

■■■ PARASZTI GAZDÁLKODÁS
ÉS ÉLETVITEL TOPOLYÁN ■



Az alábbi sorok a paraszti gazdálkodás és életvitel topolyai vonatkozásainak leginkább a XX. század második negyedében szokásban levő folyamatait ismertetik, hisz az ezerkilencszázhetvenes években faggatott adatközlők zöme a két világháború közötti években volt aktív cselekvő; így elbeszéléseik, visszaemlékezéseik is az ezerkilencszázhuszas, -harmincas és -negyvenes évekre vonatkoznak, akkori élményeiket, emlékeiket idézik. Persze azok az idős emberek, akiket az ötvenes évek végén a gabonanyomtatásról kérdeztem, még a XIX. századi gazdálkodásra is emlékeztek, sőt voltak emlékeik a korábbi szokásokról is. Az ő visszaemlékezéseik és egy XIX. század eleji írásos krónika adatai alapján meg is kíséreltem a nyomásos gazdálkodás emlékeit is fölvázolni.

A nyomásos gazdálkodás emlékei

Sík vidéken a megélhetés fő forrása a föld, amelyet hogy biztosítsa a mindennapi kenyeret, művelni kell. Nem volt ez másképpen régente sem. Ha az idő engedte:

*Juhok a mezőkön kedvekre legeltek,
A gazdák pediglen szántottak vetettek –*

fogalmaz tömören a XIX. század eleji topolyai krónikás¹ utalva egyúttal arra is, hogy a XIX. század első felében élő topolyaiak főfoglalkozása a juhtartással kiegészülő földművelés volt.

Gazdálkodásukra, mint általában a paraszti gazdálkodásra az volt a jellemző, hogy önellátásra törekedett, vagyis igyekeztek mindazt megtermelni, előállítani, amire a háztartásukban: a táplálkozásban, a takarmányozásban és a ruházzkodásban szükségük lehetett. Ennek megfelelően termelték a búzát, az árpát, a zabot, a rozst; vetették a kukoricát, a kölest, a lencsét, az ipari növények közül a kendert; ültették a babot, a borsót, sőt a dinnyét is. Még szőlőföldjeik is voltak! Minderről a következőképpen tudósít az ismeretlen topolyai krónikás:

*Volt búza, volt árpa kukoritza és zab,
Termet szőlő, kender, lentse, borsó és bab,*

illetve

*Búza, Ros, Zab, Köles, Dinnye, lentse, borsó,
Termet Bab, Tengeri, tele volt a korsó.*

¹ Egy nevét elhallgató szerző *Topolya Mező=várassa históriája* címen évkönyvszerűen beszéli el Topolya mezőváros XIX. század eleji öt évének (1807-1811) eseményeit, történéseit. A kézzel írott öt könyv közül az első, amelyen talán a szerző neve is szerepelt, elveszett. Az előkerült többi négyen pedig szerzőként már csak ez áll: *Irta a=ki az első részt*, illetve *Irta a ki a többi*. A több mint másfél évszázados hányattatás után előkerült kézirat négy könyvének tanúsága szerint az ismeretlenségbe burkolódzó szerző szándéka a következő: minden év elején lezárni, papírra vetni az előző



Máig tanúskodnak erről a topolyai népnyelvben élő földrajzi nevek is: *Kalkatúr, Kölesfődek, Lencsés, Szérűskertek, Szöllőfődek, Szöllő sor.*

Annak ellenére, hogy a gabonatermesztés, a kapásnövények, a takarmánytermesztés és az állattartás gazdaságon belüli egyensúlyára törekedtek, voltak már piacra szánt termékeik is, elsősorban a búza. De abból is csak a jól termő években adódott olyan számottevő felesleg, hogy valóságosan is vihettek belőle a piacra. Egyébként szűkölködtek, amint arról az 1790. november 1-jével keltezett leírásból is értesülhetünk: „... csakis a szerencsés esztendőkből, amikor bőséges eső esik, tudnak annyit termelni, hogy abból el is adhassanak, a szűkösebb esztendőkből azonban a termésük éppen csak arra elegendő, hogy ők maguk megéljenek...”²

S hogy a helyzet 19 évvel később sem sokat változott, tanúsítja a már idézett ismeretlen topolyai krónikás, amikor 1809-ben arról ír, hogy a dermesztő téli hidegben sokan fáznak, mert nincs mivel fűteni:

*Tsak panaszkodtunk hogy szalmát hol veszünk
Ha így tart sokáig minnyájan el veszünk.
Sok pedig a zabját szemestül etette,
Szomszéditól kenyérnek búzát költsönözte.
De ott is tsak ritkán nem mindenüt adtak,
Mert hogy nékiek sints arról panaszkodtak.*

Az időjárási viszonyok mellett a gyenge termésnek okozói voltak a XVIII–XIX. századra jellemző gazdasági viszonyok, a szigorúan korlátozott gazdálkodási rendszerek, az alkalmazott agrotechnikai eljárások is. A földeket még nem vagy alig trágyázták. A learatott gabona hosszú ideig állt kint keresztben, mert a jobbágy csak a kilenced és a tized kivétele után hordhatta és rakhatta a szérűn asztagba a gabonáját, ahol aztán sokszor késő ősziig, sőt néha egész télen át is – kitéve esőnek, hónak – asztagokban állt, mert a jobbágyi kötelezettségek miatt aratás után csak a gabona egy részének: a vetéshez szükséges és egy kis őrlésre való mennyiségnek az elnyomtatására futotta idejéből, erejéből. Ékesszólóan ecseteli ezt az ismeretlen topolyai krónikás is:

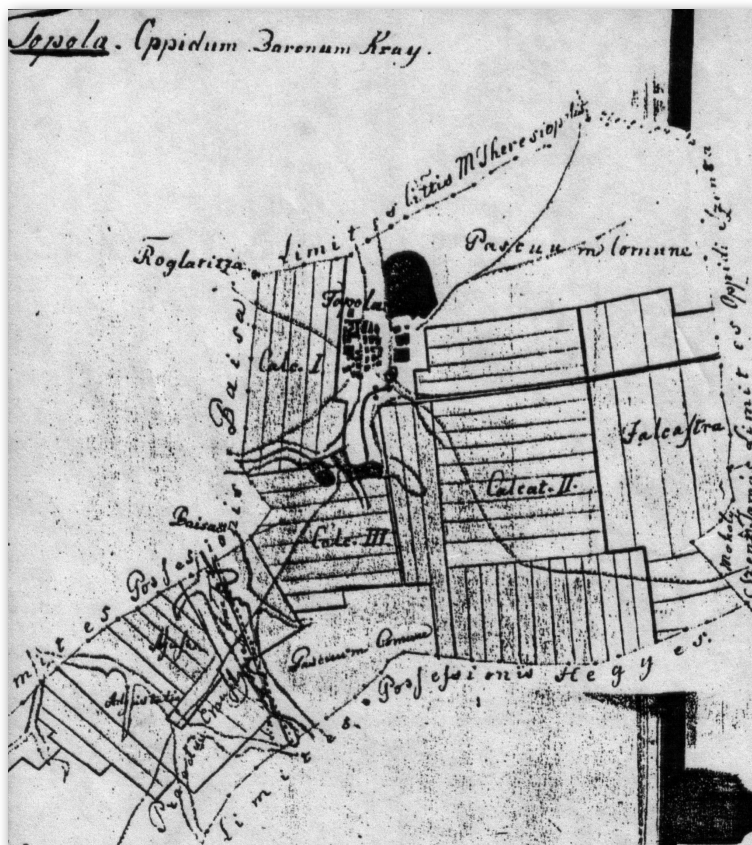
*A szántással pedig sokan el maradtak,
Mert még a mezőkről be sem takarodtak.
Sok a kenyerét is mástól költsönözte,
Mert vizes búzáját ki nem tsépelhette.*

év fontosabb, a história számára is említésre méltó eseményeit. Eljárása pedig, hogy könyve első részében verses formában beszéli el a topolyai eseményeket tizenkét szótagos páros rímű sorokban, könyve második részében pedig az első részben magyarázatra szoruló kifejezéseket, neveket, utalásokat lábjegyzet módjára prózában értekezve oldja fel. A kéziratra egyébként szerencsés véletlennek köszönve bukkantam 1979 májusában, és értékéről, becséről a helyi jellegű *Topolya és Környéke* című hetilapban számoltam be 21 folytatásban.

2 *Beschreibung des Königlichen Kameral Dorfs Topolya. 1790. nov. 1. Ol. U et C Fasc. 197 N° 50.*

De az jó termés is vált szomorúságra
A parasztnak mert nem ért maga dolgára.
A sok hajtogatás terhes volt felette,
Nyugovó oráját éjjel sem lelhetle.

A „sok hajtogatás”-on (kötelező robotmunkán való részvételen) kívül akadályozta a jobbágygazdát idejének gazdaságosabb kihasználásában, hogy parcellákra szabdalt földjei a határ különböző részein voltak szétszórva, és 1848-ig, vagyis a jobbágyfelszabadítás bekövetkeztéig csakis a nyomásos rendszer szabályai szerint gazdálkodhatott. Ennek a háromnyomásos rendszernek a legfontosabb ismérve, hogy a határt, pontosabban a határ szántóföldi művelésre alkalmas részét három részre osztották: egyik harmadát pihentették, és egy évig csak



Topolya mezőváros határbeosztása a háromnyomásos gazdálkodási rendszer idején. A térkép 1805-ben készült és jól láthatók rajta a három nyomás (Calcat. I, II, III), a két közlegelő (Pascum commune) és a szintén közös kaszáló (falcastrum)

legelőként használták, a másik kettőbe viszont őszi gabonát, illetve tavaszit (árpat, zabot, kukoricát és egyebeket: babot, borsót, lencsét stb.) vetettek. A határ egyharmada tehát évről évre pihentetés céljából *ugar*, azaz egy évig vetetlen maradt, amelyet a termény betakarítása után a következő vetésig legeltettek. Az ilyen földet a legelő állat megtaposta, trágyázta, trágyája pedig a talaj minőségét javította. A művelésre váró két rész *fordulókra*, azon belül *dűllők*re, majd *parcellákra* volt felosztva. Ennek sorrendiségét, a rajtuk termesztendő növények fajtát és egymásutániségát, a talaj-előkészítő és a betakarító munkák kezdő és befejező időpontját előre meghatározták. Ezt pedig azért tették, hogy elkerüljék azokat a bosszúságokat, szóváltásokat, esetleges károsodásokat, amelyek akkor következhetek volna be, ha az egymással szomszédos parcellák egyikében a gazda pl. gabonát termeszt, a másikat pedig gazdája legelteti. Ebben a talajművelési rendszerben a gazdák tehát csakis azonos dűllőkbe vethettek őszi, illetve tavaszi gabonát. Mivel pedig a pihentetésre kijelölt ugar és más kiegészítő legelő (tarló, fűkaszálás után a rét) a *tallószabadulás* (tarlószabadulás) után a falu közös legelőjévé vált, a falusiak közösen használták legeltetésre; a rajta elvégzendő betakarítást a kijelölt napig mindenkinek (a saját érdekében is) kötelezően el kellett végeznie, ellenkező esetben a betakarításra váró termés odavesz(het)ett, hisz a legeltetésre szánt földrészek az előre meghatározott napon egyszerre szabadultak föl a legelő állatok számára. Erre a mindenki számára kötelező egyidejűsége vonatkozó utalást olvashatunk a már többször is idézett topolyai krónika alábbi két sorában:

*Kilentzedik napján Februariusnak
Kezdetek egyszerre minnyájan szántásnak...*



FÖLDMŰVELÉS



Gabonatermesztés

TALAJELŐKÉSZÍTÉS

Ősidők óta a földművelés alapja és meghatározója a talajművelés. Ennek eljárásai a forgatás, a lazítás, a porhanyósítás, a keverés, a tömörítés és a felszínegyengetés. Meghatározó eljárása mindenképpen a forgatás, közismertebb kifejezéssel a *szántás*. Van *őszi* és *tavaszi szántás*, de az optimális talajviszonyokat igazából az őszi szántással lehet



megteremteni. Sok gazda véleménye szerint a legrosszabb feltételek közepette elvégzett őszi szántás is jobb, mint egy tavaszi. Szántásra a XIX. század folyamán jobbára még *ökröket* használtak, de az első világháború után már szinte kizárólagosan csak *lovakat*. A két iga között egyébként nehéz összehasonlítást tenni. Az *ökör* kétségtelenül lassúbb állat (volt) a *lónál*, ugyanakkor viszont tartása olcsóbb, teherbíró képessége nagyobb, erőforrása stabilabb (volt), mint a *lóé*. Szántásra, nehéz terhek vontatására éppen ezért alkalmasabb volt, de parádéra, sietősebb munkákra, távolsági fuvarozásra, gabonanyomtatásra, járgányok, szárazmalmok stb. meghajtására egyáltalán nem, arra inkább a *ló* felelt meg. De *ló* kellett a jobbágykötelezettségek közül a *forspont* (előfogat) és a *hosszú fuvar* teljesítéséhez is.

Akármilyen igásállata volt is a gazdának, gondozta, ápolta. Már hajnali három órákor fölkel, hogy mire indulni kell, a *ló* körüli teendőket elkészüljön. *Abrakolással* kezdte, majd *almozással* folytatta, és miután a jóságok alól kivitte az *almot*, *szénát* vetett a *jászol* fölötti *rácsba*, és pucolni kezdte a *lovakat*. Előbb *vakaróval* vakarta, azután *csutakkal csutakolta*, azaz egy marék csomóba csavart szalmával jól ledörzsölte és befejezésül kefével szép fényesre kefélt, simította a szőrüket. Ezután *itatott*, *béfogott* és indult a határba.

Uraságoknál, rátartibb gazdáknál, ahol több *ló* is állt az *istállóban*, ezt úgy kellett csinálni, hogy a pucolás során a *vakaróval sorport* kellett a *lovak szőréből* kivenni, *tizenkét sort ki kellett húzni minden reggel*. *Hat sort az egyik ódalárú, hat sort a másik ódalárú, és azt a ló faráná a téglára kivenni, hogy a gazda lássa*.

A *lóra* nagyon vigyáztak. Patáit rendszeresen ápolták, a berakódott trágyát, sarat kitisztították, kipucolták, mert különben a *bikája kigyúlik*. A lábairól is lemosták a sarat, mert *a sár kiérszi a csúdjit*. Ha a *ló* elázott, *szárazra csutakolták*.

Az *ökröket* leginkább kint a határban pucolták. *Tíz órákkó megátak vakarni*. Az *ökrök* *lefeküdtek*, mer azoknak *kérődni* köllött, *oszt úk vakarászták, a bérésék; az ökör még kérődzött*.

Szántás

Szántani kétféleképpen szántottak: *az egyik évben össze, a másik évben széjjel*. Amikor összeszántottak – ez volt az *összevetetés*, a *cselőre szántás* –, akkor a parcella közepén kezdték a szántást, ott húzták meg az első *borozdát*, amelyet aztán a másik végéről jövet, mindjárt mellette haladva visszafordítottak, majd a folytatás során



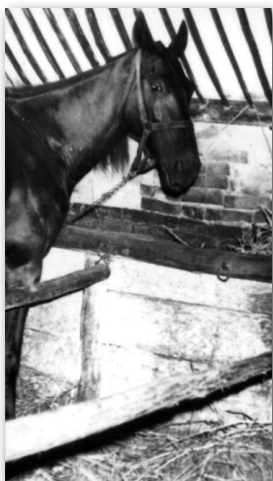
erre jobbról, balról ráfordították, rávettették a következő hasításokat. Így a megszántott föld közepén kissé dombosabb lett és a víz jobban lehúzódnak a parcella két szélén keletkezett barázdába.

Szétszántáskor, azaz *széjjelvettetés*kor *hajsza* szántottak, azaz a szántást a parcella jobb szélén kezdték, és visszafelé is a visszafelőli jobb szélén haladtak, majd mindig beljebb, beljebb, míg végül a szántás bevégeztével a parcella közepén egy mély *középborozda* keletkezett.

Az *összeszántást* és a *szétszántást* azonos földterületen váltakozva alkalmazták, hogy a föld dombosodását elkerüljék, vagyis hogy a földfelszín minél simább és egyenletesebb maradjon.

Boronálás, fogasolás

A megszántott föld rendszerint göröngyös. Ennek lazítására, porhanyósítására használták körülbelül az első világháború tájáig a *tövisboronát*. Azt *még kellett rakni földde, oszt úgy boronátunk*. A tövisboronát a fémből készült *láncborona* váltotta fel. A borona inkább csak eltakarja, elsimítja, mintsem szétveri az összetapadt göröngyöket, rögöket. Erre a célra inkább a teljesen vasból készült *fogas* a megfelelő. Így a két világháború között már mind a két talajművelő eszköz használatban volt.



Jászol a szálás
takarmánynak szolgáló
ráccsal

Kézzel vetés zsákból



VETÉS

A gabonafélék közül már a letelepedés évétől (1750-től) kezdve termelték a búzát, az árpát, a zabot és a rozst. Ezeket a vetőgépek megjelenéséig a vetést végző ember nyakába akasztott *abroszból* vagy *zsákból* vetették, *szórták* kézzel.

