

Fél Edit – Hofer Tamás

**Arányok és mértékek
a paraszti gazdálkodásban**

Fél Edit – Hofer Tamás

Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban



Balassi Kiadó
Budapest, 1997

A könyv kiadását támogatta
 az OKTK VIII/a „Kulturális hagyományaink feltárása,
 nyilvántartása és kiadása” kutatási főirány
 és
 a Művelődési és Köznevelési Minisztérium,
 a Felsőoktatási Pályázatok Irodájának „Felsőoktatási Tankönyv-
 és Szakkönyvtámogatási Program”-ja keretében

© Hofer Tamás, 1997
 © Balassi Kiadó, 1997

ISBN 963 506 107 2

Balassi Kiadó
 Felelős kiadó Kőszeghy Péter igazgató
 Felelős szerkesztő Borus Judit
 Műszaki szerkesztő Harcsár Magda
 Tördelte Kátai Ferenc
 Készült 49,3 (A/5) ív terjedelemben
 A nyomdai munkálatok az ETO-PRINT Nyomdaipari Kft.-ben készültek
 Felelős vezető Balogh Mihály
 97/156

Tartalomjegyzék

Előszó	XI
Bevezetés	1
1. A téma meghatározása	1
2. Rövid tájékoztatás Átányról	5
3. Az átányi kutatás	13
I. A föld	19
1. A termőföld fajtái	20
2. A termőerő fenntartása	24
3. A föld megmunkálása	26
4. Kaszálók és legelők	31
a) Kaszáló	31
b) Legelő	33
5. Földbirtokok és üzemtípusok	37
6. Bérelt földek	39
7. A parcellák alakja. A föld mérése, beosztása	40
8. Vetésterv	45
II. Növények	53
1. Búza	55
2. Egyéb gabonák	59
a) Rozs	59
b) Kétszeres	61
c) Árpa	61
d) Zab	63
e) Köles	63
3. A kukorica, valamint köztes- és szegélyveteményei	64
a) Kukorica	65
b) Takarmánytők	70
c) Napraforgó	71
d) Cirok	72
4. Szálastakarmányok	72
a) Zabosbükköny	73
b) Lucerna	74
c) Vereshere	77

d) Csalamádé	78
5. Apró parcellák és kertek veteményei	79
a) Krumpli	79
b) Takarmányrépa	80
c) Cukorrépa	81
d) Kender	82
e) Dohány	83
f) Zöldség- és főzelékfélék, hüvelyesek, fűszernövények	85
6. Szőlő, gyümölcs, dinnye	88
a) Szőlő	88
b) Gyümölcs	90
c) Dinnye	91
7. Vadon növő hasznos növények	92
a) Fa	92
b) Vessző	93
c) Nád	94
d) Katlankóré	95
8. A termés. Számítások, becslések, tárolás	95
III. Az állatok értéke, haszna, gondja	103
1. Ló	110
2. Szarvasmarha	120
a) Tehén	122
b) Ökör	125
3. Juh és birka	126
4. Disznó	131
5. Szamár	135
6. Baromfi	135
a) Tyúk, csirke	136
b) Kacsa	138
c) Lúd	139
d) Pulyka	141
e) Gyöngytyúk	141
f) Galamb	141
7. Méh	142
8. Kutya, macska	142
IV. Munka	144
1. Munkakörök nem és kor szerint	146
2. Elemi munkaszervezetek	150
a) Fogattal végzett munkák. Szántás	150
b) Hordás	151
c) Nyomtatás	151
d) Kézi munkák	151
e) Aratás	152
f) Kazalrakás	152
g) A szem megtisztítása	152
h) A jószág gondozása	153
3. Egy-egy gazdaság munkaerő-szükséglete	153

4. Gazdálkodás a fizikai erővel	158
5. A munka adagolása	164
6. Az idegen munkaerő biztosításának módjai	169
7. Munkavállalás	172
8. Munkacsere és segítségmunka	179
9. A családi munkaszervezet működése	184
V. Táplálkozás. Ételek és italok	191
1. Az étel-ital jelentősége	191
2. Ételek	195
a) A kenyér	195
b) Levesek	200
c) Öregételek	200
d) Tészták	201
e) A hús	204
3. Italok	205
a) Víz	205
b) Szeszes italok	208
c) Ünnepi ivás	214
d) Ivási tilalmak	217
e) Az ivás ártalmai	218
f) Az alkohol mint gyógyszer	220
4. Nyersanyagok	221
a) Liszt	221
b) Kásák, darák	223
c) Hús, zsír, szalonna	225
d) Hüvelyesek, káposzta, krumpi	231
e) Gyümölcs	234
f) Zöldség, zöldfőzelék	236
g) Fűszerek	237
h) Tej- és tejtermékek	244
i) Tojás	247
5. Tartósítás, erjesztés	248
VI. Táplálkozás. Süítés-főzés, étkezések	250
1. Főzés-süítés	250
2. A konyhai felszerelés	252
3. Az edények életkora és a felszerelések alakulása	258
4. Konyhafelszerelés	259
a) Előkészítő eszközök	259
b) Főző-sütő edények	263
c) Tálalóedények, evőeszközök	266
d) Ételhordó edények	271
e) Tejesedények	273
5. Az étrend	275
a) Száraz étel – főtt étel	275
b) Ízesítés, fűszerezés	278
c) Mennyit főz?	280
d) Kiemelkedő munkaalkalmak étkezései	283

6. Ellátás különleges alkalmakkor	286
a) A segítségmunkások és napszámosok kosztja	286
b) Cselédkoszt	286
c) Csőszök, pásztorok kosztja	287
d) Utasember kosztja	287
e) Katonák csomagja	287
f) Az eljáró emberek kosztja	287
g) Csecsemő- és betegkoszt	288
7. Az ünnepi étrend	288
a) Naptári ünnepek	289
b) Családi ünnepek	290
c) Megvendéglés	293
8. Ételajándékok	295
9. Az asztali illem	299
VII. Öltözködés, öltözetek	304
1. Férfiöltözetek	304
a) A fehér ruha	304
b) Fejviselet	306
c) Lábbeli	308
d) Szűrposztó- és bőrruhák	309
e) Posztóruhák	311
f) Járulékos öltözetdarabok	312
g) Ruhabeszerezés	312
h) A férfiember és ruhája	313
2. Gyermeköltözetek	315
3. Serdülő legény – eladó lány	316
4. Női öltözetek	318
a) A fehér ruha	319
b) Kötény	320
c) A fej- és vállkendők	321
d) Főköttő	323
e) Lábbeli	324
f) Ködmön	324
g) Felsőruhák	325
h) A nő és ruhája	325
5. A lakás öltözetek	328
6. A vászon megszövése, beosztása	329
7. A kelengye	331
8. A ruhanemű tisztán tartása, gondozása és a test ápolása	332
A test ápolása	334
9. Az öltözet mondanivalója viselőjéről	335
VIII. Lakás. Az élet térbeli rendje a házban és az udvaron	337
1. A ház és a család	338
2. A lakóház	343
a) A lakóházak elhelyezése	345
b) A ház méretei és beosztása	347
3. Az egyes helyiségek szerepe és berendezése	351

a) A szoba	351
b) A konyha	360
c) A kamra	362
d) A padlás	364
4. Férőhelyek, tárolási lehetőségek	366
5. Lakás télen	367
a) Fűtés	368
b) Világítás	370
c) Étkezés	373
d) Alvás	374
e) Téli munkák	375
f) A téli udvar	376
6. Nyári életmód	377
7. A lakás átrendezése kiemelkedő és ünnepi alkalmakra	380
8. A ház és a lakás karbantartása	382
a) Takarítás	383
b) Díszítés	384
c) Változtatás-alakítás	386
9. Egyéb lakóhelyek	388
IX. „Tőke”, értékesítés, beszerzés	393
1. A tőkés értékek	393
a) A tőkés állat	394
b) A tőkés termény	395
c) Pénzbeli „tőke”	395
d) A „tőke” rendeltetései	397
2. A költőpénz	401
3. Adás és vétel	403
4. Piac és vásár	405
5. Vándorárusok	409
6. Boltok-kocsmák a faluban	410
7. Szűkölködés és hitel	410
a) Búzákölcson	411
b) Pénzölcson	412
X. Idő. Az évszakok és napszakok rendje	414
1. A nappal és az éjjel. Napszakok	415
2. A napszakok teendői	419
3. A hét. Köznapi	423
4. Vasárnap. Ünnepek	425
5. Az évszakok: tél	427
a) Téli napirend	429
b) A tél szakaszai	430
6. Tavasz	433
a) A tavasz szakaszai és munkái	435
b) Tavasz napirend	439
7. Nyár	439
a) A nyár szakaszai	440
b) Nyári napirend	442

c) Aratás	442
d) Hordás	443
8. Ősz	446
a) Őszi napirend	448
9. Időjárás. Napsütés, eső	450
Összefoglalás	456
1. Készletek és szükségletek számontartása	456
2. Általános fogalmak a gazdasági gondolkodásban	460
3. Alternatívák: a hétköznapi döntései	462
4. Sorscsapások, balszerencse, felkészülés a kiszámíthatatlanra	467
5. A gazdasági emelkedés stratégiái	469
6. A paraszti életforma az átányiak szemével nézve	473
Jegyzetek	477
Statisztikai táblázatok	515

Előszó

Ennek a könyvnek a szövege nagy késéssel, hosszú külföldi kitérő után jut el a magyar olvasóhoz.

A két szerző az 1950-es évek elején fogott kutatásba a Heves megyei Átányon, eleinte pusztán a dokumentálás céljával, később azzal a tervvel, hogy monográfiát adnak ki a faluról. 1961-ben kiderült, hogy magyar kötet megjelentetésére nincsen remény. Külföldi kollégák és intézmények nagyvonalú segítségével a kutatás eredményeiből így tematikus bontásban három monográfia-kötet született, amelyek angolul és németül jelentek meg Chicagóban, Göttingában és Koppenhágában. A könyvek külföldön ismertté váltak, bekerültek az egyetemi oktatásba, néprajzi és antropológiai művekben hivatkoztak rájuk, egyes részleteiket beiktatták szöveggyűjteményekbe, vitákat rendeztek róluk – itthon azonban jószerivel ismeretlenek maradtak.

A három átányi monográfiából most a középső, az 1972-ben Göttingában megjelent kötet magyar változata lát napvilágot. Kéziratát a szerzők 1966 augusztusában zárták le, utána már csak a bevezetőbe és az összefoglalásba illeszthettek be néhány kisebb pótlást.

A könyv magán viseli németországi „előéletének” nyomait. Megtartottuk azt a szerkezeti felépítést, tagolást és jegyzetelési rendet, melyet a kiadást gondozó marburgi kollégákkal alakítottunk ki. Közöljük a német könyv előszavát: ez tükrözi, hogy 1966-ban, illetve 1972-ben a szerzők mit gondoltak munkájukról és arról: mit és hogyan mondhatnak el feltételezett, elképzelt nyugat- és keletnémet olvasóiknak. A régi előszóhoz csatlakozik egy 1997-ben írt kiegészítés, néhány vázlatos visszatekintő reflexió. Sajnos, a német kötetből nem tudtuk áthozni a magyarba a 139 fotóillusztrációt.

Fél Edit 1988-ban meghalt. Ez a kötet az egykori átányi parasztemberek, -asszonyok mellett neki is emléket állít.

Előszó a német kiadáshoz

Ebben a kötetben, amelyet az Institut für mitteleuropäische Volksforschung számára írtunk, a „néprajz” eszközeivel egy magyar falu lakosságát szeretnénk bemutatni a német olvasónak. A Bevezetés részletesen szól arról a sajátos nézőpontról, amelyből a magyar Átány falu életének néhány fontos oldalát próbáltuk megvilágítani. Ugyanott beszámolunk a községben folytatott kutatómunka történetéről is, valamint arról, hogyan öltöttek formát az Átányra vonatkozó elgondolásaink.

Ebben az előszóban viszont illendőnek látszik, hogy megmagyarázzuk azt a néprajzi kutatásban és a szakirodalomban némileg szokatlan szerepet, amit kiadványunkkal vállalunk. Mi indított minket, magyar néprajzkutatókat arra, hogy a német érdeklődőknek egy olyan falut mutassunk be, amelyben saját honfitársaink laknak? A néprajz ugyanis Közép-Európában az elmúlt száz vagy akár kétszáz évben egyértelműen azt tekintette fő feladatának, hogy a hazai kutatók saját anyanyelvükön honfitársaikhoz szóljanak, és számukra saját népük műveltségét értelmezzék. (Éppen itt kereshetjük az egyik fontos választóvonalat, amely a néprajzot a „hagyományos” kultúrákat és társadalmakat vizsgáló más tudományoktól, például a „Völkerkundé”-tól vagy az antropológiától elválasztja, az utóbbiak ugyanis – mondhatni, születésüktől fogva – „más népekkel” és „más kultúrákkal” foglalkozó tudományágak voltak.)

Az egyik megfontolás, ami kísérletünkhöz bátorságot adott, annak belátása volt, hogy a néprajzi érdeklődés egyre inkább azok felé a közös vonások felé fordul, amelyek helységeket, tájakat és népeket összekapcsolnak, azok helyett a sajátosságok helyett, amelyek megkülönböztetik ezeket. Úgy véljük, hogy a marburgi „Institut für mitteleuropäische Volksforschung” nevében is éppen az a törekvés fejeződik ki, hogy munkatársai nyelvi és országhatárok fölött átnyúlva, összehasonlító módon vizsgálják a népi kultúra sajátosságait. Ugyanezt látjuk azokban a javaslatokban is, amelyek az eddig használatos néprajz (Volkskunde) helyett az „európai etnológia”, kulturális antropológia elnevezést kívánják bevezetni. A javaslatok arra mutatnak, hogy a kutatók a régi viszonyítási, hasonlítási rendszer helyett, amelyben a néprajzi megfigyeléseket végül is egy népi kultúra képébe kívánták elhelyezni, ma már fontos egyéb viszonyítási és értékelési rendszereket is használnak elemzéseikben.

Európa régi néprajzi térképe – erős leegyszerűsítéssel szólva – „népi kultúrákat” ábrázolt egymás mellett, amelyeknek a határai nagyjában-egészében összeváltak a modern nemzetekkel, nemzetállamokkal. Szó esett kölcsönhatásokról, „kulturális elemek vándorlásáról”, interetnikus kapcsolatokról, de ezek a szakkifejezések is két előfeltevésre épültek: arra, hogy a kultúra elemekből áll, és hogy a kultúra elemei eredendően meghatározott etnikumhoz, meghatározott népi kultúrához tartoznak.

Be kell vallanunk, hogy Átány község itt következő leírása egy ilyen térképen csak nagyon szerény mértékben lenne alkalmas arra, hogy a magyar etnikum

sajátos színeit képviselje. Már csak azért is, mivel igen kevés szó fog esni a falusi élet színes megnyilvánulásairól, ünnepi szokásokról, népművészetről és a folklórról. Könyvünkben a falusi köznapokról akarunk beszélni. Sem a háromfordulós határhasználat, amelynek keretében az átányiak földjüket művelték, sem az 1848-ig fennálló jobbágytelekrendszer, amelynek a kategóriái még az 1950-es évek közbeszédében is használatosak voltak, sem az a mód, ahogyan a paraszti üzemek az önellátás jegyében a földművelés és az állattartás különböző ágait összekapcsolták, sem a mértéktartásnak és szorgalomnak azok az elvei, amelyekben az egyházban és az iskolában négy évszázad óta tanított kálvinizmus tantételei élnek tovább, nem nevezhetők sem sajátosan magyarnak, sem sajátosan átányinak. Másfelől viszont az általunk kiválasztott történeti szakaszban mindezeknek a témáknak nagy jelentőségük volt az átányiak életmódjában és életkörülményeik értelmezésében.

Úgy tűnik, mintha a kortárs „etnográfusok” elképzeléseiben egy olyan térkép lenne megszületőben Európáról, amelyen a gazdasági és társadalmi típusok mozgásban lévő határai, a kontinentális léptékű változási folyamatoknak a hullámai és fázisai vannak berajzolva. Egy ilyen térképen az átányi parasztokat Közép-Európának a keleti sávjában kellene elhelyezni, ahol az agrár- és feudális jellegzetességek hosszan fennmaradtak. Ezen a keleti területen – ha fáziseltolódással is – a Közép-Európa nyugati sávjához és Nyugat-Európához hasonló mezőgazdasági munkaszervezetek és falusi intézmények alakultak ki. A történeti Magyarországtól keletre és délre fekvő területeken viszont már a bizánci, illetve az oszmán-török rendszerek hatása érvényesült. A kontinentális munkamegosztás különösen a 16. századtól kezdve Európa keleti felétől agrártermékek előállítását és exportját kívánta. Mindez megakasztotta a városiasodást, nyugaton viszont előmozdította a városok fejlődését és az iparosodást. Így maradhatott fenn hosszú ideig – ha bizonyos változásokkal is – a mély gyökerű falusi életforma Kelet-Európában. Később az ipari forradalom is hasonló irányban hatott, mivel hosszú időn át szintén agrártermékeket kívánt Európa keleti felétől és agrárkonjunktúrát váltott ki.

Az általunk leírt Átány már egy modernizált Magyarország része volt. Az átányiak már mintegy ötven éve jártak városi munkára, és a község mezőgazdasági termékeinek mintegy a felét különböző csatornákon át a nemzeti piac szívtá föl. Átány tehát szilárdan be volt kapcsolva az ország közgazdasági rendszerébe. De termékeiknek a felét mégiscsak maguk fogyasztották el az átányiak, tehát tekintélyes mértékben önellátók is voltak. Átány kelet-közép-európai falu volt. Elég egy pillantás az átányi parasztházakra, viszonylag kis méretükre, egyszerű berendezésükre, hogy észleljük a különbséget, ha például a Schwarzwald vagy Alsó-Szászország parasztjainak száz év előtti házaira gondolunk. Az európai gazdaság különböző fejlődésvonalairól van szó, olyan különbségekről, amely kihatott a paraszti családi üzemek nagyságára, gazdasági teljesítőképességére és a parasztcsaládok életszínvonalára. Ennek ellenére talán föltételezhetjük, hogy egy magyar parasztfalu gazdálkodásra, háztartásvitelre vonatkozó elveinek az ábrázolásával,

a helyi és táji sajátosságok bemutatásán túlmenően, hozzájárulhatunk a közép-európai parasztság általános történeti és néprajzi képének megrajzolásához.

Indokolt, hogy magyarázatot fűzzünk a német szövegben használt „Bauer” szóhoz. Már többször használtuk ezt a szót, és a későbbiekben is sokszor fogjuk használni. De föl kell hívnunk a figyelmet arra, hogy a szónak magyarul átfogóbb jelentése van, mint a németben. A magyar „paraszt” szó mindazokat a társadalmi rétegeket jelöli, amelyeket az átányiak más kifejezéssel a „föld népének” neveznek, vagyis valamennyi falusit, aki mezőgazdasági munkából él, a birtokos parasztot éppen úgy, mint a zsellért, a töredékbirtokost, a napszámos embert és az uradalmi bérest. A parasztság vagy pontosabban a „föld népe” a második világháborúig Magyarország lakosságának több mint felét tette ki, a múlt század második felében pedig háromnegyed részét.

Ennek a nagyszámú agrárnépességnek a hagyományaiból a 19. század első felében kibontakozó, a magyar kultúrát megújító reformmozgalom, és a későbbi kulturális mozgalmak számos elemet beillesztettek a közbeszédbe, az irodalomba, a zenébe és a képzőművészetbe. Amikor a magyarok történeti identitásukat keresik, többet kell törődniük a mezőgazdasági népeséggel, mint azoknak a kutatóknak, akik korábban és gyökeresebben városiasodott országokban élnek, ahol a közműveltséget a paraszti elemek nem járták át ilyen nagymértékben.

A „parasztság” – abban az értelemben, ahogy mi használjuk ezt a kifejezést: tehát az egész agrárnépességet átfogó módon – egy történetileg változó rétegkategória, amit a birtok, az életforma és a tájak különbségei mélyen tagolnak. Amikor az átányiak beszéltek a „föld népéről”, ennek a kifejezésnek életmódjuk és értékrendszertük közös vonásai adtak reális tartalmat, valamint az a sok élő kapcsolat rokonok és szomszédok közt, amely gyakran birtokos gazdákat és napszámosokat vagy városba járó munkásembereket kötött össze. Mindenesetre az erősen hagyományörző Átányon is mélyültek a különbségek, ám a „föld népének”, a parasztságnak a fölbomlása más magyar községekben még jobban előrehaladt.

Munkánk témáján kívül illő tájékoztatni külföldi kollégáinkat arról is, hogy milyen módszereket használtunk, mint etnográfusok hogyan gyűjtöttük össze, hogyan interpretáltuk, mutattuk be adatainkat. Előre kell bocsátanunk, hogy munkánk fő célja nem új kutatási technikák és elméleti modellek kipróbálása volt. Azt tekintettük feladatunknak, hogy a magyar mezőgazdaság radikális átalakításának előestéjén a paraszti életformát egy közösségen belül a rendelkezésünkre álló eszközökkel és lehetőségeink határai közt dokumentálni próbáljuk. Talán két vonatkozásban bővítettük a hazánkban szokásos, korábban általunk is használt kutatómódszereket. Elsőként említhetjük a helyszíni adatgyűjtés és megfigyelés időtartamának, intenzitásának növelését. Ennek következménye, hogy az átányi kutatás most már 15-20 éve folyik, és az összegyűlt följegyzések, fényképek és tárgyak – ahogy a *Bevezetésben* leírjuk – rendkívüli mértékben megsaporodtak. Visszatekintve úgy tűnik, hogy ez a látszólag csupán mennyiségi növekedés a néprajzi megismerés minőségileg más, új lehetőségeit nyitotta meg.

Másfelől megkíséreltük, hogy a témák kiválasztásában túlmenjünk a konvencionális „néprajzi kérdések” körén. Azok a konvenciók, amelyeket Németországban újabban kánonnak neveznek, az egyes európai népek néprajztudományaiban többé-kevésbé eltérnek egymástól. Mi a gazdálkodás és a háztartásvitel vizsgálatánál a hagyományos, a tárgyakra és technikákra irányuló kérdéseken túl fokozott figyelmet fordítottunk arra az ismeretanyagra, ami napról napra irányítja a parasztok és parasztasszonyok döntéseit. Mi is az az ismeretanyag, amelynek a segítségével az emberek mindennapi életük helyzetét és cselekvésük alternatív lehetőségeit fölfogják és értékelik? A kulturális antropológiában különböző irányzatok, iskolák kísérleteznek idegen kultúrák ismeretanyagának regisztrálásával, részben annak a stratégiának a megragadására, amivel az egyes emberek mindennapi cselekvéseiknél szelektív módon ismereteiket használják. A kultúrantropológusokat mindenekelőtt a fogalmi kategóriák rendszerezése és a döntési folyamat érdekli. Az adatfölvételre és az elemzésre igen pontos módszereket dolgoztak ki, de a pontosságért – úgy tűnik – azzal fizetnek, hogy sok erőfeszítéssel és gondossággal is valamely kultúrának csak egy-egy korlátozott szektorát tudják megragadni.

Könyvünk nem módszertani kísérletnek készült. A rendszerezési és döntési folyamatok modelljénél jobban érdekelt minket, amit rendszereztek és amit eldöntöttek: a parasztgazdaságok és háztartások mindennapos működése. Azt reméljük, hogy leírásunk megmutatja: az életvitel közös és általános paraszti alapelvei mellett is az egyes családok és gazdaságok napról napra, évről évre milyen gyakran kényszerülnek döntésre, a társadalmi és a természeti körülményekhez való alkalmazkodásra, és hogy milyen nagy jelentősége van életükben az összegyűlt tapasztalatoknak és a leleményességnek, a merész elhatározásoknak és a bölcs mérlegelésnek. A néprajzi szakmunkák alapján néha azt hihetnénk, hogy a „hagyomány” a paraszt embereknek pontosan előírja, mi is a teendő. Ezzel szemben mintha az írói ábrázolások számára lenne fenntartva, hogy érzékeltessék a falusi életben az emberi érzelmeket, a szorongást, gondot, reményt, örömet és kétségbeesést. Könyvünkben egy olyan tudományos ábrázolási módot kerestünk, amelyik ugyan a néprajztudomány hagyományára és összegyűjtött ismeretanyagára támaszkodik, mégis az érvényes és kötelezőnek elismert hagyomány biztonsága mellett képet ad a lehetőségekről, kockázatokról és a sokféle felelősségről is.

Ezek a megfontolások magukban nem adtak volna elég bátorítást ahhoz, hogy vállalkozásunkba befogjunk, még kevésbé lett volna erőnk ahhoz, hogy gondolatainkból könyv szülessen. Kutatómunkánkat kezdetétől, 1951-től, megértő, aggodó figyelemmel kísérte Richard Weiss zürichi professzor. Tőle kaptuk az első ösztönzést arra, hogy Átány paraszti világát német nyelven, külföldi olvasók számára próbáljuk meg ábrázolni. De ennél sokkal többért tartozunk neki hálával. Munkássága és személyisége példát adott számunkra, hogy a paraszti világot mint összefüggő egészet szemléljük, és összefüggéseit, emberi tartalmát következetesen, tárgyilagosan, és ha szükséges, a szaktudomány konvencióin túllépve ábrázoljuk. (...) Nem tudjuk munkánkat az asztalára tenni, csupán emlékének ajánlhatjuk.

Richard Weiss professzor közvetlenül halála (1962) előtt, utolsó, marburgi útja során ajánlotta kísérletünket Gerhard Heilfurth professzor figyelmébe. Munkánk akkor még befejezetlen volt. Heilfurth professzor, aki következetesen fáradozik, hogy utat nyisson a néprajz napjainkban születő új kezdeményezéseinek, módszertani kísérleteinket megértően fogadta. Bátorítása nélkül nem fejeződött volna be a munka, és lendületes, határozott támogatása nélkül nem született volna könyv a kéziratból. Mindezt, valamint azért, hogy munkánk intézetének a nevével és kiadványsorozatában jelenhetett meg, őszintén hálások vagyunk.

Átányon a kutatómunka a budapesti Néprajzi Múzeum kiküldetésében folyt. Szeretnénk köszönetet mondani ezen a helyen is a mindenkori múzeumvezetésnek a támogatásért. Továbbá köszönetet mondunk a Művelődési Minisztérium Múzeumi Főosztályának, amiért munkánk külföldi kiadását engedélyezte. Ezen a helyen is kötelességünknek tartjuk hangsúlyozni, hogy a kötetben bemutatott tárgyak a Néprajzi Múzeum tulajdonában vannak.

A terepmunkát a két szerző végezte. Hosszabb időn át egyetlen munkatárs dolgozott velünk, Rajeczky Benjamin, aki a zenei anyag és az Átány zenei életére vonatkozó adatok összegyűjtését vállalta.

A statisztikai anyagot Orlicsek József gyűjtötte össze és rendezte táblázatokba. A táblázatok összeállításához és kiértékeléséhez Kiss Istvántól és Kiss Alberttől kaptunk jó tanácsokat. Az Egri Állami Levéltárban és a Magyar Országos Levéltárban összegyűjtöttünk több forrást Átányról, különösen a község 18–19. századi életéről, de ez irányú kutatómunkánkat nem folytattuk olyan rendszeresen és céltudatosan, ahogy történészek tették volna. A források megtalálásához és értelmezéséhez Bottló Béla, Soós Imre és Wellmann Imre adott segítséget.

A tárgyakról készített rajzokat, a térképeket és diagramokat Schöberl Magda rajzolta. Az épületek alaprajzait, metszeteit saját fölmérései alapján Mende Ferenc és felesége, Dorottya készítette. (A német kiadásban megjelent tárgyfotókat Kovács Tamás készítette, a helyszíni felvételeket a szerzők.)

A kötetet németre Engl Géza és felesége, Henrietta fordította. A kézirat sajtó alá rendezésében odaadó és gondos munkatársunk volt dr. Alfred Höck és dr. Dieter Kramer, az Institut für mitteleuropäische Volksforschung munkatársai. (Ők alakították ki a könyv német formáját, amelyet a magyar kiadásban is illett megőriznünk.) Minden kedves munkatársunknak őszinte köszönetet mondunk.

Kötetünk önálló egésznek tekinthető. Az átányi kutatás további eredményei azonban más, részben már megjelent vagy megjelenés előtt álló publikációkban találhatók. Igyekeztünk elkerülni, hogy megismételjünk olyan témákat, amelyeket másutt már elemeztünk. Ilyen esetekben hivatkozunk az illető kötetre, mindekenélőtt a falu társadalmáról megjelent angol nyelvű könyvre (*Proper Peasants. Traditional Life in a Hungarian Village*. Chicago, 1969. Viking Fund Publications in Anthropology, Vol. 46.). (Utóbb, 1974-ben megjelent az átányi parasztgazdaságok eszközeit, eszközhasználatát feldolgozó kötet is: *Geräte der Átányer Bauern*. Kopenhagen–Budapest, 1974. Kommission der Königlich Dänischen Akademie der Wissenschaften zur Erforschung der Geschichte der Ackerbaugeräte und der Feld-

strukturen, illetve Akadémiai Kiadó. Mivel ez a dán–magyar kötet a mezőgazdaság eszközkészletét részletesen tárgyalja, e témakör a jelen kötetben nem szerepel, a háztartás felszerelését viszont itt mutatjuk be.)

