt az idő, nadrágot húztak rá, de a kötő maradt el. Ha a tanyáról „begyűttek” a városba lakni, a városban is használták. A kútra, boltba abban mentek. „Hát már a piacra nem, az már más!” — mondták. Ha bementek a

városba, akkor nadrágot húztak, másik kalapot tettek fel. A vásárhelyi ember nem hordott kötőt, le is nézte érte az orosházi embereket.

A melleskötő készítése: 80×100 cm-es anyag két sarkát ívesen kikanyarították, s ahol nem volt ép szél, beszégték. A felső részére kantárt, s a derekára egy-egy megkötőt varrtak. Jobb oldalára egy zsebet is tettek, a dohánynak, gyufának. Az aljára két *zájmedlit* varrtak, dísznek. Dani András így foglalta össze a kötő hasznát: „Sok piszkot mēgfog. A kötőt könnyebb kimosni, mint a nadrágot. Hosszabb ideig tart a nadrág, ha előtte kötő van. Azután: mēgmossa az embēr a kezēt, ott a kötő, abba tūrili mēg. Manapság is kötőbe dolgozik az orosházi embēr, csak este tēszi lē, amikor lēfekszik!”

A mellény a legnagyobb melegben is rajtuk volt. A parasztkén egysoros, a juhászokén kétsoros pitykével. Mégpedig a parasztkén réz, a juhászokén ezüst pityke sorakozott. A mellény zsebében a *bukaszt* és a *taplóstarisznyát*, abban pedig a taplót és a csiholót tartották. A tarisznyát bőrből vagy ruhából készítették és bekötve tartották. A mellényzsebben volt még a *bagóspapír* is. Sokan *bagóztak*. (A vásárhelyi ember: *bagojozott*). A bagós ember, amikor a pipáját elszívta, a bagót a markába verte, mutatóujjával összetömködte és két ujjával *bevágta*. A szája valamelyik oldalára betette és szopogatta: Amit nem vágott be, azt papírba tette és a mellényzsebben helyezte el. Mennél mocskosabb, érettebb volt a bagó, annál jobb volt. Mennél *szutyorább* volt, annál jobban szerették. Nagyokat köpködtek tőle. Az asszonyok nem szerették a bagós embereket. Némely ember szégyellte, hogy bagózott. Egész nap elbagóztak. Mikor le akartak feküdni, bevágtak egy adagot, de vigyázni kellett, nehogy a torkukra szaladjon. Reggel evés után elszívták a pipa dohányt, s azután ismét bagózni kezdtek.

Sárközi Ferenc vitatja azt, hogy a mellényt vagy mándlit a nagy melegben is állandóan hordták. Az igaz, hogy a tűzszerszámos zacskó a mellény zsebében volt, de szerinte levette is a munkahelyen mindig kézközelben volt a lajbi. A sok ismerőse közül csak Gombkötő István kapált és aratott lajbiban. A lajbi hátrészét az izzadságtól a salétrom kiverte.

A lajbi vagy más néven kismándli gazdamutató volt. Az öreg gazda nem szerette, ha a tanya körül máson is lajbi volt, különösen csépléskor, mert akkor nem tudták a munkások, hogy ki a gazda.

A bőgatyás emberek legnagyobbbrész csizmában jártak még nyáron is, különösen, ha mentek valahova. Hétköznap zsirosbőrből készült kétlábas csizmában jártak. A féllábas, újabb divatú csizmákat *kutyanyakú* csizmának mondták és eleinte idegenkedtek tőle. Attól tartottak, hogy a feje *elfeslik*. A fekete mellényhez fekete kalap járt. Nyáron zsiros, használt kalapban jártak. Az ünneplő kalap kisebb kosarú, kerek tetejű, keskeny szélű, ún. dinnye-kalap volt. Voltak, akik jó időben beütött tetejű kalapot viseltek.

Télen kivétel nélkül huszárzsínóros, paszományos ellenzős nadrágot és kiskabátot húztak. A nadrág ellenzőjéhez dugták a zsebkendőjüket. A kiskabátra a rövid derekú bekecs került, amely birkabőrből készült és kötésig ért. A rövid derekú bekecsot szerették, ha lehajoltak benne, kilátszott hátul a gatyakorc. Télen sokan derékig érő fekete nagykabátot hordtak, de lehetett látni hosszabbat is. A többség a hosszabb aljút szerette. Télen fekete báránybőr sapkát viseltek, a hegyét beütötték.

A századfordulón az öreg emberek többsége körszakállt viselt. Voltak, akik csak a pofaszakállt hagyták meg, ismét voltak, akik egyáltalán nem borotvákoztak. Olasz Ernő gyerekkorában még látott hosszú hajú embert is, akinek a haja kilógott a kalapból, de nem volt befonva. A századforduló után szakállt már az öregek sem viseltek. Bajuszt viseltek és az arcot borotválták. Bajuszpedrőt használtak, egyesek kikötötték a bajuszukat. Pipáltak, nagyobb ünnepkor, lakodalomkor pedig szivaroztak.

A fehér suba olcsóbb, a fekete drágább, s rangosabb volt. Egy fekete suba árán két fehérét adtak. Herczegh Mihály vásárhelyi tanár (aki a csomorkányi iskolában is tanított) Cserepes környékén (a békéssámsoni határban), nem messze Barackostól úgy találta, hogy

egy családonál a fekete suba csak a gazdát illette meg, az ilyen helyen az asszonynak fehér subája volt. A módosabbak *bodorsubát* viseltek, melyet 6—7 darab hullámos, tekergős birkából készítettek. Legtöbb parasztnak sima subája volt. A 3—4 hónapos bárányokat nem vették az elanyjuktól: „Na ezekből suba lesz!” — és levágták. A kocsin téli időben nagy subát viseltek. A századfordulón kevés kis subát még lehetett látni, mely térdig érő volt és gazdagon himzett. Nagy részét fekete báránybőrből készítettek, bőrét sárgára festették. A kis subát kocsin is és szomszédolni is használták. A subának nem ártott az eső, de csak akkor, ha szőrével kifele viselték. Plenter Béla közlése alapján tudjuk, ha elázott a suba, a földre terítették ázott felével lefele, s a föld kiszívta belőle a nedvességet, s a földön megszikkadt. Egy kicsit nyirkos volt még, amikor felvették, de a szögön megszáradt és a bőre puha maradt. Ha eső után a szögön száradt, „tökhajú” lett, repedt és azután kezelhették puhítóval, nem ért semmit. Egyesek az ázott subát a ló hátára vetették, de a ló teste gőzt vetett, a gőz pedig halála a subának.

A szűrt télen is hordták, a subát kímélték vele. A szűrnek nem ártott az eső, nem adta keresztül a vizet. Este, hűvös reggel a tanya körül is használták, de legtöbbször a kocsin viselték suba helyett. Azonban kemény hidegben a subát vették elő.

Botot mindig vittek magukkal: ha a városba mentek, görbe botot vittek, a Puztán egyenes meggy- vagy somfabotot használtak. Ha a szomszédba mentek, akkor is a kezükbe vették. Egyesek a bot végébe szeget ütöttek, a nagy és hamis kutyák ellen használták. Azt tartották, hogy még menni is könnyebb bottal, mint anélkül. Előfordult, hogy a botot ott-hon hagyták, vagy a vonaton, vagy a városban felejtették.