A gazda már kora hajnalban kiment a földre és ott – Isten áldását kérve – hozzáfogott a vetéshez. Bal kezével a nyakába akasztott és a vetőmagot tartalmazó zsák száját vagy az abrosz két csücskét fogta, jobb kezével pedig balról jobb felé suhintva vetette, szórt a magot. Tempósan végezte, és arra is vigyázott, hogy túl szélesre ne szórja, mert akkor a szélen ritkásra sikerül(hetet) a vetés, azt kelés után pótolni kellett. Éppen ezért a kézzel való vetés igen sok gyakorlatot és mindenekelőtt jó érzéket kívánt.

Vetés után a magot *boronávā* betakarta. Volt, hogy ketten vetettek, ilyenkor az egyik vetett, a másik boronált. Általában kétszer boronáltak, először hosszában, másodszor keresztben, hogy ami mag előszörre nem került a földbe, az másodszorra biztosan belekerüljön. A borona azonban nemcsak betakarta a magot, hanem a földet föl is lazította. Laza talajban viszont a mag kikelése nem elég biztonságos, ezért hogy sűrítsék, tömörítsék a földet, boronálás után *gurgulávā* (görgővel, hengerrel) le is *gurgulázták*, (görgözték, hengerelték).

A szántást, a vetést, a boronálást, a fogasolást csakúgy, mint a görgözést (*gurgulázást*) – férfimunka lévén – mindig férfiak végezték. Az asszonyokra és a gyerekekre várt viszont tavasszal az előző évi kukoricaszár földben maradt részének, vagyis a *csumának* a fölszedése.

A gabonavetést – azon kívül, hogy olykor-olykor meglegeltették a birkákkal – gyomtól, gaztól nem tisztították, kivéve az uradalmakon, ahol az *acatot*, hogy el ne nyomja a gabonát, és magot se érleljen, kora tavasszal, jóval a búza kalászbá szökkenése előtt, *amikor még nagy kárt nem tesz, ha egy-két szál búzát is kidöf, acatolóvá* (kis, lapát alakú vaseszközzel) kiszúrták.

ARATÁS

A legnagyobb és a legnehezebb paraszti munka az *aratás* volt. A Szent György-nap körül *szárba szökkenő* vetés május folyamán *kihányja a fejét* és június dereka táján abbahagyja a növekedést. Péter-Pálkor *főszakad a töve*, ettől kezdve már csak érik, és lehet kezdeni az aratást.

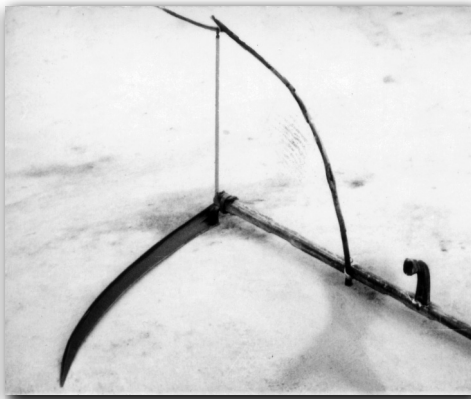


Az aratás napját azonban gondosan kellett megválasztani. Se túl korán, se túl későn nem volt tanácsos kezdeni. Ha korábban kezdték a keltetésnél, nem nyílt ki a *tok*, nem jött ki a *szem*, ha meg a keltetésnél később, akkor *mëgfakút*, és romlott a minősége. Ezért aztán volt, hogy már Péter-Pál előtt is megkezdték, de volt, hogy csak július 2-a, Sárlos Boldogasszony napja után.

Az aratás legfőbb munkaeszköze a *kasza* volt. Mégis, ha Topolyán azt mondta valaki: *kaszáni mëgy/mëgyëk kaszáni*, akkor az nem búzát aratni igyekezett, hanem *herét, muhart, bükkönyt* vagy éppenséggel a rétre fűvet kaszálni ment.

A kaszának két lényeges része van: a *lapja* vagy *pengéje* és a *nyele*. A penge, a tulajdonképpeni kasza 4,5-5 cm széles, 80-100 cm hosszú enyhén görbülő, bal végéig hegyesre keskenyedő acéllemez, amelynek hosszanti felső peremén az *orma* vagy ahogyan gyakrabban mondják: *oromja*, hosszanti alsó ívén pedig az *éle* fut. A *hëgyével* ellentétes végén van a derékszögformában meghajlított *nyak*, amelyet használatkor *karikává* (karikával) és *ékkë* (ékkal) erősítenek a *nyélre*. A kaszanyél 160-180 cm hosszú, középen görbe fogantyúval, *kóccsa* (kaccsal) ellátott, esztergályozott-faragott, 3-3,5 cm átmérőjű, a kacstól lefelé alig észrevehetően vékonyodó egyenes rúd. (Csak mint érdekességet említem: a kaszakacs, vagyis a *kaszakócs* jellegzetes görbeségére egy utca, a *Kaszakócs ucca* népnyelvi neve is emlékezteti a topolyaiakat.)

Aratáskor a kaszára *takarót* erősítettek. A *takaró* leginkább hajlékony eper-, kőris-, szil- vagy koronafaág volt. Vastagabb végét a *koccs* fölött erősítették a kaszanyélhez, majd negyed kör alakban meghajlítva vékonyabb végét madzaggal a kaszanyél nyaknál levő végéhez



Hazafelé

Kasza takaróval



rögzítették. A takaró magasságát a madzag hosszával szabályozták, és ez azért volt fontos, mert a takaró magasságától függött, hogy a kasza *rávágott-é* rendesen a még lábon álló gabonára, vagy pedig elszórta, összekuszálta a szálakat

Mint minden vágószerszámot, a kaszát is élesíteni kellett. Munkakezdés előtt (reggeli után vagy a déli pihenő alatt) megkalapálták, munkavégzés közben pedig fenték.

A kaszalkalapálás eszközei az *ülő* és a *kaszalkalapács*. Az üllő henger alakú fatökébe illesztett domború tetejű négyszögletes acéldarab.

A kaszalkalapács kovácsok által készített, hasáb alakú vasdarab fanyéllal, amelynek vékonyabb végébe a készítője acéldarabot erősített. Kalapáláskor a (nyélről leszerelt) pengét, pontosabban a penge vágásra szolgáló élét üllőn kaszalkalapáccsal jól végigveregették, megkalapálták. Ha ezt kellő hozzáértéssel és jól csinálták, akkor munka közben nem is volt másra szükség, csak időről időre megfenni. A *fenyés* úgy történt, hogy a kaszát a nyél végére támasztva a földre állították, bal kézzel a pengéjét tartották, jobb kézzel pedig a kézben tartott *kaszaküvé* (kaszakővel) előlről is, hátulról is, jobbról balra haladva, szakaszosan végig-végig húzták. A fenyésre szolgáló kaszakövet az arató ember munka közben a derekára erősített tokmányban tartotta. A *tokmány* korábban ökörszarvból, később pléből is készült, és benne a kő nedvesítésére állandóan víz állott.

A kaszálás férfimunka volt, de a kaszával learatott gabona összeszedését már nők (leginkább lányok), ritkábban 15-16 éves fiúk végezték. Ez a munkafolyamat volt a *marokszedés*, amit mondtak

Kalapálás

Fenyés

Üllő





még *marokverésnek* is. A marokszedők szerszáma a *kuka* volt. A kuka legközségesebb változata a horgas, kampós faág, de ilyet aratáskor emberemlékezet óta senki sem használt. Ami kukát a topolyai marokszedő használt, azt bognár csinálta.

Az aratást a búzatábla jobb szélén kellett kezdeni, hogy a takaróval kiegészített kasza a levágott szálakat a tőle balra álló gabonára döntse. A *kaszás* arccal előre haladt, és kaszájával jobbról bal felé suhintva *rávágta*, *rádűtötte* a levágott szálakat a még álló táblára, gabonafalra, amelyről a *marokszedő* két-három lépésnyi távolságra utána, a haladás irányának (és ezek szerint a *kaszásnak* is) háttal haladva szedte ölbe a *markot*. A jobb kezében levő *kukát* beleakasztotta a levágott gabonaszálakba, hátra felé lépegetve összehúzta őket, és amikor már egy nyalábnyi összegyűlt, felemelte, majd bal kezével az öléhez szorította. Aztán ismét kalászáért nyúlt, maga felé húzta, felemelte magához szorította, és amikor már egy teli nyaláb gabonát szorongatott az ölében, kissé balra lépett és a *tallóra* kiterített *kötélbe* tette. Rendesen két nyaláb gabona, két *marok* került egy *kötélbe*. Ha nem volt *kötélterigető*, akkor a derekára kötött kötélcsonóból a kötelet is a marokverő terítette el, a kévét pedig a *kaszás kötötte* (kötötte) be, amikor visszafelé mentek, hogy az aratást egy új *rënd* indításával folytassák. A marokverő, de a *kívekötő* is vállig érő, erős vászonból készült *karkesztyűt* viselt, hogy az éles gabonaszálak szúrásától, vágásától védje a karját.



Munkában az aratók

Tokmány



A bekötött *kíviket* este *körösztok*be rakták. De mielőtt *körösztoz*tek volna, a kévéket halmokba ún. *halhék*ba hordták.

A *körösz*t (kereszt) tizennyolc kévéből állt: tizenhat, vagyis négyszer négy a kereszt négy *lábában*, egy a földön és egy a tetején. A földön fekvő alsó kéve volt a *tolvajkéve*. Erre került kereszt alakban a keresztlábak négy-négy kévéje úgy, hogy kalászaik a keresztelésben egymáson feküdtek, és végül a kereszt tetejére a *papkéve*. A papkévét hozzákötötték a keresztláb felső sorát alkotó *vállkívíkhő*, hogy a szél szét ne fújja a kereszteket.

A régi világban aratni a néhány holdas kisparaszti gazdaságokban a gazda maga szokott a családjával. Ilyenkor vagy ő maga volt a kaszás, vagy a legénysorban levő fiának engedte át ezt a nem éppen könnyű, a férfierőt igen csak próbára tevő munkát, a marékszedő pedig a felesége vagy az erre a munkára már alkalmas lánya volt. Nagyobb gazdaságokban *részes aratók* vállalták ezt a munkát a termés egy bizonyos hányadéért, azaz *részért*. A részes aratók *bandában* vállalták és végezték a munkát. Egy-egy bandában 6, 12 vagy 18 pár arató dolgozott. Az urasági *aratóbandák*ban általában *tizennyóc pár arató vót*, *tizennyóc kasza* meg ugyanannyi marékverő is, de parasztgazdaságokban ez a szám az aratnivaló területtől függően alakult. Így például Tóth Isaszegi János parasztgazda 1926-ban az aratásra váró 56 *lánc* őszi gabonához 12 párból álló bandát szerződttetett. Részletek a szerződésből:

1. Tóth Isaszegi János tulajdonos munkaadó kiadja a topolyai határ I. dűlőjében lévő 26 *lánc* őszi búza és 5 *lánc* őszi árpa, a





- Lelbach-féle földön lévő 21 lánc és a Vicsek-földön lévő 4 lánc őszi búza learatását, valamint a Tóth-szálláson kb. 26 lánc kukoricaföld és 1600 négyszögöl komlóskert munkáját
2. 12 pár részaratónak, mely szám nem redukálható, az embereknek erőseknek és a marokverőknek felnőtteknek kell lenniök. Munkások kötelezik magukat az alábbi munkák pontos teljesítésére:
 3. ...
 4. A gabonát felszólítás után azonnal saját eszközeikkel alacsony kistarlóra learatni, 18 kévés kereszttekbe rakni, széles sor és egyenes kimért vonalba, hogy a tarló felkeresztkezés után lógereblyével fölkaparható és azonnal ugarolható legyen.
 5. A tarlót kézi gereblyével vagy az aratók által a géphez adott emberekkel kell felkaparni, a munkaadó választása szerint a kaparékot összeszedni kis kévékbe bekötni, külön keresztezni és kazlakba rakni, a szélvihar által szétszórt vagy megázott kévéket megszáritani és összerakni.
 6. A learatott gabonát munkaadó fogatán kazalba berakni, vagy alkalmas idő esetén egyenest a cséplőgépbe hordani, a munkaadó az aratókat tetszés szerint oszthatja be.

Mindezt mennyiért?

A szerződés 8. pontja szerint:

Az aratók a learatott gabonából a cséplőrész kiadása utáni 12. részt mázsálással kapják munkadíj címén, cséplés után, melyet a malomba vagy 4 helyre szállítani tartozik.³

Nemigen volt ez másképp egy emberöltővel korábban sem. Tanúsítja ezt egy XIX. század végi szerződés is, amelyet Fekete János gazda kötött 1898-ban:

1. Fekete János bácstopolyai lakos azonnal átadja a topolyai határban levő mintegy 36 lánc búza és 22 lánc zab vetését láncát 2000 négyszögölével számítva alulírt öt vállalkozónak learatás, elcséplés és behordás végett, mely aratási, cséplési és behordási munkáért kapják a cséplőrész kivétele után az elcséplelt gabonából a 12-ik métermázsát, vagy ha ezzel megelégedve nem lennének, minden általuk learatott gabona láncá után 5 frt, azaz öt forintot.

3 Szervezett Munkás, 1926. május 23. 3.



5. Munkát vállaló alulírt öt részarató a fenti pontokban jelzett kikötményeket az említett feltételek mellett elvállalja, s kötelezi magát mindegyike az általa felfogadott és sajátjából fizetett jó erős marokverővel a munkaadó által történendő szóbeli felhívás után legkésőbb 48 óra alatt a munkaadó által kijelölendő időben és helyen az aratást megkezdeni és azt a gazdaságban lévő rend és szokás szerint egyfolytában bevégezni.⁴

Maga a munka kötélfonással kezdődött. Még nem is pirkadt, amikor az aratók kis csapata már a búzatáblában állva fonta az aznapi aratáshoz szükséges kötelet, *huszonöt körösztnyit* páronként. Eleinte kissé álmosan, kábultan tépték a búzát, veregették a lábukhoz a tövét, vették két részre és illesztették össze a kalász alatt keresztbe, hogy aztán az egyik rész kalászeit gyors és ügyes mozdulattal a másik rész szárába, szalmájába, majd megfordítva: a másik rész kalászeit is az előző rész szalmájába, szárába fonva a kész kötelet felében összesodorva maguk elé dobják a halomba.

Reggelre, mire a nap melege fölszárította a hajnali harmatot, ezzel a feladattal már el is készültek, következhetett a reggelizés, vagyis a *frustukolás/früstükölés*, majd a napi dologhoz való *fölalás* (föllálás). Bandában három pár kasza ment egy *partiba*. A három pár felállása a következő volt: *egy kaszás, egy marokverő, mögin egy kaszás és egy marokverő, akkó egy kötő*. A kötőnek a marokverője teregette a kötelet, és kezdődhetett a napestig tartó aratás.



Nagybőgő

4 Vajdasági Levéltár, Bács-Bodrog vármegye 3160 D

Délben megálltak, megebédeltek. Ebéd után, pihenő gyanánt, a kaszások – az a tizenkettő, aki délután kaszál – kalapált, a többi pedig, a délután soros hat kötő (mert a tizennyolcból hat – minden harmadik – kötött) meg a tizennyolc marékverő *halhézott*, vagyis a leendő kereszték helyére két sorba, az elképzelt keresztektől jobbra is, balra is egy-egy sorba, *halhéba* hordta össze a kévéket.

Egy óra tájt folytatódott a munka estig. Estefelé, mikor már a nap lemenőben volt, befejezték a kaszálást, a kévéket *halhéba* hordták, a kaszások *körösztoztek*, a marokszedők pedig a nap folyamán learatott területet *nagybögővel főbögőzték*, azaz az elhullott kalászokat nagy-gereblyével összehúzták, összegereblyézték, hogy lehetőleg egy szál kalász se vesszen kárba.

A *bögő* (nagy gereblye) fából készült alkalmatosság volt. Kb. két méter széles, 20-25 arasznyi hosszú, de ritkábban álló foggal ellátott hosszú nyelű szerszám. Ezt kellett a *bögőzőnek* maga után húznia mindaddig, amíg meg nem telt kalásszal. Amikor megtelt, a *bögőt* fel kellett emelni, és ami ott maradt kalászhurka, az volt a *kaparék*. A következő fordulónál ugyanitt kellett megállni, és mire befejezte a *bögőzést*, a *tallót* (tarlót) *kaparékhurkák* csíkozták. A *kaparékot* a kaszások *vüllává* (villával) összegyömösölték, és bekötte külön keresztbe tették.

Akármilyen gondos is volt a *bögőzés*, azért hullott el kalász. Ezt aratás után bárkinek jogában állt összegyűjteni, összeszededetni. Valamikor a föld nélküli szegényasszonyok, no meg persze a gyerekek mentek szedetgetni, és boldogok is voltak, ha a *szédégetés* (mondták még *tallózásnak* is) során összegyűjtöttek egy félmaréknyi kalászt a kopár udvarban kaparászó aprójszág számára.