Az ismételések elkerülése egyébként már ezen a kötetben belül is gondot okozott. Gyakran visszatértünk – más nézőpontból és más szinten – korábban említett témákhoz. Ilyen esetekben lehetőleg elkerültük, hogy az adatokat megismételjük, és az olvasó figyelmét hivatkozásokkal irányítjuk a kiegészítő információkhoz.

1966/1972

Előszó a magyar kiadáshoz

Mit jelent a terepmunka óta eltelt 40, a kézirat lezárása óta eltelt 30 év, egy emberöltő? A szerzők közül Fél Edit 1988-ban meghalt. Nincs már közöttünk sem a kutatásban részt vevő Rajeczky Benjamin, sem a rajzokat készítő Schöberl Magda, sem a szöveget németre fordító Engl Géza (akinek fordítói munkája a most megjelenő magyar szövegre is visszaható). Más olvasóknak a kezébe kerül a könyv, mint akiknek annak idején a szerzők szánhatták, írhatták: átányi házigazdáink, legfőbb adatközlőink, akik örömmel várták a kötet megjelenését, már szintén nem élnek, mint ahogy több, vállalkozásunkat szakmai érdeklődéssel figyelő kollégánk sem. Fél Editnek kétségei voltak, szabad-e egy kéziratot évtizedekkel megírása után megjelentetni. Az átányi vélemény szerint „idei van mindennek”, „a földben benne vannak mind a növények, de csak akkor jönnek elő, ha indulási idejükben jó időt kapnak” – ez a könyv indulásakor nem kapott jó időt.

A szövegben számos szónak ma más az értelme, illetve más jelentésárnyalatok kapcsolódnak hozzá, mint amikor leírtuk. Megszületésekor a kézirat élő parasztemberekéről, az ő mindennapi életükbe belejátszó tapasztalataikról és emlékeikről szólt. Clifford Geertz saját kutatómunkájának 40 évére visszatekintve írta nemrég: Nem egyszerűen arról van szó, hogy Hérakleitosz folyójába nem léphetünk bele kétszer. Időközben változtak azok a települések, ahol az etnológus/antropológus kutatott, maga a szaktudomány és az a szellemi környezet, amelyben a tudomány létezett, az az erkölcsi alap, amelyen nyugodott, változtak a településeket magukban foglaló országok és az országokat magában foglaló nemzetközi világ, változott szinte mindenkinek az elképzelése arról, mit lehet elérni az életben. Az idő nem egyetlen nagy folyam, amelybe mellékfolyók ömlenek, és valamely tenger vagy vízesés felé tart, hanem sok nagyobb és kisebb kanyargó áramlás, amelyek néha együtt futnak, néha keresztezik egymást, ütemük nem egyező – részben személyes, részben szakmai, részben politikai, részben eszmei, bölcséleti erekből, áramlásokból tevődik össze.³ Másfelől az eltelt idő hozott olyan új fogalmakat, találó terminusokat, amelyekkel ma határozottan meg lehetne fogalmazni olyan sejtéseket, összefüggéseket, amelyeket a szöveg írásakor csak tapogatva kerestünk.

Ma olvasva a könyvet, meglep az a határozottság, amivel az átányi megfigyeléseket leírtuk, egyáltalán: a leírásban és a részletek bemutatásában lelt szakmai öröm. Ismét Geertzét idézem, aki arról a „drasztikus világosságról” írt, amivel az 1940-es években E. E. Evans-Pritchard megörököltette, amit látott, míg nem mai utódainál szinte „ismeretelméleti hipocondriává” válik „a belső bizonytalanság... hogyan is tudhatja bárki, hogy amit egy másik életformáról mond, az valóban úgy is van”.⁴

Az Átány-kéziratban megvalósított figyelmem a részletek iránt, a sok esettanulmány és elbeszélő illusztráció annak idején a terepmunka (és a néprajzi közlés) új stílusáról tanúskodott a magyar néprajzi szakirodalomban. A Néprajzi Múzeumban, ahol az Átány-köteteken dolgoztunk, hasonló leírásokat készített például K. Csilléry Klára, Takács Lajos. A való élet alapos megfigyelésére irányuló törekvés számos új témát hozott elő.

De többről is szó volt. A néprajz korábban „kultúra-elemekre”, tárgyakra, szövegekre, formalizált viselkedésmintákra irányított figyelme helyett, mellett egy olyan analitikus, elemző igény jelentkezett, amely ezeket az „elemeket” megkísérelte beilleszteni a társadalmi kapcsolatok és helyzetek, az ismeretek, az erkölcsi elvek, a presztízs összefüggéseibe. Egy-egy tárgy, munkafolyamat, rítus körül így a kulturális összefüggések gazdag, bonyolult szövedéke volt feltárható (mint ezt számos, ezekben az években publikált tanulmány bizonyítja). A korábban uralgó művelődéstörténeti hatások és átvételek, leszármazási vonalak, elterjedési területek rekonstruálására irányuló értelmezések mellett teret nyertek a társadalomtudományi, kultúraelméleti interpretációk. Az átányi vállalkozás e törekvést továbbvive az eddig egy-egy résztemán kipróbált elemzési technikát kiterjesztette a gazdálkodás, a paraszti munka, a háztartásvitel egészére. Igen széles és központi fontosságú témakörrel volt szó, meg lehetett kísérelni mélyebben fekvő, általánosabb érvényű irányító elvek megkeresését is.

Ebben a keresésben ösztönzést adtak az antropológiában az 1950-es évek végétől kibontakozó „parasztság-tanulmányok”.⁵ Két vonatkozásban volt inspiráló hatásuk. Egyrészt kiszabadították kutatási terveinket abból a néprajzi hagyományból, hogy a vizsgálatnak etnikusan, regionálisan sajátosat kell kimutatnia. Mivel az antropológusokhoz hasonlóan a parasztságot az emberiség történetében hatalmas szerepet játszó társadalom- és kultúrátípusnak tekintettük, fontossá vált egy sor olyan jelenség, amellyel a régebbi kutatás éppen azért nem foglalkozott, mert túl általános volt. Redfield úttörő könyve abban a vonatkozásban is ösztönző volt, hogy a parasztságot mint sajátos társadalmi és kulturális világot, mint a „jó életéről alkotott képet” ajánlotta vizsgálatra. Utat nyitott ezzel ahhoz, hogy „tisztá leírást” próbáljunk adni a parasztságról, egy paraszti közösségről mint az „emberi terméshet” sajátos kulturális formában történő megvalósulásáról,⁶ vagyis ne kulturális elemek, történeti hagyományok, etnikus sajátságok előfordulását, illetve társadalmi problémák tüneteit keressük a faluban, külső indítékok alapján –, hanem egy önmagában értékes, érdekes, sajátos életformát. A „parasztság-tanulmányokból” több ihletet kaptunk, mint az ekkoriban szaporodó európai község-

tanulmányokból, amelyek többnyire átmeneti, „utóparaszti” (Márkus István kifejezése) életformákat, társadalmi problémákat diagnosztizáltak. Miközben a gyűjtés folyt és a szöveget írtuk, Átány erős nyomás alatt volt, 1959-ben lakosságának többségét tsz-be kényszerítették. Mi azonban nem a változás folyamatát akartuk rögzíteni, dokumentálni, hanem azt a paraszti életformát, amely az 1950-es években még működött.⁷

A parasztság-tanulmányok segítettek az átányi terepmunka kereteinek, határainak kitűzésében és a vizsgált témák kiválasztásában. Az átányi kutatás a gazdasági szerszámok, majd a háztartás tárgyi felszerelésének múzeumba gyűjtésével kezdődött. Ezekről a tárgyaktól elindulva rajzolódott ki a gazdálkodás és a háztartásvitel képe. Az összegyűlt adatok rendezéséből, közvetlenül az átányi tapasztalatokból bontakozott ki, hogy a gazdálkodás, a háztartás legkülönbözőbb területein egyaránt érvényesül egy beosztási rendszer, adagolás, az „arányok és mértékek” használat. Megvan a mértéke annak, ami elég, és annak, ami túl sok és túl kevés, akár az evésben, ivásban, akár a munka és pihenés adagolásában vagy a föld termőerejének kihasználásában. Ez adta végül a kötet gondolatmenetét, az adatok tárgyalásában, rendezésében a vörös fonalat.⁸ A gazdálkodásra, konyhai munkákra, étkezésre vonatkozó adatok így illusztrálták a mindennapi döntéshozatal gondját, a gazda és a gazdasszony felelősségérzetét, szorongásait, örömeit.

Világos volt, hogy a pusztá gazdasági racionalitáson túl egy sor erkölcsi kötelezettség és tilalom játszik közre. Az átányi gazdálkodásban, háztartásvitelben a formális közgazdaságtantól eltérő racionalitás érvényesült. Ezeket az elméleti összefüggéseket ugyan nem fejtettük ki, de érzékeltük, hogy a magyarázat valahol a Polányi Károly által kezdeményezett szubsztantivista gazdasági antropológiában rejlik, amely az archaikus társadalmak, a kapitalizmus előtti társadalmak gazdálkodását a társadalom intézményrendszerébe beágyazva próbálja megérteni. Más megközelítéssel jutott el E. P. Thompson a „morális ökonómia” fogalmához és egy, a kapitalizmust megelőző sajátos gazdasági mentalitás elképzeléséhez. Thompson az Angliában a 18. században gyakori „kenyérzendülések”, „gabonazavargások” hátterében – amit a történészek a tömegek elemi dühkitörésének minősítettek – kimutatta, hogy ezekben egy, a kapitalista piaci „kézpénz-nexusnál” régebbi morális rendszer működött, ez tűzte ki azt a határt, ahol a tisztességtelenül fölhajtott árak miatt már jogos a zendülés. A „morális ökonómia” fogalmát hamarosan alkalmazták ázsiai parasztközösségekre is, azokra a konfliktusokra, amelyek a paraszti közösség és az állam, a gyarmati igazgatás, a kapitalista piac ütközéséből támadtak. Ez a megközelítés azonban nemcsak a parasztagazdaság külső kapcsolataira alkalmazható, hanem a családi gazdaságok belső beosztási rendszerére is, arra is, amelyet Átányról leírtunk. A munka megszervezésében, az étel, a takarmány adagolásában egyaránt egy kölcsönös kötelezettségeken alapuló sajátos moralitás, igazságosság érvényesült Átányon is – E. P. Thompson kifejezésével egy olyan „plebejus diskurzus, mely szinte a meg-

fogalmazottság szintje alatt létezik” –, amely jellemző volt a 18. századi angol köznépre is.⁹

Már a kutatás elején tudtuk, hogy Átányon „a hagyományos kötöttségeken belül is rengeteg az egyéni választási lehetőség, rengeteg a véleménykülönbség”.¹⁰ Mi volt, ami mégis létrehozta az átányi mindennapi élet, a határban végzett munkák és az egymás viselkedéséről alkotott ítéletek messzemenő egyöntetűségét? A kötelességeknek, a felelősségnek az elvei meg voltak fogalmazva, a különböző viselkedésminták minősítéséről igen árnyaltan tudtak beszélni adatközlőink. Mi volt ennek az „elméletnek”, ennek a paraszti (átányi) gazdálkodásra vonatkozó ideológiának a viszonya a mindennapi gyakorlathoz? Szövegünkben ezt a kérdést csak éppen megjelöljük, körülhatároljuk. Gondolataink egy olyan témához közelítettek, amelyet Pierre Bourdieu évekkel később, 1972-ben, illetve 1977-ben elemzett, ahhoz a dialektikus viszonyhoz, ami a ténylegesen folytatott gyakorlatot mintegy internalizálja, másfelől az internalizált tudatelemek segítségével vezérli a gyakorlatot. Bourdieu „habitusnak” nevezi azoknak a tartós hajlandóságoknak, meg szokásoknak, diszpozícióknak a rendszerét, ami leszűrődik a gyakorlat tapasztalataiból, és másfelől generálja a gyakorlat stratégiáját. Külső szükségességek határozzák meg a habitus struktúráját, ami viszont alapjává válik minden később következő tapasztalat érzékelésének és értékelésének, definiálja, hogy mi a lehetséges, a lehetetlen és a valószínű. Bourdieu így egymásból értelmezi a mindennapi gyakorlat objektív és szubjektív oldalát, az emberek mindennapi tevékenységét és a tudatukban lévő elképzeléseket, erkölcsi elveket. Magyarázatot kínál arra is, hogy hasonló életkörülmények, adottságok között élő csoportokban hogyan alakul ki hasonló habitus. Egy „karmester nélküli zenekari összhang” jön létre a csoport tagjainak direkt együttműködése nélkül is, a beléjük ültetett habitus, az érzékelésre és kiértékelésre való közös készségek és a gyakorlatra vonatkozó közös tervek révén.¹¹

Bourdieu vázlatosan jelzett elméletével értelmezni lehet a véleményekben és a gyakorlatban Átányon mutatkozó egyöntetűséget és az emellett megmutatózó egyéni variálódást, annak az erkölcsi közösségnek a létezését, amely a mindennapi gyakorlatban használt arányok és mértékek hasonlósága mögött áll. A habitus-fogalommal reálisan, a mindennapi munkából, gyakorlatból levezetve magyarázható meg a „paraszti életforma” és a körülményekhez való hallatlan alkalmazkodóképessége.

Az átányiak úgy tudták, hogy az egész társadalomban a falusiak dolgoznak a legtöbbet, a legnagyobb fáradtsággal. „Télen napról napra a vesződés a jószággal, nyáron ki a határba, keljünk napkelte előtt. Nyáron a nagy hőség, ősszel a hideg szél és az eső...” Ennek ellenére büszkeséggel töltötte el őket függetlenségük, az, hogy nem „más keze-lába, mint az uradalmi cseléd”. A családi önellátás ideológiájának ez a függetlenség adta a gerincét. „Az én kenyérem abból a búzából van, amit én vetettem” – mondta Kakas József. A gazdát, „aki az adóját arra az évre kifizette, senki se háborgatta a telkén”. Maga osztotta be saját magának, családjának, lovának, ökrének a munkáját. Ez a függetlenségérzés adott bizonyos fölényt

érzetet a néprajzi gyűjtőkkel szemben is, akik alkalmazottak, „mások ajtajára járnak”. Terepmunkánk idején, az 50-es években a beszolgáltatás, adó, rendőri intézkedések szorításában is ez a függetlenség, szabadság vagy legalábbis az erre való törekvés adta az erőt és az örömet mindennapi munkájukhoz. A szerzőknek ezzel a könyvvel az volt az egyik fő céljuk, hogy ezt a paraszti önérzetet és a belőle fakadó méltóságot megőrökítsék.

*

Néhány vonással szeretném kiegészíteni azt a képet, amelyet a régi előszó és a kötet bevezetője adott magáról az átányi kutatásról.

Az átányi gyűjtés és a kézirat megírása is a szocializmus éveiben folyt. A fordulat éve után, különösen az első években a külföldi tudományos kapcsolatok nagy része megszakadt. Az ország Johan Galtung pozíció-tipológiája szerint elzárt, marginalizált helyzetbe került. Galtung azonban rámutat arra is, hogy ez a magáraultság kedvező lehet új, innovatív gondolatok kitermeléséhez.¹² Hallatlan mértékben beszűkültek a hazai intézményközi és általában a társadalmi kapcsolatok. Különösen kedvező körülmények támadtak ahhoz, hogy valaki egy-egy évben több hónapot is igénybe vevő terepmunkához, a terepen gyűjtött főljegyzések tisztázásához-rendezéséhez fogjon, bár kiadványra gondolni sem lehetett. A szocialista átalakulás következtében a két világháború közötti állapothoz képest gyökeresen megváltozott a néprajzkutató és a falusi adatközlő kapcsolata is. Fél Edít 1982-ben egy Párizsban tartott előadásában beszélt a korábban a városi értelmiségi és a falusi parasztember között akarva-akaratlanul meglévő nagy távolságról: „...a városból jött kutató csak nagyon nehezen juthatott el oda, hogy a más osztálybeliekkel szembeni respektus és zárkózottság feloldásával bizonyos személyes, intim szférákba betekintést nyerhessen. A régi etnológiának a tárgyakra, szövegekre formalizált ismeretekre való beállítottsága ... ekképpen visszatükrözte a parasztok és a városi értelmiségiek közti konvencionális viszonyt is.”¹³ Ez a viszony megváltozott, amikor a városi néprajzkutató és a falusi paraszt egyaránt kiszolgáltatott lett. Olyan közeli és bizalmas kapcsolatok alakulhattak, és olyan szolidaritás bontakozhatott ki szinte egy egész falu népével, amilyenre korábban nem lett volna lehetőség.¹⁴

A „régí néprajz” művelőit még átjárta az a tudat, hogy a paraszti kultúra feltárásával szolgálatot tesznek a magyar nemzetnek. Iróniára hajló és szkeptikus korunkban már nem illik ilyesmiről beszélni. Annak idején azonban az átányi kutatás témaválasztásában is és az átányi adatközlőkkel kialakult kapcsolatunkban is fontos szerepe volt ennek az általában ki nem mondott nemzeti vonatkozásnak. Átányt azért választottuk ki, hogy egy, két kutató korlátozott személyes lehetőségeivel megvalósítható munkaterv keretében, a szemünk előtt felbomló paraszti életforma olyan fontos belső összefüggéseit próbáljuk megőrökíteni, amelyeket elődeink, kortársaink még nem írtak le és amelyeknek leírására az utánunk jövőknek – úgy gondoltuk – már nem lesz lehetőségük. A kutatásnak ezt a célját

az átányiak nagyon érzékenyen felfogták, és ez volt az (egyik) alapja készséges és figyelmes együttműködésünknek.

A mezőgazdaság „szocialista átszervezésével” egyre jobban korlátozódott az a terület, ahol a parasztemberek függetlensége, önálló döntése, szabadsága érvényesülhetett. A férfiak esti „tanyázása” az istállóban például azért szűnt meg, mert az utcán járőröző rendőrök beszóltak oda, ahol fény volt az istállóablakban, és mint „engedély nélküli összejövetelt” szétzavarták a jelenlévőket. (Néhol egy ideig még szalmával bedugták a kis ablakokat.) A családok, az egyes gazdaságok mikroszintjén érzékelni lehetett azokat a folyamatokat, amelyek ránehezedtek az egész magyar társadalomra és saját környezetükben a kutatókra is. Chris Hann, Magyarországon kutató angol kollégánk hívta föl nemrég a figyelmet arra, hogy a szocializmus idején megjelent kiadványokban rejtett kóddal sok nyíltan ki nem mondható üzenet van elrejtve a sorok között. Szerinte ezeket át kellene írni, mert egy idő után már az illető országok lakói maguk sem fogják megérteni őket. Erre talán érdemes figyelmeztetni azokat a magyar olvasókat is, akiknek már nincs személyes tapasztalatuk a régi paraszti világról és a szocializmus korai évtizedeiről, hogy olyan szöveget kapnak kezükbe, amelyben ennek a múlt időnek a rejtett jelei is benne vannak.

A „vasfüggöny” mögé került kutatók iránt viszont számos nyugati kollégájuk részéről őszinte segítőkészség mutatkozott. Az átányi kézirat magyar nyelvű kiadására vonatkozó szerződést 1961-ben bontotta föl az Akadémiai Kiadó. Sol Tax professzor (Chicago) és a Wenner Gren Alapítvány segítségével jelent meg 1969-ben az átányi társadalom intézményeit, kapcsolathálóját bemutató, *Proper Peasants* című kötet. Ennek a most magyarul megjelenő szövegnek a német fordítását Gerhard Heilfurth professzor adta ki intézetének kiadványsorozatában. A gazdasági munkaeszközökről szóló harmadik kötet megjelenése pedig Axel Steensberg professzornak köszönhető, aki megnyerte a Királyi Dán Tudományos Akadémia támogatását a magyar Akadémiai Kiadóval közösen megvalósított kiadáshoz. A három kötetre azért is szükséges utalni, mert amennyire lehet, igyekeztünk kerülni az ismétléseket, így viszont sokszor kényszerültünk arra, hogy az egyik kötetről a másikkra utaljunk. Például a jelen kötetben idézett fő adatközlők életrajza a *Proper Peasants* kötetben, a paraszti üzemtípusok részletező ismertetése pedig a koppenhágai eszköz-kötetben található.¹⁶ Az *Arányok és mértékek* kötet németre fordítását, a rajzok elkészítését a marburgi intézet finanszírozta. Két ismeretlen lektor ajánlása nyomán a Deutsche Forschungsgemeinschaft támogatta a nyomdai munka költségeit: a kiadó a göttingai Verlag Otto Schwartz & Co. volt, de a nyomdai munkák, a szerzők „kézi vezérlésével”, a nagyon készséges Franklin Nyomdában, Budapesten folytak. A kézirat címe a tárgyalások megindulásakor: „Arányok és mértékek az átányi parasztok gazdálkodásában és háztartásvitelében” volt. A német szakmai közvélemény számára azonban az „arány és mérték” nem beosztást és adagolást jelentett volna, hanem valamilyen polgári és ezért visszatetsző „arany középszert”. Hermann Bausinger professzor javaslatára így lett a könyv címe *Bäuerliche Denkweise in Wirtschaft und Haushalt* (Paraszti gondol-

kodásmód a gazdálkodásban és háztartásban). A kéziratot gondosan, sokat dolgozott Marburgban (és részben Budapesten) Alfred Höck és Dieter Kramer; tőlük származik például a fejezetek szakaszokra osztása, a részletező tartalomjegyzék, kiküszöböltek a szövegből számos ismétlést, egymást fedő részletet.

Köszönöm, hogy a könyv magyar kiadására Gerhard Heilfurth professzor átengedte a publikálás jogát. Magát a kiadást az OKTK VIII/a főiránya támogatta, ezért a támogatásért személy szerint Benda Kálmán és Marosi Ernő akadémikusnak, Petneki Áron programtitkárnak mondok őszinte köszönetet. A kötetet figyelmes műgonddal a Balassi Kiadó gondozta, ezért Kőszeghy Péter igazgatónak, Soóky Andrea igazgatóhelyettesnek és munkatársaiknak tartozom hálával.

Bevezetés

1. A téma meghatározása

A néprajzi kutatók szüreten voltak Átányon Orbán Ferencnél, kedves és bölcs adatközlőjükénél. Este koccintás közben egyikőjük azt kívánta a gazdának: „Adjon Isten olyan szüretet, hogy legyen Ferenc bácsinak 100 hektó bora...” „Az sok lenne” – felelte Orbán Ferenc – „annyit ne tessék kívánni, elég lenne 20 akó is.”

Orbán Ferenc ezt a megjegyzést nem szerénykedésből tette. Vendégeinek a viselkedését akarta hozzáigazítani az átányi gondolkodáshoz és illemhez. (Sok éves közvetlen kapcsolat és barátság nyomán jól tudta, hogy éppen az efféle megjegyzések szereznek örömet nekik.) Az átányi parasztember ismeri a falusi gazdálkodás arányait, mértékeit, ezek az arányok irányítják gondolatait a szerencsének, Isten különösen bő áldásának elképzelésében is. A szerencse nem valami végtelenbe nyitott lehetőség. Orbán Ferenc nem ábrándozik és szíve mélyén sem vágyakozik arra, hogy gazdaságának hozama egyre, határtalanul szaporodjon. Borból például, még ha a szerencsét maga irányíthatná is, akkor sem kívánná többet húsz akónál, ami így is többszöröse lenne átlagtermésének. Annyi bort, ami már fölbillentené életének átányi szabású kereteit – nem kívánná.

Az átányi gazdálkodásra és háztartásra vonatkozó beszélgetésekben lépten-nyomon felbukkant az elég, a kevés, a sok – a túl kevés, a túl sok – fogalma. Ezek az egyes kvantitatív mérlegelések az arányoknak és a mértékeknek egy gondosan kidolgozott, összefüggő rendszeréből merítettek. A kvantitatív szabályoknak ez a rendszere szabályozza az arányt a gazdálkodás egyes ágai között, az élelmiszerek vagy a takarmány adagolását, a gazdasági és háztartási felszerelések összetételét, a munkaerő és az idő beosztását. Vezérfonalként irányítja a gazda s a gazdasszony tevékenységét egyaránt, mércét ad saját maguk s más falubeliek megítéléséhez.

Tanulmányunk az arányoknak és mértékeknek ezt a rendszerét kívánja ismertetni egy magyar faluból, Átányból.

A kvantitatív szabályoknak egy részét a munkák beidegzett mozdulatai, a hagyományos, tanult ügyesség őrzi. Kakas József szerint például egy gazdaember keze úgy be van gyakorolva arra, hogy egy hold földbe négy véka búzát vessen, hogy ha nem is méri a vetőmagot, akkor sem lesz „egy bögrével se több, vagy kevesebb az elvetett mag”. A háziasszony ujaiban ugyanígy „benne van”, hogy az egyes ételekbe mennyi sót és fűszert tegyen. A szabályok többsége azonban pontosan meg van fogalmazva, nem egyszer szállóigészerű kikristályosodott formában, s ebben a szóbeli megfogalmazásban hagyományozódik, illetve forog a mindennapos beszélgetésekben. Így hozzáférhető viszonylag könnyen a kutatás

számára is. Hány hold föld tud eltartani egy idős házaspárt, s mennyi egy népes családot kiegészítő kereset nélkül? Mennyi búza kell egy felnőtt ember egész évi ellátására? Mennyi időt kíván egy hold föld fölészántása, egy hold búza learatása? Efféle kérdésekre a felnőtt falubeliek legtöbbje tud felelni, feleletét példák sorával illusztrálja is. A válaszokban a község nagymértékben egységes, hosszú tapasztalatból leszűrt ismeretei fejeződnek ki. Javakorukban lévő gazdák, gazdasszonyok szívesen bocsátkoznak ezeknek az előírásoknak az értelmezésébe, megvilágítják például a szabályok kölcsönös meghatározottságát. Hogyan befolyásolja például a munkában való igénybevétel a táplálék adagolását, másfelől az étel mennyisége, minősége hogyan hat a munkateljesítményre.

A gazdálkodást és háztartást irányító mértékek, normák meg vannak fogalmazva továbbá tárgyakban is. A község tárgyi világában is szigorú számszerű rend uralkodik. Ebben a rendben, a dolgok mennyiségi dimenziójában (számukban, méretükben, meglétükben vagy hiányukban) az imént említett mértékrendszer objektíválódik, ölt testet. A tejeskőcsögök száma, mérete elárulja, hogy hány tehenet fejnek a gazdaságban, sőt azt is, hogy mekkora a tejhozam, mert ehhez igazodva vesznek nagyobb vagy kisebb darabokat. A székér hosszabb-rövidebb mérete, ettől függő kisebb vagy nagyobb befogadóképessége, avagy az ekevas mérete, pontosan megmutatja, milyen fogattal dolgozik a gazda: ökrökkel, esetleg tehenekkel, fiatal vagy kifejlett, erős lovakkal.

A hagyományos mértékrendszer ismeretére a parasztembernek napról-napra szüksége van. Nagymértékben önálló gazdaságában igen fontos a helyes beosztás. A termést egyszer takarítja be egy évben, de belőle családjával, jószágaival együtt meg kell élnie a következő termésig. Sőt talán hosszabb ideig is, hiszen állandóan számolnia kell természeti csapásokkal, egyik vagy másik gazdálkodási ágban a termés, szaporulat kiesésével. Ezt a beosztást nem segíti könyvvitel. Sem a termelésről, sem a fogyasztásról nem készülnek följegyzések. Az adottságok és lehetőségek áttekintését, kiértékelését segítik a hagyományos mértékek. Úgy tekinthetők, mint a paraszti előrelátás előre gyártott kész elemei, melyek megfelelő helyen tanácsot adnak a teendőkre anélkül, hogy a gazdának hosszadalmasan kalkulálnia vagy kockázatosan kísérleteznie kellene.

A beosztás és tervezés alapja természetesen változó. Az esztendő hol bővebb, hol szűkebb termést hoznak. Az időjárás hol korábban, hol később ad módot a munkák megkezdésére. Mindez a beosztás egész rugalmasan összefüggő rendszerét megmozgatja. A tavaszi munkák későbbi megkezdése nem csupán a munkák időbeli beosztását változtatja meg, hanem módosítja például a takarmány adagolását – mivel későbbre várható az első lucernakaszálás, később kezdődik a legeltetési időny –, de az étkezések rendjét is.

A mértékek voltaképp többféle jelzéssel ellátott mércék, amelyeken a „rendes” mennyiség mellé föl van jegyezve a „kevés” és a „sok” értéke is, és azok a határok felfelé-lefelé, amiken nem szabad túllépni. A mértékek így érvényesek, használhatók szűkös és bő időszakokban egyaránt, és segédeszközök továbbá a külső társadalmi-gazdasági adottságokhoz, de a személyes törekvésekhez való

igazodásnak is – a vagyonszerzésre törekvő gazda ugyanis a fogyasztás adagjainak a leszűrlésével, a munkafelhasználás fokozásával igyekszik növelni gazdasága jövedelmét.