A férfiak viseletén meg lehetett látni, ki a vásárhelyi, ki az orosházi, ki a paraszt és ki a juhász.

II. Női viselet

1. A kislányok viselete

A pólyából kikerült kislány egyenes derekú, nyakán pertlivel összehúzott ruhácskát kapott. Bokáig ért, hogy ne fázzon a lába szára. Hosszúujjas volt. Kapcsot, gombot nem varrtak rá. A pertli *magából* (a ruha anyagából) volt és masnira kötötték. „A hosszúruhás kislány olyan »tojhos« volt.” A kislányok ruháját *rokojának* hívták. „Be nő piszkód a rokoját, mer kikapsz!” — mondták a kislánynak. A rokolya nagyon finom anyagból készült bő, a cipőhegyig érő ünnepi női viselet volt. A kislány ruhácskája legtöbbször piros színű volt, apró fehér virágokkal, s így, ha a tanyától távolabb ment, hamarabb „möglettek.” (Az orosházi ember *mégtanujja*, *mégtalálja* amit keres, a vásárhelyi *mögletli*.) A gúnárok haragudtak a piros színre, s az 5—6 éves gúnár könnyen „lőfogta” (útját állta) a kislányt és belecsípett a hajába. Fejes Márton szomszédóságában lakó Kersmayerék *nyivászta* kislányát (sovány volt az istenadta, s még az anyja is így mondta: tē kis nyivászta) is „lőfogta” és sírva ment be: „Jaj nékőm, mögtojózott a guncsi!” A gúnár az egészen kicsi, gyámoltalan gyerekekre haragudott, úgyszintén a kanpulyka és a 2—3 éves kakas is. Végső soron azonban nem annyira a ruha színe számított, legfeljebb a piros színt hamarabb észrevették. Az iskolás gyerekek, sőt Pap Lukács János nagyobbacska fiai is félték a gúnártól, mert beléjük *csimpajzkodott*. A gúnár a szárnyával nagyot üt, amely fájdalmasabb még a csípésnél is.

A kislányok ruha alatt inget viseltek, amelyet sárga vászonból varrtak. Ez volt a legolcsóbb és könnyen lehetett mosni. A hosszú ing egybeszabott volt. Oldalt szabták, hogy az alja egy kissé bővüljön. A nyakat elől-hátul kerekre szabták. Ujjatlan volt. Általában az

ingnek két széles összevarrott válla volt, úgy bújtak bele, de olyan inget is viseltek, amelynek a válla gombolós volt. Legtöbb ing sima, de némelyik elejét *zajmedlivel* díszítették. Az inget *pöndölnek* is hívták, noha a pusztaiak tudták, hogy a pöndöl a nagyobb lányok és az asszonyok alsó ruhadarabja.

A kötővel kapcsolatban megoszlanak a vélemények. Fejes Mártonné szerint kötő nélkül nem volt kislány, viszont Kokovai Józsefné úgy emlékszik, hogy a kislánynak nem varrtak kötőt, csak akkor kapott, amikor iskolába felment. Kokovainé negyedmagával nőtt fel, a nagyobb testvérei mind lányok voltak, határozottan emlékszik arra, hogy azok is csak iskolás korukban kaptak kötőt. „Ácsingtunk érte!” — mert a nagyobbaknak már volt kötőjük. A lányoknak *nyakbaakasztós* kötőjük volt, amely kis virágos kartonból készült. Az elején saját onyagából varrt nyakló volt, amelybe belebújtak. A derekára kétfelől pertlit varrtak és hátul összekötötték. A nyaklóhoz kötötték a zsebkendőt, amelyet sokszor egy mosott rongyból varrtak. Kersmayeréknál még ócska gatyaszárból is készítettek zsebkendőt, mert 13 gyerekük volt. A zsebkendő általában fehér volt, de a kisgyerekek hamar összemaszatolták. Ha a kötő piszkos volt, cserélték. Jó időben mindjárt *szutykos* lett.

Meleg időben mezítláb járt a lány, még a tarlón is. Aki nem szokta meg, sirdogálva ment a liba után, mert a *szamártüske* nagyon szűrös volt. Régebben a tarlón nagyon sok volt belőle. Rossz időben és télen a kicsi lánynak nem volt szabad kimenni a szobából, a kuckóban játszott. A nagyobbacska lánynak vastag ruhából *mamuszt* varrtak, elhasznált *tirimfliből* pedig harisnyát készítettek. A nagyobb lánynak az őszi vásárban télire bakancsot vettek. Néha *fordítottbőrűt* kapott, mert azt tartották, hogy az erősebb. A lábbelinel általában a bőr sima fele, a bőr színe volt kívül. Ez azonban könnyen beveszi a vizet és repedezik. Ezért ha erős lábbelit akartak készíteni, akkor kifordították a bőrt, ugyanis a bőrnek ez a fele nem veszi be a vizet. Ilyen esetben a bőrnek a bolyhos fonákja volt kívül. A cipő két oldalán kiálló kampókba fűzték, illetve aggatták a zsinórt vagy a pertlit, azután körültekerték a szárán és csokorra kötötték. Csak megrántották és kioldódott. Vagy a fűző egyik végére csomót kötöttek és így csak egy ágát *aggatták* a ringlikbe. A legfelső ringlinél *masnira* kötötték. A masninak egy ága volt, míg a *csokornak*, *bokornak* kettő. A lányoknak is akkora bakancsot vettek, hogy legalább két télen elég legyen. Tavasszal édeszsírral bekenték és a kamrában a gerendára felakasztották.

Már a 2—3 éves kislány haját három *fürtből* egy *ágba* fonták. Az anya hátrafelé, simára fésülte a kislány haját. Az ujjával nagyjából három egyforma *tínsre* bontotta, s három ágból fonta össze, a végét egy cérnával összekötötte, s szalagot kötött rá. Sokszor egy rongyból *szakajtottak* egy keskeny sávot, s azt kötötték rá. Az volt a fontos, hogy piros legyen. Sokszor nemzetiszínű pántlikát fontak bele. A két szélső ághoz fogták a szalagot és a pántlikát csokorra kötötték. A tükörben is meg-megnézték magukat. Ha leültek, a hajfonat mindig előre, bal oldalra került. A kislánynak általában csak ruhaanyagból volt *keszkenője*, *kendője*. Ha az anyag jól hasadt (az apja inge derekából vagy hátuljából *négysarkost* hasítottak), akkor úgy maradt, nem szegték be. Egy kicsit rojtos lett. Ha találtak könnyű, olcsó anyagot, kiszabták és fejkendőt készítettek belőle. Ezt azonban már kézzel szépen apróra beszegték. A bolti kendő kartonból, delimből és szövetből készült, a télieknek rojtos volt a széle. Elöl az áll alatt két csomóra kötötték. Ha nagyon hideg volt, két kendőt összefogtak és úgy kötötték a fejére, gyakran az alsó kendő vékonyabb volt. Nyáron a kislány szalmakalapot kapott, keskeny színes szalaggal.