Kisbirtokokon, ahol csak egy vagy két pár arató dolgozott, a marokverő feladata volt a *kötélterigetés* is. (Ha két pár aratott, akkor csak az első kaszás marokverője teregetett, ugyanis a második kaszás marokverője is abba helyezte az általa szedett markot.) Ilyenkor a marokverő tennivalója: *kötélterigetés*, *marokszedés*, *kötélterigetés*, *marokszedés*. Ez úgy történt, hogy a marokszedő két csomó kötelet a derekára kötött (egy csomóban 36, vagyis két keresztre való kötel volt), majd mielőtt szedni kezdte volna a markot, egy-egy maroknak megfelelő (egy-két lépésnyi) távolságra a derekán levő csomóból egy kötelet kihúzott és maga mellett a már learatott tarlóra terített, aztán a kukával összeszedett markot beletette, de ezt olyan gyorsan és ügyesen kellett csinálnia, hogy a nyomában levő második kaszást a haladásban ne akadályozza, hátráltassa.

Az aratás befejezése ünnepnek számított. A magának arató család persze nem rendezett látványos ünnepséget, de a módosabb gazdáknál, pláne uraságoknál szokás volt aratási ünnepséget tartani.

Az aratás vége felé néhány ügyesebb kezű marokszedő (asszony vagy lány), aki tudott *koszorút* (vagy *koronát*) fonni, félrehúzódott, és megfonta a koronát. Ezt előre kiválogatott búzakaralászból fonták, és olykor búzavirággal és pipacssal díszítették. Aztán amikor bevégezték az aratást, valamennyien szépen megmosakodtak, rendbe szedték magukat, fölvettké az erre az alkalomra kivitt tiszta ruhát, felsorakoztak, és nótaszóval megindultak befelé. Vitték a koszorút vagy a koronát a gazdának. Általában a *bandagazda* marokverője ment elől és vitte a koszorút, őt követték párosával a többiek: marokszedők, kaszások. Volt rá példa, hogy a koszorú átadásakor a bandagazda rigmussal is köszöntötte a gazdát:

*Kinn jártam a tallón,
Buzakalászt széttem,
A buzakalászból
Koronát kötöttem.
Fűztem a jó isten dicsőségére,
És e háznak a tisztületére.*

A gazda pedig viszonzásképpen terített asztalhoz ültette aratóit és a napszaktól függően ebéddel vagy vacsorával vendégelte meg őket. A marha-, (régében) birkapaprikás mellé bor is került az asztalra, sőt valamikor divat volt az ún. *végzőrétes* készítése is. Evés után következett a tánc, a vigasság, hogy ebben az évben is egészséggel elvégezték a nagy munkát, az aratást.

Hordás

Rudaló kötél



HORDÁS, ASZTAGRAKÁS

Aratás után pár napra, ha az idő szép száraznak ígérkezett, megkezdtek a *hordást*, azaz a keresztben álló gabonát a cséplés helyére szállították és *asztagba* rakták.

A hordást az első világháború után már csak lovas kocsival végezték, azt megelőzően azonban ökrös szekerekkel is hordták a gabonát. A kocsit/szekeret azonban elő kellett készíteni. *Körösztfává* (körösztfával) és *vendégó dallá* (vendégoldallal) látták el, és tették alkalmassá a hordásra. A vendégoldal két darab 6-8 méter hosszú erős gerenda, melyeket olyan méterforma hosszan lelógatva a kocsi két



Cséplőmunkások egy kerek fenekű és egy téglalap alapú asztag előtt

oldalán kötéllel a kocsi oldalaihoz erősítettek. A két darab, mintegy 2-2,5 méter hosszú keresztfát egyelőre csak a kocsi derekába tették, és indulhattak rakodni. A rakodást legalább ketten végezték. Az egyik a *kívehányó*, vagyis az *adogató* a földről adogatta, egyenként, kétágú *kívehányó vellára* szúrva dobálta a kévéket a kocsira; a másik a *hajtó*, vagyis a kocsis – aki egy személyben a *rakodó* is volt – a kocsin állva, a felé repülő kévéket kézzel elkapdosva rakta, illesztette a helyükre. Volt, amikor egy harmadik személyre is szükség volt, hogy vigyázzon a lovakra, mert ha a lovak nyugtalanok voltak, vagy nem voltak elég *kezesek*, hogy a kocsis vezényszavára indítsanak, illetve megálljanak, akkor akár bajt is okozhattak.

Rakodáskor a kocsi a keresztisor mellé állt, és a fentebb leírt módon elkezdődött a munka. Előbb a kocsi *dérékát bélétek*, *vögyéték*, azaz rakták tele olyképpen, hogy a kévék tömören fedjék egymást, azaz az alul fekvő kévét a rákerülő kéve kalászaival a kötélig takarja, a rakomány sehol be ne süppedjen, és a kévék a *kocsidérékban* a leeresztett saroglyákon elől is, hátul is, majd a *dérékből* kijövet körös-körül tővel kifelé álljanak. Miután a kocsi derekát kibélelték, azaz telerakták, az oldalakat a derékkötő láncsal összehúzták, és felszerelték a *körösztfákat*. Az első az első *lőcspár* elé, a másodikat a hátsó *lőcspár* mögé, és jó szorosan a *lőcsfejhez* erősítették őket. A keresztfákra azután fölhelyezték a kocsi oldalán lógó *vendégódalakat*, és az így megnövelt rakfelületre akár 10-12 keresztnyi gabonát is felrakhattak. A rakodás végén a rakományt – a biztonság okáért – átlósan két *rudaló kötélle* lekötötték.

Amikor ez is megvolt, a kocsi indulhatott a cséplés színhelyére, ahol az *asztagra*kók már várták a szállítmányt.

Az *asztag* kerek vagy hosszúkás: ellipszis, illetve téglalap alapú hatalmas kevés gabonahalom volt. A kerek fenekű óriási sátorra, az ellipszis, illetve téglalap alapú inkább házra, némelykor óriási koporsóra emlékeztetett. Az *asztag* rakását az *asztagmester* végezte, irányította. Volt egy segédje, aki a kévehányók adogatta kévéket a keze alá juttatta, illetve a mester utasítására maga is rakta. A kévehányók a kévéket kétágú, ún. *kívehányó vellává* (villával) adogatták, dobálták az *asztagra*.

Ezt – amíg teheték – közvetlenül a kocsiról, illetve amikor már a kocsiról nem ment, akkor a földön álló *kívehányók* közbeiktatásával tették. Amikor az *asztag* már olyan magas volt, hogy a kévéket se a kocsiról, se a földön álló kévehányók segítségével nem bírták az *asztagra* juttatni, *állást szerkesztettek*. Az *asztagmester* két *álláskarót*



Kívehányó villa



szúrt a szélső kévék kötele alá és a karók kiálló részére egy *istállóajtót* vagy néhány *fosznit*, állványozáshoz használt pallódeszkát tett, hogy azon egy kévehányó biztonságosan megállhasson, és kényelmesen továbbíthassa a földről, illetve a kocsiról hozzá följuttatott kévét. Ez leginkább úgy történt, hogy a kocsis a villájára szúrt kévét az állás irányába dobta, lendítette, az álláson álló kévehányó pedig a feléje dobott kévét villájával még röptében elkapta és egy újabb lendülettel továbbröpítette az asztagra. Ha egy állás nem volt elég, csináltak még egyet. Ilyenkor az első állásban levő kévehányó a feléje repülő kévét nem az asztagra, hanem a második állás felé továbbította, és az ott álló kévehányó juttatta azt az asztagra.

Az asztagrakásnak is megvolt a maga titka. Úgy kellett meg-
rakni, hogy az egész asztagot egyetlen kéve tartsa, azaz közvetlenül csak egyetlen kéve fekszen a *fejével*, vagyis a kalászos végével is a földön, a többi pedig úgy illeszkedik a kalászos részével erre az egyre, illetve a már ezen fekvőkre, hogy azért fogják is, takarják is egymást – tövükkel pedig kifelé néznek – különben az asztag megülekszik, berogy.

Az igazán szép asztagok fölfelé haladva magasságuk egyharmadáig, feléig, vagyis az *ereszig* folyton szélesedtek, ezután pedig a kévét *fejükkel* (kalászuikkal) kifelé, illetőleg lefelé fordították, hogy a víz leszaladjon, lecsurogjon rajtuk, majd a kerek feneküket süvegszerűen, a hosszúkás alakúakat pedig tetőszerűen szűkíteni kezdték, és a végén, amikor a két oldal összeért, befonták. A befont rész volt a *girinc* (gerinc), melynek két végén *kontyot* csináltak. A munkafolyamatnak ezt a részét *tetőzésnek* (*tetőzzük*) vagy ritkábban *hajázásnak* mondták, az asztagnak így kialakított felső részét pedig *tetőnek* vagy *hajazatnak*.

SZEMNYERÉS

Cséplés

Alig ért véget, vagy véget sem ért a *hordás*, kezdődött a *cséplés*. Az is megesett, hogy nem is raktak asztagot, hanem *körösztbű csípőtek*, azaz egyenesen a gépbe hordták a búzát. Ilyenkor a kévékkel megrakott szekerek a gép mellé álltak és a *konyhás*, vagyis az a cséplőmunkás, aki a kévét közvetlenül a gépre, pontosabban a *dobra* juttatta, nem az *asztagról*, hanem a kocsiról adogatta a kévét a *dobosnak*, azaz annak a cséplőmunkásnak, rendszerint lánynak vagy asszonynak,



aki a *dobon* állva a *konyhástól* kapott kévéket – miután azok kötelét éles késével egy nyisszantással átvágta – az *étető* kezébe adta, aki az így megoldott kévék kalászeit két karja közt szétterítve szép egyenletesen – kalászuikkal lefelé – engedte bele a *dobba*.

A cséplést az 1880-as évektől egészen az 1960-as évekig cséplőgépek végezték. A kezdeti időkben – talán az első világháború végéig – a gépeket egyik helyről a másikkra lovakkal, ökrökkel vontatták, ezért a topolyaiak csak *lőhúzó masinaként* emlegették őket.

A cséplőgépet állandó létszámú *banda* szolgálta ki. Egy 1899-ből való szerződés szerint „22 férfi és 10 nő összesen (32) harminczkettő erős munkaképes szorgalmas egyén”⁵. A XX. század 30-as éveitől már többnyire 20-22 fő: *hatan a szalmán, négyen a kívín, kettő vót az étető, hat kisnapszamos* (ez háromnak számított), *bandagazda, pëlvakazlas, fűtő, zsákoló...*

A munkavállalók eljárója a *bandagazda* volt. A géptulajdonossal ő kötött (leginkább csak szóbeli) szerződést, ő vállalta fel a munkát, toborozta, fogadta föl a munkásokat, irányította a munkát, végezte a *mázsálást*, az elszámolást és osztotta szét a keresetet.

Nyomtatás

A gépek elterjedése előtt, úgy 1900 tájáig azonban a lovakkal való *nyomtatás* volt a szemnyerés általánosan elterjedt módja. Nyomtatás előtt a nyomtatásra kijelölt földet, a *szérűt* letakarították, a gyomtól alaposan megtisztították, puhára lazították, elegyenesítették – ha kellett – simára lenyesték, majd jól meglocsolták és szikkadni hagyták. Amikor megszikkadt, a lovakkal jó keményre letapostatták,

Cséplés az 1930-as
évek derekán

5 Vajdasági Levéltár Bács-
Bodrog vármegye 3160 D
Fasc 53/1899

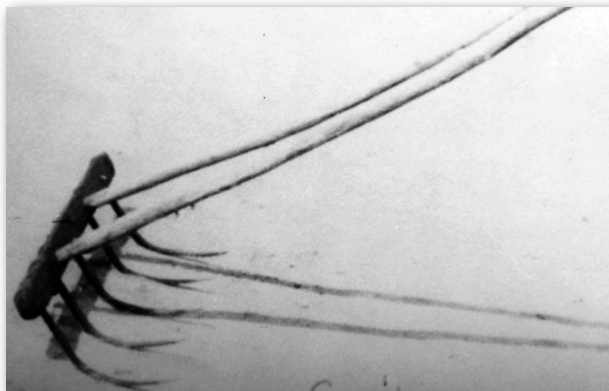


■■■

hogy – nyomtatáskor – por minél kevesebb kerüljön a szem közé. Amikor már jónak találták, 2-3 napig még száradni hagyták, majd kezdték a nyomtatást.

A nyomtatás első szakasza az *ágyazás* volt. *Ágyazni* túl korán nem lehetett, mert a harmattól megereszkedett kalászból nem vagy csak nehezen pergett volna ki a *szēm*. Fölszáradás után három ember meg a *hajtó* egy jó óra alatt *béágyazott* és következhetett a második szakasz a *jártatás*. A lovakat *kötőfékszárral* egymáshoz kötötték és rávezették az ágyásra. Vezették, mert maguktól nemigen mentek rá a csaknem méter magas kalászhalomra. A *hajtó* az *ágyás* közepére állt, és a belső lóhoz kötött kötélén – rövidebbre vagy hosszabbra eresztve azt – irányította a lovakat, körbe-körbe járatta, tapostatta velük az ágyást. A *hajtó* – hogy ne forogjon – a háta mögött, illetve maga előtt vette egyik kezéből a másikba a kötelet. Ha akkora ágyást csináltak, hogy a lovak az ágyás sugarának a szélességében is járhattak körkörösén, akkor a *hajtó* időnként egyet-egyet előre lépve irányította a lovakat.

Amikor már egy kicsit megtört a *béágyazott* gabona, a lovakat *trappoltatták*, hogy *jobban vágjanak*. Ha már eléggé összetört, a lovakat levezették, és jöttek a *véllások*, akik előbb a felvert szalmát lehúzták, majd *favéllává* (favillával) fölrázták, megforgatták az ágyást, hogy az alulra került kalászból is föllazuljanak, és az újrátáratás során azokból is *kipërégjen a szēm*. *Vót, hogy kéccé-háromszó is megforgatták, megjáratták, hogy a kalászból egyetlen szēm se maradjon*. Amikor a gazda jóváhagyta, hogy *mos má jó lesz, nincs benne szēm*, akkor a szalmát a *rázóvéllának*, *rugdalógereblének* is nevezett *tőrekelővel* a szélére kihúzták.



Rugdalógereblýe

■■■

Ott még egyszer megjáratták, utána leszedték, és *pétréncén kazal*-ba hordták. A szérűn maradt *pélvára, törekre, szemre* újra ágyaztak, és kezdődött minden előről.

Rostálás, tárolás

A nap – azaz a *nyomtatás* – végén a felhalmozódott szemről előbb a szalmát villával, aztán a töreket törekelő gereblyével lehúzták, a pelyvával, törekhulladékkal vegyes szemet pedig *garmadába* lapátolták, söpörték, és *szélrosta*val éjfélig is rostálták.

A tiszta szemet leggyakrabban *vermékben* tárolták. A leginkább körte alakú gabonavermeket használat előtt jól kiégették, hogy a bennük tárolt gabona akár évekig is egészségesen megmaradjon.

A géppel való cséplés után a szem már egyre inkább a *pallásra* vagy a *kamrába*, esetleg – ahol volt – a *magtárba, hombárba* került, és amíg teljesen meg nem száradt, szétterítették és falapáttal szinte naponta átforgatták. Amikor megszáradt, rakásba (ezt is mondták *halhénak*) lapátolták. Innen szedték aztán zsákokba és vitték a malomba vagy – ha eladásra is jutott, akkor – a piacra.

ŐRLÉS

A lisztnyerés módja az *örlés*, helye pedig a *malom*. Csakhogy a malom nem volt mindig ilyen tökéletesen működő gépesített nagyüzem, mint manapság. Előbb csak két kőből álló kézialkalmazatosság *kézimalom* volt, amelynek alsó köve mozdulatlanul állt, a felsőt pedig, amelynek a közepén az örlendő szemet is be lehetett juttatni, forgatni kellett, hogy megőrölje a gabonát. Később e mellett az egyszerű és kézzel hajtott örlőalkalmazatosság mellett születtek nagyobb teljesítményre

Szélrosta

Kézimalom





képes megoldások is, mint például a víz erejét felhasználó *vízimalom*, a szél erejét hasznosító *szélmalom* vagy a ló erejét kamatoztató *szárazmalom*. Valamennyin túltett azonban a gőz energiáját hasznosító *gőzmalom*.

Az őrlés technológiája azonban – függetlenül az energiaforrástól – az őrlőhenger XIX. századi feltalálásáig mit sem változott. Addig minden gabonamalom kizárólag kövön őrlött, és az őrlemény finomsága az egymáson fekvő malomkövek közötti távolságtól függött. Ha változtatható volt a kövek közötti távolság, szabályozható volt a szemcsék nagysága. A kövön őrlés legrégebb változata a *simaőrlés*. Legegyszerűbb fajtája pedig az ún. *parasztőrlés*, amelynél a magot egyszer öntötték fel, és a kövek alól különböző szemcsenagyságú liszt- és korparészeket tartalmazó osztályozatlan őrlemény került ki. A mechanizált malmi szítálás bevezetése után alakultak ki a *simaőrlés* különféle összetett változatai. Ezek lényege, hogy a zúzás, darabolás több szakaszon, többszöri felöntéssel történt, s a felöntések között az őrleményt szítálással osztályozták. Így nyerték a kalácsnak, rétesnek való legtisztább, legfehérebb, korpamentes *tiszta* vagy *nullás lisztet*, a kenyérnek, gyúrt tésztának, rántásnak való *kinyérlisztet* és végül a takarmányul szolgáló *korpát*.