A hagyományos mértékrendszer tehát gyakorlatilag úgy működik Átányon, mint paraszti üzemtan, illetve háztartástan, azoknak az elveknek és fogásoknak a rendszere, melyek a gazdaságot és a háztartásvitelt szabályozzák.

A bevezető következő szakasza leírja azokat a dinamikus változási folyamatokat, melyek az utolsó száz évben az átányi gazdálkodást átalakították. Változott a szántóterület nagysága, új növényféléket és állatfajtákat honosítottak meg, új eszközöket vezettek be. Mindegyik nemzedék átélte a határ újramérését, és ezzel a használati rendszer módosulását. Ha szem előtt tartjuk ezeket a változásokat, föltűnik az agrárstatisztikákban, hogy bizonyos arányok apróbb módosulások mellett végig megmaradtak. 1957-ben, a kollektivizálás előestéjén, a búzának például pontosan akkora része volt a vetésterületben, mint az utolsó száz évben bármelyik időpontban és még korábban, a jobbágyság idején. Ha egyes állatfajtákat és növényféléseket kicseréltek is, és technikai változásokat vittek is keresztül, a paraszti üzemek termelési ágainak az arányaiban félreismerhetetlen a folyamatosság. Az átányiaknak a kijelentései szerint nagyapáik, apáik és ők maguk is mindenekelőtt arra törekedtek, hogy családjukat, amennyire lehetséges, jól és széleskörűen ellássák.

A stabilitás egyik magyarázatát valóban a paraszti önellátás szolgáltatja; bár a pénzért eladott, piacra vitt termékeknek a mennyisége lényegesen megnőtt, ezáltal az addig túlnyomóan önellátásra beállított paraszti üzemek szervezete mégsem ment át lényeges változáson.¹ Ennek következtében, bár mi a közelmúltból egy konkrét történeti szakasz üzemszervezési rendszerét írjuk le, a megállapított alapelvek sok vonatkozásban távolabb visszatekintve, történeti értelmezésre is használhatóak lehetnek.

Hozzá kell tennünk, hogy az átányi parasztemberek jól tudták: az átányi földön, az átányi éghajlat adottságai között nemcsak az ő mértékeik szerint lehet gazdálkodni. Ismerték az ellenpéldákat: úri birtokokat, néhány „nem szabályosan” gazdálkodó helyi parasztbirtokot is. Ők azonban kitartottak tudatosan az „átányi módra” való gazdálkodás mellett, éppúgy, mint ahogy a vásárokon kínált sokféle ruhadarabból is csak az átányi ízlésnek megfelelőeket vették meg.

Hasonlóképpen ismertek „városi módon” vezetett háztartásokat is, a másféle példák azonban csak megerősítették ragaszkodásukat saját elveikhez. Az átányi ideál a minél teljesebb függetlenség, a gazda, aki „egész életében se egy szemet (gabonát), se egy szálát (takarmányt) nem vásárolt”, mindene megtermelt saját földjén, be tudta osztani úgy, hogy ne szenvedjen hiányt. A föld nélküli szegény embernek ilyen függetlenségre nem volt lehetősége. De ő is arra törekedett, hogy munkája béreként minden évre természetben „beteremtse” a kenyérnek való gabonát, disznót hizlaljon s öljön, a legfőbb élelmiszereket összegyűjtse, hogy háztartása ezáltal esztendőn át a beosztás hagyományos normái szerint működhessen. Budapestre járó munkások otthon sült kenyeret s otthoni szalonnát vittek

magukkal, egyikük-másikuk évekig dolgozott gyárakban anélkül, hogy egyszer is „bolti kenyeret” evett volna. Mindez a paraszti életforma melletti kitartást fejezte ki, éppúgy, mint tudatos hűségük az otthoni tájszóláshoz – szemben azokkal, akik „akkulturálódtak”, bolti kenyérre, városi beszédre tértek. Emlékezetes számunkra egy fiatalasszony beszámolója Budapestre telepedett bátyjánál tett látogatásáról. Bátyja külvárosi lakásában legjobban az döbbenette meg, hogy „papírzacsokban állt a lisztjük” (nem lisztesládában, zsákban, bő készletben, mint otthon). Az egykilós liszteszacskó önmagában, mintegy jelképesen kifejezte számára a boltra támaszkodó városi háztartásvitel rögtönzöttségét, alaktalanságát, az egész évre szóló készleteket pontosan beosztó falusi háztartás rendjével szemben.

Az átányi parasztek gazdasági-háztartási mértékrendszerét bizonyára érdemes bemutatni pusztán a hagyományos paraszti gazdálkodás mechanizmusának megvilágítására is. Képet adni arról, hogy milyen javaslatokat készít a hagyomány a gazda s a gazdaasszony keze ügyébe, hogyan válogathatnak és gyakorlatilag hogyan választanak az alternatívák között, a közös elvek nyomán hogyan alakul ki egy falu meglehetősen tartós gazdasági profilja. A mértékrendszer vizsgálata azonban talán ennél mélyebb betekintést is adhat a paraszti életbe.

A középkorban a „mérték” (*māze*) magas erkölcsi fogalom volt, ami például az „állhatatosság” (*staete*) és a „fegyelem” (*zuht*) mellett Parszifál lovagi útjának vezércsillaga lehetett. A mértéknek a parasztfaluban is van erkölcsi, világnézeti értelme. Nem csupán praktikus számítási kulcsot jelent gazdasági dolgokban. Kitér a törekvések, vágyak irányait, határait, a megelégedettség szintjeit. Választóvonalat húz a „mértékletes” és „mértéktelen” viselkedés közé. Kifejezi az ember életének lehetőségeiről és korlátairól, rendeltetéséről vallott felfogást, a mindennapi élet gyakorlata felől bevilágít annak a józan, mértékletes életfelfogásnak a szerkezetébe, ami általában jellemzi a hagyományos rendben élő parasztokat.

Ezen az úton, az arányok és mértékek vizsgálatával azt reméljük, megközelíthető a gazdálkodás kutatásának Richard Weiss által kitűzött néprajzi célja: „Az embert megismerni a dolgok által és a dolgokhoz való viszonya által – ez a néprajz feladata.”²

E tanulmány anyagát nem előzetesen felállított hipotézis alapján gyűjtöttük össze. A paraszti mértékek bemutatásához az Átányon folytatott huzamos kutatómunka vezetett el bennünket. Ennek a kutatásnak (melyről a következő szakasz ad pontosabb tájékoztatást) kezdettől fő törekvése volt: a parasztemberek szemével nézni, leírni a falusi élet jelenségeit. Az adatgyűjtés és megfigyelés szintjén arra törekedtünk, hogy – például egy-egy tárgy mellé – ne csupán használatát, szerepét rögzítsük, hanem a hozzákapcsolódó ismeretek, értékelések, érzelmi vonatkozások minél teljesebb körét is. A földolgozásnál igyekeztünk az átányiak gondolkodásának kategóriáira építeni. Leírásunk során próbáltuk úgy csoportosítani a jelenségeket, ahogy a parasztemberek rendszerezik világuk dolgait.

Mintegy 15 évi kutatás után fogtunk a háztartásra és gazdálkodásra vonatkozó adatok feldolgozásához. Az anyag közreadására olyan rendszert próbáltunk találni, ami a gazdálkodás és háztartásvitel kívülről megfigyelhető gyakorlati

folyamatán túl érzékeltetni tudná a parasztemberek személyes viszonyát gazdálkodásuk, háztartásuk dolgaihoz. Az átányiak gazdálkodását és háztartását meghatározza földjük minősége, az időjárás, a környező természet és a magyar mezőgazdaság, a magyar társadalom szerkezete. Meghatározza azonban saját hagyományuk is, a helyi kultúra által formált paraszti személyiségük. Ez utóbbi mozzanatra kívántuk a hangsúlyt tenni. A természeti környezethez s a gazdasági-társadalmi adottságokhoz való alkalmazkodást is a parasztemberek tapasztalatain és tudásán keresztül próbáltuk megragadni.

Följegyzéseink azt mutatták, hogy a jó gazdálkodás és a jó háztartás minde nélkül a helyes arányok betartásán múlik. Maga a földműves munka vagy a házi munka technikája alig kérdéses. A gazdasszony például nem új ételfélék kitalálásával mutathatja meg ügyességét, hanem a rendelkezésre álló készletek és étkezési igények helyes megítélésével egész éven át az ismert-bevett ételfélékből mindig a megfelelő minőségűt és mennyiségűt készíti.

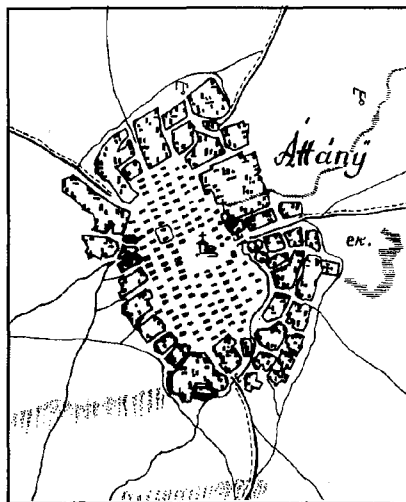
Az arányok és mértékek rendszere – úgy találtuk – koordináta-rendszerhez hasonlóan jelen van a gazdálkodás és háztartás egész területén. Az átányiak eszerint mérik ki, tűzik ki a maguk teendőit, és minősítik mások viselkedését. Így támadt a gondolatunk, hogy e koordináta-rendszert válasszuk tanulmányunk vezérfonalának. Tettük ezt azzal a reménnyel, hogy így talán kifejezhetünk valamit az aggodalmak és remények, törekvések gyűrűzéséből, az elhatározások kockázataiból a hagyományos pályákon haladó falusi gazdálkodás és háztartás mögött.³

2. Rövid tájékoztatás Átányról

Átány magyar falu, a Nagy-Alföld északi részén fekszik. 1960-ban 2614 lakosa volt, határa 9172 holdat tett ki. Átány környezete teljesen sík, észak felől azonban tiszta időben láthatók a Mátra és a Bükk hegyci. Közigazgatásilag Heves megyébe tartozik (székhelye Eger, 35 000 lakos), ezen belül a hevesi járásba (székhelye Heves, Átánytól 7 kilométerre, 11 500 lakos). (Vö. 1–3. kép.)

Az utóbbi 100 évben 2500–3000 között ingadozó lélekszámával, terjedelmes határával Átány a közepes nagyságú településeknek abba a sávjába tartozik, mely átmenetet alkot az Alföld középső részének nagyhatáru, igen népes „parasztvárosai” és az északi dombos, hegyes vidék aprófalus településhálózata közt.⁴ A nagyhatáru parasztvárosok földjein a 18. századtól először csupán időszakosan használt, később állandó lakhellyé váló szállások, tanyák ezrei jöttek létre. Ilyen tanyákkal van tele-szórva Átány közelében a Jászság. Átány határában azonban parasztek kezén alig 5–6 tanya volt, ezekből is több más községbeli tulajdonosok kezén.⁵

Az Átányt környező táj településhálózata a magyar honfoglalás után a 10–11. században már kialakult. Neve alapján Átányt is régi falunak kell tekinteni, a gyéren fennmaradt középkori források azonban csak későn említik (1407). A község ma is eredeti helyén áll, az áradásoknak kitett határ legemelkedettebb, leginkább védett foltján.



1. kép. Átány képe az első katonai térképfelvételen („Josephinische Aufnahme”, 1780. Bécs, Kriegsarchiv)

Az átányiak büszkéek arra, hogy községük régi, átélte a „török időt”, míg közel s távol csaknem valamennyi falu elpusztult. Buda eleste (1541) után csakhamar, 1548-ban meghódolt a töröknek az Átányt környező vidék, és csak 1687-ben szabadult fel.⁶ Ez idő alatt a megye lakossága töredékére csökkent, sok falu örökre, más községek száz évekre lakatlanul maradtak.⁷ Átány népe szintén elfutott több ízben is évekre, a lakosság folytonossága azonban nem szakadt meg, a régi lakosok visszatértek.

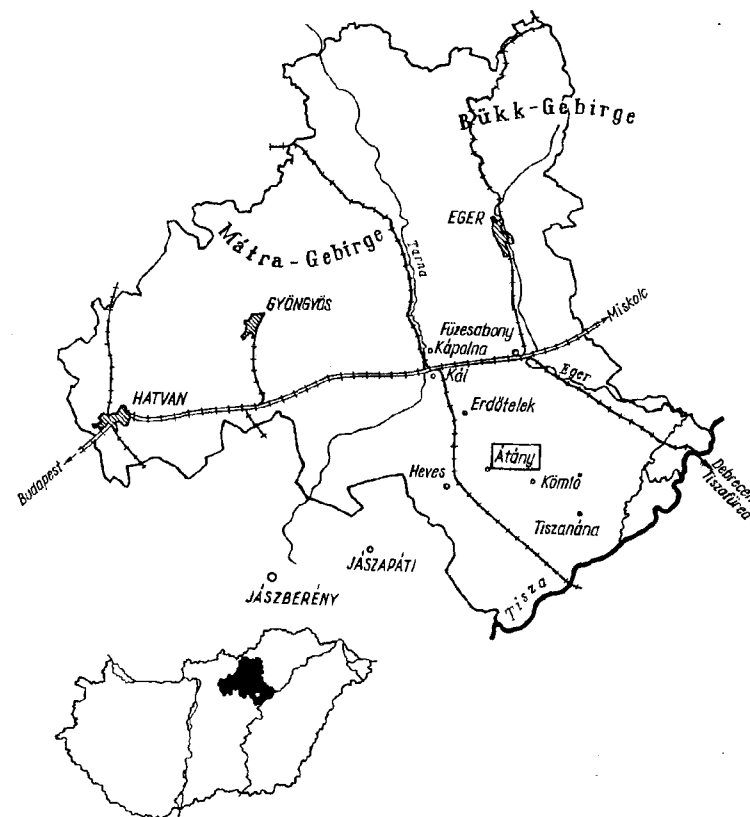
A 16. század közepén, a török hódítás előestéjén Átány csatlakozott a kálvini irányú protestantizmushoz az egész környező vidékkel együtt. Később a szomszédos református települések elpusztultak. A 18. században a katolikus kézben lévő környező uradalmak faluiba katolikusokat telepítettek – Átány református sziget lett egy katolikus vidéken. Az átányiak így a református vallást tartják egyik fő megkülönböztetőjüknek. Büszkéek arra, hogy a hosszú ellenreformációs korszakban mellőzéseket, támadásokat viseltek el hitükért.

A török háborúk idején jelent meg egy népes birtoktalan kisnemesi réteg a község lakosságában. Személyükben élvezték a nemesi kiváltságokat, a föld azonban, amit megműveltek, földesúri tulajdon volt, ugyanolyan jobbágytelek, mint a nem nemes községbelieké, tartoztak utána a földesurat illető szolgáltatásokkal. A többi paraszthoz hasonlóan gazdálkodtak, nemesekként részt vettek azonban a megyei igazgatásban. Jelenlétük bizonyos kiváltságokat biztosított az egész falunak és egy olyan kapcsolatot, amelynek révén az elmúlt századok nemesi műveltségének sok eleme – pl. üdvözlési, megszólítási formák, általában az udvarias viselkedés formái – elterjedt a községben.⁸

A 18. század elején spontán paraszti vándorlással, a század közepétől földesurak és az állam szervezett telepítésével folyt az Alföld elpusztult vidékeinek

újrabépesítése. Átányra is sok család költözött a sűrű népességű északi hegyes vidék református faluiból.⁹ Helyreálltak a jobbágyságnak a török korban megglazult kötelékei. Gyorsan nőttek a földesúri majorsági üzemek. Átány a középkor végén egy hatalmas váruradalom része volt. Ez öröklés, osztózasok révén szétbomlott, s a falu a 18. század elején már öt család birtokában volt, később a földesúri tulajdonjogok tovább darabolódtak. Egyik család sem létesített majorságot Átányon. Időről időre egy-egy darab földet magánkezelésbe vettek ugyan, ennek aránya azonban mindvégig elenyésző maradt a parasztföldek mellett. A földesurak nem akadályozták meg a jobbágyszántóföldek terjeszkedését, új jobbágytelek alakítását.¹⁰

A jobbágyságot az 1848-as forradalmi törvények törölték el. A földesúri és a paraszti jogokat hosszadalmas bírósági eljárások során különítették el véglegesen.



2. kép. Magyarország térképe Heves megyével, azon belül Átány feltüntetésével

Átány ügye 1864–1868-ban zárult le a határ mérnöki újrendezésével. Az elkülönítéssel az átányi parasztok földet vesztek: az egykor földesuraikkal közösen használt községi legelő egy része, valamint annak a földterületnek a fele, amit a jobbágytelkek törvényes mértéke fölött használtak, földesuraikat illette. A határ déli részén mintegy 1000 hold földesúri birtokot hasítottak ki.¹¹

A jobbágyság kötöttségéből kilépő parasztgazdaságoknak egy dinamikus átalakulásban lévő nemzetgazdaságban kellett a helyüket megtalálni. Gazdálkodásukban, mindennapos életükben egyre nagyobb jelentőséget kaptak az értékesítési lehetőségek, a piaci viszonyok, a pénzforgalom, a hitel.

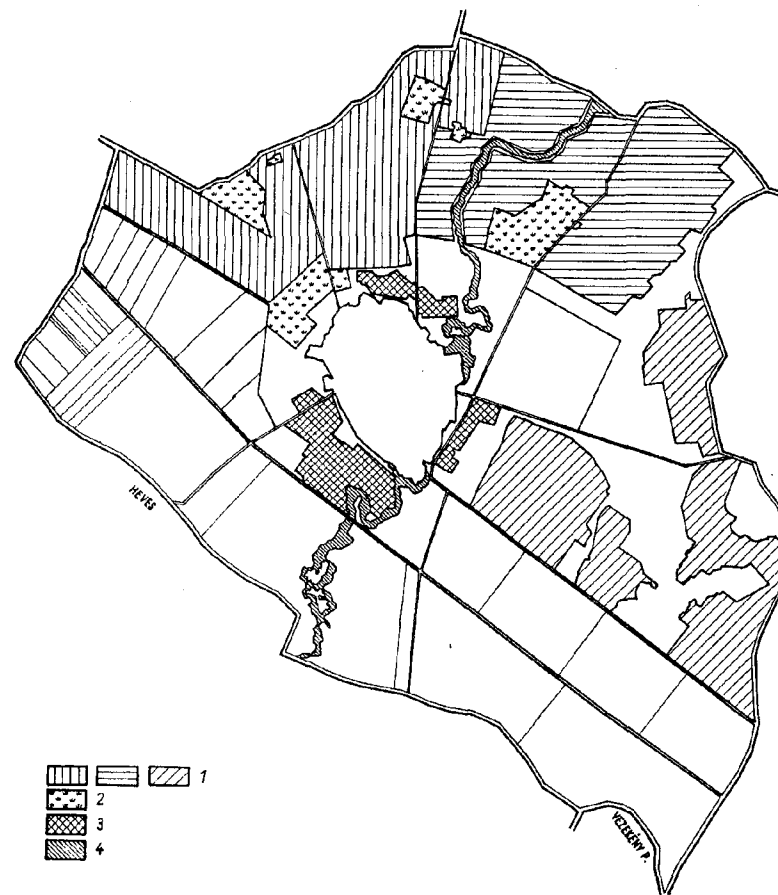
Az országos forgalomba kapcsolták be a parasztfalukat a rohamosan épülő vasútvonalak. Átány számára a Budapest–Miskolc–Kassa fővonal megépítése jelentette a fordulópontot az 1870-es években. A fővonal Kál és Kápolna község részére épített közös állomása 16 km-re van Átánytól. Néhány év múlva innen kiindulva szárnyvonal épült délkelet felé, ennek hevesi állomása alig 6 km-re van a községtől.

Országszerte rohamos gyorsasággal terjeszkedett a mezőgazdasági művelésbe vett terület, s ezen belül a szántóföld. Szabályozták a folyókat. Csak a Tisza árteréből 1 800 000 hektár állandóan, illetve időszakosan vízzel borított terület szabadult föl – 1869–1883 közt az ország szántóföldje mintegy 30%-kal nőtt.¹²

Hasonlóan alakult át az átányi határ is. Az 1859-ben fölvetett térképen még rengeteg állandó és időszakos vízállás, rét teszi csipkessé a szántóföldek határát. A szántóföld aránya nem érte el az 50%-ot, a határ 42%-a füves terület volt, legelő és rét. A szántóterület egyharmada ugarként szintén legelőül szolgált. Ebben a határban csaknem a földműveléshez hasonló súlya volt még az extenzív, legeltető állattartásnak. Ez a helyzet azonban rohamosan változott. A szántóföld 1895-re elfoglalta az összterület 65,1%-át, az első világháború előtt pedig 71,7%-kal lényegében elérte mai nagyságát. Az átányiak minden talpalatnyi szántóföldi művelésre hasznosítható földet fölshántottak. (Vö. I. statisztikai táblázat.)

A szántóföld kiterjesztésének ez időben fő célja a gabonatermelés fokozása volt. 1853-tól két évtizeden át a búzakonjunktúra minden másnál jövedelmezőbbé tette a búza művelését. 1870-ben az ország vetésterületének 68,7%-a gabonát, mindenekelőtt búzát termett.¹³

A 70-es években azonban beköszöntött a gabonakrízis, az olcsó tengerentúli és orosz búza letörte az árakat, Magyarországon a búza ára több éven át alatta maradt az előállítás költségeinek. A válságból a kilábalást voltaképp csak védővámok bevezetése hozta meg a 20. század elején. A gabona vetésterülete csökkent. Táji szakosodás indult meg a parasztgazdaságokban. Olyan termelési körzetek alakultak ki, ahol parasztgazdaságok nagy tömege, nagy mennyiségben állított elő eladásra hasonló termékeket (pl. a Nyugat-Dunántúl tejet, hízott marhát, a Duna–Tisza közén szőlőt, gyümölcsöt, zöldséget). Átány annak a felső-tiszai körzetnek a vonzásába került (meglehetősen a peremen), mely búza tömeges előállítására állt rá.¹⁴



3. kép. Átány határa 1868-ban a jobbágyság 1848-ban történt eltörlését követő mérnöki szabályozás után. Jelmagyarázat: 1. Az egykori jobbágyok három nyomásban kiosztott szántóföldjei. 2. A parasztek kaszálói. 3. Lucernás, káposztás és kender-tertek. 4. A Hanyi ér medre-ártere

A határ Heves község felőli délnyugati szélén egy sávban a földesúri birtokokat hasították ki. E fölött, a község belterületétől nyugatra az illetményföldek láthatók, a lelkész, a tanító, a községi tisztségviselők járandósága; délkeletre pedig a nyomásos gazdálkodásból kilépett „tagos gazdák” egy tagban kimért földjei (vö. 40–41. old.). A községtől keletre szabálytalan négyszögletes földdarab a zsellérlegelő, melynek felét a zsellérek szántóföldi művelés alá vették (vö. 34., 38. old.) A közlegelő a nyomásos szántóföldek és a rétek, terkek közti hézagokban, szabad területeken található.

Az átányi szántóföldeken így végig, napjainkig megmaradt a búza és a gabonafélék vezető szerepe. A határ beosztása és használati rendszere azonban többször átalakult. 1868-ban a korábbi legelő körülbelül felére csökkent, s a korábbi tiszta ugartartó háromnyomásos rendszert olyan rendszerre cserélték át, melyben az ugar felét már bevetették zabosbúkkönnnyel.¹⁵ A falu közelében kimérték az ún. „kis darab földeket”, ezek nem tartoztak a vetéskényszer alá, rajtuk honosodott meg a lucerna és a takarmányrépa. Ez a módosított háromfordulós művelés és a vetéskényszer 1901-ig állt fenn. Ekkor heves viták és szenvedélyes pereskedés után „bejött a szabadgazdálkodás”.¹⁶ Ezután nem volt már értelme a sok darabba széttagolt birtokok fenntartásának. 1913-ban megindult a tagosítási eljárás, mely azonban a világháború miatt csak 1927-ben fejeződött be új kiosztással. Mindenki egy, illetve két darabban kapta meg birtokát.

Az átányi határ szőlőtelepítésre nem alkalmas, a szomszédos Heves község homokos földjén azonban a falubelieknek századok óta voltak szőlői. Ezeket a régi szőlőket a múlt század végén a filoxéra kipusztította. A század elején azonban úri birtokok parcellázásából új „homokokat” szereztek az átányiak, ahol újabb, ellenállóbb szőlőfajtákkal, új munkamódszerekkel szőlőt telepítettek.

Az agrártechnikára a jobbágyság korától az 1950-es évekig jellemző volt, hogy a vonóerőt főként lófogatok adták (vö. X., XI. statisztikai táblázat). A lovak által húzott szerszámok azonban gyökeresen megváltoztak. A múlt század közepének nehéz faekéit könnyebb, pontosan szabályozható gyári vasekék, a régi tövisboronákat különféle vasboronák, hengerek, tárcsák váltották fel. A századfordulón megjelentek a vetőgépek, a kézi vetést azonban csak a második világháború után szorították ki. Csupán a gabonaneműek cséplésének gépesítése történt meg a századforduló körül, s az első világháború előtti években.

A magyar mezőgazdaság termelése apró parasztbirtokokon és nagy uradalmaiban folyt. A mezőgazdasági terület kb. fele-fele arányban oszlott meg a 100 holdon aluli és felüli birtokok között, és kb. egyharmada 10 000 holdnál nagyobb latifundiumokból állt. Átány mellett a „püspökbirtok”, az egri érsekség és káptalan nagy birtokai, továbbá a hevesi, tenki, szárazbői urak birtokai képviselték a nagybirtokokat. A parasztgazdaságokhoz hasonlóan az uradalmak is sok gabonát termesztettek, nagyban műveltek azonban olyan ipari növényeket is, melyeket a parasztek nem termesztettek, így cukorrépát, dohányt.¹⁷

A gépesítés a nagybirtokokon is alacsony fokon állt: egy-két gőzeke mellett a szántást és a szállítást négyökrös fogatok végezték. Az uradalmaiban éves alkalmazású cselédek dolgoztak a fogatokkal, a kézi munkát részért, illetve napszámért a környező faluk szegény népe végezte, a dohány művelésére feles dohánykertészeket alkalmaztak.

A nagy uradalmak földjei szinte mozdulatlanul álltak Átány körül. Néhány kisebb birtok parcellázása révén azonban az első világháború előtt, illetve az 1920-as években az átányiak jelentős darabokkal tudták bővíteni földjeiket. 1920-ban a kormányzat hajtott végre korlátozott arányú földreformot, amit 1938-ban még egy kiegészítő helyi akció követett.¹⁸

A jobbágycori Átányon földet birtokló jobbágyok és föld nélküli zsellérek laktak. A zsellérek aránya egyre nőtt, 1848-ban már ők voltak többségben. A jobbágyok kezén pedig aprózódtak a telkek.¹⁹ A jobbágyság eltörlésével ez a folyamat meggyorsult. Elősegítette ezt az örökösödés rendje, mely szerint a fiúk egyenlően osztottak az apai vagyontól. Az új törvények a lányoknak is egyenlő örökösödést biztosítottak. (Ez a hagyományos jogérzékkel szemben álló szabály azonban csak hosszú évtizedek után tudott ténylegesen érvényesülni.)²⁰

Átányon 15-20 holdból tud egy „erős”, népes család kiegészítő keresetek nélkül megélni. Kb. 8-10 holdnál húzódik a határ, ahol még lovas igát tarthat valaki. Ez igen fontos határvonal: csak az tudja a földművelés minden munkáját önállóan elvégezni, akinek fogatja és hozzá ekéje, kocsija stb. van. A közvélemény eszerint választja szét a falu lakóit „igásemberekre” és „gyalogemberekre”.²¹

E kategóriák szerint nézve a birtokviszonyok alakulását, azt látjuk, hogy egy-két család ugyan fel tudott jutni az önálló gazdák közé, sőt két-három generáció tartamára átányi fogalmak szerint igen nagy, 60-100 holdas birtokot is tudott akumulálni, az alapvető tendencia azonban az volt, hogy egyre szaporodtak a családot önállóan eltartani nem képes részirtokok.

Az 1935-ös birtokstatisztika 715 gazdaságot vett számba Átányon és Szárazbón. Ebből csak 23,4% volt 10 holdnál nagyobb, 60,7% pedig 5 holdnál is kisebb volt. Az ugyanakkor fölvelt foglalkozási statisztika szerint a keresők közül 11,1% volt 10 holdon felüli birtokos, 30,5% az 1-10 hold közti birtokos (akik napszámosként, vagy ha igát tudtak tartani, fuvarosként rendszeresen végeztek bér munkát), 58,3% pedig mezőgazdasági munkás és cseléd. (Vö. II. statisztikai táblázat.)