Télire a 3—4 éves kislány *pargëtruhát* kapott. Kabátja legtöbb helyen még az anyjának sem volt. Hidegben a pargëtruha fölé az anyja puha fejkendőjét kötötték a nyakába: a mellén keresztbe tették, a hóna alatt átvették. A kendő két sarkára vékony rongyot erősítettek és azzal megkötötték. A szobában is felkötötték a kendőt, ha hideg volt. A Sallai lányokon (a Fecskési-dűlőben lévő Mészáros-tanyán voltak tanyások) még nyáron, hűvösebb időben is rajtuk volt a kendő, mert gyengén táplálkoztak és gyengén ruházkodtak. Nem voltak so-

kan, de a szülők élehetetlenek voltak. Ha télen valahova kocsival, vagy szánkóval mentek és a kislányt is magukkal vitték, akkor az asszony a subába fogta a kislányt. Ölébe ültette és a subával betakarta. Az anyja át is karolta mindkét kezével, s még ő is melegítette. A subából az orra sem látszott ki, pedig szeretett volna kinézni, különösen, ha havas volt a föld és sütött a nap. Ilyenkor sok baj volt vele. Akit jobban öltöztettek, a fejére jó meleg kendőt kötöttek, annak kint volt a feje a subából.

Az 5—6 éves kislányokat a *kispöndöl* még kísérte, de a ruhájuk már tarkabarka lett. Elöl-hátul kötöt kapott. Nyáron karton, télen parget volt a kötő anyaga, s apró színes virágok borították. Csak a két oldalát kötötték meg, a két vállat nem kellett, mert *egybeszabott* volt. A két zseb mutatta az elejét. Az elején a nyaka mélyebben volt kivágva, mint hátul. Az alja a saját anyagából körül fodros volt. Néha még a zsebre is tettek egy keskeny fodrot, de nehez volt szépen vasalni. A kislány különösen eleinte illegette-billegette magát benne. Amikor már *trimflit* (harisnyát) hordott, a ruhája és a kötője is rövidebb lett. A *bóti* harisnyához bőrcipő járt, mert már sokat jártak kint, még rossz időben is. Az ilyen korú lányoknak általában csak két mosó- és egy ünneplő ruhájuk volt. Az ünneplő ruhát már sokan varratták, de a *hétköznaplót* ők varrták, eltanulták egymástól. Sok asszony nagyon szépen tudott kezelni varrni. Sokan télen varrták meg a nyári ruhát is, mert akkor ráértek. Ha piszkos volt, este kimosták és reggelre megszáradt a kemence tetején. Míg iskolába nem járt a lány, alig fordítottak valamivel többet az öltözködésére, mint a fiúkéra.

Iskola előtt néhány hónappal a lányt már készítették az iskolába. Az iskolás lánnyal már többet törődtek. Ha az édesanya nem tudott varrni, akkor már *varrattak*. Minden családnak volt ismerős varrója a városba és oda vitték. Ott ahol több lány volt, az idősebbek *kinyőtték* a ruhájukat és a fiatalabb viselte el. Így volt ez Tóth Istvánéknál Pósaalmon a Kápolna-dűlőben, ahol Teréz, a legkisebb lány, a nővérei ruháját kapta el. Hárman voltak előtte, ezért csak 18 éves korában kapott új ruhát. Szép ruhái voltak a nővéreinek, ő pedig nagylány korában szeretett varrni és megalakította. Még a tánciskolát is abban járta ki. Bár csak 1 kishold szőlőjük és 3—4 hold szántóföldjük volt, tudtak volna új ruhát is venni, de sajnálták elhajítani a jó anyagot.

Az iskolás kort elérő kislány már rendes inget kapott, amely fehér vászonzólóból készült: vállon gombolós, egyenes derekú ruhadarab volt. A vállait legtöbbször a nagymama kikacokozta. Valamivel rövidebb volt, mint a felsőruha. A kislányoknak mindig patyolatfehér volt az ingük. Az ing után sorrendben a kezeslábas bugyi, s a kis alszóknya következett. Az alszóknya korcos volt és baloldalt egy gombbal gombolódott. Miután a kislánynak nem volt még széles csipője, a korcán két pánt volt, amelyet hátulról előre vetettek és elől egy-egy gombbal a korcához gomboltak. Sokan a rózsaszínt szerették, mások a kéket. A világoskéket azért szerették, mert ha fakult is, tiszta szín maradt. Viszont ha a rózsaszín fakult, úgy nézett ki, mintha nem szépen mosták volna ki. Télen jó vastag *zsinórpargetből* készült. A színe aprókockás volt, a *visszája* (a vásárhelyieknél: *fonákja*) pedig fehér és bolyhos. Sokan télen alszóknya helyett alsóruhát hordtak, amelyet *alsórokojának* is hívtak. Az alsóruha egybeszabott, kis beleszabott ujjú, kerek kivágott nyakú és egyenes szabású volt. A felsőruhánál 5—6 cm-rel rövidebb volt, s az is zsinórpargetből készült. Ingben és alsóruhában aludtak.

A felsőruha már ízlés és anyagi tehetség szerint változott. Az első világháború előtt kezdtek már divatozni. Ekkor jött divatba a nagyon erős *miskócikarton*. Nagy, több színű virág vagy szőlőfürtök borították. A kislánynak az anyja már divatlapból is választhatott, de sokszor a varrónőre bízta: „Maj tuggya maga!” Túróért, csirkéért, galambért, pénzért varrtak. Az egyik ruha gallérja körül fodros volt, a másikon elől szép gomb, a harmadik mellét *zajmedli* díszítette. A vizsgaruha alul *porturos*, bordűrös volt, a szoknyát bordűrös anyagból szabták. Ez az anyag 80 cm széles francia delén volt, amelynek egyik szélében bordűr volt, vagyis más színnel mintát szőttek bele. A szoknya vagy *húzott* vagy *hólos* volt.

A hól bővítette a ruhát. Kétféle hól volt: *sima tetejű és szembefordított*. A sima hól gyakoribb volt és (a sima hól) már deréktől kezdődött. A hól két oldalánál dupla volt az anyag. A hólokat csípőben egy arasznyi hosszan letűzték és vizes ruhával jól levasalták. A szembehól tulajdonképpen a sima hól fordítottja volt. A szembefordított hól nagyon szép volt, amikor kinyílt. A ruhán oldalt általában 2—2 hól volt. A vizsgaruha felső része *odaszabott* (testhezálló) volt. A derekára öv került és a hosszú ujsa mandzsettás volt. A mandzsetta, a gallér, valamint a szoknya alja is bordűrös anyagból készült.

Az iskolás lány már rendes *vállaskötőt* kapott, olyant mint a felnőtteknek volt. Körül az aljáról el nem maradhatott a fodor. Kartonból készült. A melle keskenyebb volt, mint az alsó része, s a két végén egy-egy széles vállpánttal, melyet hátul kétoldalt egy-egy gombbal begomboltak. A kötőt derékban masnira kötötték. Egy vagy két zseb volt rajta. Az öltözetet harisnya és hosszú szárú cipő egészítette ki.