Mindezekkel a topolyaiak már 1810-ben megismerkedhettek. Legalább is erről ad hírt az ismeretlen topolyai krónikás:



Az utolsó topolyai szélmalom, itt még az eredeti helyén, vagyis a Szélmalom-dombon



Ez után fejéreb leszen a kaláts is,
Mert van már Topolyán egy szítás malom is.
Templer Antal asztat nem rég építette,
Az Isten aldgya meg aszt jól tselekedte.
Mert már most a kinek van tiszta buzája
Fejéreb gombóztot ehetik a szája.

KENYÉRSÜTÉS

Csaknem egy év és sok ember fáradságos munkája kellett ahhoz, hogy az ősszel elvetett picinyke búzaszemből a következő nyár végére liszt legyen. És ha már volt liszt, sor kerülhetett a kenyérsütésre! Mert kenyeret a topolyaiak a II. világháború tájáig maguk sütöttek otthon, kemencében vagy *lerniben*. Azt követően – úgy az 50-es évek végéig – már inkább csak készítették, de sütni a pékhez vitték. Azóta meg már nem is készítik, nem is sütik, hanem a pékek készítette, sültötte kenyereket veszik és fogyasztják.

A kenyérsütés első lépése a *kovászolás* volt. Előző nap délután a háziasszony bekészítette a lisztet és beleszítálta a *nagyvajlingba* vagy – ahol volt – a *dagasztóteknőbe*. Az átszítált lisztet az edény nagyobbik felébe húzta, az üresen maradt kisebbik helyen pedig néhány marék lisztből fészket csinált és ebbe este, lefekvés előtt belekeverte a langyos vízben feloldott *élesztőt* vagy régebben *párt*, azaz *megkovászolt*. A *kovászt* liszttel meghintette, *sütőruhával* letakarta, és hajnalig érni, pihenni hagyta. Hajnalban, még alig pitymallott, a megért kovászt

Sütőlapát, piszkavas,
szénvonó

Szakajtó



■■■

langyos sós víz szükség szerinti hozzáadásával a többi liszttel összekeverte, *bédagasztotta*. *Dagasztás* után a tésztát pihentette, majd kiszakította. A kiszakított tésztákat gömbölyűvé formázta, és a már odakészített *szakajtóruhával* bélelt *szakajtókba* tette. A ruha négy csücskét a tésztára visszahajtv a tésztát betakarta és sütésig *kelni* hagyta. Amíg a tészta kelt, befűtötte a *kemencét*. Mikor már azzal is elkészült, a *szénvonyóvá* kikotorta a *pérnyét*, tisztára söpörte a *kemence ajját*, meglisztezte a *sütőlapátot* és a *szakajtóból* ráfordította a kenyeret.

Ha kellett, egy picit igazított rajta, majd késsel kicsit behasított az oldalán, betolta a kemencébe és a lapát gyors kirántásával a kiszemelt helyre csúszttatta a *kinyeret*. A nagyobbakat beljebb, a kisebb *cipót* meg a *kemence szájához* közelebb, mert annak kevesebb időre volt szüksége, hogy kiszüljön.

Kenyérsütéskor gyakran *lepínsütésre* (lepénysütésre) is sor került. Valamennyi tésztát a sütőlapáton ujjnyi vastagságúra elnyújtott, és mielőtt berakta volna a kenyereket, a *lepínt* tette, csúszttatta be a kemence aljára. Mikor megsült, kivette, darabokra tördelte és vagy mindkét oldalát, vagy szétfeszítve a még forró belét megszírozva, sózva, paprikázva úgy melegen reggelire feltálalta.

Kapásnövények

KUKORICA

A kapásnövények közül szántóföldi művelésre igazándiból csak a *kukorica* került. Kukoricát – a gabonafélékhez hasonlóan – már idetelepülésük óta rendszeresen termeltek a topolyaiak. A mag – vetnivalónak valamikor a fosztáskor kiválogatott legszebb csöveket tették félre – általában tarló utáni vetésforgóba került, még hozzá a vetőgép

Kenyér

Lakodalmas kalács,
bukta



■■■

megjelenése előtti időkben a legáltalánosabban úgy, hogy *sarkalták*, vagyis szántáskor a frissen hasított barázda puha földjébe sarokkal mélyedést vágtak és abba dobták a magot, *két-három szem kukoricát egy fészékbe*. Ilyenkor ketten dolgoztak együtt. Az egyikük szántott, a másikuk pedig a szántó után haladva *a borozda oldalába sarkáta* a kukoricát, amit a következő ekefogás betakart. Hogy a sortávolságot is tartsák, magot csak minden harmadik barázdába vetettek.

A kukoricát rendes körülmények között kétszer *kapáták*. Először nem sokkal a kikelés után, amikor *négy levélbe vót*. Másfél-két héttel később, ha az időjárás is kedvezett, *másodjára* is megkapálták. A másodjára való *kapálás* inkább csak átjárása volt a kukoricának, a bokrok körüli föld föllazítása. Ekkor *ritkítették* is a kukoricát, vagyis a lépésnyi távolságokra levő bokrokban csak a legerősebb egy vagy két szálát hagyták meg. A másodjára való kapálást egy harmadik is követte: a *tőtőgetés*. Ennek során a kukorica tövére földet húztak, mert úgy tartották, hitték, hogy *amëkkora a tötés, akkora lesz a csű*.

A *kapálóeke* elterjedése óta a kézi kapálás inkább csak a bokrok körüli föld föllazítására és a bokrok ritkítására szolgált. Ez utóbbi célt szolgálta valamikor a *fattyazás* is. Fattyazáskor a meddő vagy *üszögös* csöveket hozó szálakat és az esetleges oldalhajtásokat vágták ki, és mint *zöldtakarmányt* (zöldtakarmányt) a fejőstehenekkel föletették. Fattyazás után *törésig* a kukoricával nem volt semmi tennivaló, zavartalanul folyhatott az aratás, a cséplés.

Alig ért azonban véget a cséplés, szeptember derekán, végén kezdődött és igencsak október derekáig, végéig tartott a *törés*, azaz a kukoricacsöveknek a kukoricaszárról való letörése és betakarítása. A kukoricatörést kisparaszti gazdaságokban – akár csak az

Szárvágó

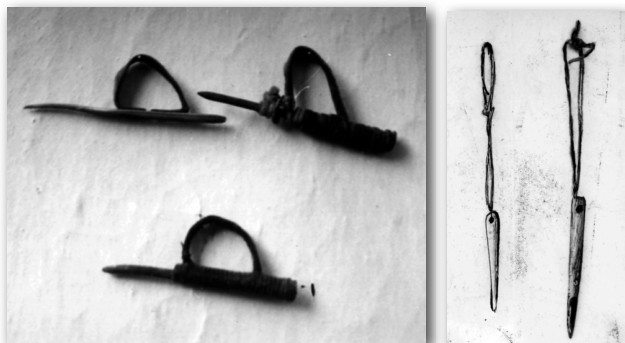
Szárkúpok a határban



■■■

aratást – maga a család elvégezte, de nagyobb gazdaságok, uradalmak idejekorán igyekeztek törőket szerződtetni. Ez olvasható ki a cséplésnél már idézett munkaszerződésből is, melyet a topolyai uradalom főtisztje kötött Ernyes Pállal és társaival 1899. május 7-én. A szerződés 11. pontja szerint: „Az uradalom által majorságilag művelt kukoriczatermést tartoznak a cséplők az aratókkal együttesen letörni, és pedig száron fosztva, a szárat levágni, kévébe kötni és kúpokba rakni; továbbá az uradalom ígás erejével azt a góréba is szállítani. Ezen munkáért fizet az uradalom minden láncz letört kukoriczáért 5 frt azaz öt forintot készpénzben”

Topolyán a törésnek két változatával lehetett találkozni. Az egyik esetben a csövet *hajastul*, a másikban a csövet *szárán fosztva* törték le. Ez utóbbi esetben egy csontból vagy fából faragott bontóval:



A középső ujra húzható, illetve az alsó karra akasztható *cövek* (bontó, fosztó)

Góré, alatta ólak

■■■

fosztóvá, cövekkē széthasították a kukoricacsövet borító leveleket, a *háncsot*, és hirtelen csavarással letörték a tiszta, haj nélküli *csívet*. A csöveket régente egy vállra akasztott zsákba szedték, majd amikor a zsák megtelt, rakásba, *garma*dába öntötték. Innen kocsira hányták, dobálták, majd otthon *szalmahordó* kosarakban *góréba* hordták. Ez utóbbi művelet volt a *górészás*.

Amikor hajasan törték a kukoricát, a *fosztás* otthon, a gazda házánál történt. Az udvar közepén vagy valamely alkalmas részén nagy halomba hányták a kocsik hazahozta kukoricát, és este a segíteni siető szomszédok, rokonok, jó ismerősök közreműködésével *móvában* hántották le, tisztították meg hajától a csöveket, végezték a fosztást. Munka közben meséltek, tréfálkoztak, énekeltek, úgyhogy a fosztás az enyhe kora őszi esték legkedveltebb munkájának, szórakozásának számított.

A kukoricának nemcsak a termését, a *szárá*t is felhasználták. A száron levő levelet a jószágok ették le (elsősorban a marha, de a ló elé is odadobták), a csupaszon maradt *szárizí*kkal pedig fűtötték a jó öreg *banyakeméncé*ket. Ezért aztán a szárat betakarították.

*Szárvágó*val levágták, *kívíkbe kötték* (kötötték) és *kúpokba álligatták*. Amikor már más sürgősebb teendő nem akadt, kocsin hazahordták, és a hátsó udvar valamelyik részén *szárkúpok*ba rakták.

KRUMPLI

A kukoricán kívül más *kapásnövény* a II. világháború befejeztéig nem igen került szántóföldi művelésbe. Kiskertekben, falu szélén a



Szárkúpok az udvarban



föld nélküli szegények bérelte egy-két kvadrátos *krumplifőde*ken a *krumpli* (burgonya) viszont igen. Ültetése kapa után történt, és két személy kellett hozzá. Az egyik (igen gyakran az asszony), aki a kapával kivágta a fészket, a másik (leginkább a gyerek), aki a fészekbe dobta az előre elkészített fél vagy negyed burgonyát.

Ipari növények

KENDER

Az aratás és a cséplés nagy munkája mellett nyárra, augusztusra esett a kenderrel való tennivalók nehezebbik része is. Mert *kendért*, ezt az értékes és fontos rostonövényt háziipari célból az első világháború végéig szinte minden topolyai háztartásban vetettek. Tavasszal, április végén, május elején – amikor már nem kellett félni a talaj menti fagyoktól – vetették. *Sűrűre, mint a buzát*. Aztán július végén, augusztusban, amikor már megérett, az addig zöld kenderszár viasz-sárgává színeződött, és a *virágzó kenderfej poróni kezdett, nyütték*, azaz tövestül tépték, csupálták ki a földből. Ez igen megerőltető munka volt, mert a föld *nyüvésig* annyira csonttá keményedett, hogy a szálak inkább beletörték, mintsem hogy a földből könnyen kiszakadtak volna. Hogy ezen enyhítsenek, már a talaj-előkészítés során a bőségesen trágyázott földet még *pérnyévé is jó vastagon megszórták, mer a pérnye a még annyiszor esőverte és napszikkasztotta földet is puhán tartotta*.

Áztatás

A felnyütt kendert vékony, két marokkal átfogható *kívíkbe* kötötték – a kévéket két-három helyen is átkötötték, nehogy a szálak szétkuszálódjanak –, *kúpokba* állították, majd amikor volt hely a *kenderáztatóban*, kocsira rakták és vitték *áztatni*.

A kender *lóra rakva* került a vízbe, vagyis két-három egymás mellé kötött kévére – ez volt a ló – keresztbe rakták, fektették a többbit, hogy az *áztató* fenekén levő iszapba csak az két-három kéve kerüljön, a többbit meg csak a víz érje, *áztassa*. A rakodást a part mellett kezdték, és amikor a rakomány már olyan magas volt, mint amilyen mély volt a víz, akkor a part közeléből beljebb tolták-húzták és – köréje nagyobb karókat verve – rögzítették, nehogy a víz mozgása megingassa, szétcsúsztassa a kévéket. Rögzítés után a kenderáztató fenekéről alkalmas



szerszámmal: ásóval, lapáttal, kapával iszapot, sarat emeltek a tetejére, hogy a vízből tutajként kiemelkedő máglyaszerű rakományt teljesen a víz alá süllyessék.

Ha melegebb volt az idő, hét-nyolc nap alatt megázott a kender. Ezt úgy ellenőrizték, hogy amikor már benne volt nyolc-tíz napja, bementek a vízbe, innen is, onnan is kihúztak egy-egy szálat és meg-nézték, törik-e már, megázott-e már. Amíg nem ázott meg, addig nem tört, addig a rostos szálak nem váltak el a szár fás részétől.

Áztatás után a kévét *kimosták*, a ráakódott iszaptól, sártól megtisztították, és kivitték a partra. A parton levegősen kúpokba állígtatták, hogy a tűző napon minél hamarabb megszáradjanak. Amikor megszáradtak, kocsira rakták és vitték haza. Otthon vagy tető alá helyezték, vagy – ha még sem volt elég száraz – kúpokba állígtatva tovább szárították, mert csak teljesen száraz kendert lehetett *törni*. Ezt *kendértörővel* végezték.

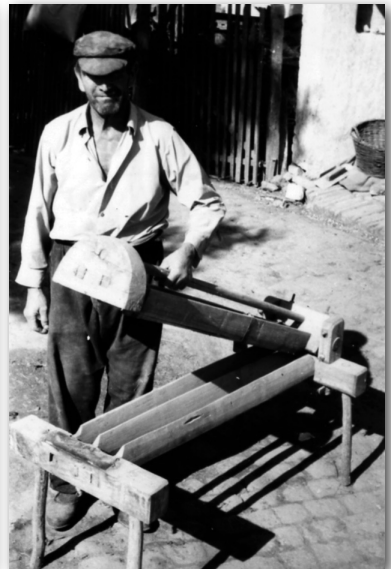
Törés

A *kendértörő* egy keményfából készült, négy lábon álló kétrészes igen egyszerű kézi alkalmatosság, amelynek működési elve azonos az egykarú emelőével. Alsó (álló) részének három (vagy több), a felső



Kendértörő

Kendertiló





(mozgatható) részének két (vagy több, de eggyel mindig kevesebb, mint az alsó résznek) kése/éle van. A mozgatható vágókar lezárásakor a felső kések az alsó kések közé kerülnek. A kések közötti réstávolság kb. 10 cm. A felső résznek egyik vége egy tengely által az alsó részbe van illesztve, rögzítve. Van rajta egy fogantyú is, melynek segítségével működtetni lehet a szerkezetet.

Kendertöréskor a *törő* a mozgatható részt fölemeli, majd az álló részen keresztbe fekteti a törni szánt kenderszálat, kb. félkévényt, és a fölemelt vágókar lezárásával, lecsapásával, illetve ennek sokszori megismétlésével törni, aprítani kezdi a kendert.

Törni a kenderszálak alsó, vastagabb, tő felőli végét kezdték úgy, hogy a törésre előkészített félmaroknyi kenderszál felső, vékonyabb, virág felőli végét a kezükre csavarták, alsó végét pedig a törőre helyezték, és jobb kezükkel a törő felső részét emelgetve erőteljes, apró ütésekkel vágni, törni kezdték a kendert. Közben – hogy a törés minden részen egyenletes és eredményes legyen – a kezükre csavart kendercsomót hol előre, hol hátra húzogatták. Amikor a kenderszálak alsó végét kellőképpen megtörték, a kendercsomót megfordították, és a munkát a felső vég törésével folytatták.

Csapás

Amikor ezzel is elkészültek, *kicsapták* a kendert, azaz a megtört szálat a közepe táján jól megmarkolták, és csaptak néhányat a levegőbe, hogy a darabokra tört, de még a szálak között ragadt fás részek kihulljanak belőlük. Ha ez nem volt elég eredményes, akkor a kenderszálat a kezük fejére csavarták és a törő derekához csapkodva szabadították meg a rostszálat a bennük csimpaszkodó, fennakadó fás darabkáktól, vagyis a *pozderjától*. A pozdorjába került a kender értéktelen töve és a hegye is.

Tilolás

A törő azonban csak nagyjázta, durvábban törte meg a kendert. A finomabb megmunkálást *tilón* végezték.

A *tiló* a *törő*höz hasonlatos szerszám, csak alul két, fölül pedig egy éle van, és az élek közötti réstávolság alig fele a törőének, azaz mintegy 4-5 cm. Működési elve ugyanolyan, mint a törőé. A tilolás során a kenderszálak fás részét tovább törik, aprítják, és ezt addig végzik, amíg a tilolt kendercsomót a lecsukott tilón könnyen át nem



lehet húzni. Ekkorra már nemigen marad a szálak közt fás rész, *pozđerja*, a rostok pedig kiszálasodnak, fölhasadoznak. Csakhogy még ez sem volt az igazi!