Az átányi gyalogemberek csak kis részben találtak munkát a község parasztgazdaságaiban. Sokan a környező uradalmaiban dolgoztak mint részes aratók, napszámosok, esetleg elszegődtek cselédnek, dohánykertésznek. (A cselédi munkát azonban lehetőleg elkerülték, a környező majorok alkalmazottai többségükben nem átányiak voltak.) Az első világháború után az uradalmak napszámos munkacsapatokkal két-három-hat hónapos szerződéseket kötöttek egy summában megállapított bérrel. Hasonló szerződéssel távoli nagybirtokokra is vittek Átányról munkásokat. A múlt század végén megindult a ipari munkavállalás is: főként a gyorsan növekvő fővárosban, Budapesten. A városban munkát kereső szegénység egy része végleg elköltözött a faluból. 1900-1910 közt hozzávetőleg 10%-ot tett ki a falu elvándorlási vesztesége.²²

A faluban maradók a vagyon és életforma különbségei ellenére erősen őrizték összetartozásuk tudatát, amit rokonság, szomszédság, barátság szálai és közös szokások, közös ünnepek erősítettek. Csak az uradalmi majorokba költözött cselédek, dohánykertészek szakadtak ki ebből az egységből (bár azok is arra törekedtek, hogy gyerekeik átányi iskolába járjanak, átányi barátaik legyenek, Átányról házasodjanak), és egyes szegény emberek, akik már több időt töltöttek a városban, mint falujukban, elhagyták az otthoni dialektust és öltözködést. A község megmaradt parasztfalunak, népének 88%-a 1949-ben is a földművelésből élt, jelentősebb nem paraszti rétegek nem jelentek meg benne.²³

A község egységét fejezte ki mintegy a falu képe is, a zárt kerekded forma, amire annyira vigyáztak, hogy az 1920-as földreform során a község két áttellenes oldalán osztottak házhelyeket, nehogy az arányosság felboruljon.²⁴ A község Alvégre és Felvégre oszlik, mindegyiknek külön temetője van, külön kapun mennek be a falu közepén álló templomba, állataikat külön nyájakba hajtják legelőre. A házak gyűjtésünk kezdetén – tán 5-6 polgári as divatot követő épület kivételével – még mind fehérre voltak meszelve, soknak nádból volt a fedele. Az épületek elhelyezésében a régies alföldi településrend érvényesült. Átány úgynevezett kertes település, olyan falu, melynek belsejében csak lakóházak álltak zsúfoltan, külső övezetében pedig a tágas gazdasági udvarok helyezkedtek el. A lakóház és a gazdasági udvar közt a távolság több száz méter lehetett. Ez az elkülönülés, a két belső telek, sajátos bélyeget nyomott a családok életére s a község életére egyaránt. Az istállókban az állatok, főként a lovak állandó felügyeletet kívántak. 12 éves koruktól öregségükig, esetleg halálukig a férfiak az istállókban aludtak, csak rövid időre, étkezésekre jöttek a házba. Télen, míg egy-egy lakóházban összejöttek fenni az asszonyok, lányok, kint a kertekben egy-egy istállóban gyűltek össze a férfiak, hogy szabadon égő tűz mellett beszélgessenek.²⁵

Milyen családok éltek az átányi házakban? A múlt század végén, a századfordulón a Rózsa családban még négy házas, családos fiú élt és gazdálkodott együtt szüleivel.²⁶ Ez a nagycsalád azonban már akkor is kivételesnek számított. Idős emberek még emlékeznek arra az időre, amikor a fiúk szokásszerűen „hazaházasodtak”, nem alapítottak önálló háztartást, hanem az apai házba hozták feleségüket. Később azonban az idősebb házas fiúnak a „maga szárnyára” kellett menni, ha öccse családot alapított. Egy fiú maradt csak a szülőkkel, a legkisebb. Az 50-es években, gyűjtésünk kezdetén ez volt az uralkodó családtípus, csak egyetlen gazdaházban élt a szüleivel két házas fiútestvér.

1944 telén a front több hétig Átány közelében merevedett meg. A falun keresztül folyó Hanyi ér hidját fölrobbantották, épületek dőltek romba, többen meghaltak. Az állatállományból alig maradt néhány darab.

1945 tavaszán a kormányzat gyökeres földreformot hajtott végre, mely kiterjedt valamennyi nagybirtokra (200 hold felett) és sok egyéb birtokra is, s az ország mezőgazdasági területének 34%-át érintette. A föld jelentős részét szegényparaszatok, volt uradalmi cselédek közt osztották ki – országos átlagban 4,5 holdat kapott egy-egy család –, másik részéből állami gazdaságok létesültek. Átányon 2000 hold került felosztásra és kb. 1500 holdon állami gazdaság lett. A falu agrárnépességének 90%-a földtulajdonos lett, a birtokok 70%-a azonban továbbra is olyan kicsi maradt, mely csak kiegészítő keresetekkel tud egy-egy családot eltartani.²⁷

1948 „a fordulat éve” Magyarországon, amikor a Magyar Dolgozók Pártja vette át a kormányzást, és megkezdte az ország gazdaságának, társadalmának gyors ütemű szocialista átalakítását. A faluk életébe csak néhány év után – a nagyipar államosítása, az államigazgatás átszervezése után – nyúlt bele erősebben a kormányzat. Az ötvenes években az évről évre szigorúbb kötelező beszolgáltatás a parasztgazdaságokat messzemenően állami ellenőrzés alá vonta, megszabta a

termesztett növények arányát. Erélyes intézkedések történtek a jómódú gazdák, kulákok társadalmi rétegének felszámolására. Átányon 1950–1951-ben már leadták földjüket, házaikat igénybe vették, többen letartóztatásban voltak.²⁸

1951-ben alakultak meg Átányon az első termelőszövetkezeti csoportok, melyek azonban még csupán egyes munkák közös végzésére társultak. A következő években a kormány politikájától és az egyéni gazdaságokra nehezedő terhekől függően ingadozott a termelőszövetkezetek létszáma. Országosan 1958-ban kezdődött meg a mezőgazdaság kollektivizálása. Átány és környéke 1959 telén került sorra. 1959 februárjában Átány termelőszövetkezeti község lett, az év őszétől „közösen” folyt a munka, mindössze 120 hold maradt „egyéni birtok” 35 család tulajdonában. Ezzel megszűntek a paraszti jellegű családi üzemek, maguk a még meglevő bővített családok is gyors bomlásnak indultak. Az élet egész rendje – az emberek öltözete, a házak külseje és belseje, az emberek közötti kapcsolatok – gyökeresen megváltozott.

Az 1960-as évek átányi határa nagyban-egészen azokat a növényeket termi, olyan arányokban, mint korábban. Az egykor híres átányi lovak azonban szinte teljesen eltűntek, a szántás gépi munka, az aratás nagy része is. A régi családi munka helyett a családtagok nemük, koruk szerint különböző munkacsoportokba járnak dolgozni. A szövetkezetek adnak bizonyos járadékot a termelőszövetkezetbe bevitt földterület után, a szövetkezeti tagok fő jövedelme azonban a „munkaegység”, az év folyamán végzett munkájuk arányában, a szövetkezet jövedelméből részben természetben, részben pénzben kiadott részesedés. Jelentős ezenkívül a családok 1 hold körüli „háztáji földjének” a haszna, amit igen intenzíven művelnek. A termelőszövetkezetekben az átlagos életkor 57 év. A fiatalok nagy része a városokba törekszik, magára hagyja a szülőket. A lakosság évről évre csökken.²⁹

3. Az átányi kutatás

Fél Edit 1951 februárjában kezdte meg a kutatómunkát Átányon. Ez az első kiszálás még a próbagyűjtések sorába tartozott, mellyel egy monografikus kutatásra alkalmas községet keresett. Az átányi tapasztalatok alapján azonban megszűnt a további keresés: hozzáfogtunk az azóta folyamatosan tartó, ma (1966) sem lezárt kutatáshoz.

Átány nem tartozik a közvélemény által néprajzilag „színesnek”, „érdekesnek” tartott falvakhoz. Azt az egyszerű falusias öltözetet, amiben lakói járnak, sem a közvélemény, sem az átányiak maguk, nem tartják „népviseletnek”.³⁰ Az átányiak elismerik, hogy náluk egyszerűbben telik az esztendő, mint a közeli katolikus falukban, ahol több az ünnepi szokás. Nincs élő mesemondó gyakorlat a faluban, s a lakodalmakon, mulatságokon felhangzó nóták szinte kivétel nélkül az országosan elterjedt „új stílusba” tartoznak. (Él viszont a halott elsíratásának szokása.) Nem tekinthető különösen régiesnek sem Átány: a dombos, hegyes peremvidékek kis elzárt faluiban sokkal több archaikus eszközt, technikát talál a

kutató. Átány annak az „alföldi magyar parasztműveltségnek” a képviselője, melynek sok elemét előző nemzedékek etnográfusai már meghatározták.

Átány erőssége, kutatásra való alkalmassága a falu életének belső rendjében rejlett – az emberek közötti kapcsolatok rendjében, a gondolkodás, az értékek, a világról való vélekedés rendjében. E tekintetben Átány, a modernizálódás egyes jelei ellenére, a korábbi nemzedékek életmódjából és kultúrájából többet és összefüggőbben őrzött meg, mint a magyar faluk átlaga. A parasztságnak mint társadalmi rétegnek és mint életformának a felbomlása itt kevésbé haladt előre, mint a legtöbb magyar faluban.

Megvilágíthatja ezt a települési rendszer példája. Györffy István már az első világháború előtti években a rendkívül érzékeny néprajzi kutató figyelmével járta az Alföld településeit. Mégis, amikor az 1920-as években nagy jelentőségű tanulmányaiiban elsőnek leírta a kertes települést, a családoknak a lakóház és a távol fekvő gazdasági udvar között megosztott életét, csak levéltári forrásokból és időse parasztemberek visszaemlékezéséből rekonstruálta. Élő példáját nem ismerte. Átányon azonban ez a települési rendszer még az 1950-es években is eleven volt. Téli alkonyatokon csapatosan lehetett látni a kertekből, hátukon a tűzre való szalmával a házhoz igyekvő férfiakat. Eleven volt a kertek sajátos társasélete is: egy-egy istállóban téli estéken 25-30 férfi is összegyűlt rendszeresen.³¹

Az a lehetőség vonzott bennünket Átányra, hogy azt a paraszti műveltséget és életformát, melynek egyes elemeiről a magyar néprajztudományban olyan sokat írtak, itt még elevenen, működés közben figyelhetjük meg. Nem csupán rekonstruálhattuk öreg emberek visszaemlékezéseiből, és nem csak történeti forrásokból, statisztikákból következtethettünk rá, hanem közvetlenül megfigyelhetjük. Láthattuk, ahogy az emberek mintegy a szemünk előtt hoznak döntéseket, láthattuk őket mindennapos munkájuk közben, és ezáltal képet alkothattunk a sokféle véletlenről, melyek cselekedeteiket befolyásolták, gyakorlati tapasztalataikról és morális, világnézeti felfogásukról; így kiegészíthettük ismereteinket arról a hagyományos néprajzi kutatás számára (és általában a magyarok számára) oly fontos életformáról.

Összesen több mint 500 napot töltöttünk Átányon, általában 5–14 napos kiszállások formájában, a látogatásokat arányosan elosztva az évszakok és a hónapok között.

Ha „terepmunkánk” módszereit le akarjuk írni, célszerűnek látszik, hogy kölcsön vegyük a szociológia és a szociális antropológia egyes fogalmait, szak kifejezéseit is, ezekben a tudományágakban ugyanis már hagyományossá vált, hogy a kutatás körülményeiről pontosan beszámoljanak.³²

Átányon mindenekelőtt arra törekedtünk, hogy az élet mindennapos folyamatait közvetlenül megfigyeljük. A határban végzett munkák leírásához csatlakoztunk a hajnalban munkába induló családhoz, és velük töltöttük az egész munkanapot, hogy pontosan megfigyelhessük, följegyezhessek a körülményeket, az idő felhasználását, a társaságban végzett munkához kapcsolódó szokásokat. Részt

vettünk lakodalmakon, temetéseken és disznótorokon, átányi családokkal töltöttük az esztendő különböző ünnepeit.

Ez a közvetlen, gyakran cselekvő részvétel a közösség, illetve egyes családok életében emlékeztet a „beilleszkedő megfigyelés”³³ módszerére. Az utóbbitól azonban annyiban különbözik, hogy nekünk nem volt szükségünk néprajzi kutató mivoltunkat valamilyen fiktív szereppel álcázni. Az átányiak többé-kevésbé tisztában voltak vele, hogy az itt bemutatott kutatás szándékával jöttünk a faluba, és ennek tudatában fogadtak be minket.

A beilleszkedéshez kaput az a két család jelentett, akiknél rendszeresen megszálltunk: Orbán Ferencék, Fél Edit házigazdái és Kakas Józsefék, Hofer Tamás házigazdái. Elsősorban e családok mindennapos tevékenységéhez kapcsolódva figyelhetjük meg az esztendő egymást követő munkáit, vehettünk részt ünnepi összejöveteleken. Ez a két ház más-más réteget reprezentál. Orbánék az igásemberek küszködve élő, szegény csoportjához tartoznak, Kakasék jómódú, tekintélyes gazdák. Kakas Józseféknek egészen 1961-ig házuktól távol, a kertben állt az istállójuk, így a náluk töltött idő állandó átélését jelentette a család megosztott életének, a kert és ház közötti jövedelmének.

A helyszíni kutatás során szinte valamennyi átányi ismerősünkkel vált, alig akad olyan falubeli, akivel utcai találkozásnál ismerősként ne köszöntenénk egymást. 50-60 családdal alakult ki szoros, folyamatos kapcsolatunk (az összesen kb. 700-ból): e családok tagjai lettek fő adatközlőink.³⁴ Kiválasztásuknál arra törekedtünk, hogy a különböző vagyoni rétegek, öregebb és fiatalabb korosztályok, a hagyományosabb gondolkodású és újító szellemű csoportok egyaránt képviselve legyenek közöttük.

Kapcsolatunk az átányiakkal nem volt egyoldali; ők is meglátogattak minket Budapesten. A kutatás későbbi szakaszában azáltal is kapcsolatban álltunk a falu népével, hogy az Átányon összegyűjtött tárgyakból kiállítást rendeztünk a községben, és előadást tartottunk levéltári kutatásaink alapján a falu történetéről.

Átányon följegyeztünk olyan beszélgetéseket, melyeknek spontán folyásába nem avatkoztunk be, például társasmunkák alatt, disznótoron, a disznóölés munkái közt, a halott melletti virrasztásnál vagy amikor az istállóban tanyázó férfiak beszélgettek (lehetőleg szó szerinti följegyzéseket vagy magnetofonfelvételeket készítettünk). A mintegy tízezer oldalnyi följegyzett szöveg túlnyomó része azonban interjú; ezeket nem kérdőívek segítségével készítettük, hanem szabadon, de előre meghatározott gondolatmenet alapján; szociológiai kifejezéssel a célra irányított mélyinterjúk kategóriájába tartoznak.³⁵

Sok „esettanulmányt” és „helyzetelemzést”³⁶ („situational analysis”) végeztünk. Arra törekedtünk, hogy minél több konkrét esetről – akár átányi tartózkodásunk alatt történtek, akár adatközlőink emlékezetéből rekonstruáltuk őket – örökössük meg magukat az eseményeket, a szereplők viselkedését, indítékait és a többiek rájuk vonatkozó véleményét, értelmezéseit. Följegyeztünk teljes életörténeteket, ezek az esettanulmányokhoz hasonló módon elemezhetőek és a min-

dennapi élet szövedékének megvilágítására események és helyzetek egész sorozatait nyújtják.

Adatgyűjtő módszereink befolyásolták tanulmányunk stílusát is. Arra törekedtünk, hogy adatközlőink megnyilatkozásaiból, beszédéből és a konkrét esetekből minél többet beillesszünk szövegünkbe. A cél nem csupán illusztrálás volt. Az idézetek és esetek közlése azt a meggyőződésünket is kifejezi, hogy az általánosító, elvont megállapításokból szükségszerűen kimarad a sokrétű valóság rengeteg esetleges, szabálytalan mozzanata, és hogy a valóság változékonyságának, sokszínűségének az ábrázolására jelenleg nincs jobb módszerünk, mint a jellegzetes esetek megörökítése.

A szerzők a Néprajzi Múzeum munkatársai. Kézenfekvő volt, hogy a kutatás kezdetétől tárgyakat is próbáljunk megszerezni Átányon a Néprajzi Múzeum számára. Eredeti célunk az volt, hogy tárgyakkal is dokumentáljuk az átányi kultúráról szerzett ismereteket. A tárgygyűjtés szerepe és jelentősége azonban hamarosan túlnőtt ezen a pusztán illusztratív szerepen. Kitűnt, hogy a tárgyi világnak önálló, szigorú rendje, tagolódása van, mely tárgytól tárgyhoz vezetve a kutatónak egy önálló vezérfonalat tud adni a vizsgálathoz. Az is megmutatkozott, hogy az egyes objektumok szerepének, a hozzájuk kapcsolódó ismereteknek, értékeléseknek, érzelmeknek rögzítésével a tárgyi világ igen széles körben meg tudja világítani a falu életmódját, társadalmának szerkezetét, gondolkodásmódját. A tárgygyűjtés így a kutatómunka önálló fontos ágává vált.³⁷

Kutatásunkban – utólag látjuk ezt – különleges lehetőségeket biztosított a helyszíni munka hosszú tartama. Korábban mindkét szerző többször is megpróbálta már, hogy sorozatos látogatásokkal intenzíven megismerjen egy-egy falut. Fél Edit két községről monográfiát is írt.³⁸ Ezek a vállalkozások azonban 2-3 évnél nem tartottak tovább. E kísérletekhez mérve tudjuk érzékelni a 15 éves átányi kutatás által nyújtott többletet. Az átányiakkal, kivált az említett 50-60 családdal, másként el nem érhető bensőséget és időbeli mélységet, „múltat” kapott a kapcsolatunk, amit évekkal korábbi közösen átélt lakodalmak, temetések, munkák, ünnepek pecsételtek meg. Közvetlenül követhettük számos átányi barátunk sorát, láthattuk viselkedésüket életük és az ország történetének jelentős fordulópontjain. Egyes ismerőseink szemünk előtt „érték meg”, bontakozott ki bennük a képesség, hogy fontos dolgokat pontos és szép szavakkal kimondjanak.

A hosszú kutatómunka egyebek mellett lehetőséget adott arra, hogy felfogjuk vagy megsejtsük legalább az átányi kultúra belső tagolódását, változatosságát. Az átányi hagyomány sok vonatkozásban ugyan feltűnően egységes – sok kérdés van tehát, amire az Alvégen és a Felvégen, gazdag és szegény családoknál egyformán válaszolnak –, sok olyan terület van azonban, ahol meglehetősen tág szerepe van a variálódásnak. A kenyérsütés módját, a jó és szép kenyér tulajdonságait illetően pl. egyetértenek a háziasszonyok, de már a fűszerezés, ízesítés terén családi tradíció, egyéni gustus stb. szerint sok eltérés lehet. Az átányi kultúra egészén belül kisebb-nagyobb, család, rokonság, szomszédság stb. szerinti egyéni színezetű hagyománykörök élnek egymás mellett, gyakran anélkül, hogy egymás-

ról tudomásuk lenne (mivel e sajátosságok a mindennapi élet rejtett, zárt oldalához tartozhatnak). A Néprajzi Múzeum számára megszerzett tárgyakkal nemegyszer meglepetést szereztünk átányi házigazdáinknak is, nem tudták pl., hogy egy négyöt udvarra kiterjedő szomszédsági egységben az ún. „jaba” típusú favillát használják törekrakásra – olyan villaféleséget, amit senki más nem használ a községben. Vannak „haladóbb”, „újítóbb” rokonsági csoportok s maradiabbak. Egységnek és sokféleségnek ez a játéka a hosszú gyűjtőmunka alatt plasztikusan kirajzolódott.

Az Átányra való folyamatos visszatérések másfelől módot adtak, hogy továbbfejleszthessük kérdéseinket. A megszerzett ismeretek alapján megpróbálhattuk megközelíteni az átányiak tudásának, értékítéleteinek újabb és újabb területeit, az összefüggések újabb szintjeit. Ez a kötet is ilyen kísérlet eredménye: kísérlet a mezei és háztartási munkák háttérében a beosztás és adagolás rendszerének és az azt irányító elveknek a megkeresésére.

Végül nem lenne teljes, hiteles számvetésünk a községgel való kapcsolatainkról, ha nem említenénk azt a történelmi helyzetet, amelyben a kutatómunka folyt. A néprajzi vizsgálatokat már a 19. század elején is olyan biztatások kísérték Magyarországon – mint másutt is Európában –, hogy „mentsük meg az utolsó pillanatban” a pusztuló hagyományokat. Ez a sürgetés az 1950-es években Magyarországon különleges értelmet kapott. Folyt a magyar mezőgazdaság gyökeres átszervezésének előkészítése, tudni lehetett, hogy a hagyományos paraszti életmód néhány éven belül országszerte megszűnik. A kutatók utóbb valóban át is éltek a parasztokkal együtt a nagy változást: a családi üzemek, a parasztgazdaságok megszüntetését, a gyökeresen más munka- és tulajdonviszonyokat hozó nagyüzemek megszervezését, a családi élet és az emberek közötti kapcsolatok rendjének, a régi értékrendszernek a gyors összeomlását.³⁹ A kutatás kezdetén sejtettük, hogy ez a vizsgálat nem lesz megismételhető, utóbb láthattuk, amint az esetleges megismétlés – Átányon vagy más magyar faluban – lehetőségei megszűntek.⁴⁰ (E folyamatok történeti szükségszerűségének megítélése, ismertetése nem tartozik a szerzőkre.) Tudnunk kellett, hogy – akár akarjuk, akár nem – tanúk vagyunk egy iparosodás előtti falusi kultúra életének utolsó szakaszánál; olyan emberekkel beszélünk s ülünk egy asztalnál, akikhez hasonlók már nem fognak fölnevelődni – leírásunk róluk emlékmű lesz a magyar parasztok hagyományos életmódjáról.

A változást sejtették az átányi parasztemberek is. Ahogy egyre jobban kétségessé vált saját életformájuk, úgy nőtt mintegy távlatuk, melyből rátekintettek s meg tudtak fogalmazni, ki tudtak mondani olyan elveket, összefüggéseket, melyek korábban föltehetően kimondatlanul maradtak volna.

A munka kezdetén nem volt előttünk konkrét terv a feldolgozásra. Az első évek arra szolgáltak, hogy megismerjük a községet, megszerezzük azt az alapot, ami módot ad, hogy a feltárt struktúrában meghatározott kérdésekre keressünk feleletet.

Az első feldolgozásra kiemelt rész – kapcsolódva a tárgygyűjtés elsőnek befejezett szakaszához – a község munkaeszköz-állománya volt. Be kívántuk mutatni

ezt az eszközállományt egyes eszközárképek formájában, melyek leírják szerepüket, jelentőségüket, hogy aztán összefoglalóan föl tudjuk vázolni a falu eszközállományának tagolódását, a felszereléstípusokat, a technológiai variálódás formáit, fokozatait, és összefoglalóan jellemezni próbáljuk az eszközök emberi jelentőségét, a hozzájuk kapcsolódó ismeretek, értékelések, érzelmi kapcsolatok rendszerét.⁴¹

A második feldolgozásra választott téma a község társadalma volt: a család, a családtagok hagyományos szerepei, az emberek közötti kapcsolatok, a társadalmi rétegződés és annak dinamikája, magának a községnek informális és formális szervezete. Ez a munka mintegy az átányi élet legfontosabb intézményeiről kívánt arcképet adni, hogy együttesükben kiadják egy nagymértékben integrált, hagyományos parasztfalu társadalmának képét.⁴²

Ennek a két munkának a lezárása után fogtunk hozzá az átányi paraszti háztartások és gazdaságok ábrázolásához.⁴³

Ezt a kéziratot is és a korábbiakat is úgy próbáltuk megírni, hogy önálló egészet alkossanak. Igyekeztünk azonban elkerülni a fedéseket. A megelőző oldalakon Átányról adott tömör információ pl. olyan adatokat foglal össze, melyek bővebben, a maguk helyén a társadalomról szóló kötetben vannak kifejtve. A gazdasági szerszámokról készített tanulmányra tekintettel ebben a munkában nem szólunk a szerszámokról és a felszereléstípusokról, általában a földművelés és állattartás technikájáról. A háztartásokról szóló fejezetekben viszont részletesen bemutatjuk a háztartási eszközöket és a főzőedényeket – e tárgyakkal az ismeretét nem vette át más feldolgozás.

Tanulmányunk sok esetben jelen időt használ, ez a jelen idő azonban nem az 1966-os Átányra vonatkozik. E munkánkban a „néprajzi jelen idő” az a több évtizednyi kor, melyben adatközlőink – történelmi fordulatok, állami beavatkozások változó terheit viselve – saját családjuk körében, saját portájukon, gazdaságukban mégis többé-kevésbé szabadon az átányi hagyományok szerint éltek; mely tudatukban elevenen jelen van, s melynek egyes eseményeit saját élményeikből, tapasztalataikból pontosan föl tudják idézni, s melynek utolsó szakaszát az 1951-ben megkezdődött helyszíni gyűjtés során még mi is átélhettük. Ezekben az évtizedekben is változott a község – e változásokra a záró fejezetben szintén visszatérünk –, ezek a változások azonban nem ingatták meg meg azt a „rendet”, melynek bemutatása fő célunk. Ugyanebből a célkitűzésből ered, hogy szövegünkben többet beszélünk az átányi gazdákról, mint a birtoktalan szegény emberekről, zsellérekről, Pestre járó munkásemberekről. A hagyományos átányi rendet ugyanis elsősorban a tősgyökeres, saját földjükön gazdálkodó parasztcsaládok képviselték – bár számszerűen kisebbségben voltak. A zsellérek is az ő életüket tekintették mértékadónak és mintegy áhított társadalmi emelkedésük céljának.⁴⁴

I. A föld

Az átányi parasztemberek úgy beszélnek magukról: „Mi vagyunk a föld népe.” Életük legfőbb meghatározójának, az ország más módon élő lakosaitól legfőbb megkülönböztetőjüknek azt tartják, hogy a földet művelik, abból élnek, amit a föld terem.

A föld a legállandóbb és legbiztosabb tényező a gazdálkodásban. A termést tönkretetheti aszály, fagy, jégverés, az állatokat elviheti a vész, a pénz elértéktelenedhet, de a föld termőereje megmarad. „Az volt a kedves, a föld” – mondta egy öregember. „Arra neveltek mindig: a földhöz ragaszkodj, mert ha egyik esztendőben megdöglik is, má a másik esztendőben terem.” „Ha háza van az embernek az jó, de a ház az sose ad az embernek földet. A föld az ad házat, ad mindent.”

Az egyes családok életmódját, gazdálkodását minden másnál erősebben az határozza meg, hogy mennyi földjük van. A földbirtok nagysága szerint lehet legbiztosabban megkülönböztetni a különböző jellegű paraszti üzemeket.

A földbirtok növekedésén vagy csökkenésén lehet mérni egyes családok emelkedését, süllyedését. A nemzedékek által egymásnak továbbadott „ősi birtok” jelképezi a családok tősgyökeres múltját, tartós régi rangját a községben. Büszkén mondják sokan birtokukról: „Ezért még dédapánk robotot töltött a jobbágyvilágban.” Ahogy a parasztemberek gazdag genealógiai ismeretanyaggal számon tartják, hogy az elődök vére hogyan száll alá utódaikban s kiket köt össze rokonság által, ugyanúgy számon tartják a földek történetét, alászállását nemzedékről nemzedékre. Elvileg a kettő párhuzamos: ahogy a családok „ágasodnak”, ágakra szakadnak az utódokban, úgy oszlik meg közöttük az ősi föld is az öröklés révén. S ahogy a házasság révén „összeszakadnak”, egymásba oltódnak idegen ágak, ugyanúgy összeadódik a házastársak különböző eredetű földje. A földnek ezt a természetes nemzedékről nemzedékre szállását megszakítani, földet eladni, bűn és szegény. Földet vásárolni viszont érdem, az utódokra tekintettel is, akiknek rangját, sorsát fölemeli a földszerző ős. (A földvásárlás nem csupán más gazdák tönkremenése által volt lehetséges. Mint említettük, nem csekély földesúri birtokokat is megvettek az átányi parasztek az elmúlt száz évben.)¹

Az átányiak tulajdonosáról ismerik a határ csaknem valamennyi parcelláját. Szántás idején egymás mellett állnak a földek végében a kocsik, aki végighalad a dűlőúton, a kocsiról s a munkálkodó emberekről, fogatokról láthatja, melyik föld kié. De megismeri a földeket akkor is, ha nincs rajta, mellette a gazdája, figyeli is, kinek a vetése gazos és kié szép tiszta, melyik milyen termést ígér. A földek gaz-

daságokat, családokat idéznek fel. Megmondják, hogy milyen gazda a családfő, milyen módja van, dokumentálják a család múltját is, mert a földhöz hozzátapad eredetének emléke 3-4 generáció mélységben – sőt jövőjét is jelzik, hiszen köztudott, mely utódok közt fog szétoszlanı.²

Az átányi határ egészében összetartó kapcsa az átányi embereknek. Az a darabja az országnak, ahol otthon vannak. „A haza a mi falunk földje” – mondja Varga László. Ebbe a hazai földbe vágnak vissza még azok is, akiknek birtokuk nincs belőle, idegenben, városokban dolgoznak, de meghalni hazajönnek: „itt tudom magam a sírba is kipihenni.” A Varga család egyik elődje még a jobbágykorban földesura ellen elkövetett vétsége miatt szőlőni kényszerült, katona lett, a francia hadseregben szolgált 27 évet, de megöregedve, 70 évesen hazajött, „gondolta: nem sok van hátra, itthoni földbe akar nyugodni”.