Télire az őszi vásáron nagykabátot és *fityulát* vettek. A kabát világos színű volt. A nyakán, gyakran az ujsa végén egy kis prémmel. A fityulát *feketőnek* is mondták. A fityula zacskószerű sapka volt, amit a fejükre húztak. Piros vagy bordó színű volt, vattával bélelt és klottal borított a belseje. Az ilyennek 5 cm széles *hodra* volt saját anyagából és fekete keskeny zsinórral virágokat rajzoltak rá. Megkötőjét az áll alatt bokorra kötötték. Nem fáztak benne.

Amikor a kislány felment az iskolába, rendszerint a nagymama a levetett csikos *rokójájából* tarisznyát varrt és ebben hordta a gyerek a könyvét és a palatáblát. Amikor az iskolából hazament, levetette a ruháját, s a hétköznapi tette fel. Ekkor már három, négy viselőruhája és egy ünneplő ruhája volt. A lányokat sem ruházták „vastagon”.

2. A tánciskolás lányok és a nagylányok viselete

Amikor 12 éves korban a lány kimaradt az iskolából, *kölöklánynak, süldőlánynak* is nevezték. „Nagy kölöklányuk van!” — mondták. De a szülő így sohasem hívta a lányát, hanem: „Nagylányom van már!” vagy: „Eladósorba van a lányom!” Az iskolából kimaradt lány egy-két évig otthon maradt, nem járták tánciskolába, azért, hogy ne legyen olyan hamar nagylány. Általában egy télen otthon volt és a következő télen ment tánciskolába. A Pusztán olvasóköri körben volt a tánciskola. Egy időben Urbán Rózsi és az öreg Salamon járt ki. Egész héten kint voltak, hol az egyik szülő, hol a másik hívta meg. A tánciskolába már nagyon szépen öltöztették a lányt. Egészen a férjhezmenetelig tartott az öltöztetése, mert a tánciskola után bálba járt. Ahol egy családban több lány volt, a legkisebb addig nem járhatott bálba, míg nővérei férjhez nem mentek. A tánciskolát kijárhatta, de nem bálózhatott.

Vállon gombolós inget hordtak, amely éppen hogy nem látszott ki a ruhája alól. Az ing már kissé szűkebb, s a váll keskeny volt. Az ing elejét, vállát és alját kihímezték, vagy csipkét horgoltak rá.

Ekkor feltétlenül bugyit kapott a lány. Már a századforduló vége felé majdnem minden nagylánynak a bugyija nyitott volt, de nyáron nem mindegyik használta. Fehér vászonból varrták. Nyitott volt és a két szárát a *korc* fogta össze. Két ujjnyi széles *perlit* húztak a korcába, s amikor összekötötték, a két szár széle egy darabon eltakarta egymást. A hosszú csipkés szárát pántlikával kötötték meg térden fölül. Télen színes parget bugyit hordtak, szárait kicakkozták. 1908 körül jött divatba a *sérágjás-bugyi*, a legombolós csukott bugyi. Fehér *sifonból*, a téli pedig *zsinórpargetből* készült. Ezt nem járta át a szél. Szabott volt és saját anyagából készült az öv, mely két gombra járt. Az ülepet egy-egy gomb gombolta az övhöz. Ha szükség volt rá, kétoldalt a gombokat kigombolták és lelettyent a hátulja. A hosszú szára aljára széles csipkét horgoltak. 4—5 bugyija is volt egy nagylánynak. Piros színű is volt,

amelyet a kritikus napokon viselt. A csukott bugyi az első világháború után a nagylányoknál általánossá vált, a kislányoknak pedig még sokáig nyitott bugyijuk volt. S. S.-né 1924-ben esküdött, de ő még nyitott bugyit hordott. 1930-ban a nagyobb lányok kivétel nélkül csukott bugyit viseltek. Az inget és a bugyit mindig keményítették és vasalták, csak úgy suhogott, amikor fordult benne a lány.

Az ingre *pruszlik* került (melltartó helyett), amely a derekáig ért. Fehér vászonból készült és szorosan a testhez simult. Elöl öt gombbal látták el. Régebben az ünnepi pruszlikban elől 3—3 és hátul pedig 2 halsont volt. Némelyiket elől is, hátul is kettő merevítette. Kikeményítették. Minden lánynak volt *fűzője, midere*, amelyet a pruszlikra vett fel. A kövér és a nagy mellű lányoknak feltétlenül volt. A mellett fenntartotta és a csipőt összeszorította. A fehér és rózsaszínű pruszlikon nagyon szépen állt az *odaszabott* ruha. Körös-körül halsont volt a két anyag közé varrva. Hátul fűzős volt, iapos pertlivel fűzték össze. „Együnk a másunkét fűzte!” Mielőtt felvették, hátul már összefűzték, de nem húzták és nem kötötték meg. Elöl nyitott volt és kapsokkal kapcsolták össze, azután húzták meg a zsinórt. „Na bírod-e még!” Húzzak még rajta?” Ekkor *cihelődött*, igazgatta magát. „Még egy kicsit lehet!” mondta. Amikor az ünneplő ruhát felvették, akkor vették fel a fűzőt, mert a ruha arra készült.

Az ing, a bugyi, a pruszlik és fűző tetejébe került a *kombiné*. Fehér sifonból, sokszor rózsaszín vagy világoskék krepdesin anyagból készült. Ha a nagylány *midert* (fűzőt) vett fel, akkor a kombiné karcsúsítottra készült. A válla széles volt és elől-hátul mélyen kivágott, belebujós volt. Később *görögvállasnak* is hívták. Oldala egyenes, alja bő volt, mert kétoldalt *eresztettek* bele, hogy bővebb legyen. A válla kívül-belül, az alja körös-körül húzott volt. Aki nem hímezte ki a kombinéját, az *slingelést* vett rá és a vállára, nyakára, aljára varrta. A módosabbnak deréktől lefele slingelt volt a kombinéjuk, sőt olykor az egész felületét slingeléssel látták el. Ezt csak a bálba és a templomba hordták.

A nagylánynak régen csak *kétrészes* ruhája volt; amely blúzból és szoknyából állt. Az első világháború után jött divatba az *égyrészes* ruha, melyet *princesznek, slafroknak* hívtak. A blúzt nyáron selyemből, télen szövetszövetből, bársonyból és puplinból készítették. A blúz mindig *kívülajjas* és bélelt volt. A blúz mellben bő, mindegyikbe halsontot is varrtak. Az ujjá puffos, a vállain magas *puffal* (kispárnával tömték ki a vállt). Ujjai mandzsettások és alul behúzottak voltak. A bálbajáró blúz aljára zájmedlit, s arra gyöngyöt varrtak. Amilyen színű volt a ruha, olyan színű volt a gyöngy. A gyöngyöket cakkban varrták a zájmedli szélére. Az ujjára csillagformában fényes pillangókat fűztek, este nagyon szépen ragyogott.