Dörzsölés

A tilón megmunkált kendert *dörzsölőbe*, *kendërmorzsolóba* kellett vinni, mert a rostsálak még olyan élesek, kemények voltak, hogy további puhítást igényeltek. A kendermorzsoló egy szárazmalom méretű és működési elvű építmény volt közepén egy hatalmas, 10 méter magas, lovak által forgatható oszloppal. Az oszlop körül egy földbe ásott, méter hosszúságú, egyenlő magasságban egymás mellé helyezett tölgyfaoszlopok sokasága által kiképzett nagy medence volt, melynek peremét a tölgyfaoszlopok mintegy tíz centivel kiemelkedő szélső sora képezte. Ebben a medencében járt, forgott körbe-körbe a simára vágott, élére állított hatalmas kőhenger – súlya volt talán két mázsa is – közepén egy lyukkal. A lyukon keresztül egy fatengellyel a forgatható oszloppal volt összeköttetésben olyképpen, hogy amikor a lovak az oszlopot forgatták, az oszlop forgatta a vele összekapcsolt kőhengert, amely körbejárva törte, dörzsölte az útjába helyezett rostcsomókat. A rostcsomókat, miután átment rajtuk a kőhenger, megforgatták, zilálták, és ezt addig csinálták, míg nem találták jónak a puhítást.

Gerebenezés

A feldolgozás utolsó szakasza a *gerebënyezés*, vagyis a rostsálak széthasogatása és osztályozása. Erre a célra egy igen egyszerű munkaeszközt, a *gerebënt* használták.

A gereben körülbelül egy méter hosszú keményfából fűrészelt deszkalap, amelynek a közepén egy tányérnyi területű deszkako-

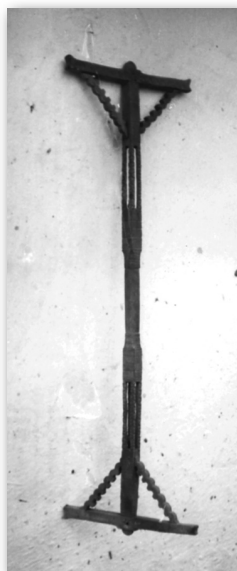


Gereben

■■■

rongból rengeteg, kovács kalapálta hegyes vasszeg meredezik kifelé, két végén pedig markolásra alkalmas félkör alakú lyuk tátong. Gerebenezéskor a gerebent egyik végénél fogva a földre állították, bal kezükkel szilárdan tartották, bal lábukkal erősen leszorították, majd a – morzsoló alatt összekuszálódott, összeállt, összegubancolódott – rostcsomókból egy maréknyit a jobb kezükkel a vasszegeken (szegrózsán) végigcsapkodták, -húzták, hogy a szálak – mint fészű alatt a haj – kibontódjanak, kihúzódjanak, és a szegrózsa fogain könnyedén átsuhanjanak. Ami ennek a műveletnek a végén a *gerebényező* kezében maradt, az volt a kender legértékesebb része, a *szála*. Ennek a legfinomabb, legvékonyabb és leghosszabb rostszálnak a megfonásából készültek a legfinomabb *vásznak*.

A gerebenben visszamaradt gubancot a gereben fogai közül kiszedték, kissé elegyengették és újra kigerebenezték. A műveletet a topolyaiak háromszor is megismételték, és így – tulajdonképpen a másfelé szokásos háromféle helyett – négyféle rotszálat kaptak: a legfinomabb és leghosszabb volt a *szála*, a valamivel rövidebb volt a *kaccs* (ezt a környékeliek nem ismerték), majd következett a közepes finomságú és hosszúságú *szösz* és végül a legjobban összekuszált, legdurvább tapintású *kóc*.



Rokka

Motolla

■■■

Fonás

A kender feldolgozásának utolsó fázisa a *fonás*: az a művelet, amelynek során készül a *fonál*, amely a további (akár házi-, akár textil-) ipari eljárások zömének (*szövés, kötés, cérna-, zsinag, illetve kötélgyártás, csipke és hálókészítés*) a legfontosabb kiindulóanyaga.

Szálából *fonták* a legfinomabb vászonneműek *szövéséhez*, illetve a legnagyobb igénybevételnek kitett kötélféleségek, mint pl. az *ist-ráng, a kötőfék, a rudalókötel* készítéséhez; *kaccsból* a szalmazsákok, abroszok, kötések és ehhez hasonlóak, *szöszből* a jobb zsákok, ponyvák, takarók, *kócból* pedig a durvább zsákok, lópokrócok meg a többi kötélféle, mint pl. a *bornyúkötel* és a madzagok előállításához szükséges *fonalat*.

A fonalkészítés eljárása a *fonás* volt. A fonás a feldolgozásnak egy látszólag könnyebb és ráérősebb szakasza volt, kimondottan az asszonyok és a lányok munkája. Eközben már lehetett beszélgetni, dalolászni, mesélni.

A fonás eszköze a kézzel pörgetett *orsó* vagy a lábbal hajtott *rokka* volt, menete pedig a következő: a fonásra szánt rostcsomót, a *gúgyellát* laza göngyöleggé formálva a rokka *rúdjára* kötötték, aztán a gúgyellából bal kézzel szálát húztak ki, amelyet hüvelyk-, mutató- és középső ujjukkal egyenletesen pörgetve, sodorgatva fonallá *fontak* és a lábbal hajtott rokka orsójára *csévélték*. Ha nem volt rokka, akkor a bal hónalj alatt tartott rostcsomóból a jobb kézzel sodorgatott, eregetett fonalat a bal kezükkel egyenletesen pörgetett *kézi orsó* szárára tekerték.

Fonás közben gyakran kellett *nyálazni* az ujjakat, hogy biztonságban fogják, eresszék a fonalat, mert kiszáradt, csúszós felületű ujjakkal ezt nem lehetett csinálni.

Az orsóról a kész fonalat motollára tekerték. A *motolla* egy *rőf* (78 cm) hosszúságú rúd, amelynek mindkét vége T alakban végződik. A T alakok azonban nem párhuzamosak, hanem derékszögben néznek egymásra. A motolla egyúttal mérce is volt. Ami egyszer körülérte, vagyis a motolla hosszának négyszerese, négy *rőf* számított egy *szálnak*. Három *szál* pedig egy *igének*, tíz *ige* tett ki egy *pászmát*, tíz *pászma* pedig egy *motringot*, vagyis 1200 *rőf* fonalat, amiből két és fél *rőf* hosszú és egy *rőf* széles vászondarabot lehetett *szőni*.



Számunkra kissé bonyolult ez a számítási mód, de segítségével elődeink mindig pontosan tudták, mennyi fonaluk van, és abból mekkora vászon szőhető.

Szövés

A szövés már jobbára a *takácsok* dolga volt. Ők szőtték nagy hozzáértéssel a különféle *vásznakat*, *törülközőket*, *szakajtóruhákat*. Az asszonyokra csak a vászon *fehérítése* hárult. Fehérítéshez – nyári időben – kiteregették a tíz-tizenöt méter hosszú vásznakat a szép tisztára takarított *gyöpre*, *kannarózsává* (kannarózsával) *még-méglocsóták őket*, és hagyták, hogy a tűző nap elvégezze a dolgát: kiszívja a vászon feketés, szürkés színét, és kifehérítse a vásznat. Télen a hóra terítették, és még locsolni sem kellett. A locsolást a vászonra hullott hó helyettesítette, mert mire az leolvadt róla, a vászon kifehéredett. Szabhatták, varrhatták (megint csak az asszonyok) a *gatyát*, a *pöndölt*, az *inget*, mert az első világháború tájáig minden alsóruhát és fehérneműt, a háztartásban szükséges *törülközőket*, *lepedőket* és *szakajtóruhákat* kendervászonból készítettek. De kenderszálból, leginkább *kócból* készült a *spárga*, a *madzag* és a *kötél* is, sőt a kézi varrásra alkalmas *cérna* is. Ez utóbbit azonban *szálából* sodorták.

ÁLLATTARTÁS

Állatfajták és őrzőik

Az állat, vagyis a jószág a parasztgazdaságban elsősorban igaerő, azontúl élelmiszer és nem utolsósorban jövedelemforrás. Nem kétséges, hogy a legfontosabb jószágnak Topolyán is a szarvasmarha, a ló, a disznó és a juh számított. A legelők XIX. századi feltöréséig a lakosság részéről legszámtottevőbben a juhnyájak legelésztek a pusztákon, még Topolya földesurának, Kray bárónak az uradalmain is, ahogyan arról a névtelen, XIX. század eleji topolyai krónikás „1811-ik esztendőre” írt krónikájában beszámol:

*Huszonkettediken Aprilis holnapnak
Születése napja volt a Bárónénknak
Az napon az ebéd tartatot a pusztán
Trsztványnszki úr a kit el rendelt ily formán
Maga több Urakkal ki ment hat órákor,
Nagyságos Bárónénk nyugodot még akkor.
Minden tselédgyeit öszve parantsolta,
Az út mellé minden barmait hajtatta.
Erről ő Nagysága nem is gondolkozot
Azért tíz orakor nagyon tsudálkozot
Midőn ki érkezvén juhaira talált
Mellettek két dudás pásztorossan dudált
Juhászszai pedig minnyáján fen álva
Őrzötték nyájjaít botra támaszkodva.
Tetzet Nagyságának kitsit meg állani,
Kié ez a sok ju? Tőlök aszt kérdeni.*

[...]

*Osztán a sertések tsordájára talált
Mellette a kondás pattogot talpon ált
Ki is a kalapját azonnal le vette,
Ezek Nagyságodé asztat jelentette.
Osztán a gulyája akadt a szemébe
Könnyeket hulltatot akkor örömébe.
Pásztori lovakon azokat forgatták,
De az Urok Szentyt most nem káromlották,
Hanem aszszonyoknak eleibe nyargaltak
Fordítot subákban néki parádáztak.*



*Az után a ménes vala az uttyában
Olá bojtárostúl zsiros ing gatyában.
Nyargalt körülötte nem árra kiabált
A Bároné előtt ez is osztán meg ált
A menes az övé néki be mutatta,
Es gráziájában magát ajánlotta.*

Az idézett két részletből azt is megtudjuk, hogy a szabadon legelő sző állatokat kik őrizték, a *kicsapott jószág*nak kik voltak a *pásztorai*. A *gulyákban* legelő szarvasmarhák a *gulyások* gondjaira voltak bízva; a *ménest*, vagyis a lovak szabadon nyargalászó csoportját *csikósok* felügyelték; a *juhokat* a *juhászok* terelgették; a *disznókra* pedig a *kondások* vigyáztak. A gulyások és a csikósok lovon jártak, a juhászok és a kondások meg csak úgy gyalogosan. A pásztorok feje, irányítója a *számadó* volt. Ő felelt a rábízott jószág valamennyi darabjáért. Munkájában a nyájőrző kutyákon kívül a *bojtárok*, régebben inkább *bujtárok* segítettek, akik valamennyien ellenkezés, ellenszegülés nélkül tartoztak neki engedelmeskedni. Még az *öregbujtár* is, aki pedig a számadó helyettese, jobb keze volt.

JUHÁSZAT

A legelők feltöréséig, vagyis az 1872-es *tagosításig* a juhtartás jelentős volt a parasztgazdaságokban is. Amolyan *félszilaj* tartásról lehetett szó, amelynek során – ha az időjárás lehetővé tette – legeltettek. Erről árulkodnak a már említett XIX. század eleji topolyai verses krónika alábbi sorai is:

*De az juhos gazdák most könnyen füttyültek,
Mert az juhok mindég kívül legelhettek.*

Van azonban a verses krónikának egy ennél – néprajzi és gazdaságtörténeti szempontból is – fontosabb megjegyzése:

„Azok a Sváb juhászok a kik Fejér és Veszprim Varmegyékből elősködni ide Bats Varmegyében hurtzolkodtak, az ide való Magyar és Rátz juhászokat gyűlölik, vélek nem is társalkodnak, mivel ők magokat Czéhbelieknek, amazokat pedig fuseroknak tartják. De méltán is, már a Czéhbeliek az Akolyban, a fuserok pedig a mezőn őrzik juhaikat, A Czehbelieké mindenkor



rihesebbek mint a fuseroké, a Czehbeliek Misét is Szolgáltának Sz Mihály napján. De a fuserok arról nem is gondolkodnak Demeterkor. Ebből áll az egész Czéh privilegiumok. Emlékezetre méltó hogy még a Sváb juhásznék is a Magyar és Rázt juhásznékát tsúfosan juszukernéknak hijják!!!”

Ezek a sorok 1811-ben íródtak! És ami a lényeg: egyértelműen kiderül belőlük, hogy a XIX. század eleji Topolyán már voltak főoglalkozású juhászok, akik nemcsak nyelvük, nemzetiségük és vallásuk szerint különböztek, hanem tartási szokásaik, illetve juhaik fajtája szerint is. Azt írja a krónika: „a Czehbeliek az Akolyban, a fuserok pedig a mezőn őrzik a juhaikat.” Világos ebből, hogy a Fejér

1815 Azok a Sváb juhászok a kiki Fejér és Veszprém
Veszprém egyébül elöthömi ide Bar Vármegyé-
ben hurothortak, aride való Magyar és
Rázt juhászokas gyűlölik, vélek nem is tar-
salkodnak, mivel ők magak az Czehbeliek
szek. Amazokhoz pedig fuserokhoz tartoznak.
De mellyen is, már a Czehbeliek az Akoly-
ban, a fuserok pedig a mezőn őrzik juha-
ikat, a Czehbeliek mindenkor sihevebbek,
mint a fuseroké, a Czehbeliek elhívés iszol
gábrának Sz Mihály napján. De a fuserok
arról nem is gondolkodnak Demeterkor
Ebből áll az egész Czéh privilegiumok, emlé-
kezerre méltó hogy még a Sváb juhásznék is
a Magyar és Rázt juhásznékát tsúfosan
juszukernéknak hijják!!!

■ ■ ■

és Veszprém megyéből ideköltözött sváb „céhbeliék” a nyugatról importált és a hazai fajtáknál valamivel érzékenyebb és kevésbé ellenálló merinóféléket tartották a Topolyán már meggyökeresedett magyar és rác juhászok őshonosabb parlagi fajtáival szemben. Ez utóbbiak rideg, szabad ég alatt való tartását amazok már nem is bírták elviselni, ezért különösen átteleltetésre, de a hideg böjti szelek és áztató őszi esők ellen is zárt, tetővel fedett aklot, hodályt kellett számukra eszkábálni.

Kiderül továbbá az is, hogy a svábok tartotta kényesebb merinófélék hamarabb betegedtek meg, mint a szívósabb, az időjárás viszonyosságainak jobban kitett őshonos parlagi fajták, sőt rühösödtek is, ami viszont a rackaféléknél nem volt ismeretes betegség, mert azokat a rüh egyáltalán nem is bántotta.

Ám nemcsak a merinójuhászattal terjedő újfajta betegségekről kapunk hírt, hanem az új, az eddigiektől eltérő szokásokról is, nevezetesen, hogy a nyugati szokásokat magukkal hozó és ápoló céhbeliék Szent Mihály napján misét szolgáltak, amire a Dömötör napját számon tartó fuserok nem is gondolnak.

A felsorolt néprajzi jellegű érdekességek mellett azonban fontosabbak a gazdaságtörténeti tények, nevezetesen hogy a sokkal finomabb gyapjút adó merinó juhok a XIX. század első éveiben már itt voltak, és a XIX. század eleji gyapjúkonjunktúrának köszönve a század derekára, végére fokozatosan ki is szorították az ősbibb, de durvább szőrű rackaféléket. Elterjedésükben valószínűleg nagy szerepe lehetett

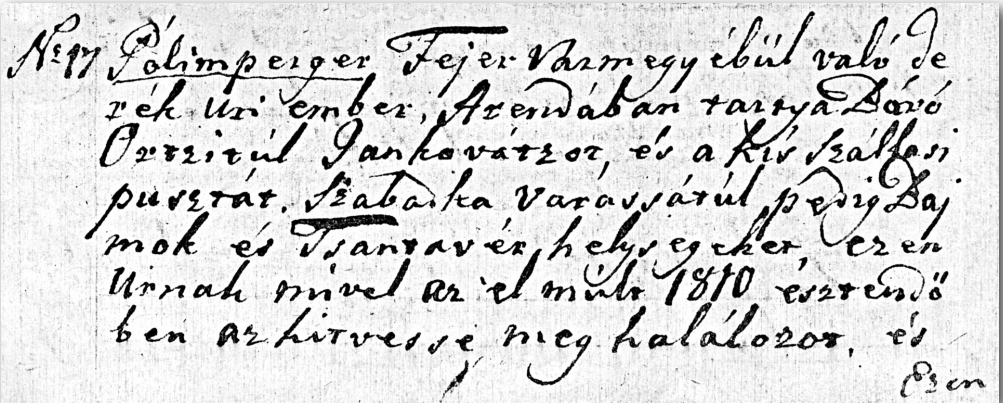


Legelésző juhnyáj

■ ■ ■

annak a dúsgazdag sváb bérlőnek, akiről a krónikás így emlékezik meg: „Polimperger Fejér Varmegyéből való derék uri ember. Arendában tartya Báró Ortzitúl Jankovátzot, és a Kis Szállasi pusztát, Szabadka varasátúl pedig Bajmok és Tsantavér helysegeket.”