A tágabb haza, Magyarország szintén az ország földjét jelenti. „Az anyaföld az az ország.” Ezt a földet is reális, fogható valóságában kell elképzelni: „Gyöttek haza a hadifoglyok Oroszországból, ahogy átjöttek a határon, megcsókolták az anyaföldet.”

1. A termőföld fajtái

Az átányiak „élő földnek” nevezik azt a földet, amit rendszeresen szántanak. A kifejezés értelmét több módon is elhatárolják. „Ha nincs szántva, akkor nem élő föld. Csak addig élő föld, ameddig munkáljuk.” Továbbá: „Ami a mélybe van, amit az eke nem forgat meg, az se élő föld, az már a vad talaj.” A kifejezésnek a magyarázata, értelmezése is többfelé ágazó. „Élő föld, mert abból lehet élni, az élet azon terem” – mondják. „Életnek” nevezik ugyanis Átányon a gabonát. „A legelő nem élő föld vagy a kaszáló, azon már csak az állat él.” De jelenti a szó szűkebb köznyelvi értelmezésének megfelelően azt is, hogy ez a föld eleven. Kakas József szerint: „Élő föld azért, mert szántják, mert forgatódik. Benne van az élet, mozog, mint az ember.” Képes arra, hogy növekedjen. „Meg kell nézni – magyarázzák – olyan földeken, amelyeken a tagosítás előtt megállt a víz, nád meg káka nőtt (tehát mélyen voltak), mióta 1927-ben szántás alá fogták, hogy megnőttek.” A múlt században felállított mezsgyéköveknek ma már csupán kis része tetszik ki a földből, némelyiket éppen vasvillával szurkálva kell a föld színe alatt megkeresni. Azért van ez, mondják, mert mellettük a művelés által „megnőtt a föld”.³

A föld életmegnyilvánulása, hogy növényeket „hajt”. Nevel növényeket akkor is, ha nem vetnek bele. A különböző talajféleségek más-más fűvet „hajtanak”. Kakas József így magyarázta: „Valahogy a földbe benne vannak ezek a fűvek, csak nem mindegyik tud kijönni. Az idő hozza, hogy mi jön fel belőlük.” A réteken mindegyik fűnek, vadnövénynek „szokott ideje van az indulásra”, ha ebben az időben kedvező időjárást kap, elő tud jönni. Máskülönben esztendőig is vár a földben kedvező alkalomra. A szántóföldekben hasonlóan benne vannak

a gyomok. „Ha rozst vetünk, a pipacs nem jön elő, a rozssal együtt nem díszlik. De ha megint búzát vetünk, a pipacs előjön.”

Ahogy az egyes talajféleségek más-más fűveket, vadnövényeket nevelnek maguktól, művelés nélkül, ugyanúgy a termesztett növények közül is „szeretnek” egyeseket s másokat „nem szeretnek”, egyeseket nagyra, dúsra nevelnek, másokat visszafognak, esetleg ki sem csíráztatnak. Egyedi tulajdonságai szerint kell ezért minden földdarabot megművelni. A jó gazdálkodás egyik sarkalatos pontja, hogy a használt szerszámok s munkamódok a föld minőségéhez és pillanatnyi állapotához legyenek igazítva.

Az átányi határ képe a talajtani térképeken igen tarka. A vidék holocénkori öntésterület, különböző szerkezetű, mészből szegény szikesek, változatos réti és ártéri talajok, valamint termékeny fekete mezősi talajok váltakoznak rajta igen bonyolult tagozódásban. Ha a közigazgatási határon kívül számításba vesszük az átányi parasztemberek hevesi szőlőbirtokait is, az általuk használt talajféleségek közé besorolhatók a homok különböző mértékben megkötött, különböző humusztartalmú változatai is.

A parasztemberek a maguk határában két fő talajféleséget különböztetnek meg: a „szíket” és a „fekete földet”. Mindkettőnek sok változata van. A szikesek közt van tömör agyagos szövetű, vizet át nem eresztő, szántóföldi művelésre hasznavehetetlen „vakszik”, s lazább szerkezetű megmunkálható „porszik”, magasabb humusztartalmú „vernyeges porszik”. Rokonuk az ún. „fakó föld”, melynek színe szürkés, jól szántható, termékeny.

A parasztemberek becslése szerint az átányi határnak egyharmada szikes, a többi fekete föld. A határ déli és keleti része jobbára szikes, a nyugati fele nagyrészt fekete föld. A határ délkeleti szögletében, ahol azelőtt öt község határa szögelt össze, egy sekély vízű szikes tó környékén terméketlen, legfeljebb birkalegelőnek használható szik található. A tagos gazdák szomszédos dűlőjében azonban már változatos a talaj, „vannak abba jó fekete földek is, aztán sok olyan darab, a felső része jó fekete föld, a dereka szikes legelő, szikes szántó a vége”. A kanyargó Hanyi ér melléke a határ legtermékenyebb része. Ott terülnek el a „lelki jó földek”, melyek porhanyó fekete talaja bármit megterem.

A különféle talajféleségek nem válnak el éles határral. Sok az úgynevezett „galléros föld”, melyben kisebb szikes foltok tarkázzák a fekete termőtalajt, „mint ahogy a kabáthoz hozzá van varrva a gallér”. Egyik-másik gazda, földje természetét nyomozva beleásott a néhány négyszögletes szikfoltokba, de azt tapasztalta, hogy a föld szikes természetű mélyében is, forgatással tehát nem lehet eltüntetni. Másfelől kisebb fekete darabok akadnak szikes dűlőkben is. Sokan azt tartják, éppen ezek lennének az „igazi jó fekete földek”, de terjedelmük olyan kicsi, hogy adottságaiknak megfelelően önállóan nem művelhetők.

Ha választaniuk kellene a parasztemberek fekete földből hasítanak ki birtokukat. „Ha lehetne, tiszta feketét választanék” – mondta Kakas József –, „se nem laposat, se túl hátsat.” A hozama a fekete földnek legnagyobb. „Egy hód fekete földön 50 csomó búza is van, 25-30 kiló szem jön ki egyből-egyből. A sziken csak

15-20 csomó van. Több benne a szem, mindegyik ad 50 kilót is, mégse éri utól a feketét szemre, szalmára meg még jobban elmarad." A fekete földnek a megmunkálása is kevesebb gonddal jár. „A feketét akkor szántom, amikor akarom. A sziket csak esős időbe lehet megmunkálni... A szike ki kell várni az időt, érteni kell hozzá, csak akkor szabad szántani, amikor se nem száraz, se nem sáros.” „A fekete földbe akár két hétig el lehet szántani egy ekevalással, míg élezni kell. Szikesbe, még ha meg van ázva, akkor is legfeljebb két nap szánthat egy vassal...”⁴ A szikes földet többször kell boronálni. „Szikes földön a rögit az idő nem eszi meg, a tél se dolgozza meg. Az öklömnyi rögit is nehezebben megy szét, mint fekete földön a háromszor akkora.” Kapálni is nagyobb fáradság. Ha fekete földből mennek át szikesre, „csákányabba”, meredekebbre állítják át a kapákat.

De a szikes földeknek is vannak előnyei. Ezek közt első, hogy az átányi földművelés fő termékéből, a búzából a legjobb minőségű, legacélozott rajtuk terem. Akinék többféle talajon van búzavetése, a szikes föld termését használja vetőmag-nak. A fekete földön a búza nagyobbra nő, több lesz a szalmája, de a szem gyakran megszorul benne. A szikes földön termett borsó hamarabb megfő. Ha a gazda eladásra fekete földbe vetett is borsót – ahol nagyobb hozamra számíthatott –, a maga használatára szikes parcellát választott borsóvetésre. Még a kukoricaszárát és az árpa-szalmát is szívesebben eszi a jószág, ha szikes földön termett. Van, aki úgy foglalja össze: „a sziken kevesebb terem, de jobb minőségű.”

Ha csak egy-egy évet nézünk, a lazább szerkezetű szikes földek, a „fakó földek” néha elérik, meg is előzik a feketét. „Ha jó időjárás van rá, igen gazdag” – mondja Kakas József. „De az ilyen jó időjárás ritka. A fekete föld biztosabb, ha több esztendőre nézünk.”

Magyarország a kelet-európai kontinentális, nyugat-európai óceáni és a mediterrán klímaterület érintkezési zónájában fekszik. Enyhén kontinentális klímájába ez a határhelyzet visz nagy változatosságot és szélsőségeset: az egyes esztendőik időjárása hol kontinentális, hol atlanti, hol inkább mediterrán jellegű. Átány az országnak a leginkább kontinentális klímaterületéhez tartozik, ahol a csapadék évi átlagos mennyisége alig 500-550 mm, s ahol a legszélsőségesebb hőmérsékleti értékeket szokták mérni, évi 55-60 °C ingadozással. Az időjárás szélsősége itt abban mutatkozik, hogy aszályos évek jöhetnek – általában minden harmadik-negyedik évben –, mikor az egyébként is csekély évi átlagos csapadékot sem kapják meg, illetve rossz időpontokban kapják meg a földek. De félni kell hasonlóképpen, ha ritkábban is, a csapadékos nyaraktól szintén, melyek egymás után érkezve annyira emelhetik a talajvíz szintjét, hogy a határ jelentős része művelhetetlen lesz. A sok csapadék borús idővel járhat, amikor a növények sárgulnak a napsütés híján. De még pusztítóbb, ha a sok eső hőszigetelést társul: olyan rendkívüli méretű lesz a párolgás, hogy a növények szinte elfonnyadnak.

Amikor az átányiak azt mondják: „a termés Isten markában van”, akkor elsősorban az égboltra gondolnak, az időjárásra, a növények számára szükséges esőre, melegre, napfényre, ami mindig bizonytalan, megérkezik-e kellő időben és

arányban. Amikor a földeket osztályozzák, szintén mérlegelik, mennyire lehet bízni bennük rendkívüli időjárású években.

Az átányi határ látszólag sík. A Hányi érnek alig van esése, kanyarog, néhol tőszerte szétterül, folyásának irányát alig lehet megállapítani. Valójában a felszínt 1-2 méteres szintkülönbségek tagolják. Ezek a domborzati különbségek és a talaj eltérő vízáteresztő képessége igazgatja a földben a vizeknek a növények számára sorsdöntő járását. Fekvés szempontjából – ahogy Kakas József is mondta – olyan föld a kíváncsú, ami „se nem lapos, se túl hátság”. A laposoknál az a veszély, hogy a talajvíz, „a föld árja” túl magasra jön föl bennük, sőt csapadékos nyáron találkozhat a „fölső vízzel”, s elborítja, „megnyomja”. A hátság földnek viszont az a hátránya, hogy a víz túl mélyen jár benne, hamarabb „kisül” a beleültetett növény.

A vízzel szemben az ember jóformán tehetetlen. „A víz megkeresi a helyét, nem lehet rajta kifogni.” „Tűznek, víznek nincsen rakoncája.” Ez a szólás az árvíz-ekre értendő, melyek néha elérik az átányi határt. A „felső vizet”, ami a csapadékból, hólelekből gyűlik, még megpróbálhatják elvezetni árokásással. Különösen a sziken van gond a felső vízzel, mert a szik nem issza be. Az „alsó víz”, a „föld árja” ellen viszont nincs védekezés.

A parasztemberek „meleg” és „hideg” földekről beszélnek. Melegnek számítanak a szikesek, de ide sorolódnak a hátságos fekete földek is. A meleg földeken az aszály fenyegeti a növényeket. „A meleg föld szárazabb fajta, több esőt kíván... A hideg föld kevesebb csapadékot kíván, alulról kap vizet benne a vetemény.” Ilyenek a „lapály fekete földek”. „Ami se nem lapos, se nem magas, mindenfajta időbe azok a legkifizetődőbb, legbiztosabb földek.”⁵

A munkák menetrendje egész éven át eltér a meleg és hideg földeken. A meleg szikes földek szikkadnak fel tavasszal leghamarabb, ott lehet a szántást, vetést megkezdeni. Ott érik be a termés is először, aratás, szénakaszálás mind a szikes földeken indul. A felszántott föld elárulja minőségét színével, rögeivel.⁶

Az összefoglaló kategóriákba való besorolás: fekete, szikes vagy fakó, hátságos, vagy lapályos föld, igen kevés azonban a föld megismeréséhez. „Azt szokták mondani, a fekete mindent megterem” – magyarázta Varga László. „De egymás mellett két egyformának látszó dűlő mégis másképp termi ugyanazt a növényt. Még a dűlő egyik vége is, mint a másik.” Évekre – legalább 4-5-re – van szükség, míg a gazda „felismeri a földjét”. Végig próbálja a fontosabb növényféléket, kitapasztalja a talajmunka és a trágyázás hatását, a föld viselkedését változó időjárásban. Az új földdarabot hozzáméri többi birtokához, s ha egy növényt „nem szeret”, inkább más földre teszi át.

A hosszú tapasztalat hozzákötöti a gazdát földjéhez. „Az ember csak a saját földjéhez ragaszkodik, azt ösmeri, hogy milyen. A sok szántás-vetés által felösmerítetté válik. Akármilyen jó föld, ha addig nem szántotta, idegen neki.” Nem akadály a ragaszkodásnak a föld esetleges hibája sem. „Csak kedves a föld akkor is, ha szikes van benne, az ember nem riad vissza” – mondta Orbán Ferenc. „A szikfőttel mellett gyakran a legjobb fekete föld van. Azért a főtér (amiatt a föld miatt) nem adná oda a földjét.”

2. A termőerő fenntartása

A termés fölnevelése erőfeszítést kíván a földtől, elfárasztja. Ahhoz, hogy ismét teremni tudjon, elhasznált erejét meg kell újítani. Erre két mód van: a föld pihenetése és trágyázása. Ápolni kell továbbá, gondosan, alaposan megmunkálni.

Mihelyt megadta a termést, a földnek pihenés jár. Méltánytalan ezért, ha másodvetés fölnevelésére kényszerítik. Ritkán és óvatosan éltek vele az átányi gazdák. Korán learatott árpa után például néha csalamádét vetettek, azonban a tavasszal vetett csalamádétól eltérően ritkán, minden második fogatásba. Ezért a szerényebb igénybevételért is kárpótlás járt a földnek: utána megtrágyázták, vagy már eleve olyan földdarabot választottak, amit előzetesen trágyáztak. Ha a zab után másodvetést terveztek, inkább levágták zölden takarmánynak, mielőtt magot nevelt volna (a mag fölnevelése ugyanis jobban kiveszi a föld erejét).

A föld fő pihenő ideje a tél, éppúgy, mint az embereké, állatoké. „Ha hó esik, a hó alatt a kései búzák mind kikelnek, s a föld tavaszra kipihen magát.” Jó télen megfagy a föld, a fagy „megeszi” a rögöket. Utána azonban hó alá kell kerülnie. Egész télen át a száraz hideg elcsigázza a földet is, a vetést is, és a rá következő év rossz lesz, mert a föld nem kapta meg az őt megillető pihenést. Ezért mondják: „Ha tél nincs, nyár sincs.”

A régi határban ezen túl a föld minden harmadik évben pihenőt kapott, hogy felkészüljön a búzatermeszre. Idős emberek vágyakozva emlegetik még most is az egykori ugarakban termett dús búzákat. Boross János még ugarba vetett búzában szedett először markot. „Olyan búza lett, magasabb, mint én. Nem tért a földön, hogy hova tegyem a csomót... Egymást érte a kereszt.”

Az ugar és a tarló trágyázást is biztosított a földnek. Az ugart legeltették a szarvasmarhakkal, s utána rábocsátották a disznókat. „Azér vót ott jó búza. A disznónyjá felszántotta, kereste a dudvának a gyökerit, akkora lyukakat dúrt, szántás előtt be kellett rángatni kapával. Tiszta, hevert föld került vetés alá.” „Azóta szemetes, gazos a föld – fúzi hozzá egyik-másik öregember –, hogy 1900 körül kezdődött a szabad gazdálkodás. Trágyázza a gazda, de hiába, a disznó nem tőrja ki a gázt.”

Az ugarban járó birkák léckáját (fejő- és éjszakázókaramját) hetenként kétszer arrébb-arrébb állították, hogy újabb s újabb földdarabot trágyázzanak meg. Változtatták a disznónyjá s a gulya hálólhelyét is, hogy minél nagyobb területet trágyázzanak meg. „Addig még le nem bányált, a pásztor meg a bojtár körülállta. Voltak olyan gazdák, akik szalmát vittek ki a földjükre, abba nyugodtan lefeküdt a marha.” Efféle trágyázatásra előre megállapodott a gazda, s bért fizetett a közbirtokoságnak. „Még mikor a szomszédéra rászart a marha, azt is felszedte, áthányta a magáéra. A pásztornak borraivalót adott, korán behajtsa, meg ne zavarja föl hamar.” Más gazdák saját földjükön kutatókat a tarlókat járó nyájak itatására, s ennek fejében kötötték ki trágyáztatást. „Két sírkút (béleletlen, egyszerű földkút) vót a Kakas Pál földjén, ott itattak, két hétig trágyáztatta érte a gulyás a földjét.”

Az ugartartás lehetőségével ma is számolnak a gazdák, de csak mint szükségmegoldással. A határ távoli részein fekvő sovány földekre túlságosan fáradságos lenne a trágyakihozás. Itt a közelmúltban is ugart tartottak, harmadévenként, esetleg minden második évben.

Mióta az ugart bevetik, arra törekszik a gazda, hogy harmadévenként olyan vetemény kerüljön a földbe, ami „kipihenteti”. Legjobb lenne e célra a lucerna, mely „legjobban kipihenteti a földet, visszaadja az erejét, csak több évre lefoglalja”. Jobban beilleszthető a forgóba a vereshere, bükköny, borsó, melyek szintén megújítják a föld búzatermő erejét. Rájuk célozva mondják: „A föld csak akkor forog, ha van takarmány.” A takarmányfélék „magamagukat trágyázzák”. Ezért nehéz viszont a szegény embernek földje termőerejét fenntartani: nincs jószágállománya, nincs jelentős takarmánytermesztése.

Ha ugyanazt a növényt vagy hasonló növényféléket vetnek többször egymásután, a föld „megunja”, „nem hajtja tovább”, s igen kifárad. Vannak „élelmes növények”, amelyek mintegy erőszakosan az ilyen kedvetlen, fáradt föld termőerejét is kicsikarják. Ilyen pl. a rozs vagy a zab, melyek búza után trágyázatlan földben is megteremnek. Ők viszont végképp „elcsigázzák” a földet.

A termények helyes váltogatása nem elég azonban a termőerő fenntartására. Ebben a században egyre hangsúlyosabban az a szőlés járta: „A földön a trágya az úr.” Az istállótrágyát a régi, nyomásos határban az ugarba hordták ki, a búza-vetés alá. A „szabad gazdálkodással” több szakaszra oszlott a trágyázás. A nyári trágyát augusztusban, mielőtt elgépeltek, árpa- meg zabföldre vitték ki, leginkább olyan parcellákba, ahová ősszel búzát szántak. A téli trágyát tavasszal a kukoricaföldre hordták. Nyáron át „jól bekapálták a földbe”. Ősszel búzát vetettek bele. Az az általános vélemény: „a trágya akkor jó a búzának, ha a kukorica már használt. Ha a búza alá trágyáznak, rosszra fordulhat, kövér földbe megdől a vetés.”

A korszerű gazdálkodásra törekvő, tanfolyamokat végzett gazdák, például Varga László, úgy vélik, minden 3-4 évben trágyázás járna a földnek. Régiesebb gondolkodásúak azt mondják: „az már rossz, ha minden nyolc évbe nem jut trágya a földre, az kevés, ha csak 10 vagy 15 évbe trágyázzák.”

Olyan gazdaságban, ahol két lovat, két szarvasmarhát s disznót is tartanak, évente 2-2 és fél katasztrális holdat meg tudnak trágyázni. Varga Gáborék népes jószágállományuk után évente 3 holdat tudtak megtrágyázni tizenhatból. A szántóterület egyharmadára, de még negyedére sem jutott tehát trágya. Mégsem gondolták, hogy hűtlenek ezáltal elveikhez, ugyanis a lucernát, vereshere-t, bükkönnyt a falubeli felfogásnak megfelelően ők is „trágyázásnak” minősítették. „Ha 4 évig benne maradt a lucerna, még többet is ért, mintha vastagon megtrágyázza, 5 évre is visszaadja a föld termőerejét.” Egyes gazdák azért törték ki még javában termő lucernájukat, hogy „trágyázzott” földet szabadítsanak fel búzavetésre.

Egy kat. holdra 24 kocsi rakomány, tehát 200-240 mázsa istállótrágya kell. Egy koci trágyával kb. 80 négyszöglet terítene be, ahogy balra is, jobbra is szórják villával, s a koci előre-előre áll. Az adagolást hozzáigazítják a föld minőségéhez: „ahol soványabb, vastagabban hánnyuk, ahol kövérebb, vékonyabban”.

„A sziket vastagabban trágyázzuk. A fekete a vékonyabbat is megfizette, csak hamar megette. Trágyázás után nagyon kiadja az erőt a fekete, de nem bírja addig trágya nélkül, mint a szikes föld.”

Az istállótrágya ló és a szarvasmarha trágyáját jelenti alomszalmával összekeverve. Az istállótrágyát is, a juhtrágyát is mindenféle föld szívesen veszi. Vigyázva kell viszont bánni a tiszta lótrágyával, mert „túl meleg”, kiégetheti a növényeket. Meleg természetű s különösen jó minőségű a lakóház mellett összegyűlt disznótrágya, amihez a pernyét is hozzáöntik. Ezt a házi „pernyeganajt” szikes földre vitték vagy a kenderföldre, amit a huzamos kendertermesztés erősen igénybe vett. Ezt a trágyát a föld „hamarabb tudja használni”, mint az istállótrágyát, amiben sok szalma van. Épp ezért házi trágyát vittek dinnyeültetéshez is, hogy a kapával vágott fészkekbe szórják, vagy megbontották a különleges gondadal érlelt, tüzelőnek szánt trágyarakást erre a célra.

Minden gazdaság a saját állatállományának a trágyáját használhatja. Adni venni trágyát nem szokás. A kiegészítő trágyaszerzés egyetlen szűk lehetősége: gyalogemberek az udvarukon összegyűlt trágyát néha „felibe” hordatták ki kicsiny földjükre. A fuvart vállaló gazda minden második rakományt saját földjére vihetett. Dicsérve mondják egyes gazdák: „annyira szerette a földjét, még felibe is hordott rá trágyát.” Mindez nem változtat azon, hogy a föld igényeinek kielégítése az állatállomány nagyságán múlt. „Két ló, egy tehén 12 holdhoz nem elég” – mondták például –, „még 2 holdat se tud megtrágyázni egy évben”. „A föld csak akkor terem igazán, ha jószág is van hozzá.”⁸

A földet illetik meg a rajta termett növények be nem hordott, fel nem használható részei. A cukorrépalevelet, ha jószágetetésre, silózásra nem használhatták, szétszórták a földön, beszántották. Kukoricatörés után a tökszárakat, indákat szintén szétterítették. Ha szikes folt volt a földben, gondos gazda ráigazgatta a tökszárakat, hogy ezzel is javítsa.

A század elején idős emberek a szántásból nem hoztak haza ételt (főtt ételt). „Ha a levesbű megmaradt, kiöntötték a barázdába. Hogy akkor majd többet terem a föld, mert azt a föld termette, hadd legyen az az övé.”

3. A föld megmunkálása

A szántatlan föld vad föld. Félig-meddig hasonlóan „vaddá” lesz a lucernaföld is az évek során, mikor nem szántják. Szelíddé, termővé, „élővé” a szántás teszi. Minősége, állapota később is nagyrészt azon fordul, hányszor s miképpen szántják. „Aki egy szántásba vetett, akármilyen alkalmas időben szántott is, darabos volt a földje... Ha megszántották háromszor, némelyik ember még négyszer is, eső után elvasalta (boronálta), lecsúszította, a föld olyan porhanyó lett, sima, egyenletes, mint a hamu. Még a dudva is más azon a jól elmunkált földön.”

A 18. századi lelkési díjlevelekben még csak az volt kikötve, hogy az őszi vetést két szántásba, a tavaszt egy szántásba tartoznak a hívek papjuk számára

elvetni. A múlt században azonban már úgy tanították az öregek a fiatalokat: „egy szántás egy kenyér, két szántás két kenyér, három szántás három kenyér.” Általános elvként vallják ma is: „Amit vetünk, három szántásba, amit tültetünk (kukorica és a többi kapás), két szántásba kell tenni.”

A régi határban a szántásokat éppúgy a művelés közös háromfordulós rendszere adagolta, mint a föld pihenőidejét és trágyázását. Az előljáróság doboltatta ki, mikor kell az ugarba a trágyát kihordani s ezzel együtt mikor kell a szántását megkezdeni. A talajmunka éppúgy, mint a trágyázás, pihentetés, mindenekelőtt a búzát szolgálta. Búza alá három szántás járt: az ugallás, forgatás, vetőszántás.⁹ A szántások közt a föld elmunkálásába besegített még a disznónyáj is, mely kitúrta a gyomok gyökereit. A búzának járó három szántás rendjét a parasztemberek fel fogása szerint nem forgatta föl a „zöld ugar” bevezetése sem. „Elsőre föl szántottuk a bükkönyvetés alá, másodjára, mikor a bükköny lekerült róla, harmadjára a búza vetéshez.”

A második fordulóban, a tavaszi vetés alá sokkal kevesebb gonddal munkálták meg a földet. A tarlón a jószág legelt, így nem is volt mód tarlótáncra. „Minek az őszi szántás – mondták az öregek –, hogy gyomot neveljen?” Így aztán a kukorica és árpa alá csak tavasszal, a vetés előtt szántottak, és akkor is sekélyen. „Apósom nem engedte, hogy a kukoricaföldet négy ujjnyinál mélyebben szánt-suk” – mondta egy adatközlőnk –, „különb túl későre kel ki a mag.”

A régi gazdálkodás a vetőszántás mellett csak az „ugallást”, ugarszántást ismerte. A szántás és a kézi vetés összekapcsolása eleve korlátozta a szántás mélységét, de a régi faékekkel különben sem lehetett volna mélyen megforgatni a földet. Régi szokás szerint a vetőmag felét a szántatlan talajra, esetleg az ugarra szórták szét, és utána az ekével forgatták be a földbe. Azután a vetőmag másik felét, azonban gyakran ennél kisebb részét, a felszántott földre szórták szét, és a boronával takarták be, munkálták be. Ha túl mélyen szántottak volna, az „alsó vetés” nem tud kikelni.

A szántás időbeli rendje és módja változott a „szabad gazdálkodás” és a „tüköracél ekék”, valamint a vetőgépek bevezetésével. A nyomásos rend fellazulásával a tarló már nem volt többé egységesen, kötelezően legelő. Jómódú gazdák, akiknél részes aratók dolgoztak, már a századforduló körül bevezették a tarlótáncot. Siettek vele, mert a gabona, amíg nem aratták le, annyi nedvességet megőrzött a földben, hogy még három-négy nappal az aratás után is meg lehetett szántani, még a legnagyobb szárazságban is. Később már annyira kiszáradt a talaj, hogy az eke bele sem ment. Aki maga aratott, az a saját tarlóját nem tudta ilyen gyorsan szántani, és esőt kellett várnia. „A behordás után jött egy-két esős nap, kocsira pakolták az ekét, mellé takarmányt a lónak, ennivalót-innivalót maguknak, és gyertünk ki tarlótáncra.” A korán levágott zab és bükköny után, jó munkabeosztással, esetleg még a gabona aratása előtt meg tudták forgatni a tarlót.

Az új és jobb ekékkel mélyebben szántottak. Különösen az 1927-es tagosítás után az emberek egyre inkább belátták: „ha mélyebben szántasz, több búzát terem.” Különösen ősszel szántottak mélyen, és főként olyan darabokon, melyeket

tavaszi vetésre, ültetésre szántak. Ezeken a földeken még a tél elején is lehetett dolgozni – ezzel meghosszabbodott az őszi munkák időszaka is. „Az őszt mindig hosszabb” – mondják manapság –, „mint a tavasz, mert az állatok ősszel a leg-erősebbek, van takarmány, tököt etetünk, azon kibírják. A föld is puha, könnyen szántható.” Ezzel viszont a talaj megmunkálásának súlypontja áttolódott az őszi búzavetés előkészítéséről a tavaszi vetésre, különösen a kapásnövények ültetésére szánt területek előkészítésére. Ahogy a parasztemberek véleménye szerint a földet minden harmadik évben meg kellene trágyázni, úgy azt is gondolják, hogy minden harmadik-negyedik évben mélyen meg kellene szántani. Ennek ősszel kell megtörténnie ott, ahol a földbe tavasszal kukoricát akarnak vetni. „Ha mélyen szántott, tavasszal jobban is tud kapálni. A növények nem száradnak el olyan könnyen. Az ősszel szántott föld tavasszal gyorsan felszárad – hamarabb vehetünk, nem kell újra szántani. Elég végigmenni rajta a boronával, és utána jön a lókapa.”