A szoknya derékban húzott és szabott volt, az alját bőre szabták. A szélén a ruha anyagából húzott fodor volt, sokszor kettő is egymás tetején. A bő szoknya majdnem bokáig ért. Mikor lépett a lány, ringott a szoknya. Drága anyagból készítették. Sok anyag egyszínű volt, de voltak mintások is. Divatszínek: rózsaszín, sárga, barackvirágszín. Legtöbb szoknya *tunikás* volt. A tunikás szoknya nagyon divatos ünneplő ruha volt. Lüsster szövetszövetből készültek. Két részből álltak: szoknyából és tunikából. A korcos szoknya nem volt nagyon bő, és fél lábszárig ért. A szoknya felső részét (amelyet a tunika eltakart) kitöltték olcsó vászonnal, hogy derékig érjen és korcot készítettek rá. A tunika tulajdonképpen meghosszabbított aljú blúz. Ugyanolyan anyagból készítették, mint a szoknya alsó részét, és blúz helyett használták. Vagy hosszú, vagy háromnegyedes hosszúságú bő ujjal. Anyagából készült széles szalaggal volt a tunika megkötve. Bal oldalon bokorra kötötték, a végei lefele csüngtek. A tunika általában két arasszal rövidebb, mint az alatta levő szoknya. A tunika alját mindig 3—4 ujjnyi széles hasonló színű gyári csipke szegte, legtöbbször fodrosra húzva. A tunika szélére gyakran fehér vagy acélszínű gyöngyöket varrtak nagy cakkokban. Régen az anyag mindkét széle *bordűrös* volt. A bordűr nem más, mint arasznyi széles, festett minta. Ezt a bordűrt a tunikás ruha szoknyarészén az anyagon hagyták, a tunikára pedig

rávarrták (az anyag másik széléből vágták le), vagyis a szoknya alja és a tunika alja is bordűrös volt. Az ilyen ruhát *bordűrös ruhának* hívták. A báli ruhán a tunika fehér csipke volt, függetlenül a ruha anyagától és színétől.

Régen hosszú ideig divat volt a *rokoja*. Még ma is az idősebb asszonyok — így Fejes Mártonné is — amikor a kisebb-nagyobb lányok ruhájáról beszélnek, sokszor azokat is rokojának mondják. Pedig tudják, hogy a rokoja a felnőtt lányok viselete volt. A hétköznapi ruha mosóanyagból, az ünneplő ruha selyemből készült. A rokoja is kétrészes volt, mindkettő egy anyagból készült. A szoknya dereka húzott. Minél bővebb az alja, annál szebb. A bő szoknya hosszú volt, a cipőnek csak a hegye látszott ki. Az aljára 2—3 fodrot csináltak magából, vagyis anyagából. Derékban széles öv fogta össze, s nagy rézcsat volt rajta. A *felöltő* vagy más néven *blúz* testhezszabott volt, magas nyakkal, felálló gallérral, rajta gyakran csipkedísszel. Hosszú sonkaújjal, vállán puffal. Az ujjá vége mandzsettás volt, azon csipkedísszel. A dereka halcsontokkal merevített. Az elejére *zájmedliket* varrtak, s színes, cifra üveggömbökkel gombolták. A blúz hátulja volt aztán a nagyon szép: a *rokoja*. A ruha anyagából egy megfelelő nagyságú négyzetet vágtak. Ezt kétszer kétrét hajtották. Ezután a sarkát ollóval kikanyarították, kivágták és a szabadon álló oldalt *profilirozva* kivágták. Egyszer hajtották ki. A két egymásra fekvő anyag belsejét kibélelték és a felső réteget egy kicsit maguk felé húzták. Túre húzták, ráncba szedték és a rokoja felső részének a derekára varrták. Ez a fodros-bodros rokoja a lány két csípője között lúzódott, s 4—5 ujjnyi széles volt. Amikor lépett a lány, minden lépésnél ringott.

A nagylányok olyan harisnyát kaptak, mint amilyen színű a ruhájuk volt. A tánciskolás nagylány oldalgombolós félcipőt hordott, mely bőrből és *lagból* készült. A divatosabbnak szürke volt az anyaga, lakkal beszegve, oldalt három gombbal. Gombolóval gombolták. Otthon a nagylányok is papucsban jártak. Hétköznapi bőr- és ünnepnap bársonypapucs járta.

A hajukat kétágra fonták, körül koszoruba fektették és háromujjnyi bársonnyal bekötötték. A *koszorút* hajtűkkel körülüzdelték. A szalagot hátul két csomóra kötötték. A fej-tetőn hosszú, félköríves csat fogta össze a koszorút. A csat nyelvét — amelynek a tetején csillogó kövek voltak — a hajkoszorú alá dugták és a nyelv átért a másik oldalra és összekapcsolták. Ahogy tánc közben fordult a lány, csakúgy ragyogott. Az eladó lányok az első világháború előtt leeresztett hajfonatot is viseltek. Három fűrtből egy ágat fontak és a végébe színes selyemszalagot kötöttek. A menyasszony fehér szalagot kötött a hajába. Erről tudták, hogy menyasszony.

A nagylányok nyáron hajdonfővel jártak, de télen mindig bekötötték a fejüket. Ünnepnap világos színű, rózsás kendővel kötötték be, mégpedig az áll alatt. Hétköznapi egyszerűbb kendőt hordtak. A módosabbja arany nyakláncot, arany fülbevalót, ritkábban arany karperecet is viselt. Egy időben nagy divat volt kígyófejes gyűrűt viselni. A kígyó fejében csillogó kő volt. Bal kezük középső ujjára húzták. A *ridiküllük* papírból készült („ki volt lagírozva”), benne: zsebkendő, kifestő és kistükör volt. Nagykabátot is kaptak, mikor milyen volt a divat. Általában a női kabátok prémesek voltak. Az ujjak vége, a gallér és az alja körös-körül prémes volt. Az alján prém csak ritkaság volt. A nagylányoknak már több felsőruhájuk és több fehérneműjük volt. Télen készítették a *stafírt*, fehérneműt és ágyneműt, amelyet éveken keresztül gyűjtöttek, s ezt magával vitte a lány, ha férjhez ment.

3. A menyasszony és a fiatalasszonyok viselete

A lány a tánciskola után pár évig bálba járt: akkor már *eladósorba* volt. A 17—18 éves szemrevaló lány mind férjhez ment. Az öreglány nem ment a bálba, szégyellte, hogy pártában maradt. Aki leányfejjel megérte otthon a 24—25 évet, az már *vénlánynak* számított.

Már a tánciskolás lányoknak elkezdtek beszerezni a *stafért*, a *stafirungot*. Ahol több lány volt, még hamarabb kezdtek. A vásznat és a tollat gyűjtötték. A vásznat a vásárhelyi őszi (októberi) vásárban vették *végszámra*, mert ekkorra az aprójószágból sok pénzt árultak. Egy-egy végben 30—32 méter 80 centiméteres szélességű vászon volt. Ágyneműnek a sifon vásznat szerették a legjobban, mert az vékony és könnyű mosású volt. A jobbmódúak ágyneműnek fehér virágos damaszt vettek. A végeket a sublótfiába tették, s amikor a lány a tánciskolát kijárta, akkor kezdtek el a huzatokat megvarrni. A tollat egy nagy *zsidózsákba* gyűjtötték, s a padlásra felakasztották. Sok helyen 7—8 zsák is csüngött. Mások olcsó sárgavásznonból nagy tokokat varrtak, s abban gyűjtötték a tollat. Ágyba vetették és nyáron néhányszor kitették a napra. A stafirt legtöbb helyen úgy varratták meg, de az asszonyok, lányok hímezték ki. Sok helyen télen este 11 óra előtt nem feküdtek le. „Kialhattátok még magatokat réggel!” — mondták a szülők.