A XIX. század utolsó harmadában végrehajtott tagosítás után azonban a különféle járások, legelők – és velük együtt a legeltetés föltételei is – beszűkültek, megszűntek, így a tagosítás utáni időkben ez a tartásmód egyre körülményesebbé vált, beszűkül, megszűnt. Az első világháború tájáig ugyan még tartotta magát áprilistól aratásig és kora ősszel a bérelt gyeplegelőkön, aratás és behordás után pedig a tarlón való legeltetés, de a két világháború között már csak az urasági és a lakossági jószágállomány (elsősorban marhák, disznók) tavasztól őszig való napi kihajtása emlékeztetett valamicskét a régi állattartás formáira. Ám akik még ekkor is megpróbálkoztak a legeltetéssel, azok már arra kényszerültek, hogy vidékre menjenek legelőt bérelni. Elsősorban a bajmoki és a szabadkai határba jártak, de voltak, akik a Bezdán és az Apatin környéki erdőkben legeltettek. A II. világháború után meg már ott sem, mert a negyvenes évek végétől teljes egészében az istállózó tartás az uralkodó. A valamikori állattartás voltát, mikéntjét már csak a mindig mindent számon tartó népi emlékezés őrzi. Ennek megnyilvánulásai közé tartoznak például a még mindig közszájon forgó népi utca-, völgy-, domb- és egyéb földrajzi nevek, mint például a Csordakút, a Kacsauosztató, a Kanászkörösztt ucca, a Kappan-vögy, a Kisjárás stb. E két utóbbit egyébként már az 1865-ben készült katonai térkép is feltünteti.



Nagy Polimperger Fejér Varmegyéből való derék uri ember, Arendában tartya Báró Ortzitúl Jankovátzot, és a Kis Szállasi pusztát. Szabadka varasátúl pedig Bajmok és Tsantavér helysegeket, ezen Urnak mivel az elmúlt 1870 esztendőben az hivessé meghalálozott, és

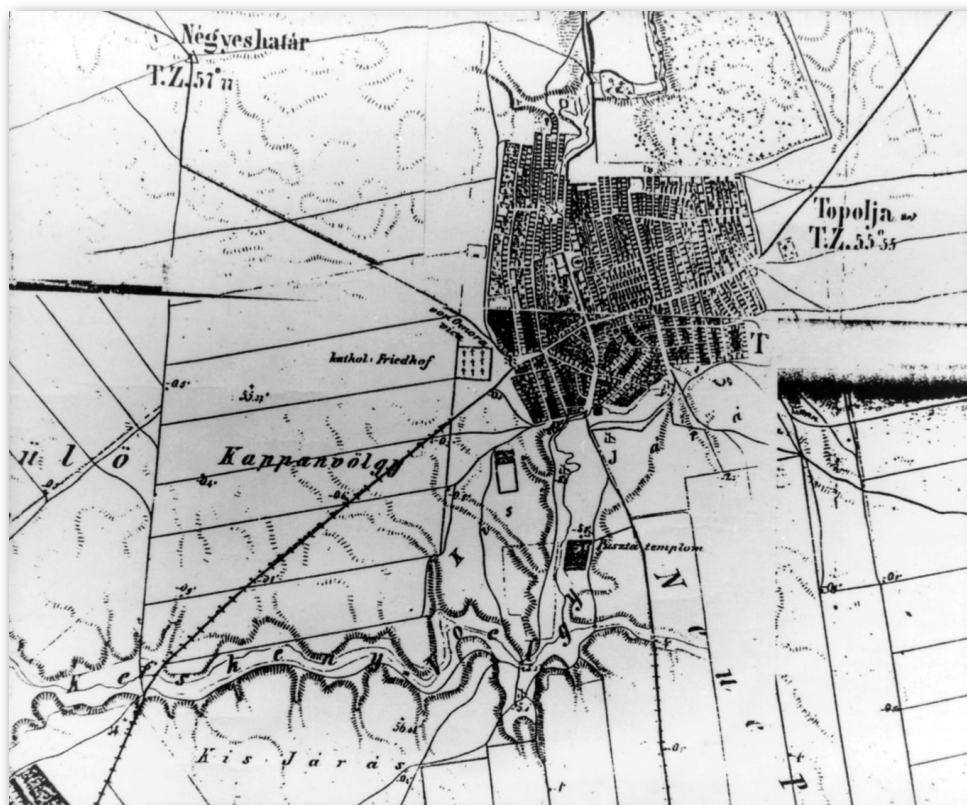
Psen

PÁSZTORÉPÍTMÉNYEK

A szabadban legelésző *birkanyáját* óvni is kellett, elsősorban a szélről. Erre a célra építették nádból a többfelé is elágazó *szárnyékok*, amelyek aztán valamelyik oldala, szárnya mindig védelmet biztosított a jószág számára. Lőrinc János minden tavasszal bérelt *ugart* a szabadkai határban. 200 birkát tartott, és amikor kihajtottak, 150 kéve nádat vittek magukkal és ebből csinálták a szárnyékok.

De nemcsak a jószágot kellett megvédeni az időjárás viszontagságaitól, hanem a nyáját őrző juhászt is. Szükségből, átmenetileg jó volt erre a *suba* is, de jobban szolgálta ezt a célt a nádból épített kúp alakú *gunyhó* (kunyhó), amelyet ott állítottak fel, ahol éppen kellett, illetve ha továbbhajtottak, szétszedték és magukkal vitték. Még praktikusabb volt a deszkából eszkábált, kerekeken guruló ún. *kerekes*

Topolya és határa a II. katonai felmérés (1865–66) alapján



gunyhó, amelyet ha egyszer megépítettek, szét se kellett szedni, össze se kellett rakni, csak oda kellett húzni, ahol éppen szükség volt rá, azaz ahol éppen legeltettek.

SOROMPÓZÁS

Amikor az istállótrágya talajjavításra való használata még nem volt szokásban, illetve még nem terjedt el, a szántás alá kerülő *parlagot*, *ugart* júniustól októberig juhnyájakkal legeltették. Ennek során azonban a nyáját kordában kellett tartani. Ezt a célt szolgálta a *sarompó*. A sorompó olyan szétszedhető és szükség szerint továbbszállítható akolszerűség volt, amelynek rendszeres továbbhelyezésével, azaz a nyáj helyének tervszerű változtatásával a kijelölt terület minden részét egyenletesen legeltették, tapostatták, illetve trágyázták. A legeltetésnek, illetve a trágyázásnak ez a módja volt a *sarompózás*. A *sarompónak* volt egy szűk része, az *isztrunga* (fejőnyílás, *esztrenga*). Ezen a birkák csak egyesével juthattak át, és azt a célt szolgálta, hogy a juhász, vagy ha személy szerint nem ő (bár ez szinte sohasem fordult elő), akkor a *fejő* a birkákat megfejhesse.

A JUHÁSZT SEGÍTŐ ÁLLATOK

Ősidők óta mindenféle pásztor, de különösképpen a juhász leghűségesebb segítőtársa a kutya. A kutya kezdetben csak őrizte, védte a nyáját és a nyáját őrző pásztort, később azonban a terelésben is kiváló segítőtárssá lett. A juhászok – különösen, amíg egyik helyről a másikra vándoroltak, és az otthontól hosszú ideig távol voltak – számár nélkül se igen léteztek. A számár elsősorban teherhordó állatjuk volt. A hátára erősített *tergényére* pakolták, akasztották legfontosabb felszerelési tárgyaikat: a szolgafát, a bográcsot, a csobolyót, a különféle élelmiszereket és legszükségesebb ruhadarabjaikat. Az így felpakolt állat volt a *tergényés számár*. A fölpackolt teher mögé, a számár farára a juhász is fölülhetett.

A JUHÁSZINAS, AZAZ A KISBOJTÁR

A pásztorkodás is, akárcsak minden más foglalkozás vagy szakma, inaskodással kezdődött. Juhász is csak abból lehetett, aki előtte több évig tanulta a mesterséget, vagyis *bujtárkodott*. De még abból se lett mindből juhász, csak abból, aki annak mindenképpen megfelelt. Így



aztán érthető, hogy a pásztorok foglalkozásbeli ismereteiket főleg a családon belül hagyományozták, és hogy egy-egy pásztorcsalád története több nemzedéken át követhető. Akikkel az 1970-es években beszélgettem (Lőrinc Pál 1892-es, Bodor Ferenc 1919-es, Majoros Gergőné 1904-es születésű), mind azt állították, hogy családjukban a juhokkal való foglalkozás ősi hagyomány. Már az apjuk, a nagyapjuk, de a nagyapjuk apja és nagyapja is juhász volt, azoktól tanulták a mesterséget. Tíz-tizenkét évesen kispásztorként kezdtek. A kispásztorra az első esztendőben a kosokat bízták, a következő esztendőben a *tokjukat* (*toklyókat*), vagyis az éves bárányokat nemre való tekintet nélkül, aztán a kétéves, anyának való nőstény birkákat, az *apácákat*. Újabb egy esztendő elteltével ezeket az *apácákat befödöztették*, és ezekkel az anyákkal mehetett aztán a kispásztor juhásznak, ha mehetett, vagyis ha azt a *számadó* is jónak látta, és ráadta az áment. Akire négy év után se lehetett rábízni az anyafalkát, az maradt a *meddőknél*.

A naponta kijáró jószágok és őrzőik

Egészen más volt a helyzet a *naponta kijáró* jószágokkal és őrzőikkel. Ezeket még elnevezésükben is megkülönböztették a *kint háló* állatoktól és őrzőiktől. Így a naponta kijáró szarvasmarhákra, a lakosság teheneiből és a községi biká(k)ból álló *csordára* a *csordás* vigyázott, a naponta kijáró lakossági disznók és a községi kan(ok) falkáját, a *csűrjét* a *kanász* őrizte.



Békésen legelésző
csorda



A csordás a reggeli fejés után, úgy nyolc óra tájban hajtott ki. Az indulást dudaszóval jelezte az utcavégeken. A jelre, akinek volt csordára kijáró tehene, kieresztette az utcára, közécsapta a többinek, és hazahajtásig a csordás gondjaira bízta.

Ugyanígy a kanász is, csak ő valamivel korábban hajtott ki, meg haza is hamarabb hajtott. Mikor *elgyütt a délután négy óra, akkó engedte haza. Fogta a dudáját, dudát, hogy mindenki nyitta ki a kaput, oszt a disznója mēnt haza.*

Másfél, két órával később a csordás is behajtott. *Gyütt az a csordás, beledudát a sarkon, elengedte a marhákat, ojan szépen battyogott mind hazafelé.*

A legeltetésen kívül a csordásnak is, a kanásznak is feladata volt a községi apaállatok: a *bikák*, illetve a *kanok* gondozása.

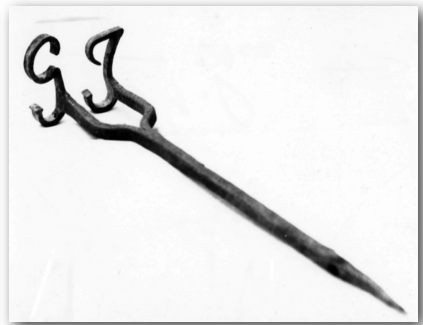
Szokások, hiedelmek

A feladattal járó kötelességeken kívül szokás volt, hogy a községi kanász *aprószentekkor* (december 28.) egy nyaláb orgonavesszővel a hóna alatt sorra járta azokat a gazdákat, akiknek a disznai kijártak a legelőre, és miután köszöntötte a háziakat, arra szólította fel a gazdát, hogy a nyalábból húzzon ki egy szál vesszőt. *Akkó, ahány szēm vót azon a vesszőn, akkó aszonta, hogy... ha két szēm van rajta, vagy nyóc szēm, vagy tíz szēm, akkó annyi malacca lesz a disznajának.*

Ugyanezt tette a csordás is, csak ő nem orgonavesszővel, hanem egy- vagy kétágú fűzfavesszővel érkezett. A gazda által kihúzott fűzfavessző ágának a száma jelezte a születendő borjak számát.

A szokáshoz tartozott mindkét esetben, hogy a gazda a kihúzott vesszővel megcsapkodta a jószágait, hogy ne legyenek betegek.

Bélyegzővasak





A jóslatnak – különösen, ha bő szaporulatot ígért – a háziak igen-csak megörültek, és a pásztort megajándékozták. Az ajándék lehetett kalács, egy egész kenyér, egy üveg bor vagy pálinka. Ha a jóslat be is vált, a gazda még külön ajándékot is adott, néha egy malacot.

Az állatok számontartása

Hogy a tavasztól őszig a szabadban legelésző, olykor-olykor elbitangoló jószág bármely pillanatban felismerhető, azonosítható legyen, meg kellett jelölni. A megjelölés a nagy állatoknál (lovaknál, marháknál) elsősorban *billogzással* (bélyegzéssel) történt.

A *billogzó* (bélyegző) olyan vaseszköz volt, amelyet kovács kapált, és leginkább a gazda nevének a kezdőbetűit formázta. Ezt megtűzesítették és az állatok farába nyomták.

A birkákat nem bélyegzéssel, hanem a birka fülén ejtett vágással, csipkézéssel vagy lyukasztással jelölték meg.

A jekre azonban nem a jószágot őrző pásztornak volt szüksége, ő ugyanis jel nélkül is bármikor fel-, illetve megismerte a kezére bízott jószágot, hanem a gazdának, aki a tavasszal átadott jószágra az őszi behajtáskor jel nélkül alig ismert volna rá.

De nemcsak a nagy jószágot jelölték meg, hanem megjelölték a folyóra lejáró és szinte a vízben, a vízparton nevelkedő kacsákat, libákat is. Ezeknek az úszóhátyáját metszették be vagy lyukasztották át, esetleg a tollukat (pl. a fejük búbján, a szárnyukon vagy a farkukon) festették be élénk, már messziről jól fölismerhető színnel.

Az állatok gyógyítása

Az állatok gyógyítása valamikor kizárólag az állattartó gazdára, illetve az állatokat őrző pásztorra hárult. Vigyázták is, gondozták is jószágaikat a gazdák, de a bajt olykor a leggondosabb elővigyázatosság mellett sem lehetett elkerülni. A beteg jószágot pedig gyógyítani kellett, mert különben elpusztult. Igaz ugyan, hogy a kár egy része az elhullott jószág bőrének az eladásából megtérült, de mi volt ez a veszteséghez képest!

Legtöbb betegsége a birkának szokott lenni, különösen azóta, hogy a merinófélék kiszorították az ellenállóbb rackaféléket. Nem csoda hát, ha a legkiválóbb állatgyógyítók is a juhászok közül kerültek ki, hisz ha baj érte a jószágot, nekik kellett rajta segíteniük. A birkák leggyakoribb betegsége a *rühesség* volt. (A rüh egyfajta élőski, amely



először a birka nyakán jelenik meg. Az állat nyugtalanzkodni kezd, bőre pedig pikkelyszerűen kivarasodik, rühessé lesz.) A rühes birkát a juhász *rühel*ővel *rühelte*, azaz rühzsírral kenegette. A kenőcsöt ő maga készítette. Topolyán kétfélét is készítettek. Az egyiket úgy csinálták, hogy *disznózsírt* kevertek össze *büdöskővirággal*, *kényesítővel* (higannyal) és *kékkővel*; a másikat pedig úgy, hogy *tyúkganét* áztattak le *vizeletbe*, majd ebben a lében *dohányt* főztek, és ezzel a főzettel kengették a beteg bőrfelületet.

A kosoknál különösen arra kellett ügyelni, hogy a *csököket* be ne köpjék a legyek. Ha mégis megtörtént, onnan a kukacokat a bojtárnak ki kellett szedni, a sebet pedig kékkővel bekenni.

Ha a kérődző állatok (tehenek, birkák, kecskék) egyszerre sok friss zöldtakarmányt (lucernát, herét, új vetésű zabot) ettek, akkor megteltek gázzal és *fölfújódtak*. A felfúvódott állat légzőszervei elzáródnak, beleiben nem jár a szél és a tüdeje is elszorul. A bajt orvosolandó, először az állat megkergetésével próbálkoztak, aztán a füstöléssel vagy valami egyébbel, és ha egyik kísérlet se segített, akkor utolsó próbaképpen a bal oldali *horpaszukat* szúrták ki, hogy a bennszorult levegő, bélgáz távozhasson.

Ivartalanítás

A *herélés*, vagyis a hím állat ivartalanítása gazdasági célokat szolgált. Segítségével az alkalmatlan egyedeket ki lehetett zárni a tenyésztésből, illetve a munka- és haszonállatként tartottakat kezeesebbekké és hízékonyabbakká lehetett tenni. A herélés eljárásai közül errefelé legáltalánosabb volt a *metszés*. Metszéssel ivartalanították a lovat, a marhát és a disznót. A birka ivartalanítását *csavarással* végezték.