De a szántással még nincs elvégezve a talaj megmunkálása. Az elmunkáláshoz más is tartozik. „Ha az ugart csak éppen meghántja, a földje rögös marad. Még ősszel sem mehet rá mezítláb, és a ló is botladozik rajta.” „Egy szorgalmas parasztember nem fárad bele, hogy hatszor, tízszer végigmenjen a földjén a boronával, ide-oda, hogy aprítsa a rögöket.” Varga Gábor mondja: „Volt egy darab szikes földünk, de az mindig kiütött a szomszédoké közül. Laci fiam nyolcszor-tízszer végigment rajta a boronával meg a csúszóval, amíg szétmorzsolta a hantokat. Megállt, aki elment mellette: ezt nevezem szép munkának! Olyan, mint az érett túró! Ebbe minden búzaszem kikel!” Aki sajnálja a fáradságot a boronára, hengerre, „annak a földje vad marad, még ha kétszer szántotta is.” „A vetés olyan, mint az ember. Ha jó ágyban alszik, jobban kipiheni magát, másnap erősebb. Így van a vetéssel is. Jól megmunkált földben erősebb lesz.”

A „csúszó”, a talajsimító a megszántott-megboronált földet porhanyóbbá teszi. „A csúszó szétfakítja a rögöket, tömöríti a talajt, és a vetésnek jó ágyat készít.” A talajsimítónak voltak Átányon nehezebb és könnyebb változatai, súlyukat rájuk tett nehezebbel növelték, vagy azzal, hogy a lóhajtó ráállt. A talaj minősége, állapota szerint választották meg a szerszámot, a borona, csúszó súlyozását. „A frissen szántott földre jó a csúszó, elsimítja a talajt. A meghántott tarlót is el kell csúszózní nyáron. Akkor a talaj jól megkel és valósággal megéri.” „Aki szereti a földjét, hengerezi is. A hengert nehezebb húzatni a röges földön, a hengert megfogdossa a rög. A csúszót sokkal könnyebb húzatni, de nem fakítja úgy össze a nagy hantokat...” Ez áll a fekete földre, de a szikesen, mely úgyis túlságosan kötött, bajt okoz, ha a hengerrel összenyomják. Gondos gazdák különlegesen nehéz boronát készítettek szikes földjükhöz, hogy azzal töresek szét a száraz rögöket – másfajta talajon nem is volt használható.

A föld minőségét a szerszámok járása mellett napsütés, eső, szél, fagy alakítja. Esők hullanak rá, s belsejében mozog a „föld árja”. „Október elején... a föld berendezkedik az őszre, a víz alulról húzódik a föld színe felé. Novemberre megindul a felső ár, esők. Emelkedik a vízszint, a föld szívja fölfelé a vizet és a felső vizek

is, a harmatok jobban megmaradnak, mert a nap gyöngé és a vetemény már nem párologtatja.” Földje jó elkészítésébe a gazda beleszámítja a természeti erőket, s figyeli, hogyan puhul vagy keményedik, duzzad, szárad a földje, hogy a kedvező pillanatban lépjen közbe szerszámaival, s kellő pillanatban tegye földbe a magot. „Jó időbe, ha jó esők járnak, ugallás után 9 napra megkel a föld, mint az asszony téstája, megpuhul, összeeszi magát. Különösen, ha le is oldalazta szántás után, olyan lesz, mint a puha posztó... Ha nem jön eső, kell egy hónap is, míg megéri a föld.” „Az eső megduzzasztja, meghízik. Mikor a nap rásüt, szikkad, szétomlik a rög. Úgy megéri, ahogy a gyümölcs megéri a fán. Az ilyen föld aztán tartja a nedvességet, még a harmatoktól is kikel benne a vetés. A nap is jobban belehatol. Ősszel már hűvösödik, annak a három-négy órai gyöngé nap meleginek kell elérni a magot a földbe. A ritkább, porhanyóbb földbe hamarabb bemeleg a nap.”

Az őszi mélyszántásnak viszont a fagy segít. „A tél átdolgozza, kifagyassza, jó apró morzsalékos föld lesz tavaszra.”

A rosszul, rossz időben végzett talajmunka azonban összeütöközik a föld természetes alakulásával, és kárt okoz. Ha túl puha földre mennek rá az ekével, úgy összetapostatják, hogy később nehéz rendbe hozni. „Ha a sziket ősszel mélyen leszántja, csak magának csinál bajt. Összemossa a tél, megnyomja az eső, olyanná válik, mint a pép. Teteje megkeményedik, mint a beton, az alja meg sár marad. Tavasszal nem tud mit kezdeni vele.” De a szikes földekkel nyáron is óvatosan kell bánni, előrelátással. Nagyon hamar kiszáradnak, szántás után rögtön boronálni, csúszózní kell, „mer olyan rögös lesz, nem tud rámenni később”. „Nyárba, száraz időbe az eke a sziket csak felhasgatja, felrögeli. Nem hasznót, de kárt csinál vele. Később se tudja megszántani rendesen, mert csak a rögöt kaparja...” A kötött, tömör fekete földet pont fordítva, „nyessibe” nem lehet elmunkálni: hagyni kell, hogy a nap megsüsse az eke által megforgatott hantokat.

Különös gonddal figyelik a föld állapotát tavasszal, hogy mikor lehet kezdeni a mezei munkát. „Ha az út jó, akkor a föld is jó, így tanultuk meg apáinktól. Ha az utak fel vannak szikkadva, a kocsi elmegy rajtuk, akkor a kinti földek is.” A gazda azonban ezzel nem elégszik meg, kapájával kimegy a földre. Vizsgálja: „elment-e a hó, nem állt-e meg a hóvíz valahol a vetésen.” Ha a barázdában vizet lát, a kapával leereszti – azért is, hogy száradjon a föld, de azért is, hogy ha munkálkodni kezd majd, a ló ne riadjon meg a lába alatt csillogó víztől. „Ha a föld már nem ragad a kapára, akkor már szántani lehet, a nagy víz kiment belőle. Ikrás, porhanyó a föld. Az őszi szántáson, amit tavasszal boronálás után akarnak bevetni, elég, ha a rögök teteje, a nagy hantok felszikkadnak. „Ha megmozgatja a borona, úgys szárad a föld.”

Átányi felfogás szerint a föld tisztasága, gyommentessége is a helyes időben s módon végzett talajmunkáktól függ. A gyomok benne vannak a földben, elég egy rossz időben, helytelen módon tett elmunkálás és „felébrednek”, felütik fejüket. „Ha tavasszal szárazba szánt, könnyen elszemetesedik a föld, kijönnek a gyomok. Ha nyáron puhán, sáros időben szánt, akkor a gurdin (= aszat, acat) támad föl, nem győzi szurkálni, kerülni aratásban. Különösen árpa alá ne szántson

puhán, mert megöli a gurdin. Ha tavasszal a kapásföldet, különösen a feketét elcsúszósza, a muhart hozza ki. „Szétdörzsöli a kis rögöket a csúszó, talán attól van – nem tudom. De henger után nem jön elő a muhar” – magyarázza Varga László. „Dudvásabb az olyan föld is, amit faboronával simít el tavasszal. Különösen a kapálás alá való földet nem jó faboronázni, nagyon kihozza a muhart.” Sok átányi ház padlásán, szerszámos kamrájában akad a gabona közül gyomirtásra szolgáló „szurkáló”. De ezeket ritkán veszik kézbe. A gyomok ellen vívott harc fő eszköze, átányi felfogás szerint, a megfelelő talajmunka.

Ha elhanyagolt, „szemetes” földet kap kézhez a gazda, több évre van szüksége, míg rendbe tudja hozni. „Ha sovány, elcsigázott földet vett, mihelyt a búza lekerül róla, megszántja, de csak vékonyan. Tallóhántás 12-15 cm mélyen. Akkor elvasalja, s ráhord legalább 22 koci trágyát. De igyekszik, két nap kimerjen a trágya. Amikor meg van szórva, megint megszántja mélyebben, elvasalja, lecsúszósza. Mihelyt egy esőt kap, a föld beérik, a trágya összeeszi magát a földdel. Egy hónap múlva már újra szánthatja, s mikor legjobbnak látja az időt, beveti.” Ezzel már sokat javult a föld. De „a sovány, elcsigázott föld össze van ülepdedve, kemény akár a vadföld. Míg kétszer legalább vastagon le nem trágyázza” – 4-6 év – „nem terem rendesen”. Hosszú időt kíván a gyomok kiirtása is. „A perjét 1-2 év alatt ki lehet irtani. Szárazságba felrögeli a földet, felboronálja, a perjét villával összegyűjti, elégeti. Ha nyárba kétszer felszántja, és száraz nyarak jönnek egymás után, két év alatt elpusztul.” Nehezebb kiirtani a tarackot. „A tarack 20 év múlva is előjön, ha nedves az idő, és rosszul művelik a földet... A tarackot csak belefojtani lehet. A jó istállótrágya megfojtja. De ha megint lesoványodik a föld, előjön.”

Némelyik föld kemény és akaratos, nem akar engedelmeskedni. Olyan, mint a rossz természetű ló, amit nehéz igába törni. Így viselkednek a szikes foltok a jobb minőségű szántóföldekben. A gazda vastagabban trágyázza őket, s a kukorica betakarítása után rájuk hordja a „zöld hulladékot”, a tökszárat. De a tömött vakszik „kemény, nem adja meg magát a trágyának se... Ha erősen munkálják, hajlik valamit, de nem nagyon.” A törekvő gazda képes másik parcellájáról kocsiszám hordani sárga vagy fekete földet, hogy a szikes foltokra terítse. Udvaráról idehozza a „szérűnyesedéket” (a kazlak helyéről fölszedett füvet, gazt, földet).

A huzamosan, gondosan munkált föld aztán kiválik a többiből, „mint a virág”. De kiválnak az elhanyagolt, szemetes, elcsigázott földek is. Semmilyen vetemény nem díszlik bennük. Hozzáértők úgy beszélnek róluk: „Gazda kéne annak, nem vóna az rossz föld.” „Nem minden föld rossz, ami rossznak látszik, hanem rossz a gazdája.”

Végül jár a földnek az is, hogy elegendő vetőmagot kapjon. „Vess bőven, úgy aratsz bőven” – tartotta a szólás. Orbán Ferenc emlékezett egy beszélgetésre, amit gyermekként hallgatott a tanyakertben. Az egyik öregember dicsekedett. „Olyan markom van, az őszön is megtakarítottam 3 véka búzát” (a kézzel vetett búza mértéke ugyanis a gazda markában van). „A másik felelte: majd megtudjuk jövő nyáron! – akkor nyáron kérdezték: mennyi búzád lett? Az egyiknek lett 31 köből, a másiknak 26 köből, ugyanakkora földön. Az a 3 véka, amit megtakarított, 5 köből

kár lett aratásra. Mer az elvetett szem adja a termést, mondták az öregek.” Ezeket a tapasztalatokat összegezi a szólás: „Ne csald meg a földet, mer magadat csald meg.” Magyarázatul hozzátesszik: „Ez érvényes a vetőmagra, elmunkálásra, trágyázásra.”

Gondos művelés után több termés várható. Varga László szerint „jó gazda a rossz földön is tud annyit termelni, mint rossz gazda a jó földön.” „Mitől függ ez? – teszi hozzá – a munkátul, ne sajnálja a munkát a földtől.” A föld alapos, gondos megmunkálása, tisztán tartása azonban hasznán túl, önmagáért is kívánatos. Ezt fejezik ki adatközlőink, amikor ilyeneket mondanak: „nem elég megmunkálni tudni a földet, szeretni is kell.” Késznek kell lenni fáradozni a földért pusztán azért, hogy szép és ápolt legyen. „Úgy szerette a földjét – nem egy gazdáról mondják dicsérőleg, s folytatják –, hogy felesbe is hordott rá trágyát, tízszer is megboronálta” stb.¹⁰

A jól ápolt, tiszta föld éppúgy alapja a gazda jó hírének, becsületének, mint a jó fajtájú, gondosan ápolt ló. Szép járása azonban csak a jó módú gazda lovának lehetett, aki meg tudta kímélni. Hasonlóképpen szépen gondozott földje is csak gazdaembernek lehetett. A gyalogember drága pénzért szerzett igát földje megmunkálására – takarózkodnia kellett munkájával. A munka időpontját sem mindig szabadon választotta. Nem lehetett tekintettel földje méltányos pihenési idejére, s a termények változatosságára sem. Szorongatta a kenyér megszerzésének a gondja, minden második évben búzát vetett. (Általában valamennyi 12-15 hold alatti birtokon túl terjedt az őszi gabonavetés a föld egyharmadán.)

4. Kaszálók és legelők

a) Kaszáló

A jobbágykori összeírások már a múlt század elején azt panaszolják, hogy Átányon kevés a rét, nem telik ki belőle a törvények által előírt mennyiség. Utóbb az 1864/68-as, majd az 1927-es tagosítás után jelentős füves területeket feltörték, s a kaszálók részesedése a határ területéből tovább csökkent, több mint felével. Szinte csupán az ún. „föltétlen rétek” maradtak meg kaszálónak, azok a parcellák, melyeket a talaj adottságai s a vízjárás miatt nem lehet felszántani.

Ezzel a csökkenéssel a megfogyott kaszálók területe meg is szilárdult. Ajelenlegi kaszálókat már nem érdemes eke alá fogni, s az is ritkán esik meg, hogy valaki szántóját alakítaná át rétté. Efféle lépésre az időjárás adhat indítást. „Ha nem volt esős idő, esős nyár három évbe se, akkor úgy gondolkodik a gazda: tán megpróbálom, feltöröm, felszántom, bevetem. De megtörténik az is, a másik évbe megint esős idő jön, akkor aztán nincs benne se széna, se vetemény, úgy marad ugarnak.” Másfelől, ha egymást követő esős években a víz miatt nem tudja rendszeresen szántani-vetni földjét a gazda, arra gondolhat: „nem kínlódom vele, hiába szántom le ősszel, tavasszal nem tudom vetni, mert annyira puha – legyen kaszáló.” Ilyenkor

a gazda szántóföldjét vékonyan megszántja, vasboronával, majd tövisboronával, esetleg hengerrel is elmunkálja, és hagyja, hogy befüvesedjen. A gyepesedés gyorsítására esetleg összesöpri a széna „murváját”, a füvek kihullott magját, törmelékét a takarmányos felszerben, s elszórja a földön. Más a lucerna- s veresheremag ocsúját veszi elő. Néha egész szépen beborítja a földet a lucerna, a here évekre, azután „átfordul rendes rétnek”.

A kaszáló így jelenleg Átányon talajminőséget jelent: olyan földet, amit szántani nem lehet, de annyi fű azért terem rajta, amit lekaszálni érdemes. Ha egy földdarabon ennyi fű sem nő, lesüllyed a legalsó kategóriába legelőnek. A kaszáló ennek megfelelően jóval értéktelenebb a szántóföldnél, általában felére becsülik. Mégis hasznos a gazdaságban: „Nem kell szántani, vetni, mégis takarmányt ad.”

Két főbb nem szántható talajféleség lévén Átányon, a kaszálónak is két nagy csoportja van. Egyik: a szántásra már nem alkalmas szikesek. Másik: a túlságosan nedves laposok, jórészt a fekete földek között. Ilyen termékeny, kétszer kaszálható fekete földű rétek kísérik végig a Hanyi eret. A háttas, szikes kaszálók szénája már bizonytalan. „Ha vizes tavasz volt, tudtuk kaszálni, különben ott maradt birkalegelőnek.”

A szikes kaszálók szénája jobb, bár hozamuk kevés. Szikes földről holdanként átlag két kocsi szénát lehet várni, a feketéről legalább négyet. „De ha a szikesen lehet kaszálni, és időbe felgyűtik, másfélszeresít okvetlen megéri, mint a feketén.” Más füvek nőnek a sziken, s még az azonos növény is ízesebbre fejlődik. A sziken termett széna édesebb, zsírosabb, a fekete földön kaszált savanyúbb. Igazi „savanyú szénának” azonban a „tiszai széna” számít, a Tisza menti vízállásos kaszálók termése, amit takarmányban szűkös esztendőkből hoznak időnként Átányra.

Egy-egy kaszáló szénatermése sem egyforma az egymást követő években. „Ha a réten ősszel nem áll meg a víz, és tavasszal esőt kap többször, akkor lesz jó ízű a széna. Jobbfajta füvek nőnek fel, mennyiségre is több lesz.” Az öregek már kora tavasszal figyelik, hogyan indul sarjadásnak a rét, s ebből következtetik, milyen lesz az esztendő, hogyan fejlődnek majd a vetések. „Mikor sok korpafű van, úgy tartják, akkor száraz nyár lesz, akkor kevés szénát kaszálunk.”

Az idő, esők, felhők és napsütések járása mellett az ember kevésbé avatkozik be Átányon a rétek termésébe. Ha a kertek között a víz megnyomott egy-egy rétparcellát, esetleg megboronálták, feltépték a füvek közé telepedett mohát. Trágya nem jutott a rétekre, legfeljebb akkor, ha sarjúra nem számítottak, s ráengedték a tarlókat járó nyájukat. Meglehetősen magában áll a községben a különös gondnal és buzgalommal gazdálkodó Boldizsár János, aki súlyokkal rakott tövisboronával késő ősszel „megtörette a száraz avar” kaszálóján, sőt néha vékonyan meg is trágyázta, trágyalével öntözte.

A kaszálóval a gazda gondja voltaképp csak annyi, hogy kellő időben, gondosan levágja a fűvet. „A széna, ha idejít elmúlt, sokat veszít az értékiből. Megkórósodik a fű, az állat nem eszi szívesen. De ha túl gyengén kaszáljuk le, megint nem jó, mert nagyon összeesik, semmijé lesz.” A kaszálásra az ad jelet, hogy egyes

füvek virágozni kezdenek. Ilyenkor sietni kell, mert később már a fű „a magra dolgozik, a magra adja az erőt, nem a sássára”, szára fásulni kezd.

Az átányi istállókban megetetett széna nem kizárólag a gazdák kaszálóin termett. Számos portán jókora boglyák gyűltek abból a szénából, amit részért a környező uradalmakban kaszáltak. Vállalkozó emberek már kora tavasszal kimentek a majorokba. „Még nem is látszott, milyen lesz a fű, már felvállalták a kaszálást.” Nagyobb területet kötöttek le, s utóbb szereztek társakat maguk mellé. 4-5 holdat számoltak egy kaszára. A részelés aránya a széna minőségétől, mennyiségétől s a behordással kapcsolatos munka nagyságától függött.¹¹

A közösen szerződött kaszások közösen dolgoztak, részüket maguk között egyenlően osztották el. A részes kaszálás szegényebb igásemberek, fuvarosok számára volt hasznos hozó. Gyalogembernek kevésbé fizetődött ki, mert a széna behordását pénzért kellett elvégeztetnie. A fuvaroseMBER viszont saját fogatján ment kaszálni, gyűjteni is, „addig se ett itthon a lú”. „Ha jöttek is haza, takarmányból csináltak ülést a kocsin.”

b) Legelő

A földnek mintegy természetes alapállapota, hogy legelő. Ha egy darab földet „elcsapnak”, nem művelnek, legelővé válik. Történetileg a határ kiinduló állapota szintén a legelő. A 18. sz. első felében még csupán csekély foltokat foglaltak el belőle a helyüket változtató, újraosztott szántóföldek. Sőt még a szántóföldeket is csak vetéstől aratásig rekesztette el a földművelés a nyájak elől, a tarlót és harmadévenként az ugart szabadon járták a nyájak.

A régi, az 1866-os mérnöki rendezés előtti határban a parasztbirtokok (nem nézve a kaszálókat) még csak a szántható földekre terjedtek ki. A közöttük levő csipkés szegélyű hézagok s a határ szikes talajú felének nagy része mind legelő volt. A legelő a falué volt, használhatta szabadon minden falubeli a földesurak mellett, a legeltetési jog adagolása, szabályozása nélkül. (Hasonló módon közös rendelkezés alá kerültek a szántóföldek is a termés letakarítása után, a kaszálók a kaszálás után, mikor legeltethetővé váltak.) A legelő azonban már a 19. sz. első felében sem volt olyan nagy, hogy a jószágnak ezt a szabad ráhajtatását zavar nélkül elbírt volna. Mikor az 1832-1836-os országgyűlés törvényt hozott arról, hogy el lehet különíteni a legelőknak a parasztokat és a földesurakat illető részét, az átányiak nyomban kérték az eljárás megindítását. Kérvényükben elkeseredve panaszkodtak, hogy a földesuraknak a gyapjúkonjunktúra idején szaporodó birkanyájai saját jószágait szinte teljesen kiszorították a legelőről. Mellékesen említik azt is, hogy saját szántóföldjeik terjeszkedése szintén érzékenyen csökkentette a legelőt. Az izgalom és elégedetlenség olyan nagy volt a faluban, hogy több parasztot a földesurak elleni lázítás címen letartóztattak.

Földesurak, jobbágyok, zsellérek legelőjét végül csak az 1864/68-as mérnöki rendezés különítette el, immár a jobbágyság eltörlése után. A rendezés jelentősen csökkentette a legelőterületet.

A mérnökök által kimért birtokhatárok mereven egyenesek voltak, nem kerülgették hajlékonyan a szántható föld peremét. Új jelenséggént föltűnt Átányon a magánbirtokban levő legelő. A „tagosoknak”, akik kiléptek a nyomásos rendből és egy darabban kapták meg a nekik járó szántóföldet, rétet, legelőt, olyan vegyes talajú földeket osztottak, melyekből egyes foltok csupán legelőnek voltak használhatók.¹²

Még inkább nőtt a magánlegelők területe és jelentősége az 1927-es tagosítással, mely ismét kiigazította a közlegelő határait. Nagyobb birtokú parasztemberek „elvallaltak” olyan földdarabokat a határ távoli részein, melyek nagy része legelő volt. A csekélyre értékelt földből nagy darabot kaptak. A legelőn birkatartáshoz fogtak. Ilyen „birkás gazdákkal” társultak, vagy nekik adták bérbe legelőterületeiket azok, akiknek kisebb legelő jutott a birtokába. Míg a közlegelőn a nagyjószág s a disznó, a falu alatt a liba járt, addig a magánbirtokban levő legelők a birkanyájak területei lettek.

Az 1864/68-as rendezés nemcsak a legelők területi elhelyezkedését formálta át, új rendet vezetett be használatukban is. Immár nem a községé volt a legelő, hanem az egykori jobbágyság, illetve zsellérek két testületéé, az 1912-es új szabályozás után a „Nagyobb” és „Kisebb” legeltetési társulaté. A használat joga pontosan adagolva volt.

Az Átányon érvényes kulcs szerint minden jobbágytelek után 8 hold legelő járt. A gazdák beleegyezésével azonban ezt a területet a szántóföld rovására 10 holdra növelték. (Ez a felosztásnál használt „eszmei holdakban” értendő, melynek gyakorlati, tényleges kiterjedése aszerint változott, milyen minőségű földből mérték ki – a rossz minőségű talajon kimért legelő 70 3/8 telek után így 945 hold lett.)

Zselléreknak a jobbágyság legelőilletményének 1/8 része járt, tehát egy hold. Nekik szántóföldjük nem volt, így legelőrészüknek a felét szántófölddé alakították. A megmaradt legelő 300 holdat tett ki, azon a nagy négyszögletes, árokkal kerített földdarabon belül, ahol összes járandóságukat kiadták.

A legelőjoguk mértéke szerint hajthattak ki fűbér fizetése nélkül jószágot a gazdák a községi pásztorok elé.¹³ A legelőjog azzal az előnnyel járt még, hogy bármilyen kis töredék jog is volt, birtokosát „beltárssá” tette, aki a jogán felül legelőre hajtott állatai után kedvezményes fűbért fizetett. Hajthattak ugyanis állatot a legelőre olyanok is, akiknek semmi joguk nem volt a legelőhöz. Ők kétszeres bért fizettek. Aki nem használta ki teljes egészében legelőjogát, térítést kapott.

Az 1864/68-as rendezés után nemcsak a földbirtokok adásvétele, darabolódása indult meg, hanem a legelőjogoké is. Összekeveredtek az egykori jobbágyság és zsellérek testületének határai, a gazdák igyekeztek jogot szerezni a zsellérek legelőjére – hamarosan ott is ők lettek a szervezet vezetői. Az 1930-as évekre öröklés, eladások révén annyira szétaprózódtak a legelőjogok, hogy egy-egy egykori telekre eső legelőjogot már 40 800 „arányszámra” osztva kellett számon tartani.

A legelőre hajtott jószág összeszámolásánál az egység a „számosállat” volt. Minden két éven felüli szarvasmarha vagy ló egy-egy számosállatnak felelt meg, borjú, csikó fél számosállatnak. Birkából, disznóból 4 tesz ki egy számosállatot,

lúdból 40. Az az évi malacból, bárányból 2-2 egyenlő egy felnőtt disznóval, juhval. Egy-egy egykori jobbágytelek után 8-10 számosállatot engedtek kihajtani, egy számosállatra egy kat. hold – vagy annál valamivel kevesebb, 1400-1500 n. öl – legelőt számítottak. A pásztorok kihajtás előtt sorra járták a gazdákat, „minden kertet, minden istállót”, és megkérdezték, hány jószágot akarnak a legelőre bocsátani. A legeltetési társulat vezetősége összegezte a jelentéseket. Ha a legelőn az átányi jószág mellett maradt még hely más állatoknak is, értesítették a szomszédos községeket. Hevesről, Jászszentandrásról, Erdőtelekről mindig akadtak jelentkezők, néha 60-70 „idegen marha” is volt a gulyán. Az átányiaknak azonban elsőbbségük volt, akár tagjai voltak a legeltetési társulatoknak, akár nem. „Az átányi jószágot mindig eltartotta a legelő” – mondják a legeltetési társulat egykori előjárói –, „nem fordult elő, hogy azt kellett volna mondani: a tiedet már nem tudjuk kiengedni.”¹⁴

A kihajtás után összeszámolta a társulat vezetősége, hogy a ló-, marha-, disznó-, birkanyájában összesen hány számosállat ment ki a legelőre. Ezt a változó állatlétszámot viszonyította a legelőjog változatlan „arányszámaihoz”.¹⁵

Közgyűlések előtt, mikor az évi elszámolást beterjesztették, a legeltetési társulatok parasztember vezetői hosszú éjszakákat töltöttek azzal, hogy a „filléreket szorozták”. Bedécs Károly szerint ebben romlott el a szeme, mikor évekig pénztárosa volt a nagyobb társulatnak.

Az év végi elszámolások kisebb-nagyobb változásai ellenére a közbeszédben mégis azzal fejezik ki kinek-kinek a legelőjogát, hogy hány állatot hajthat ki. „Van egy tehénjárása” – annyit jelent, hogy egy számosállatot kihajthat. „Egy borjújárás” ennek a fele, „egy disznójárás” a negyede, a legkisebb egység: „egy malacjárás” a nyolcada.

Eladásnál egy számosállat legeltetési jogát hozzávetőleg 1 kat. hold legelő értékéhez arányították, ami megfelelt hasonló nagyságú, közepes minőségű szántóföld fele árának, vagy még inkább ez alatt járt.¹⁶

A közlegelőn nyájak egész sorának kellett megélni: a kint háló gulyának, a naponta kihajtott tehénscordának, borjúcsordának, a tavaszi szántástól hordás idejéig kint háló ökörscordának, a ménesnek, a kint háló kondának és a naponta kihajtott csűrhenek, libanyájának a századforduló körül. A zselléreknak külön volt csordájuk, kondájuk, csűrhejük. A nagyobb legeltetési társulat legelőjére külön-külön hajtották ki az Alvég és a Felvég nyájait. A folsoroltak mellett járhattak a legelőn birkanyájak is. Melléjük nem a legeltetési társulatok állítottak pásztor, hanem egy-egy jómódú birkásgazda vagy gazdák kisebb alkalmi társulása – fűbért azonban a társulatnak fizettek.