Pap Lukács Jánosné stafirja: 1 szobabútor: 2 sifon, 2 ágy, 1 asztal, 4 karszék, 1 almárium, 1 állófogas. A bútor tölgyfából készült, cseresznyefa betéttel. Ruhanemű: 8 ing, 12 bugyi, 12 kombiné, 2 kosztüm, 8 szövetruha, 9 selyemruha, 8 kartonruha, 12 kartonkötő, 4 konyhakötő, 2 tucat zsebkendő, 1 nagykendő, 1 berlinerkendő, 3 nagykabát, 8 pár harisnya, 6 pár cipő és 3 pár papucs. Ágynemű: 2 derékalj, 8 nagypárna, 2 kispárna, 2 paplan, 2 dunna, 1 fehér damasztuzat, 1 fehér vászon csipkés huzat, 4 tarka huzat, 4 paplanhuzat, 8 lepedő és 2 szövet ágyterítő. (Minden nagyon tömött volt.) Továbbá: 1 asztalabrosz, 2 háziszóttos abrosz, 4 bolti abrosz, 4 konyhaabrosz, 4 damasztörülköző, 8 kender háziszóttos törülköző, 6 konyharuha és 6 szakajtóruha. A kelengyét 16 éves korában kezdtek gyűjteni, s 1925-ben ment férjhez 19 éves korában. Félárva volt, apja 49 kishold földön gazdálkodott.

Fejes Mártonné stafirja: 1 szobabútor. Ruhanemű: 18 ing, 10 bugyi, 18 kombiné, 2 kosztüm, selyemblúzzal, 4 selyemruha, 8 szövetruha, 4 kartonruha, 5 kartonkötő, 2 konyhakötő, 3 tucat zsebkendő, 1 ünneplő télikabát, 1 viselő télikabát, 1 pepitakockás nagykendő, 1 fekete berlinerkendő, 5 pár cipő, 2 pár papucs. Ágynemű: 2 derékalj, 8 párna, 2 kispárna, 1 paplan, 2 dunna. 2 damasztuzat, 4 vászonhuzat, 4 csíkos huzat, 2 paplanhuzat, 12 lepedő, 2 ágyterítő, 1 szobai asztalterítő, 1 bolti abrosz, 1 háziszóttos abrosz, 1 konyhaabrosz, 24 törülköző, 6 konyharuha, 12 szalvéta. A kelengyét 16 éves korában kezdtek gyűjteni, s 1918-ban ment férjhez 21 éves korában. Szülei akkor 70 kishold földön gazdálkodtak.

Kevesebb földű gazda lányának stafirungja: Az első világháborúig csak a jobbmódú gazdák lányai kezdtek szobabútort kapni. A kisebb gazdák csak sublótót és ritkábban egy kasznit adtak. Fehérneműből általában 7—8 váltást kapott a lány. Ruhanemű: 4—5 öltöző ruha, 5 kötő, 12 zsebkendő, 1 nagykendő, 2 pár cipő és 1 pár papucs. Ágynemű: 1 derékalj, 4 párna, 1 kispárna, 1 dunna, 2 huzat, 4 lepedő és 1 mosható karton ágyterítő. Továbbá: 1 abrosz, 4 törülköző, 3—4 konyharuha, 3—4 szakajtóruha. A stafirt még idős korukban is pontosan számos tartják, Fejes Mártonné pedig beírta az öregbibliába.

Selyem jegykendője minden menyasszonynak volt, amit a vőlegénytől kaptak, a menyasszony pedig fehér selyemínget adott a vőlegénynek, s az abban esküdött. A jegykendőt esküvőkor a menyasszony a nyakába terítette és hátul megkötötte. Esküvő után vásárna pés ünnepnap ebben ment a templomba. Amikor mint keresztanya a templomba ment, akkor is viselte.

Az esküvőiruhát csak az esküvő előtt való héten varrták. Fejes Mártonné édesanyja 1894-ben esküdött fehér selyemruhában, fátyol alatt, mirtuszkoszorúval a fején. Fehér kesztyű volt a kezén. A menyasszonyra fehér hímezt ing és fehér fodros szárú hímezt bugyi került. Fűző nélkül nem volt menyasszony. A fűzőre vette fel a fehér kombinét. A kombinét a melle felett lyukacsosra hímezték, ahova keskeny rózsaszínű szalagot fűztek. A felsőruha kétrészes volt. A szoknya fent szűk, alul bő volt, és a földig ért. A blúz magas nyakú, hosszú aljú volt, fehér selyem övvel. Legtöbbször kétoldalt 2—2 zájmedlit kapott. A zájmedlik közé 18—20 apró fehér rózsát varrtak. A ruha anyagából készítették. Néhol a kis rózsák

helyett mirtusz volt. A szűk mandzsettán is díszlett egy-egy ilyen rózsza. A szűk, magas nyakon 2 zájmedli volt. Közéjük fehér színű gyöngyöket varrtak. Némelyiknek hátul uszálya volt s az egy méter hosszú uszályt két fehér ruhás mirtuszkoszorús kislány vitte a kocsitól az oltárig. Rossz időben vagy télen, a menyasszony nekiöltözött. Berlinerkendőt tett a nyakára, elől keresztbe tette és hátul csomóra kötötte. Nagy fekete subába ültek (a vásárhelyieknél a menyasszony és a vőlegény egy subában ült), de csak félig takaróztak be.

Az *újasszonyra* amikor *fölkontyulták*, fekete ruhát adtak, ezt *főruhának* hívták. Ha valahova abban ment, kérdezték: „Tán evvót a főruhád?” „Ebbizony!” — volt a válasz. A stáfirungban minden lány kapott egy fekete szövetrohát. Ez volt a *főruha*. Az esküvő után másnap abban ment el a templomba.

Ujj Istvánné közlése alapján bemutatjuk az újasszony öltözetét a fölkontyulásakor a századforduló tájékán. A lakodalomban éjfélkor a menyasszony levetette a menyasszonyi ruhát, s a *nyoszjóasszony* és a *nyoszjólány fölkontyúták*, vagyis az újasszonyi ruhát föladták rá (a velejáró alsóruhával együtt), s a haját kontyba fésülték. A nyoszolyóasszony a vőlegény rokona, a nyoszolyólány a menyasszony közeli rokona vagy barátnője volt.