A lovat, pontosabban a *csödört herélés*hez ledöntötték. Kötelet kötöttek a nyakába és a hátsó lábának a csüdjére, és hurokszerűen addig húzták össze, amíg el nem dőlt. Akkor a lábát megkötözték, rátérdeltek és két kis csíptető fácskával, *cserepcsíkkal* a herezacskó tövét elszorították, majd éles késsel a heréket kifejtették. A cserepcsíkot használat előtt – részben, hogy fertőtlenítsék, részben, hogy tapadóvá tegyék – a belső felületén kovással bekenték, majd kékkőporral behintették. A cserepcsíkot csak 24 óra után, azaz másnap vették le.

A hím szarvasmarha, azaz a *bika* herélése hasonlóképpen történt.

A disznó hímjének, vagyis a *kannak* a herélése könnyebben ment. A jószágot két-három markos ember a hátára fektette, esetleg a farát egy ülökéjére fektetett kisszék, ún. *cigányszék* lábai közé nyomta,



fülénél, farkánál, lábainál fogva erősen tartotta, amíg a *herélő* a heréket kimetszette.

A hím birka, vagyis a *kos* ivartalanítását *csavarással* végezték. Ehhez a kosta hátára fektették, a lábait lefogták, a heréit pedig megtekergették, hogy az inak elszakadjanak.

Az ivartalanítást általában ivarézés előtt végezték, méghozzá leggyakrabban nagypénteken vagy akörüli időben. Az ivartalanítást követően megváltozott a hímállat megnevezése is. A *csődörből paripa* lett, a *bikabornyúból tinó*, az ivarérett *bikából ökör*, a *kanból ártány* és a *kosból ürü*.

Szállásokon még a kilencszáznegyvenes években is gyakorlat volt, hogy a *kakasok*at herélték. Különösen akkor, ha a gazdasszonynak az újraültetett *kotlós* helyébe az anya nélkül maradt kiscsirkékhez pótlányra volt szüksége. A kiherélt kakas, vagyis a *kappany* nagyon is jó kotlópótlónak bizonyult, mert nemcsak hogy elfogadta, de kitűnően vezette, védte és ajnározta is a rábízott kiscsirkéket. Ami előtt a kiscsirkéket a kappan alá rakták volna, a kappant pálinkás kenyérrel megetették, hogy egy kissé elkábuljon, mert úgy könnyebben fogadta maga alá a *csibéket*. A kakasok herélését leginkább maga a gazdasszony végezte.

Bizonyos esetekben a nősténydisznót is ivartalanították. Ez volt a *miskárolás*. A *miskárolt*, vagyis a petefészektől megfosztott nősténydisznónak is – a kan disznóhoz hasonlóan – *ártány* lett a neve. A miskárolást kizárólag csak hozzáértő *miskárolók* végezték.



Szénaforgatás

Takarmányozás

A jószágot csak legeltetéssel már a félszilaj tartás idején sem lehetett kitartani. A téli időszakra, amikor mindent vastagon belepett a hó, és még a szállást, a falut se igen lehetett elhagyni, nyáron kellett felkészülni. Májusban, júniusban kellett a szénát bekészíteni. Szénát valamikor a völgyekben, a réteken magától növvő fű egyszeri vagy kétszeri lekasztásával nyertek. A szénának valót *takaró* nélküli kaszával *röndre vágják*. Az első kaszálásra – az időjárástól függően – május folyamán, június első felében, de mindenképpen még az aratás megkezdése előtt került sor. A *röndöt* egy-két napi szárítás után négyágú *vasvállává*, esetleg háromágú *favállává* átforgatták, s ha már egészen megszáradt, kisebb *bogjákba* gyűjtötték, majd néhány nap múlva kocsira rakták és hazavitték. Otthon – a mennyiségtől függően – nagyobb boglyákba vagy *kazalba* rakták.

Szénát az első világháború után már nemcsak a természetes gyep-növényzet kaszálásával nyertek, hanem egyre inkább a szántóföldi zöldtakarmányok: *zab*, *muhar*, *here*, *lucerna*, *bükköny* és *misling* vetésével és kaszálásával.

Szénát helyettesítő téli takarmánynak számított (és még manapság is annak számít) a gabonafélék (árpa, zab, köles) *szalmája*, a búza *tőrekje*, *pélvája* és a kukoricaszár *levele*. Ez utóbbiak jelentősége a legelők és a legeltetési lehetőségek megszűntével egyre inkább nőtt, mert a jószágtartók a *kezes tartás* következtében állataikat egyre inkább az ólakban és az istállóban voltak kénytelenek tartani, takarmánnyal ellátni.

Szalmakazal

Egy nagyobb és egy kisebb szénaboglya



KÖZLEKEDÉS

Szállítás, teherhordás és eszközei

Szállításra, teherhordásra – nem beszélve most a kézben, karon, vállon, háton való cipekedésről és a *dragacson* való szállításról – elsősorban *kocsit*, télen, ha hó volt, *szánkót* használtak. Ez utóbbi kettő szolgálta a közlekedés céljait is.

A *kocsi* fából készült, vasalással megerősített négykerekű jármű, amelyet elsősorban ló (lovak) húz(nak). Díszesebb, könnyebb, finomabb kidolgozású változata személyszállításra, egyszerűbb, erősebb változata teherszállításra szolgál. Ez utóbbi a *szekér*, amelyet valamikor kizárólag *ökrök* vagy *bivalok* (bivalyok) húztak.

A kocskészítéshez két mesterség tudására, illetve összedolgozására volt szükség. A famunkákat a *bognár* készítette, a megerősítő vasalást pedig a *kovács*. Ezért nem volt ritkaság, hogy a két műhely, a kovács és a bogsnár egymás mellett vagy egymás közelében működött.

A kocsit, illetve régebben, amikor még teherhordásra az *ököriga* volt a gyakoribb, a szekeret, ha szalmas takarmány, kevés gabona, szalma vagy szár hordására használták, *vendégódal* látták el. A két keresztfára fektetett vendégoldal ugyanis jelentősen megnövelte a szekér rakodási felületét. Raktak is az ilyen vendégoldalas kocsikra, szekerekre olyan rakományt, hogy annak magassága sokszor egy alacsonyabb házéval vetekedett.

Csöves kukorica hordásakor azonban a vendégódalal nem sokra mentek volna, ezért a kocsi oldalára, de még a *lőcső*n belül deszkát, ún. *magosítást* tettek. Akinek nem volt megfelelő deszkája, a deszka helyett hegyükkel lefelé szurkált kukoricacsövekkel oldotta meg a magosítást.

Teherhordásra az első világháború tájáig inkább az ökrök, illetve egy-két gazdánál a bivalyok szolgáltak. Ezek befogására azonban nem a *szíjgyártó* által készített *hámra* volt szükség, hanem a bogsnár faragta *járomra*. Járomba azonban csak párosával lehetett a jószágot befogni. A jármot a jószág nyakába tették és oldalt *járomszéggé* lezárták, hogy ne bírja a fejét kihúzni. A járomba fogott ökör a nyakával és a marjával húzott. Erejét a járom közepét és a szekeret, illetve szántáskor az *eketaligát* összekötő *rúd* vitte át. A *rúd* egyben irányítóeszköze is volt a kocsinak, szekérnek. De rúddal történt a fékezés és a tolatás is.

A lovat *hám*ba fogták, és a hámba fogott ló egyedül is húzhatta a kocsit vagy az ekét, hisz a *hám* húzórésze, a *szügyelő* *istráng*ban

folytatódott, és ennek hurkos végét, a *csülköt* lovanként hurkolták, *vetették a hámfára*. Az *istrágon* a ló oldalánál *hámtáska* volt, hogy a kötel ne dörzsölje ki az oldalát. Ha két ló húzott, két hámfára volt szükség. A kettős hámfá neve *kisefa*. Ha három lovat akartak befogni, akkor *hármásfát* alkalmaztak.

Télen, ha hó volt, *szánkón* közlekedtek. A szánkó ugyancsak fából készült, két, elől fölfelé görbülő talpon csúszó jármű. Igen ősi, talán a legősibb közlekedési eszköz, amely működési elvét és ősi formáját minden más közlekedési eszköznél jobban megőrizte. Használatához óra, még hozzá nagy óra volt szükség. Párhuzamos talpait a kocsi



A piacozásra,
a parádésabb
alkalmakra,
illetve a határba,
a fuvarozásra, a
teherszállításra
szolgáló kocsi

■ ■ ■

tengelyének megfelelő helyen két keresztbe ácsolt fa köti össze. Ezek végébe vannak erősítve a kocsideréknak megfelelő *kast* tartó *rakoncák*. Egyszerűbb esetekben (szárbehordáskor, egyéb teherszállításkor) kast nem is tettek a szánkóra, csak néhány szál deszkát a keresztfákra, és úgy rakodtak, utaztak. A szánkót rendszeren lovak húzták. A lovak nyakába *csëngőt* kötöttek, hogy hangja idejében figyelmeztesse a gyorsan és hangtalanul sikló szánkó közeledtére a szembejövőket. A lovak befogását szánkónál is, kocsinál is a *férhéhez* erősített hámfák tették lehetővé. A ferhécbe illesztették egyébként az irányításra, a fékezésre és a tolatásra szolgáló *kocsirudat* is.



Ököriga

Lovasfogat

■ ■ ■

TÁPLÁLKOZÁS

A hús jelenléte és szerepe az ételkészítésben

A paraszttasszonyok, elsősorban a szegényebbiei, ritkán mentek a mészárszékre. S ha mentek is, csak alig valamennyi *friss húst* vettek, inkább csak mutatónak, mint jóllakásig elégséges mennyiséget. Igaz, hogy pénzük se igen volt, de ha volt is, másra kellett. Mint más egyebet, a hússzükségletüket is maguk próbálták előállítani. Disznót hizlaltak, baromfit tartottak, hogy azért hús nélkül mégse maradjanak.

DISZNÓHÚS

A paraszti háztartások ételkészítésében legfontosabb állat a *disznó* volt. Disznót saját szükségletére még a házból lakó szegény ember is igyekezett *hizlaltatni*, legalább egyet, de a tehetősebbek többet is. A meghízott disznó leölése, a *disznóvágás* családi ünnepnek számított. A *hízót* leginkább maga a gazda vágta le, dolgozta fel a családtagok és a meghívott rokonok vagy komák segítségével. Megesett, hogy a rokonok közül valaki a többiekénél ügyesebbnek, hozzáértőbbnek bizonyult, így a következőkben a család *böllérjévé* lépett elő, és attól kezdve a rokonságban ő volt a tennivalók irányítója, főkivitelezője, végrehajtója. A disznóvágás napja vacsorával, azaz *disznótorral* ért véget. Ezen már nemcsak a napi munkában is tevékenykedők vettek részt, hanem a meghívott többi rokon, jó barát is. A vacsora rend-





szerint *orjalevessel* kezdődött, *főtt hússal* és *paradicsommártással* folytatódott, harmadik fogásként a *szárma* következett, majd az egészet a frissen sült *hurka* és *kolbász* tetőzte be. Ehhez valamilyen befőttet (*duncot/dunsztot*) is bontottak, leginkább *meggyet*, *szilvát* vagy *barackot*. A házigazda *borról* is gondoskodott, ami nemcsak az emésztést segítette, de a hangulatot is emelte. A vacsora végéről a frissen sült tészta sem hiányozhatott, ami leginkább *hajas kifli* volt, esetleg *pampuska* (fánk).

Volt, ahol az orjalevest és a főtt húst *savanyú levessel* helyettesítették, de a szárma, a frissen sült hurka és kolbász, no meg a vacsorát záró sült tészta semmiképpen sem hiányozhatott.

A disznóvágás másnapján a gazda *füstre tette* a kolbászt, *bésózta* a húsokat, szalonnát; a gazdasszony pedig *kóstolót* vitt vagy küldött a szomszédoknak, rokonoknak.

A disznótartás fő célja, hogy biztosítsa a család évi *hús-*, de még inkább *zsírszükségletét*. A *szalonna* az egyik legfontosabb tápláléknak számított. Több változatban is fogyasztották. Az *abává* (abával) megfőzve *abát szalonnaként* (abált szalonnaként) azonnal, a *sóból kivéve* kicsit később, *füstölve* pedig egész éven át, pontosabban, amíg el nem fogyott. A füstöléssel tartósított *kolbász* és a sózással, füstöléssel tartósított *sonka* a nagy és erőt, kitartást igénylő mezőgazdasági munkák idején biztosította a táplálék alapját.

BIRKAHÚS

A *disznóhús* szerepe általános volt, a *birkahús* szerepe viszont különleges mind a mindennapi, mind az ünnepi étkezésben. A *juhtartó* háztartásokban gyakrabban, a többiekben pedig inkább csak bizonyos alkalmakkor, leginkább lakodalomkor, aratás, cséplés befejezésekor, amikor sok embernek kellett friss húsból főzni. Csík Pál visszaemlékezése szerint: „akár mekkora lakodalom vót, nem kerüt ojan sokba, min most. Előre má készültek a lakodalomhó, mer más nem vót a... Éccérűbb is vót a kifőzés. Úgyhogy a lakodalomra, arra rákísültek. Ha két birkát lévőgtak, mer a paprikás, ami a fő eledel a lakodalomba, vagyis régén az vót, két birkát lévőgtak, akkor oszt vót búven paprikás. Baromfit még azt összevitték. Oszt sört, izé sör még ijesmi nem vót. Bor még pálinka. Aki má gondóta, hogy lessz, mos má majd lessz egy lakodalom, akinek nem vót szölleje, az vött szöllőt, lépésölte, elkészítették a bort, vött két kisbáránt, őszig főnyótt, oszt...” Az 1930-as évektől kezdődően a birkahús szerepét a marhahús vette át.



BAROMFIHÚSOK

Azonban ha hirtelen kellett friss hús, mondjuk váratlanul beállított egy vendég, azt csakis az udvaron szaladgáló, kapirgáló baromfi biztosította.

És bár a *tyúkhúsleves*, a *rántott csirke*, a *csirkepaprikás* csakúgy mint az öreg kakas húsából főzött *kakaspaprikás* ünnepi eledelnek számított, a baromfihúsnak nem volt különösebb becsülete. Talán a *kácsának* meg a *libának*. Mert kacsát és libát is tartottak, igaz elsősorban a *tolláért*, de azért a húsát sem vetették meg, sőt a *máját* meg a *zsíráját* különleges csemegének tekintették.

A tavasz közeledtével, amikor kotyogni kezdett, ülni akaródzott az addig vidáman szaladgáló, káráló kopasz nyakú, búbos, gatyás vagy éppen kendermagos tyúk, a gazdasszony előkerítette a nagy szalmahordó kosarat, kétharmad formán megrakta szalmával, a középeben fészket formált, és belerakott – a tyúk nagyságától függően – huszonegy vagy huszonhárom tojást. Három hét *kotlás* után aztán a *kotlás* alól előbújtak a bársonyos tapintású, *pihés kiscsirkék*. Hat hét után már *rántani*, kicsit később *tölteni*, aztán meg már minden másra vágni lehetett őket.

De tavasszal keltek ki a *kiskácsák* és a *kislibák* is. A vízre járó (kis) kacsákat, (kis)libákat, hogy bármikor fölismerhessék, azonosíthassák őket, megjelölték. Úszóhártyájukba különböző ismertetőjeleket vágtak. Voltak, akik ezt kíznásnak vélték, és helyett a tollukra festettek jeleket.





Fogyasztásra kizárólag a *tömött* kacsát, illetve libát vágták. A *tömés*hez azonban érzékre és tapasztalatra volt szükség, mert például ha az állat félrenyelt, a légcsővébe került kukoricaszemtől akár meg is fulladhatott. *Tömni* csak áztatott kukoricával lehetett, ezért a kukoricát a reggeli *tömés*hez már este, az estihez pedig reggel be kellett áztatni. Újratömni csak akkor lehetett, amikor az előző *tömés* során elnyelt kukoricát a jószág megemésztette. Hogy ezt könnyebben tegye, ivóvíz állandóan állt előtte. A *tömés* kizárólag az asszonyok, illetve a már hajadonsorban levő nagylányok dolga volt. *Tömés*kor egy földre helyezett rongyra vagy zsákdarabra ültek. Az állatot a kissé fölemelt térdük alá helyezték, és gyöngéden, hogy agyon ne nyomják, de azért az állat se menekülhessen el, leszorították. Bal kézzel megfogták az állat fejét, szétnyitották a csőrét, leszorították a nyelvét, jobb kézzel pedig az odakészített vaslábasból egy félmaroknyi áztatott kukoricát az állat szájába helyeztek, és mutatóujjukkal a nyelvcsővéig tolták, tömködték, hogy a nyelést az állat már természetes módon maga végezhesse el. Nyelés után a *tömést* mindaddig folytatták, amíg az állat bögye meg nem telt.

Az ételek szerepe, jelentősége

A különféle ételeknek igen fontos szerep jutott a táplálkozásban. Hogy mikor mit, illetve milyen módon elkészített ételeket ettek, az ugyancsak árulkodott a fogyasztója anyagi jólétéről, társadalmi helyzetéről, mert ha történetesen ugyanazt az ételféleséget ették

Kacsák a vízen

Tyúkól



is, mondjuk *paprikást*, az azért még sem volt mindegy, hogy csak *krumpliból* főtt-e vagy egy kis hús is volt benne. Hasonlóképpen társadalmi rétegződésre utalt az is, hogy a szegényebbek *száraztészta*ja a legtöbbször *krumplis*, *grízes*, *lekváros*, legfeljebb ha *tojásos* volt, míg a jobb módúak megengedhették maguknak, hogy a tésztajukat *túrúval*, *mákkal*, esetleg *dióval* is ízesítsék. De az sem volt mindegy, hogy a *bablevesben* főtt-e *sonkadarab*, netán *füstölt csülök*, vagy csak úgy, ahogyan az isten megadta, magukban rotyogtak a babszemek a fazékban.