A nyájak járásának beosztásánál két alapelvet követtek. Az egyik: a tavasztól őszig kint háló nyájának a távolabbi legelőkön van a helye, s belül a naponta kihajtottaknak. A magyar Alföld településeiben a 18. században és a 19. század elején ennek megfelelően általában két zónában voltak a legelők: a települést közvetlenül körülfogta a „belső legelő”, s a szántóföldeken túl a határ távolibb részén terültek el a „külső legelők”. Átány 1859-es, rendezés előtti térképéről még világosan leolvasható ez az elrendezés. Az 1864/68-as mérnöki munka megbolygatta

ezt a rendet, az egykori belső legelő nagy részét elfoglalták a „kis darab földek”. A gulya azonban továbbra is a legelő legtávolabbi részén, a kömlői úttól délre elterülő legelőn járt, a tehéncsorda pedig a közelebb fekvő részeket élte. A naponta kihajtott disznónyájak a kertek alatt elterülő, vályogvető gödrökkel felszabdalt területre jártak. Általában a nagyobb jószág tett nagyobb utat: a tehének messzebbre jártak, mint a borjúk, a borjúk messzebb, mint a disznók.

Általános szabályai voltak továbbá annak is, hogy egy-egy legelőterületen miként követhetik egymást a nyájak. Az elsőség a szarvasmarhát illetve – amíg ménest tartottak – a lovakat illette. Birka, disznó, de még a liba is csak olyan legelőre mehetett, amit a nagyjószág már végiglegelt. Birkásgazdáknak április elseje előtt nem is volt szabad a közlegelőre hajtani. Szent György nap után, kihajtás után a csordák bejárták a falu alatti legelőket. Mikor néhány hét múlva távolabb fekvő területekre húzódtak, jöhettek nyomukba a birkák, disznók. Ez a beosztás nem hátrányos a birkára: az apróbb fűvet kedveli, a nagy fűvet nem szereti, a marha után is talál legelőt. Marha viszont nem mehet a birka után: tövig rágják a fűvet, s a legelőn rajtahagyják a birkaszagot, amit ló s kényesebb marha nem áll. Még vályúból se iszik, amiből előtte a birka ivott.

A sokféle nyáj járását a pusztabíró osztotta be a legelőterületen. „Kihancsikolták”, ásóval, kapával vágott földkupacokkal is megjelölték, meddig legeltethet egyik s másik pásztor. Ezekre a határkitűzésekre sok panasza volt a pásztoroknak, kíváltk, ha soványan sarjadt a fű, s az éhes nyájakat alig tudták visszatartani a kopár legelőn, hogy tilosba (vetésekbe) ne menjenek. Támaszpontjai voltak a tág legelőn mozgó nyájaknak az itatókutak, amelyeket a legeltetési társulat gondozott és szerelt fel. Tartottak fenn ilyen kutakat a szántóföldek közt is, az ugarban és a tarlókon járó nyájak itatására. Az jelentette a váltást, ha egyik vagy másik nyáj más kúthoz költözött át mint itató-, delelő- és éjszakázóhelyhez.

Az átányi legelő szinte teljesen szikes, tehát „meleg talajú”. A fű növekedése rajta éppúgy az esőtől függ, mint a szikes talajba vetett terményeké. „Ha eső nincs, a jószág nem tud megélni.” Száraz tavaszokon régen a korai, Szent György napi kihajtás idején még alig volt fű. Az öregek mégse halasztották el a jószág kiverését: „majd lebőgi a marha az esőt az égből.” „Még ha a sziket nyalja, akkor is jobb neki kint, mint bent az istállóba.” Pedig ez veszélyes: „Ha száraz a legelő, oszt a jószág a sok vizet issza, vérhast kap, söpri el az egész nyáját...” Ha kinő is a fű, nem tart sokáig. „Legelő aratásig szokott lenni, akkor megsül a gye, gyön a nagy szárazság... Ritka jó termő esztendő legyen, ha aratás után még talál fűvet a jószág.” Kényszerűség is tehát, hogy a nyájak a tarlókra szoruljanak.

A tarló ismét jó legelő. „Feljött a porcsin a tarlókba, a disznó szerette. Őszeszedte a kalászt is. Ha kis sarnyúfajta nőtt a kaszálókon, a gazdáik már nem kaszálták, a tarló közt azt is legeltették.” A gazdák azzal számoltak, „tarlóban majd feljavul a jószág”.

Máskülönbén a szikes legelő jó minőségű, ha kevés is a fűve. „Tiszanánán nagy mező (fű) van, de nem zsíros” – ott ugyanis fekete lapályos a föld. „Itt a szikes mező, kevesebbet eszik a marha, de jól iszik rá, húzik az állat.”¹⁷

A szikes legelőn is akadnak termékenyebb foltok, ahol „vastagabb a fűnövény”. Ilyen a kutak környéke, amit az itatni hajtott s delelő-éjszakázó jószág megtrágyáz. Ilyen az erék, vízállások környéke, melyek bővebben kapnak nedvességet. Ezeket a darabokat a közbirtokosság mintegy „előléptette” kaszálóvá (ahogy a rossz kaszáló viszont „lecsúszott” legelőnek), legeltetését eltiltotta, fűvét részént levágatta. A társulat számára behordott szénával teletették az apaállatokat.¹⁸

5. Földbirtokok és üzemtípusok

A parasztbirtokokat az átányiak ma is a jobbágytelek-kategóriák szerint osztályozták. Idős, közdolgozban tájékozott átányiak használják a szekció, egész hely kifejezést, ez a régi teljes jobbágytelek neve, ami 48 kis (magyar) holdat (= 36 kat. hold) jelent. Közkeletűbb a félhely (féltelek, 24 kis hold, 18 kat. hold) és fertály (negyedtelek 12 kis hold, 9 kat. hold) kifejezés, amiként nagyobb számúak voltak az ide sorolható birtokok is.

1868-ban az úri és paraszti birtokok elkülönítésekor, a határ mérnöki rendezésekor telekegységekben mérték ki az egykori jobbágyok földjét. Egy félhely ekkor 12 darabból állt, hat „nagy darab” szántóföldből a három nyomásban és hat „kis darab” földből bent a falu alatt (kenderföld, káposztaföld, lucernás, ér melletti kaszáló), s tartozott hozzá 5 holdnyi legelő.¹⁹

Ezek a telekfogalmak azért voltak a közelmúltban is elevenek, mert az általuk megadott birtoknagyságoknál húzódtak a határvonalak a gazdaságok jellegét, lehetőségeit illetően.

Mennyi földből tud egy család megélni úgy, hogy ne kelljen kiegészítő keresetekre gondolnia? A válasz a falubeli közvélemény szerint: „15 holdból tud megélni egy család, 18-ból még jobban. Ennyi föld mellett nem kell elmenni dolgozni. Ezt egy jó család meg tudja művelni, tarthat fias disznót, 2 hízót, 2 marhát, 2 lovat... 15 holdnál még kevés a felesleg, de már van. Kevesebből nem tud egy család megélni, hanem kiegészítő keresetekre szorul... 20 holdból megélt becsületesen...” Ez a leírás a félhelyes gazdára illik. Ez az a birtokhatár, amittől fölfelé a parasztember gazdának számít. Aki lejjebb van, kisebb földű, az csak „középosztály”.

A fertályos parasztembereknek nehéz a megélhetése. „Annyi takarmányt nem tudott a földje megtermelni, hogy eltartsa a jószágot. Részibe kellett kaszálnia az uradalomban vagy erre-arra. Ha pedig jószágot nem tartott, akkor még szegényebb volt, akkor meg keresnie kellett, hogy megdolgozzák a földjét.” Gazdaságában nem tudta fogatjának munkaerejét sem rendesen kihasználni. Vagy gyengébb állatokat tartott, évről évre cserélte fiatal lovait, vagy nem tartott fogatot egész évben, hanem csupán munkák idején, vagy igájával munkát vállalt mások földjén is.

Az alsó határ körülbelül a félfertálnál húzódik, ahol még fogatot tarthat valaki, tehát „igásember” lehet. „Akinek 5-6 holdja volt, vagy megszántatta pénz-

zért, vagy két tehénnel kuszálta – a harmadik rendes igát tartott ugyanahhoz a földhöz, s a magáét is megcsinálta, de dolgozott másnak is.” Elvéve fordult csak elő, hogy három-négy holdas emberek is próbáltak fogatot tartani. Gazdacsaládok kevés földet örökölt fiai próbálták így kivételesen fenntartani az igásember életformáját. A közvélemény szerint ez már nem gazdaságos. „Az ilyennek már olyan sok feles földet vagy haszonbéres földet kellett felvenni, megdolgozni, hogy az már nem érte meg. Annál már szinte többet ért, ha kiadta felibe, vagy megcsináltatta pénzért, és maga eljárt dolgozni.”

A másik irányban, fölfelé a félhelyes gazda még csak az alsó határt képviseli. „Van már feleslege, de csak kevés.” A gazdálkodás teljes differenciáltságában csak a háromfertályos, még inkább az egészhelyes gazdánál bontakozott ki. Ezek tudtak két fias lovat tartani, a fias lovakat ökörfogattal kikímélni. Hacsak nem volt különösen népes a családjuk, idegen munkaerőt is alkalmaztak, bérest vagy béreseket, részes aratókat.

Az 1864/68-as rendezés megteremtette az apró törpebirtok mértékegységét is a zsellérek számára kimért „massza” formájában. A háztulajdonos zselléreknek nem járt szántóföld, viszont megillette őket 1-1 kishold a közös legelőből. Úgy határozták, hogy felét átfordítják szántófölddé. Egy-egy zsellérrész, „massza” eszerint 600 négyszögöl szántóföld és ugyanekkora legelő. A földek aprózódásával, parcellázási akciók és az 1920-as földreform során kimért törpebirtokok révén melléjük sorolódtak még nagy számban 1-2-3 holdas törpebirtokok.

Ezek a kicsiny birtokok nem voltak önálló parasztgazdaságok alapjai. Tulajdonosaik a kenyeret másutt, más módon keresték, mint részes aratók, napszámósok, summások, Pestre, ipari munkára eljárók. A kis birtoktöredékek csupán kiegészítést jelentettek családjuk megélhetéséhez. Ezeknek a törpebirtokoknak mégis nagy volt a jelentősége a gyalogemberek életében. A jószerencsétől függő, változó munkaalkalmak, az erőtlől s egészségtől függő munkabér mellett biztosítékot jelentettek. Olyan ágat megélhetésükben, ami kisebb léptékben hasonlított a saját földjükből élő gazdák függetlenségéhez. Ha megművelni vagy műveltetni nem tudták volna, feles művelésre mindig kiadhatták, a föld fele termésére számíthattak.

A századforduló körüli parcellázásoknál sok gyalogember szerzett fél hold, egy hold „homokot”, szőlőföldet. Ezek a szőlőparcellák boron és kerti veteményeken kívül szintén biztosítékot jelentettek. Együd Sándor zsellérembernek például sosem volt gondja, hogy masszáját miként szántassa meg, hogyan szerezzen igát a termés behordásához. Igásember atyafiai készséggel megtették ezeket a szíveségeket, mert a segítségmunka fejében bőven meg tudta kínálni őket borral.

A szegény ember így ábrándozott: „Akinek háza nincs, arra gondol: csak legálább házam volna. Amikor megvan: csak 1 hold földem volna kukoricának, krumplinak a háztartáshoz. Ha az is van: minő jó volna, ha 2 hold volna, akkor búzát is vetnék, megvolna a kenyérnekvalóm. És ha még egy harmadik hold is volna, akkor már őszi-tavaszi vetésem lenne, nem kéne csavarognom.” Nem kellene ipari munkát vállalnia távoli városokban, földje mellett napszámosként megélné a faluban.

Szegény ember adatközlőink ezeknek a kis törpebirtokoknak a sok áldozattal járó megszerzését többnyire azzal magyarázták: „nyugodt öregséget akartunk magunknak.” „Öreg korunkra ne kelljen másnak a kenyerét enni, másnak a földjén dolgozni.” A faluban is úgy beszélnek ezekről az apró birtokszerzésekről: „Öregségére szerzett 2 hold földet.” Gazdánál az üzem s a család folyamatossága (a legutóbbi időkhöz) biztosítva volt. A gazdaembertől a vele maradó fiú (esetleg fiúk) vagy a lánya mellé beházasított vő vette át a mezei munkák nehezét. Ha gyermeke nem lett volna, akkor felesbe vagy bérbe adhatta földjét, megélhetése így is biztosítva volt. A szegény embernek viszont számolnia kellett azzal, hogy „maguk szárnyára menő”, önállósuló gyermekei idős korára magára hagyják. A kevéske föld és a ház viszont megóvta őket attól, hogy csősz, kerülő gyanánt törődött öregemberként is szolgálatot kelljen vállalniuk, vagy kegyelemkenyeret kelljen kérniük gyerekeiktől. „Ha szerzett néhány köblös földet, amíg munkába tudott menni, a gyalogmunkájáért megszántották neki azt a kis birtokot. Ha eleörtlenedett, a földért csak odajött valamelyik gyereke.”

Az öregkorra összerakosgatott törpebirtokoknál három hold jelentette a mértéket, a célt, ami egy idős házaspár szűkös, de biztos megélhetését biztosította. „Abból azt az 1 hold búzáját, amíg csak meg tudott mozdulni, elmozgatta magát, bevetette vagy bevettette mással, vetett még 1 hold árpát, 1 hold kukoricát. Vagy a kukoricát levette fél holdra, és a másik fél holdba tett krumplit, répát. Akkor a kenyeré megtermett, még az az 1 mázsa búzája is megmaradt, amit eladhatott. Az árpából, kukoricából egy kis húzót tudott hizlalni. Ha ki tudott szorítani 100-200 kvadrát répát, még egy tehénkét is eltarthatott a töreken, kukoricaszáron és a répán.”

6. Bérelt földek

Eddig a saját tulajdonban lévő földekről szóltunk. Mellettük a bérelt földeknek Átányon nem volt nagy jelentőségük. A közeli uradalomnak egy része bérbe volt ugyan adva, de nagybérlőnek. Parasztemberek számára csupán az évről évre alig fél holdas parcellákban feles és harmados művelésre kiadott kukoricaföldek (esetleg negyedes répaföldek) voltak megszerezhetők, melyek mintegy munkabér-kiegészítést jelentettek az uradalomokban alkalmazott részes aratóknak, cselédeknek, napszámósoknak.

Az átányi határban általában bérbe volt adva a községi és egyházi tisztségviselők illetményföldje. Kiadták megművelésre földjüket egyes parasztgazdák is, például a gyermektelenek, akik nem törekedtek gyarapításra, és „élvezték az életet”. Aki sokallta a munkát, akinek gyenge volt a családja, birtoka egy részét feles kezelésbe adta. A törpebirtokos gyalogemberek bérbeadásra kényszerülhettek, ha nem tudták a pénzt vagy a vetőmagot előteremteni földjük megmunkálásához, bevetéséhez. Bérbe adták földjüket azok is, akik Pestre vagy más ipari központba jártak dolgozni.

Az átányi parasztemberek általában „felesbe” adták ki a földet. A bérlő ez esetben bevetette, megmunkálta a földet, a betakarított termést pedig felezte a tulajdonossal. A vetéstervet, sőt gyakran a munka módját, időpontját is a tulajdonos szabta meg, sokszor maga is ott volt a földjén munkák idején.

A haszonbéres szerződés parasztemberek közt ritka volt. Ez esetben a bért előre megállapították, a szerződés legalább három, de néha hat évre szólt, a használat módját a bérlő választotta.

A parasztemberek igazságosabbnak tartják a felesszerződést, mert az a jó vagy rossz termés kockázatát megosztja a bérlő és a tulajdonos közt. A haszonbéres szerződésben kikötött bér végső soron többnyire kevesebb volt, mint amit a feles adott a tulajdonosnak – mégis idegenkedtek tőle: „jön egy jégeső, elveri a búzát, nekem mégis fizetni kell.” Megszólták a bérbeadót is: „arra is lusta, hogy a felesnek utána nézzen, azért adja bérbe.” Rákényszerült viszont a haszonbéres szerződésre az a kis földű ember, aki huzamosan Pesten dolgozott. Haszonbérbe volt kiadva többnyire a jegyző, a lelkész, a tanítók földje is. A felesbe és bérbe adott földek összes területe azonban nemigen haladta meg az átányi földek 10%-át.

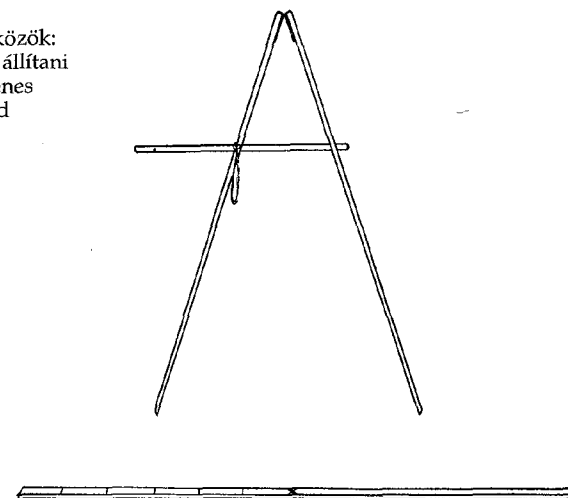
A feles és bérelt parcellák az átányi gazdálkodási elvek szerint csak arra valók, hogy kiegészítsék a saját tulajdonban lévő földet. Kizárólag bérelt földek művelésére vásárolni lovakat, alapozni gazdaságot – helyi megítélés szerint – kétértékes, ráfizetéses vállalkozás. Feles földek elvállalása arra való, hogy a fuvarosember, akinek saját csekély birtoka mellett sok fölös munkaereje van, előre, egész évre jelentős munkalehetőséget biztosítson. A feles művelést e tekintetben többre értékelték, mint a fuvarozást, mert az egész családnak, a nőknek, gyermekeknek is munkát ad. Egy-egy fuvaros, kis földű igásember több helyről is vállalhatott feles művelést. Orbán Ferencnek a 30-as években négyholdnyi saját földje mellé általában 10-15 hold feles földje volt, sőt egyszer kivételesen 25 hold is – ez esetben 9 tulajdonostól felvállalva.

A feles gazdálkodás azonban átányi szemmel ugyanúgy „más talaján” végzett munka, mint a napszámosé. „Ha valakinek volt 30 holdja, kiadta bérbe, nem törődött vele, nem tartott lovat – a másik meg bérbe vette a 30 holdat, lovat is tartott, volt mindenféle állatja, igyekezett – mégis az első volt a gazda, a másodikat semmire se tartották.”²⁰

7. A parcellák alakja. A föld mérése, beosztása

1864/68-ban a parasztemberek válaszhattak: szántóföldjüket három nyomásban, hat darabban (améhez még hozzájárult a hat „kis darab” föld a falu közelében), tehát az egész határban szétszórt apró parcellákban – vagy egy tagban kimérve kérik. Döntésüknél nem csupán a birtokok alakjáról volt szó. A „nyomásos” gazdák vállalták a háromfordulós vetéskényszer, az ugar közös legeltetését, fönn tartottak egy nagy közös legelőt – a „tagosok” kiléptek a közös művelési rendből és a közös legelőből is. De a „nyomásos” kiosztás híveinek szemében – amint ezt

4. kép. Földmérő eszközök: forgóól (amit be lehet állítani fél ölre is), és egyenes „ölező” mérőrúd



idős adatközlőink még elevenen fel tudják idézni – nyomatékkalett esett latba, hogy célszerűbbnek, „igazságosabbnak” tartották az egymástól távol fekvő kis parcellákat az egy darabba kimért földnél. A sokféle talajú átányi határban a sok darabban kért birtok várhatóan tartalmazott szikes és fekete földet, sovány és jól termő parcellákat, biztosítékot adhatott természeti csapásokkal szemben, melyek általában csak a határ egyes részeit sújtják.

Hasonló szétszórt kis parcellákban használták az átányiak szántóföldjeiket a korábbi századokban is, csak a kimérés nem történt mérnöki pontossággal. Átány különlegesen hosszan – jóval tovább, mint a magyar faluk többsége – megtudta őrizni határának ezt a mérnöki szabályozatlan állapotát. A földmérés a 19. század derekáig paraszti tennivaló maradt a községben.²¹

Az egyetlen darabba összevont birtoktípusnak már 1864-1968-ban is volt pártja – de akkor még 171 : 28 arányban kisebbségben maradtak. A sok parcella a „fordulós művelési rendszer” birtoktípusa – a tagosított birtok a „szabad gazdálkodásé”. A vetéskényszer és a fordulós művelési rend megszüntetése után (1901) így érthetően mozgalom indult a tagosításért – 1927-ben ki is mérték az új, egy, ill. két darabból álló birtokokat.

Az átányiak ismerték a parasztbirtoknak még egy harmadik formáját is, a „tanyás birtokot”: olyan egy tagban kimért földet, amin rajta állt a lakóház s a gazdasági udvar. Az átányi határban alig akadt 6-8 paraszti tanya, ezeknek is a többsége idegeneké volt. De az átányiak sokat áthaladtak a jársági mezővárosok, Tisza menti helységek tanyákkal teleszórt határán.²²

Az a kíváncsi, ha az egyes parcellák hosszú téglalap alakúak. A régi földek (a mérnöki rendezés előtt) gyakran igen pontatlanul közelítették meg ezt az ideált:

oldaluk görbe, szélességük változó volt. Az egyház földjeinek 1803-as összeírásában például ilyen darabok akadnak: szélessége egyik végén 48 öl, másik végén 28 öl, hossza 137 öl. Vagy: egyik vége 31 öl, másik 21 öl, hossza 62 öl. Az 1868-ban kiosztott földek határa egyenes lett – bár a mezsgyék kiegyenesítése azzal járt, hogy terméketlen, illetve mély, vizes foltokba is belevágtak ezek a határok. A szabályos szalag alakú telkek vagy két dűlőt között nyúltak el (ez esetben mindkét végük útra nézett), vagy ha az utak közt túl nagy volt a távolság, a felezővonal, a „vakdűlő” és az út között. A parcellák igen hosszúak voltak, 400-600 ölet is elértek és többnyire igen keskenyek, hiszen a birtokok sok darabra oszlottak. Ezekről a parcellákról járnak olyan történetek, hogy mikor a gondatlan gazda végighajtotta a földjén a vetőgéppel lovait, a parcella végén a kimerültségtől felbuktak, illetve hogy egyik-másik parcellán még a boronát sem tudták végighúzni, annyira keskeny volt. Az 1927-ben kimért földek rövidebbek, a 200-250 öl hosszú parcella már kivételesen hosszúnak számít.

Párhuzamos oldalú, téglalap alakú földeket kíván az átányi gazdálkodás egész technikája. Valamennyi munka – kézi és gépi vetés, kaszálás, kapálás stb. – párhuzamos, egyenes sávokban végezhető rendszeren. Legnyomatékosabban azonban a szántás igényli a szabályos parcellát. Az eke párhuzamos, egyenlő szélességű barázdákban forgatja a földet oda- és visszaútjában. Hosszú, téglalap alakú parcellában az oda- és visszaút között a föld két végén csak rövid üresjáratokat kell tennie. Szabálytalan, pl. háromszög alakú föld felszántása fáradságosabb, tovább tart és szükségszerűen rosszabb minőségű. Csak fél útjában végezhet munkát az eke, hosszú üresjáratokat kell tennie, vagy bonyolult átcsatolásokkal kell változtatni munka közben a barázda szélességét. Akinek trapéz alakú a földje, kihasít belőle egy szabályos paralelogrammát, s azt rendszeren, egyforma barázdákkal felszántja, úgy fog végül a kimaradó háromszög fáradságos megmunkálásához. A föld értékéből sokat levon, ha szabálytalan alakú.²³

Az égtájakhoz viszonyítva az a kíváncsi, hogy a parcella észak–déli irányban nyúljon el. (A legtöbb átányi parcella meg is közelíti ezt az ideált.) „Így a déli nap végigsüt a sorokon – mondják –, egyik vetemény nem árnyékol a másiknak. Különösen a szőlő nagyon megkívánja, de minden növénynek ez a jó, amit sorba ültetnek.”²⁴

A régi földeket füves mezsgye keretezte: egy-két arasz széles szántatlan földcsík. A mezsgye biztosítékot jelentett, hogy „nem megy odébb a szomszéd”. Épségére gondosan ügyeltek, ha szántás közben véletlenül valaki „eldörgölt” belőle, mihamarább „visszaadta”.²⁵ A földek sarkához, szögleteihez mezsgyekövet állítottak, némelyikbe bele volt vágva a tulajdonos betűjele is, a belső, „a tulajdon felé” fordított oldalon.

A birtokok határát 1868 óta a mérnökök tűzték ki ugyan, mégis évről évre sok mérnivalója akad a parasztembernek saját földjein. Állandó gond, mióta nincsenek mezsgyék: megvan-e a birtok, nem szántottak-e el belőle.²⁶ Be kell osztani a birtokot a különböző növénykultúrák közt. 1927 előtt a sok darabból álló birtokok egyes tagjai szolgáltak egy-egy növény vetésterületül – 1927 óta az egy

darabban lévő földjét a gazdának magának kell tagolnia. Terület szerint mérhető sokféle elvégzett munka – az idegen munkás is, de a gazda is pontosan számon tartja a megmunkált darabokat. Újra s újra gondos mérést kíván az egy nap föl-szántandó terület s a középső barázda kitűzése.

Földet Átányon öllel mérnek, a területmérés alapegysége a négyszögöl. Egy öl 1,896 méter. Ha a gazda földjét „ölezi”, használhat „egyenest ölet”, egy öl hosszúságú falécet (4 b. kép). Vele azonban a munka hosszadalmas, nem is igen használják, csak a kertekben, kazlak, vermek helyének kimérésére, kerti veteményparcellák beosztására, épületalapok kitűzésére. Gyorsabb a mérés „forgóöllel”, melynek használata az 1927-es tagosítás után lett általános. A körzőhöz hasonló eszközt hosszú dűlőkön is végig lehet forgatni. Az ügyesebben szerkesztett példányok összecusukhatók, sőt beállíthatók fél öl mérésre is (4 a. kép). A „forgóöllel” való mérésbe azonban csúszhat pontatlanság, hiteles a tízöles földmérő láncsal végzett mérés. Földeladáskor, örökség megosztásakor, vitatkozó szomszédok mezsgyéjének újramérésekor a törvénybíró a „község láncát” használta.²⁷

Öllel való méréshez azonban nem kell föltétlenül eszköz, mert „az öl benne van az ember testében is”, kétféle módon is. Egy öl hat sukkból (lábból, lábnyomból) áll, a sukk pedig azonos az ember két ökölbe szorított, kinyújtott hüvelykkel egymás mellé tett kezének hosszával. Az emberek keze különböző, de „mindenkinek tudni kell, hogy az ő keze hogyan ad egy sukkot”. „Én kipróbáltam a kezem többször” – mondja pl. Kakas József –, „odamértem a colstokhoz, ölhöz is mértem. Az ujjam közt kis helyet kell hagyni, különben kicsi a kezem.” A parasztember így „ha öl nincs nála, vesz egy nádszálat, kisukkozza”. Kimérheti az ölet lépésével is. Nem rendes járásával lép ilyenkor, hanem valamivel nagyobbakat, ahogy ugyancsak az öl mellett kitapasztalta, beállította. Bedécs Károly büszkén mondja: „Az én két lépésem olyan pontos öl volt, mintha mérnök mérte volna.” A mérést gyakran egyszerűen úgy mondják: „meglépte a földet”, „kilépte a földet”. Ha Orbán Ferenc bérért szántott olyan földdarabot, amit területe szerint nem ismert, „meglépte szélét, hosszát” – tudta, mennyi bér jár neki.²⁸

Négyszögölekből adódik össze a hold. Az átányiak kétféle holddal számolnak: 1200 négyszögöles „kis holddal” vagy „magyar holddal” és 1600 négyszögöles „katasztrális holddal”. Az 1868-as rendezésnél még magyar holdakban számoltak, az 1927-es telekkönyvek azonban már katasztrális holdakban adják a birtoknagyságot. A katasztrális hold a hivatalos mérték, az adókiivetés, az illetékek számításának alapja. Mindennapos beszédben azonban az átányiak ma is a „magyar holdat” használják. „Van ebbe egy kis büszkeség is” – jegyzi meg Varga László –, „mert magyar holdba többnek mondhatja a birtokát. Ami három katasztrális hold, az magyarba már négy.”

A szántóföld kiterjedése azonban nem csak területével, szélességével-hosszával mérhető. A föld kiterjedése szabja meg, hogy mennyi idő kell megmunkálásához, mennyi magot kell belevetni. Ezek tartós, adott földművelési technika mellett általános érvényű relációk. A terület nagysága így kifejezhető a belé vetett vetőmaggal, a felszántáshoz szükséges munkaidővel – s a területben, munkaidő-

ben, a vetőmag űrmértékében adott meghatározások állandó kulcs szerint átszámíthatók.

A magyar „hold” szó eredeti jelentése „reggel”, „hajnal” – a német „Morgen” terminushoz hasonló szemlélettel egy napi munkával megművelhető földet jelentett egykor. (Régi szótáraink úgy értelmezik: „Ein Tagewerk Acker.”) A „holdnak” ez az értelme Átányon ma is érvényes: alkalmas körülmények közt egy „magyar hold” a szántás napi munkamennyisége. „100–150 öl között van a normális dűlök hosszúsága, ezt rendszerint egy-egy holdba fogta föl az ember szántani” – magyarázzák – „8–10 öl széleset fogott fel, egy kis hódat kiszántott egy nap.”