Az újasszony ruhájának anyaga színjátászo taftelyem volt. A hosszú szoknya derékban testhez szabott, alul loknis volt. A szűk blúz ujjja puffos, ujjja végén elszűkített. Az ujjja végén, a nyaknál és az elején gyöngyökkel kivarrott csipkefodorral. A blúzra fekete bársonyból készült, prémszegéllyel díszített, selyemmel bélelt *pelerin* vagy gallér került, s a csipőig, a felső széle a kontyáig ért. Télen prémmel volt szegve, nyáron pedig csipkefodorral díszített. Egy kis rejtett zsebe is volt a púderosdoboznak, vagy a parfümösuvegnek. A pelerint hozzávaló bársonyból készített maslis, gyöngyös fejrevaló és *muff* vagy más néven *karmantyú* egészítette ki. Az öltözékhez finom fekete félcipő, fekete bőrkesztyű tartozott. Az öltözetet egy kis garaboly egészítette ki.

A garabolyt finom vesszőből fonták. Díszműkészítő készítette. Amikor ki akarták nyitni, a két fülét lehajtották, s a teteje felnyílt. A belseje selyemmel bélelt: rajta zsebbel, ahol *bukszát* (pénztárcát) tartották. A kosárkát a mester sötét színűre pácolta, s az oldalára és a tetejére 1 cm széles színes kaucsuk szalagot fűzött. Egy díszes csattal lehetett zárni. Pipe-rendolgot tartottak benne. Amikor templomba mentek, az énekeskönyvet is abba tették.

A fiatalasszony „hétköznapló” viselete:

A viselőruha elé a fiatalasszony feltétlenül *mejjeskötőt* kötött. A hétköznapi kartonruhát és a kötőt hetenként mosták. Ha szoptatós gyereke volt, akkor az ingét a két melle irányába kivágta és beszegte, úgy szoptatott. A családos asszony nem hordott pruszlikot. Erről is meg lehetett látni, hogy már nem *menyecske*. „Nem olyan takarosan áll a melle!” Általában úgy tudják, hogy addig menyecske a fiatalasszony, míg gyereke nincs.

Pap Lukács Jánosné szerint addig menyecske a menyecske, míg a *napa* (az anyósa) él. Még gyereke nincs, addig újasszony, de ha gyereke van, s az anyósa él: menyecske, mert van nála idősebb gazdaasszony is a családban. Ha az anyós bent élt a városban — Pap Lukácsné szerint — a Pusztán élő asszony menyecske, mert volt aki így szólította: „Ményem!”

Az öltözködéshez tartozik a haj ápolása is. A fejtetőt simára fésülték, s három fürtöt egy ágba fonták, azután kontyba tekerték, s 5—6 vas hajtűvel feltűzték. Leeresztett hajjal az asszony nem járhatott, meg is mondták volna a szemébe: „Të mán nem vagy lány, nem illik az mán nekéd!” A lányok is, de a fiatalasszonyok is *kormizták*, vagyis sütötték a hajukat. A kétágú (szélesebb) sütővassal a haját *kormizták*, az egyágúval (a keskenyebbel) elől a *fufrut* sütötték. Az égő lámpa üvegebe belecsüngették a hajsütővasat és egy kis ideig bent hagyták, majd egy papíron kipróbálták, hogy nem éget-e? Ha nem égetett, akkor a hajukba tették, és egy kis ideig ott tartották. Az egyágúra tekerték a haját, majd kifésülték. Egyesek csak a rövid haját *kormizták*. Csak vasárnap, ünnepnap sütötték a hajukat, és ha lakodalomba vagy bálba mentek. Fejkendő nélkül nem lehetett az asszony, akármilyen jó idő is volt.

Még a tanyában sem illet hajandonfővel járni. A fiatalasszony a fejére baboskendőt tett és hátul bokorra kötötte. Ha az ura nem haragudott érte, otthon ritkán *hajdonfűt* volt az asszony. „Ódd ki a fejed, ne fantyalizsd már be magad annyira!” mondta. Ha valahova ment, a fejére *fejkeszkenőt* (fejkendőt) tett és az álla alatt kötötte meg két csomóra. A fiatalasszony a tanyában *strimflit* (harisnyát) húzott és bőrpapucsban járt.

A tanyában rossz időben a fiatalasszony a jószág körül rossz *göncökben* járt, ha nagy sár volt, felhúzta az ura csizmáját. Piacra tiszta hétköznapi ruhában jártak, de mindig kötötték maguk elé. Rossz időben felvették a bokáig érő nagykabátot, esőben pedig *eső-tartót* (esernyőt) vittek. Nagy esernyőjük volt, ketten is megfértek alatta. Sötétkék színű volt, a szélén ujnyi széles élénk színű csíkkal. Ha a szél fúj, akkor a kocsin a nehéz kockás nagykendőt, a *nagykeszkenőt* használták. Volt sok fiatalasszony, akinek nem is volt kabátja, csak kendője. A jobb módúaknak volt ugyan már kabátjuk, de a kendő ott sem maradhatott el. A kisebbfajta nagykendőt azért szerették jobban, mint a nagykabátot, mert a mellüket, hátukat védte és könnyebb volt benne dolgozni. Minden asszonynak volt subája, amelyet az urától kapott. 7—8 birkából készült. A feketét azért szerették, mert ha az meg is ázott, nem látszott meg rajta. A férfiak subája nagyobb volt. Télen a suba nem maradt le a kocsi-ról. „Kényeret, subát lē nē hagyd a kocsi-ru!” — mondták. Ha nem volt nagy hideg, akkor jó volt a berlinerkendő is a nyakba és derékig ültek a subában. A subát derékig felhúzták, s a nagykendő alsó, rojtos része kívül volt a subán. Nagy hidegben a berlinerkendőt a fejükre tették, a fejkendő fölé, majd a mellük előtt keresztbe tették s biztosítótűvel összetűzték. Majd a subát a nyak alatt összevetették és begombolták.

Az ünnepi viseletet „vasárnaplónak” is hívták. A városban délelőtt a templomba mentek. Még ha vasárnap reggelig lakodalmaztak is, de a templomba elmentek. Az időtől, évszaktól függött, hogy selyem- vagy szövetrohát vettek-e fel. Különösen a századforduló előtt, míg nem volt gyereke a fiatalasszonynak, nyáron jó időben menyasszonyi ruhában ment a templomba. Ha az újasszonynak gyereke született, megfestették — legtöbbször barnára — a rózsákat leszedték és ünneplő ruhaként használta. Ha ünneplőben volt a fiatalasszony és átment a szomszédba, akkor ünneplő kötött kötött. Egygombos, *panglis* cipőben ünnepeltek.

4. A középkorú asszonyok viselete

A középkorú asszonyok alsóruhájának szabása olyan volt, mint a fiatalasszonyoké, csak nem slingelték ki. Ebben a korban nyárra vékonyabb, télen vastagabb alsószojnyát hordtak. A nyári alsószojnya kartonból készült és *festőszojnyának* hívták. A korca végére varrt gallantot hátul bokorra kötötték. Különböző színűek voltak, alul két zájmedlivel. Mind a viselő, mind az ünneplő felsőruha sötétebb színű. A ruhák egyszínűek voltak, legtöbbször dohányszínű, sötétszürke vagy fekete. A kötő is sötétebb színű lett, legtöbbször sötétszürke, kis fekete mintákkal. Kokovai Józsefné szerint régen a középkorú asszonyoknak olyan hosszú volt a ruhájuk, hogy a tarlón a *bojtorjánt* mind összeszedte. Az alját rojtosra készítették, mosáskor a bojtorján nagyon nehezen ment ki belőle. Mások kefezsínórt varrattak a ruha aljába, s abba meg a *koldustetűk* szerettek belekapaszkodni.