A *heti étrend* után kutakodva az derült ki, hogy a jobb módúak jóval többször ettek húst, mint a szegényebbek. Ez utóbbiak vasárnap és – ha tellett rá, akkor – a hét derekán: csütörtökön főztek valamilyen húsos ételt, a jobb módúak viszont a hét három napján: kedden, csütörtökön és vasárnap, az igazán jó módúak pedig négyszer: kedden, csütörtökön, szombaton és vasárnap is valamilyen húsos ételt fogyasztottak.

A szegényebbek étrendjében domináló tésztafélék alapanyagához, a liszthez nagyon sokszor főtt burgonyát kevertek. Az így kapott masszát kanállal a forrásban levő vízbe szaggatták és kifőzték. A kifőtt és leszűrt tészta rántást tettek és kész volt a *kanalas haluska*.

Ugyanebből az alapanyagból más módon másféle ételt is készíthettek:



Egy 1912-ben épült
szabadkéményes konyha
és tartozékai



- ♦ Ha a tésztát elnyújtották, pogácsaszaggatóval kiszaggatták és a kiszaggatott pogácsaformákat forró zsírban kisütötték, *krumplis fánk* volt az ebédjük.
- ♦ Ha *krumplis csíkot* akartak ebédre, akkor a tésztát kissé keményebbre gyúrták, elnyújtották, *csíkokra* metélték, forró vízben kifőzték, kifőzés után lekvárral, esetleg rántással ízesítették. Ha mákkal ízesítették, *mákos csíknak* vagy *angyalbögyöllőnek* nevezték.
- ♦ Ha viszont a tésztát élesztő és egy kis zsír hozzáadásával gyúrták össze, majd elnyújtották, pogácsaszaggatóval kiszaggatták és valamilyen sütőben (kemence vagy lerni) kisütötték, *krumplis pogácsát* ettek.
- ♦ Ha a szükség úgy hozta, pótolták is, keverték is a búzalisztet *kukorica-, árpa- vagy rozsliszttel*.

A KONYHA FELSZERELÉSE

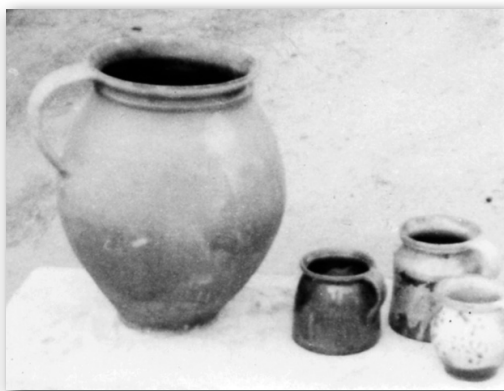
Ételeiket a szegények is, a jómódúak is valamilyen edényben főzték, sütötték. A háztartásokban használt edények legtöbbje cserépből készült. A legáltalánosabbak az étkezés céljait szolgáló *tányérok, tálak*, a víztartásra alkalmas *kanták, korsók*, a tej kimérésére, tárolására használt *köcsögök* és a főzőedényként is használatos *szilkék, fazékok* voltak.

A cserépedényeket vidékről hozták és piacokon, vásárokon árulták. Még a két világháború közötti években is:

„Úgy hozta ű, Fődvárrú azt az edínyt, az az asszony. Mer például én is vótam vele odaát Fődváron, osztan onnën hoztuk...

Kanták

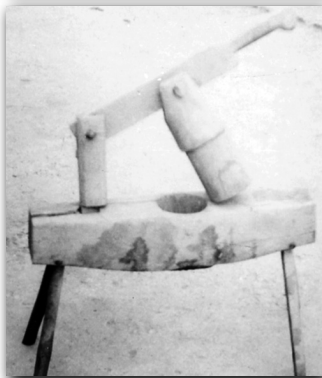
Vászonfazék és szilkék



Mégpakóták ott a kocsiját, akkó éhoztuk haza: fazékakat, köcsögöt, tálat, vászonfazékát...” – emlékezett vissza 1976-ban Barta Antal 63 éves topolyai lakos.

Fából is készültek edények. Legelterjedtebbek voltak a mérték-egységül szolgáló *vékák*, a víz tárolására alkalmas *csobojók* (ezekben leginkább ivóvizet vittek ki a határba), a kisebb-nagyobb űrtartalmú *dézsák* (a kisebbekben mosogattak, moslékot keverték a malacoknak, szemes takarmányt, esetleg darát, korpát tartottak, a nagyobbakban mostak, káposztát savanyítottak stb.), valamint a különféle törőalkalmatosságok, mint például a *krumplitörő* és a *máktörő* vagy más nevén a *mozsár*.

A bádoggvödrök megjelenéséig fából készültek a víz kiemelésére szolgáló *rocskák* is.



Csobolyó

Mozsár vagy máktörő

Krumplitörő

■■■

A vasedények közül legelterjedtebb volt a *kotla*.

Disznóvágáskor abban abálták a hurkához használatos húsokat, húsos szalonnákat, bőroket és belsőségeket, illetve a már kész hurkát, svartlit is. Kotlában olvasztották, *sütték ki* a zsírt és egész éven át benne melegítették a nagymosáshoz szükséges vizet, főzték, forrázták a jószágnak készített darát, moslékot. A kotlának *katlant* építettek vályogból. A későbbi időkben katlant a kettévágott olajos hordókból csináltak.

Minden háznál használatosak voltak a gyékényből és szalmából készült *szakajtók*, *párszáritók*, *tojástartók*.

A tej és feldolgozása

A TEHÉNTEJ

A régiek táplálkozásában is jelentős szerepe volt a tejnek, tejtermékeknek. Meg is becsülték, ha volt a családnak egy jól tejelő tehene. Megélhetést, biztonságot jelentett.

A tejet leginkább nyersen, de nyáron *aludttej* formájában is fogyasztották. Mi sem volt könnyebb, mint a tejet megaltatni. Csak edényekbe – *köcsögökbe* – kellett önteni és félretéve várni, amíg magától megszlik.

Ha melegebb volt az idő, ez másnapra már be is következett. Nem volt ennyire egyszerű a késő tavasztól egész nyáron át, de leginkább

Kotla az olajos hordóból kiképzett katlanban

Tojástartó



■■■

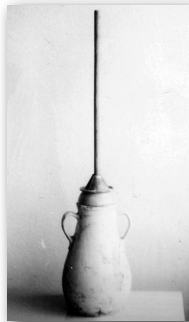
májusban, júniusban fogyasztott *tarhónak* az előállítás. A tejet előbb fel kellett forralni, aztán addig hagyni hűlni, amíg a belemártott ujj éppen kibírta. Ekkor *ótót* (*oltót*) kellett hozzákeverni – ez, ha nem először csinálták, akkor az előző oltásból félretett *mag* volt – és a beoltott tejet kisebb edényekbe: *köcsögökbe*, *bégrékbe* tölteni. Az edényeket valami földőfélével le kellett borítani, meleg helyre (párnák közé, kisdunnába) tenni, és hagyni, hogy kihűljön. Mire kihűlt, meg is aludt és kész volt a *tarhó*. Sokan állították, magam is tanúsíthatom, hogy – pincében lehűtve – kenyérrel, szalonnával nagyon is finom eledel volt ez a kocsonyaszerű, savanykás ízű tejtermék.

Az aludttejnek – csakúgy, mint a nyers tejnek, ha állni hagyták – a tetejére följött a föle. Ez volt a *téfol* (tejföl), ebből készült a *vaj*. A vajkészítés a tejfeldolgozás egyik legrégebbi eljárási módja. Kétféleképpen is lehet csinálni. Az egyik, az idők folyamán általánosabbá vált módszer a *köpülés*; a másik, a ma már ritkábban alkalmazott, de ősi vajnyerési eljárás pedig a *rázás*.



Köcsögök és fejővödör
a kerítésleceken

Cserépköpülő
összerakva és
szétszedve



■ ■ ■

A köpülést fából vagy ritkábban cserépből készült *köpülőben* végezték egy az edénybe illő *köpülőfának* a le-föl rángatásával. A köpülőfa vagy köpülőszár edényben mozgó végén egy lyukakkal ellátott korong volt, amely a folyamatos mozgatás hatására *kicsapta* a vajat. A visszamaradt savanykás ízű lé volt az *író*, ezt – volt, hogy megitták, de – leggyakrabban a kismalacoknak, vagy ha nem voltak, akkor a süldőknek adták.

A vajnyerés ősi eljárás módja a *rázás*. Ennek során a tejfölt egy köcsögbe vagy újabb időkben egy befőttes üvegbe teszik, az edény száját jó erősen lekötik, és addig rázzák, míg ki nem csapódik benne a vaj.

Ha az aludttejet – akár a *lefölözöttet*, akár a *fölözetlent* – *kihevítik* (meglangyosítják, fölmelegítik), *összemegy*, vagyis a *túrú kicsapódik*, elválik a *savótól*. Az összezsomósodott alvadékot ritka szövésű (tüllszerű) vászonkendőbe, *túrúsruhába* öntik, a ruha sarkait átlósan összekötik, és felakasztva *kicsurgatják* a túrórt.

A BIRKATEJ

Amíg a tehénfejés és a tehéntej feldolgozása kizárólag nőkre háruló feladat volt, addig a birkák fejése kimondottan a férfiak munkája volt, és csak a birkatej feldolgozásában vállaltak részt az asszonyok.

A birkákat legkorábban májusban kezdték fejni, és legkésőbb szeptemberig fejték őket. Aki a saját nyáját legeltette, annak nem



■ ■ ■

volt gondja a tejjárandóságot illetően, hisz amit kifejt, az mind az övé volt, őt illette meg. Ám akinek a jószága a közös nyájban legelt, az másként részesedett, az általában a következő elszámolás alapján kapta meg a maga járandóságát: tíz fejős birka után havonta egy nap a teljes fejés (reggeli is, esti is) őt illette meg. Ahányszor tíz birkája volt, annyszor egy nap a teljes fejés járt neki.

A fejősbirkát *cangának* hívták. A cangákat a *bujtárok* az *isztrungába* terelték, ott a juhász egyesével elkapta őket, és addig fejte, amíg a birka a tejet mind le nem adta.

A birkatejet nyersen nem fogyasztották, csak *sajtnak* vagy *túrúnak* feldolgozva. Mindkettőhöz *ótóra* (oltóra) volt szükség. Oltót vagy borjúgyomorból, vagy szopós bárány gyomrából készítettek.

A *sajt* úgy készült, hogy amikor a beoltott tej megaludt, az alvadékot kézzel vagy kanállal alaposan összetörték, *összezutyulták*, majd egy kis pihentetés után ruhába öntötték, és alaposan kicsavarták, kipréselték belőle a *savót*. Amikor a savó teljesen kicsurgott, kibontották, és sajtfomákba téve lepréselték. Kb. egy hétig szellős, de nem napos helyen szikkasztották, szárították.

Július tájt a birkatej már erősödni kezd. Ettől kezdődően sajt helyett *érett túrút* készítettek belőle. Az érett túró a sajthoz hasonlóan készült, csak amikor a ruhából kivették, akkor nem sajtfomázóba tették, hanem feldarabolták, sóval összegyúrták, és dézsába gyömöszölve 7-8 napig érlelték.

A savót általában újra forralták. Egy kevéske *édes tej* (friss tej) hozzáadásával állandó kevergetés mellett addig főzték, amíg a savóban levő szilárd anyag ki nem csapódott. Amikor kicsapódott, elkészült a *zsenedice*.

Készül az érett túró





VISELET

Felsőruhák

Vászonból készült fehéreneműt: *inget*, *gatyát*, *pöndölt* (pendelyt) megvarrták maguk az asszonyok, de felsőruhát, lábbelit már az erre a munkára szakosodott mesteremberek készítettek.

A felsőruhák közül a nők az első világháború végéig a bokáig érő *szoknyát* (alatta a két-három alsószoknyával, *pöndöllé*), a szoknyát védő *kötőt* és az *ing* fölé húzott *pruszlikot* viselték.

Télen, azaz a hűvösebb napok beálltával felsőtestük óvására bőrből készült *bececset*, *ducit* vagy *ködmönt* viseltek.

A *duci* vagy más néven *ködmöny* csípőig ért, ujja pedig karközépig vagy még inkább könyökön felül. Ha csuklóig ért az ujja, akkor már inkább *kisbunda* volt. Akármelyik változatról lett legyen is szó, piros vagy fekete, illetve piros és fekete bőrből vágott rátétekkel díszítették.

A férfiak, amíg *négy-* vagy *hatszeles*, bokáig érő *bű gatyában* jártak, *pantallót* nem viseltek. Felsőtestükön *inget*, azon pedig *ezüstpitykés lajbit* viseltek. A *pantalló*, majd később *nadrág* az első világháború után vált általánossá. A lajbit az idősebbek közül sokan még a két háború között is hordták.



Templomavatás
1907-ben



A hidegebb napok beálltával a férfiak is szívesen magukra vették a birkabőrből készült, bal oldalt és a bal vállon gombolódó meleg *mejjedzöt* (melledző), amelynek – hasonlóképpen a mellényhez – egyáltalán nem volt ujjja. Ami ujjas volt és derékon alul ért, és nem oldalt, hanem elöl csukódott, az már *ködmöny* volt.

A bőrruhák közül a tehetősebb parasztemberek részéről általánosan viselt téli ruhadarab volt a *suba*. Kizárólag csak férfiak viselték. A pásztorokon kívül elsősorban a szekerező falusi, no meg a szállási parasztgazdák. A *suba* ujjatlan, palástszerű, bokáig érő, kiterítve kör alakú kabátféle. Készült belőle egyszerűbb, egyáltalán vagy alig díszített, a mindennapi használatra igen alkalmas olcsóbb változat is – ez volt a *paraszsuba*, de készült díszesebb, drágább és igazán szép, parádés célokra is kiválóan alkalmas szűcsremek is, ez volt az ünneplő *suba*. Az ünneplő változat báránybőrből készült tizennégy szeles körsuba volt. Elkészítéséhez tizennégy vagy tizenöt darab báránybőr kellett, ezenkívül két darab színes szattyán a *cifrának*, egy bárány a *gallérnak* és szintén egy a *prémjének* körül. És kellett még egy színes bőr az erekek is.



■■■

Értékes is volt egy ünneplő suba nagyon! A két háború közötti években egy első osztályú ló árával ért föl, a parasztsuba pedig egy tehénével. Szegényebbek, különösen napszámosok, cselédek meg sem tudták venni.

A suba egyébként, ha kellett, menedéknek, ha kellett, bútordarabnak számított. Télen-nyáron viselte a gazdája. Hideg időben szőrével befelé, esőben szőrével kifelé fordítva. Ha a subájába burkolódzó parasztgazda kocsijával megállt valahol, amíg ő a dolgát végezte, subáját a várakozó lovakra terítette, hogy az átmelegedett, esetleg megizzadt állatok egy helyben álldogálva meg ne fázzanak. A kint rekedt vagy szabad ég alatt hálni kényszerülő embernek a suba ágy is volt egyszerűsmind. Kített belőle a derékalj, a feje alja és a takaró is. De szükség szerint asztal is lehetett, csak a földre kellett teríteni, kipakolni rá az elemózsiát, és már kezdődhetett is a falatozás, a lakoma.

Kabátszerű felsőruha volt a *szűr* is. Készítői a *szűrszabók* voltak. Emlékezet szerint Topolyán az ún. *csuklyás szűrt* viselték. Szerették, mert nem ázott át. A szűr bokáig ért, az ujja a csuklóig és nyitott volt. A szűrnek gallérja is volt, ez a csuklya alatt a lapockáig ért. Díszítették



■■■

is a szűröket. Főleg az elejébe és az ujjába szőttek egy-egy fekete vagy színes csíkot. Rövid szűrt – állítólag – még az asszonyok is viseltek. A szűr anyaga gyapjúból szőtt posztó, esetleg nemez volt.

Lábbelik

A lábbelik közül legáltalánosabb viselet volt a *papucs*. Viselték nők, férfiak egyaránt. A férfiak általában csak bőrből készültet, de a nők, különösen a lányok és fiatalasszonyok a gazdagon hímzett, gyönggyel és aransujtással díszített selyem- és bársonypapucsokat is. Ezek leginkább magasabb sarkúak is voltak.

Inkább férfi viselet volt a *bocskor*, méghozzá az ún. *fődeles bocskor*, amelynek a felső része (mint a cipőké) teljesen zárt volt. Télen – elsősorban megint csak a férfiak – *krumplában* vagy *kumplában* jártak. A klumpát fából fúrta, faragta a *krumplás*, és hogy melegebb legyen, szalmával bélelték.

Elsősorban ünnepi és csakis a jobb módúak viselete volt a *csizma*. A férfiaké kizárólag fekete, a nőké fekete és – különösen a fiatal lányoké – piros.