Fekete harisnyát, papucsot és cipőt hordtak. A 40 éves asszonyok közül voltak, akik szerettek volna rózsás papucsban járni, de az idős asszony nem állta meg szó nélkül: „Nem való az már nekőd, úgy nézel ki, mint valami szöméj!” Erre aztán a papucsot odaajándékozta a lányának, vagy fiatalabb rokonának. Az öregek, öregasszonyok Vásárhelyen estefelé kiültek az utcára a ház elé a kispadra. Ha egy középkorú asszony piros papucsban ment el előttük, összedugták a fejüket és mondták: „Űsse mög a nehésség, látod ez is szöméj!”

A hajukat simára fésülték, egészen hátul kontyot raktak. A kontyot kis vas hajtűkkel tűzték meg. A ritkább haját rövid hajfésűvel fogták össze. Fejes Mártonnének fiatalkorában

félkontya volt. Olyan dús haja volt, hogy két ágra fonta. A fonatokat a fül irányáig a fejre fektette, mintha a haját koszorúba rakta volna, de a fonat a fül iránt visszafordult, aláhajtott, majd hajtúvel megtűzte. A félkoszorú, a félkonty dupla fonatból állt. Édesanyjának fiatalkora óta mindig magasított hajviselete volt, mert élete végéig sűrű, nagy haja volt. Egyik fültől a másikig elválasztotta a haját és lefele fésülte. A nyeles fésűvel visszave-regette, s majd hátrahajtotta. Az előrefésült haját amint visszahajtotta, két hajtúvel letűzte, lefogatta. Elöl magas, hurkaszerű volt. A haját két ágra fonta, egy-egy ág három fonatból állt. A nagy kontyot a feje tetején hordta. A fejüket mindig bekötötték sötétebb fejkendő-vel. Az alapszín szürke is lehetett, de a minta feltétlenül fekete volt.

Az idősebb asszonyoknak a kabátjuk térdig sem ért. Előfordult, hogy a nyakán kutyaprémmel volt, kutyafejjel. A szeme üveglikker (üveggolyó) volt. A karma is ott csüngött. A kabát ujján is volt prémmel. Csak ünnepnap vették fel. Hétköznap a *kozsu* húzták fel, amely báránybőrből készült. Derékban *svájfolt*, testhezszabott, félhosszú volt, a csípőig ért. Az ujjatlan, nyakatlan kozsu baloldalt a hónaljig gombolódott, de volt előlgombolós is. Az oldalnyílásnál és alul körül keskeny merinószőrmevel szegték. Bőrgombokat varrtak rá és bőrből volt a gombolója is. Piacra is vitték. A kozsu tulajdonképpen birkabőr mellény. Ha nagyon hideg volt, a kozsura került a *bekecs* vagy a *presnyák*. Talán szokatlannak tűnik, hogy két szőrme ruha került egymás fölé, pedig így volt, de nem is fáztak benne. A kozsu finom báránybőrből készült, míg a ködmön és a presnyák birkából. Ezért a bekecs és a presnyák gorombább volt, mint a kozsu. A bő bekecs és a presnyák alatt a kozsu elfért. A bekecs magyar birkából készült. Egyenes derekú, félhosszú volt. Ujjai hosszúak voltak. Elöl két sor gombbal, vitézkötéssel. Magasra gombolható nagy, merinóból készült gallérja volt, Ugyancsak merinóval vették körül az alját, elejét, sőt a kissé ferde két zsebjét is, Megfestették eper-fagombával sötétbarnára. Az út menti eperfák oldalán „kiforadások, kütymök” voltak. Eper-fagombának hívták. A félöklömnyi forradásokat leszedték, vízben főzték és a kihűlt oldatot kefével a bekecsre kenték. Akárhogy megázott, sohasem kopott. Presnyák kevesebb volt a Pusztán. Egyenes derekú, oldalt gombolós, a far aljáig érő volt. A *főliggombolós* magas nyakú presnyáknak nem volt gallérja. Régebben sem zseb, sem szőrme nem volt kívül rajta. A festetlen bőr nagyon fogta a piszkot. Később a nyakán, a karöltőjén az ujjá végén és az alján keskeny szőrmevel díszítették.

5. Az öregasszonyok viselete

Az öregasszonyok *félinget*, *pöndölt* hordtak. A felső a *féling*, amelyet *ingvállnak* is hívtak. Egyenes derekú, a deréknál alig ért lejjebb. Dupla válla, s rövid ujjá volt. A nyakát pertlivel húzták össze. Az alján kis nyílás volt, két gombbal. A félinghez tartozott a pöndöl, amely ugyanolyan anyagból készült, mint a féling. Korcos, alul bő, felül ráncos volt. Nem slingelték ki. *Lomposabban* öltözködtek, mint a fiatalabbak. Bővebb és hosszabb volt a ruhájuk. Csak fekete ruhában és kendőben jártak. A nap zöldre sütötte a fekete *fejkeszkenőt*. Harisnyájuk is csak fekete volt. Félkötőt hordtak, fekete alapon kis fehér, vagy szürke mintákkal, két nagy zsebbel. Férfizsebkendőt használtak, fehér alapon színes kockákkal, csíkokkal. *Orrtűrülő keszkenőnek* hívták. Nyáron egy-panglis, gombos cipőben és *topánkának* nevezett *cúgos* cipőben, télen fűzős posztócipőben jártak.

Legtöbb öregasszony még életében elkészítette azt a ruhát, amelyet rá kell adni, ha meghal. Fejes Mártonné édesanyja is — noha sohasem volt beteg — idősebb korában egy fekete selymekendőbe összecsomagolta azokat a ruhákat, amelyben majd eltemetik. Pap Lukács Istvánné Nagypál Rozália 89 éves, s egy papírban szépen összecsomagolta azokat a ruhákat, amelyeket majd annak idején rá kell adni: 1 ing, 1 hálórékli, 1 pruszlik, 1 fekete

selyem ruha, 1 fekete selyemkendő (amelybe asszonykorában bekötötték a fejét) és 1 pár fekete harisnya. A halott asszony öltözete: Hosszú fehér ing, fehér vászon alsószojnya, két-részes fekete selyemruha. Ezt a ruhát idősebb korokban csináltatták, s nem használták. A halottas öltözetet a fekete selyemkendő áll alatt megkötve és fekete harisnya egészíti ki. A vallásos asszonyhoz az imakönyvet és az olvasót (ha katolikus volt) is a koporsóba tették. Ha lánykorában halt meg, akkor régebben menyasszonyruhában temették el. A fiatalasszony, ha hosszabb ideig volt beteg, kiválasztotta az egyik kedves ruháját és abban temették el. Ha rövid ideig volt beteg és váratlanul halt meg, akkor az ünneplő ruhájában temették.