Ha viszont 1600 négyszögöles katasztrális holdra gondolnak, az átányiak, szívesebben mondanak „köblöst”. 1600 négyszögöl földbe ugyanis kézzel 1 köből (= 4 véka) búzáat kell elvetni. A régi határban, kiváltképpen a szabálytalan alakú földek nagyságát pontosabban meg lehetett határozni az elvetett búza mennyiségével, mint terület szerint. Kakas József már idézett mondása szerint a gazdaember kezében „úgy benne van” a vetőmag adagolása, hogy egy pohárral sem vet többet vagy kevesebbet egy kat. holdba az előírásos egy köbőlénél. A múlt század elején a lelkésznek járt 5 köblös (= kat. hold) tavaszi és 5 köblös őszi vetés. A díjlevél azzal igyekezett biztosítani a lelkész földjének épségét, hogy hozzátette: a vetőmagot „az eklézsia vékájával” kell kimérni.

A vetőmag űrmértékével kisebb egységek is meghatározhatók. Egy köből = 4 véka, így „egy vékás föld” = 400 négyszögöl. Egy negyed véka egy kosár, egy „kosáros föld” tehát 100 négyszögöllet tett ki. Az 1868-as kiosztáskor pl. „egykosáros” terjedelműek voltak a „gyalog kenderföldek”, a gyalogembereknek, a házas zselléreknek kimért kenderparcellák.²⁹

Mikor a gazda beosztja a birtokát egyszerre megszántott, ugyanazzal a vetőmennyel bevetett kisebb egységekre: „feltáblázza a földet.” „Mikor a birtokába kerül a föld, kiveszül, hogy lesz a szántás legjobban..., éveken át ugyanúgy szántja.” A beosztás igazodik a föld minőségéhez. A különböző talajú darabokat lehetőleg külön szántják. De legalább félholdasnak kell lennie egy-egy földdarabnak, hogy efféle különkezelést kaphasson. Egy „tábla föld” rendes mérete különben egy-három hold.

Ezek az ugyanazzal a maggal bevetett földdarabok be vannak osztva továbbá kisebb egységekre, „fogásokra”, amit egyszerre „fog föl” szántásra a gazda. (Ha kicsi a tábla, kivételesen azonos lehet egy fogással.) Ez is gondos mérlegeléssel kitűzött, tartós beosztás. A „fogások” optimális méreteit a szántás technikája adja. A föld két végén, oda-visszaújtja közt az eke üres járatot tesz, kíváncsi, hogy ez az üres járat ne legyen túl hosszú. De nem lehet túl rövid sem, mert akkor túl sok lesz a „barázda”.³⁰ Az ideális megoldás: 10–12 öl széles fogás. A 15 ölnél szélesebb sávot már „kettőbe veszik”.

Hosszát illetően az a jó, ha a földet végig lehet szántani, s a dűlőutakon fordulhat az eke. Régen az volt az elv: „az egészet felfogjuk, mennél hosszabb, annál jobb.” Végigszántottak 500–600 öles dűlőt is, fröstökig egyszer fordult az eke. Ha a hosszú parcellát szakaszokra osztják, az ekének a szántóföldön kell

fordulnia. Mikor a szomszédos szakasz tarló vagy bevetetlen szántás, ugar, az eke „ráfóroghat”, de vetésre már nem, kivált, ha puha, sáros a föld. A szakasz vége előtt egy-másfél öllel ki kell venni az ekét a földből, „forgót” kell hagyni. Ezt a sávot végül keresztben üggyel-bajjal külön kell fölshántani. Mégis ezt a megoldást választják, ha különbség van a talaj minőségében, vagy ha kímélni akarják a lovakat. Varga László, mikor átvette apósa földjét, háromba vette, amit azelőtt két szakaszban szántottak. „Neki idősebb, öregebb lovai voltak, nem sajnálta úgy, mint mi a csikó lovakat.” Újabban még a 200–250 öl hosszú parcellákat is „kétfelé szakítják”, egyik végét egyik dűlőre szántják, másik végét másikkra, középen vak barázdát hagynak.”

8. Vetésterv

Átányi adatközlőink egy ugar nélküli hármas vetésforgót tekintenek mintának. Eszerint a szántóföld egyharmada őszi gabonát, kenyérnekvalót terem, másik harmada tavaszi gabonát, árpát, kukoricát, abraknakvalót. A harmadik pedig – az egykori ugar helyén – takarmánynövényeket. Ez a rend biztosítja a termények váltakozását a termőerő fenntartására s a ház népének arányos ellátását. Kiss Samu összegezése szerint „ember táplálására egyharmada jutott a földnek, két-harmada azt termette, ami a jószágnak kellett”. „Rendes gazdálkodó ember beosztotta úgy, hogy magának is legyen, de a jószág se szenvedjen hiányt.”

Az egész határ adatait összegező vetéssziszitika, úgy tűnik, igazolja a parasztemberek által vallott elveket. Az őszi gabona határozottan, szilárdan elfoglalta a szántóföldek egyharmadát. Az 1957-es vetéssziszitika szerint (V. táblázat) részesedésük a következő volt:

őszi búza	30,5%
őszi rozs	0,8%
őszi árpa	1,1%
összesen:	32,4%

Valamennyi terményfélése közt az őszi vetés részesedése volt a legegyszerűsebb a 3–25 hold közötti paraszti birtokkategóriák vetésterületéből, mindössze 30,6–32,4% közt ingadozott. A régebbi összeírásokkal összevetve úgy látszik, mint ha a jobbágykori határ őszi gabonafordulója szinte mozdulatlanul, érintetlenül fennmaradt volna több mint 100 éven át, sőt túl is terjedt a határ egyharmadán – egészen az 1950-es évekig, mikor országosan csökkenni kezdett a búza vetésterülete (vö. a IV. táblázattal).

Az 1957-es vetéssziszitációból a másik két forduló már kevésbé egyértelműen olvasható ki. A tavaszi gabonák, kapások, takarmánynövények csoportjába sokféle növény tartozik, ezek esetenként – gazdaságoként más-más módon társulhatnak.

Ebben a kategóriában érződik az állami gazdaságpolitika beavatkozása is, mely új növényeket honosított meg az átányi határban az 1957-et megelőző esztendőkből (pl. cukorrépa, dohány), és kedvező szerződéses termelési lehetőségekkel jelentős szerepre juttatta a borsót. E növényfélések megoszlása:

tavaszi gabona	16,3%	zöldtakarmányok	11,8%
kukorica	18,3%	borsó	5,8%
összesen:	32,4%	kapásnövények (a kukorica nélkül)	10,4%
		egyéb növények	2,4%
		ugar	2,4%
		összesen:	32,8%

A történeti adatsorok azt mutatják, hogy az árpa és a kukorica szilárdan birtokában tartotta a régi tavaszi fordulót, ha arányaik ingadoztak is. Úgy tűnik, hogy a vetésstatistikát terjedelmessé tevő többi növény vetéledő csatája, térhódítása és visszaszorulása csak az egykori ugar helyén folyt. A múlt század végén az ugar felét már bevetették főként zabosbükönnyel, a határnak ezt a hatodrészét később is megtartották a vetett takarmányok. Voltaképp csak az ugarban az a fele, amit 1901-ben látványosan vetés alá vettek a műveléskényszer megtörésekor, fogadta be az újabb divatú ipari-kereskedelmi növényeket, melyeknek vetésterülete állandó fodorozásban ingadozott a konjunktúrákhoz, az értékesítési lehetőségekhez alkalmazkodva.

A határ összképében tartósan, alig változóan ki volt tűzve az egyes vetemények aránya. A stabil összefoglaló számadatok háttérben azonban az egyes gazdaságok vetéstervének elkészítése évről évre új feladat volt, új mérlegelés alapján. Egyes gazdák büszkén mondják, hogy 4-5 évre előre tudták, milyen vetemény kerül majd birtokuk egy-egy darabjába. Gyakorlatilag azonban nekik is sokszor kellett rögtönzésszerűen tervet változtatni szokatlan időjárás, nem várt munkaerőkiesés stb. miatt. Századunkban a „szabad gazdálkodás” rendszerében a vetésterv elkészítése volt az egyik legfőbb próbája a gazda tapasztaltságának, ügyességének. „Ha a búzát beosztotta, az már hozta a többi” – mondta Kakas József a vetemények elosztásáról. Ez érzékelteti a búza elsőségét, de azt a kirakójátékszerű eljárást is, ahogy előbb a fontos, rangos, utána a kevésbé fontos növények helyét kiválasztották – az előbbieknél messzemenően törődve a növény talaj, elővetemény stb. iránti igényeivel, az utóbbiaknál fölhasználva a kimaradó helyeket, ahogy éppen adódik. A vetésterv elkészítéséről így igen hosszan lehet beszélgetni Átányon – rengeteg tapasztalat s egymást kiegészítő szabály kapcsolódik hozzá.

A „hivatalos” hármast vetésforgó megvalósításába beleszól először a birtok nagysága. Kis földű (4-5 holdas) ember családjának „évi kenyere” nem terem meg a birtok egyharmadán. A kenyér mindennél előbb való, a szegény ember így inkább földjének méltányos pihenőidejét rövidíti meg, a földjének felén is búzát vet. Nincs nagy jószágállománya, ami abrakot, szalastakarmányt kívánna. A csa-

lád ellátása mellett csupán egy disznó meghizlalására törekszik. Voltaképpen kettes forgóval él: egyik évben búza, a másikban kukorica, kevés kerti vetemény, krumpli, takarmány elegyesen. Mikó József bérletekkel együtt 8 hold földet használt, de ebből is négyet őszi gabonával vetett be – hármast búzával, egyet rozssal. (A rozst kényszerűségből vetette, mert az megélt olyan sovány földön is, ami a búzát már nem termelte volna meg.) Ha a birtok akkora, hogy egy tehén átteleltetését, majd egy borjú felnevelését célul lehet tűzni, megjelennek a vetéstervben a szalastakarmányok, s egyre teljesebben szétnyílik a hármast vetésforgó legyezője. De még a 10-12 holdas gazdánál is, kivált, ha nagy volt a család, a búzavetés túlterjedt a szántóföld harmadrészén.

A legkisebb birtokokat meg sem lehetett osztani a különféle vetemények közt. A „masszába” például egy-egy évben mindig egyfélért vetettek: többnyire váltakozva búzát és kukoricát.

Nagyobb birtokon számolni kellett a „betáblázással”. A föld szétosztása a növényfélék közt csak az előre kiszabott, egymás közt nem egyenlő darabokban történhetett – ez bizonyos ingadozást vitt a vetésterületük méretébe. (Lásd hátrább Kakas József háromévi vetéstervét.) Kérdéses volt azoknak az „apró” növényeknek a helye, melyek nem foglaltak el magukban egy egész egységet. Alkalmanként kiszakítottak számukra egy-egy kis darabot, sőt egyes növényfélések tartósan hozzászegődtek valami fontosabb terményhez. A házi szükségletre szánt néhány négyszögöl borsóvetést például sok gazdaság az árpához kapcsolta: az árpaföld egyik csücskébe szórta el a gazda a borsót, és az árpával együtt takarította be. Varga László egy egységet csinált a „kisebb veteményekből” – cukorrépa, napraforgó, kender – amelyek évről évre „mentek egymással”. A gazdaságok vetéstervébe mégis gyakran elkülönülnek a nagy területet és a kis területet igénylő vetemények – az előbbie a nagyobb, az utóbbiak a kisebb szántófölddarabokon cseréltetik helyüket.

Számításba kell venni a földek fekvését is.³¹ Átányi felfogás szerint a faluhoz közelebb eső föld eleve jobb minőségű. Kevésbé van kitéve aszálynak. „Kint a határban jobban megsül a széna, bent a kerteken lehet későbbre hagyni.” A külső földek extenzívebben voltak kezelve, pl. sokkal kevesebb trágyát kaptak. Az a kevés ugar, ami az utóbbi évtizedekben Átányon található volt, mind a külső részekre esett.

A takarmányrépának, cukorrépának, részben a burgonyának a falu közelében van a helye. Közelebb földet illik adni az árpának is. A répákat a falu közelében kell vetni, hogy késői felszedésük, behordásuk alkalmával az őszi sárban ne kelljen messze utakat tenni. Sok munkát kívánnak, kis területet foglalnak el, jó, ha a nap fő munkája mellett reggel vagy este „ki lehet szaladni” hozzájuk. Mikor az 50-es években a dohány megjelent a parasztgazdaságokban, szintén a falu közelében kerestek helyet neki. Másfelől kertaljai földekbe búzát vagy kukoricát vetni – Kakas József szavával – „nem illő, van annak helye kint a határban”.

Kis földű igásember vetéstervébe beilleszkedtek azok a földek, melyeket felesben művelt. Orbán Ferenc – mint említettük – 4 hold saját földje mellé 10-15,

néha 25 hold feles földet is használt. Saját birtokát igen intenzíven művelte, két-évenként trágyázta, a legjövedelmezőbb növényeket, főleg búzát és lucernát vetett bele. E köré a mag köré csoportosultak az extenzívebben művelt feles földek. A nagyobb darabokon a szokásos átányi vetésforgó érvényesült. Ha alkalmilag szegény emberek, özvegyasszonyok 1-2 köblös kis földjüket fölajánlották feles művelésre, azokat fogadta el, melyek saját vetéstervébe beillettek. „Árpa, kukorica lehetőleg a másén legyen” – mondja akkori törekvéseiről –, a kevesebb hasznot hozó növényeket „kinyomta a feles földekre”.

Ezenkívül – Bedécs Károly kifejezésével – gondolni kellett arra, hogy „nem egyenlő a föld”, darabjai különböző minőségűek, más növényeket „szeretnek”. Varga László tagosított földjébe például beleesett egy olyan 800 négyszögöles lapályos szikes darab, amelyet gyakran megnyomott ugyan a víz, máskor azonban jól termett. Több év tapasztalata után rájött, ide kapást nem érdemes ültetni. Kialakított egy olyan forgót, melyben rozs, zab, tiszta búza követte egymást, s a földet minden második évben megtrágyázta. Ha a víz elborította, az évben ugarnak maradt. Más földeknél az korlátozza a lehetőségeket, hogy tavasszal későn száradnak föl. „Nem tervezte árpára, ez lapos vizes föld, nem tudok rámenni, mikor vetni kellene. Kukoricát vagy más későbbi növényt tervezett, az árpát tette hátsabb földbe.” Egyes földdarabokon így a talaj adottságainak megfelelő speciális vetésforgó alakult ki – a gazdának kellett összehangolnia ezeket a helyi vetésforgókat, hogy együttesen évről évre fedezzék a gazdaság és háztartás szükségletét.

Az 1927-es tagosítás után egyes gazdák fekete földön, mások fakó, szikes talajon kapták meg egész birtokukat. Növénytermesztésük egész iránya alkalmazkodott a talaj adottságaihoz. A fekete föld a kukoricát „szerette” és a vereshérét, a fakó az árpát és a lucernát. Nem mondtak le azokról a növényekről, melyeket a föld „nem szeretett”, csak az arányokat módosították. „A szikes földön is ki tudott választani egy holdat, ahova kukoricát tett. A kukoricát nem hagyta el, csak több árpát vetett.” Bedécs Károly 1927-es földje fekete, lapályos, savanyú talajra jutott. A kukorica díszlett benne, „akármilyen szárazság volt, az alsó vízből tudott táplálkozni” – 10 holdjából két és fél holdat is beültetett vele. 1951-ben az új tagosítás során háttas, fakó, enyhén szikes földet kapott. A kukorica vetésterülete rögtön lecsökkent 1 hold alá, eltűnt a korábban kedvelt vereshere, megjelent viszont 3 hold lucerna. „A jószágnak kevesebb kukorica jutott, mégis jobban éltek, mer ott vót a lucerna, kapták darálva is...” A fakó földön jobban fejlődött a búza. A búza vetésterülete azonban nem módosult: mindkét talajon a háttas vetésforgó mellett maximálisan bevetethető területet vetették búzával a népes család igényeinek kielégítésére.

A gazda terveibe beleszólhat az időjárás. Ha megfelelő időben nem tudja elvetni az egyes növényeket, „elkésnek”, mást kell helyükre tenni. Az őszi árpa vetési ideje szeptember, „ha nem tudja elvetni, október utólján ne vesse el, úgyse lesz belőle semmi”. A tavaszi árpavetést a túlságosan sáros talaj akadályozhatja meg. Akkor az árpa helyébe kukorica jön, „azt még május utólján is lehet vetni, az ugyis őszi vetemény (őszi kukorica) kell megérnie”, nem baj, ha októberre érik be”.

Meg kellett cserélni máskor a tervbe vett földdarabokat: „Vizes évbe elvetette a búzát ott, ahol szárazat talált. Mire a kukoricát vetjük, lesz másutt száraz, majd oda kerül.”

Az őszi vetést kipusztíthatja a fagy, a víz. Ki kell szántani, tavaszi vetés kerül helyébe. Foltosan kipusztul a búza, nem szántják ki, de tavasszal árpát szórnak rá – ilyenkor árpás lesz a következő év kenyere. Elpusztulhat a tavaszi vetés is, ha nem kapja meg a kikeléshez szükséges nevelő időt. „Borsó lett volna, nem sikerült” – mondják például. „Nem vártunk rá, felszedtük, láttuk, hogy a mag megfeketedett – kukoricát tettünk helyette.”

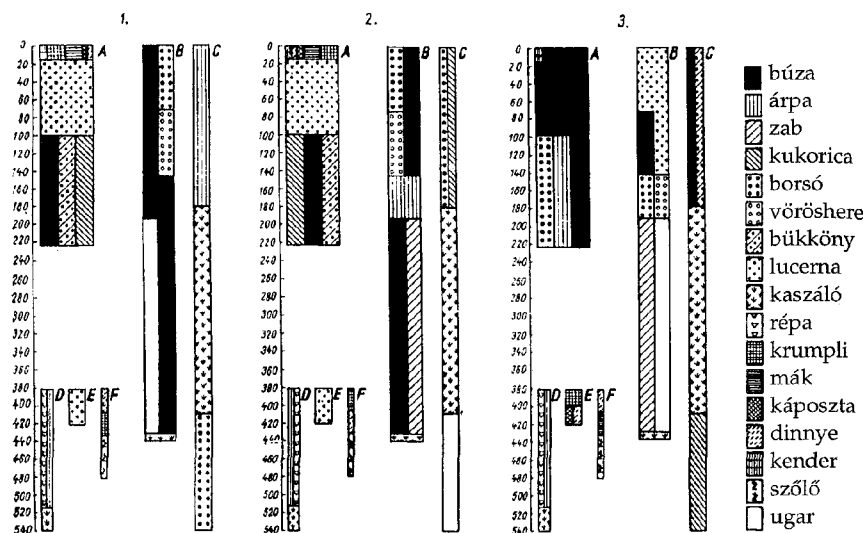
A természeti csapások ellen próbált védekezni a gazda azzal, hogy a legfontosabb veteményeket több darabba, több dűlőbe osztotta szét. Ez tovább bonyolította a vetéstervet. Még arra is ügyeltek, hogy kukoricából lehetőleg ültessenek ősszel megszántott parcellába, de tavaszi szántásba is. Az őszi szántás jobban összegyűjtögette, megőrizte a téli nedvességet, száraz nyáron jobb kukoricatermést adott – esős nyáron viszont a tavaszi szántásba ültetett kukorica vált be.

A különböző parcellákról betakarított vetemények sugallják, hogy utánuk minek kellene következnie. „Búza helyébe árpa, kukorica, búkköny kerül... De ha lehetett, árpának leginkább kapált földet ütemeztünk, kukorica-, répa- vagy krumpliföldet. A kapált föld egy fél trágyával ért fel az árpának...”. „A búza legjobban szerette a búkkönyföldet, vereshereföldet vagy a fölshántott lucernaföldet. Jó a búzának a megkapált föld is, de kapálásból az árpa valahogy több hasznot tudott kivenni.” A gazda azonban nem mindig hallgathatott az egyes földdarabok igényeire, az egész gazdaságot kellett szem előtt tartania. Számolnia kellett az időjárással, a vizek járásával, családjának munkaerő-adottságaival.³²

A szükségszerű kompromisszumok ellenére néhány fő szabályt igyekeztek betartani. A legfontosabb: „Búzáat nem jó vetni búza után, se árpa után.” Kivételek azonban még ez alól is előfordulhattak. Kis Samu búszkén mondta: „Én árpa után nem vettem búzát, búza után se vettem búzát” – de hozzátette: „hacsak nem rozsot, mert az nem olyan nagyigényű.” A termékeny fakó földeket azzal dicsérték egyesek, hogy „kétszer is megtermi egymás után a búzát”.

Példaként bemutatjuk Kakas József vetéstervét három egymást követő évből (1949, 1950, 1951) (5. kép).

Kakas Józsefnek három nagy darab szántóföldje volt a határ külső részein. Az első (A) körülbelül nyolc kat. hold nagyságú, a határ északkeleti részén az ér közelében fekszik. Jó minőségű, porhanyó fekete föld, „mindent megterem”. Különösen jó a parcella felső, ér melletti széle. Ezt a sávot többnyire kerti veteményeknek használják Kakasék, ha a falu alatti „kis darab” földjeik e célra nem állnak rendelkezésre. Évről évre itt vetettek 120 négyszögöl kender is, mindig azonos helyen, a parcella sarkában közel az érhez, ahol az áztatás történt. Ezt a darabkát évről évre trágyázták, „házi trágyával” – így kaptak vékony szálú, magas kenderet. A föld következő szakasza háttas, ami lucernának is alkalmas. Az alsó résszel már óvatosabban kell bánni, de víz csak ritkán tesz kárt benne. Ezt a részt három hosszanti sávban szántják és vetik, a három darabnak saját külön helyi



5. kép. A félhelyes Kakas József vetésterve három egymásra következő évben. (A mérték ölben van megadva.) A parcellák eltérő alakja, hossza azzal függ össze, mikor mérték ki őket. A B és C parcella hosszú és keskeny, még 1868-ban mérték ki a „tagos” gazdák dűlőjében (vö. 41. oldal, valamint térkép a 9. oldalon). Az A parcellát viszont az 1927-es tagosítás során szabták ki, jóval rövidebbre

vetésforgója van; búza, kukorica, zabosbúkköny. (A harmadik évben ez a rend annyiból módosult, hogy a zabosbúkköny helyébe borsó, a kukorica helyébe árpa lépett.)

A következő két darab a határ déli részén túlnyomóan szikes, vegyes talajon van, abban a dűlőben, ahol 1868-ban a „tagos” gazdák összevonva megkapták szántóföld, rét- és legelőjáraandóságukat. Ezt a dűlőt nem érintette az 1927-es tagosítás, itt megmaradtak a múlt századi 400–600 öl hosszú parcellák.

Az egyik darab kilenc hold (B). Felső része, kb. három hold kiváló termőföld. Utána egyholdnyi rész következik, szintén termékeny még, de a kukoricának már túl meleg, búza-, árpa-, borsóvetésre használható. Az utána következő öt hold igen gyenge talaj, kettéosztva művelik, egy helyi hármasszorgóval, harmadévből ugarként pihentetik. (Sok trágyát kívánna, a távoli dűlőbe azonban túl nagy fáradság volna kihordani – inkább ugart hagynak.) A vetemények sorrendje: búza, zab, ugar. A föld végén kis darab kaszáló, némelyik száraz évben még megkaszálni sem érdemes.

A másik, kb. hat hold még keskenyebb, hosszabb földdarab (C). A felső része ennek is termékeny, van benne egy olyan egyholdas rész, amibe családi hagyomány szerint „még sose volt rossz termés”. Az utána következő három hold azon-

ban kaszálónak is gyenge. Többnyire birkalegelőnek adják bérbe Kakasék, bér fejében három kisbárányt kapnak. A föld vége ismét szántóföld, közepes minőségű, búzának, árpának, borsónak megfelelő, a kukorica azonban nem szereti, csak esős években sikerül.

Kakasék három további kis darab földje nem szántóföld voltaképpen. Kettő a falu közelében, a kert alatt fekszik (D-E), egy pedig „homok”, szőlőbirtok a hevesi határban. A D parcella, amiből egy kat. holdat szántottak – igen termékeny, különösen szereti a répát. A répa jó előveteménye az árpának, így ezen a parcellán Kakasék két nyomásban váltakozva répát és árpat vetettek a parcella két felébe, s évről évre a répa alá trágyáztak. (A répát is, az árpat is a falu közelében illő vetni.) A másik kertaljai földbe (kb. fél hold) kerti vetemények vagy lucerna került. A homok (600 négyszögöl) felét szőlő foglalja el, másik felén dinnye és kerti vetemények osztoznak.

A három év vetésterületi megoszlása (az 50. oldalon látható diagramnak megfelelően) elnagyoltan, kat. holdakban a következő:

búza	6,5	7	7
árpa	2,5	1,5	2
zab	–	2,5	2,5
kukorica	1,5	2,5	1,5
borsó	2,2	1,7	2
vöröshere	0,8	0,8	0,5
zabosbúkköny	1,5	1,5	1
lucerna	3,5	3,5	2,2
kaszáló	3	3	3
répa	0,5	0,5	0,5
krumpli	0,3	0,3	0,2
mák	0,2	0,2	0,1
káposzta	0,1	0,1	0,1
dinnye	0,2	0,2	0,2
kender	0,1	0,1	0,1
szőlő	0,2	0,2	0,2
ugar	2,5	–	2,5
összesen:	25,6	25,6	25,6

A földek több darabján tehát lokális ciklusa volt a termények váltakozásának: az A parcella alsó részén hármasszorgó, a B parcella alsó részén ugartartással kombinált hármasszorgó, a D parcellán egy különleges ketteszorgó, az A parcella szögletében monokultúrás kendertermesztés. A többi földdarab bevonásával Kakas József úgy igyekezett elosztani a vetéseket, hogy egyrészt minden parcellán többé-kevésbé betartsák a vetések egymásra következőzésének szabályait, másrészt az egész szántóterületen fönntartsák a terményfélék tartós arányait. Nagyban-egész-

ben sikerült is a célokat elérni, bár a diagramról leolvasható néhány kisebb megalkuvás. A harmadik évben például a C parcella alsó részébe került a kukorica, bár ez a föld nem alkalmas kukoricának, termése itt kétséges. A B parcella egy darabján az első évi búzavetés helyére a harmadik évben már megint búza került – igaz, hogy ez egy különösen termékeny, jó talajú darab. A vetéstervben, mint bizonytalanság forrását, ott látjuk a lucernaföldeket. Egyes parcellákat ezzel bizonytalan számú évre kivonnak rendes „forgásukból”, mivel előre nem lehet pontosan tudni, hány év után merülnek ki. A búza is, az árpa is mindhárom esztendőben szét volt osztva több birtokrészre, volt belőlük fekete és szikes földön egyaránt.

II. Növények

Mikor a gazda vetéstervét készíti és kisebb-nagyobb darabokat odaad egyes veteményeknek, mérlegeli, hogy mit várhat tőlük, milyen talajt és milyen gondozást kívánnak, milyen állapotban hagyják a talajt maguk után. A termesztett növények önmagukban gyengék, ápolás, védelem nélkül „megölné őket a vadnövény, mert az erősebb”. „Azért gondozni kell, kapálni, boronálni, melyik mit kíván, jó helyet kell készíteni a magnak, hogy nőjön, haladjon.” A növények igénye, természete azonban különböző. Vannak közöttük „élelmesek” és „gyámoltalanok”, a kiszámíthatatlan időjárás és a talaj különféle adottságai közt más-más viselkedést lehet várni tőlük.

A növények megítélésekor az egyik legfőbb mérték: mire jók? A parasztemberek azt mondják: „Mi mindenkől kiveszünk mindent”, a növényeknek is felhasználják minden részét, ami csak hasznavehető, termését, levelét, szárát, sőt még a gyökerét is esetleg.

A növénytermesztés fő célja a család, pontosabban a ház népének (odaértve az állatokat is) ellátása. „Első a búza kenyérnek, második az árpa a jószágnak” – mondta Kiss Samu. „Hat hónapba legyen mit adni nekik (az állatoknak), meg mit enni magunknak egész évbe... Beszorulástól csak azon él az állat, amit összegyűjtöttünk.”

Emelett azt is vallják az átányiak: „Mi adjuk az országnak a kenyeret.” A kis részbirtokok tulajdonosainak saját családjuk kenyerének biztosítása is alig megoldható feladat volt. Az értékesítés, az ország kenyeréhez való hozzájárulás azokban a gazdaságokban mutatkozott, ahol a háznép szükségletein túl felesleg is termelt.

A második világháborúig a legfontosabb árunövény, a legnagyobb mennyiségben piacra vitt termény a búza volt. „Leginkább a tiszta búza hozta a píz” – mondta Kakas József. „A többi inkább a jószágon keresztül értékesítettük. Esetleg árpából adtunk el még. Kukoricát nem tudok. Aki kukoricát árult a piacon, szinte lenézték: még a kukoricát is eladja.”

Az értékesítés formái, lehetőségei fokozatosan bontakoztak ki. „A nyócvanas tizedben kezdődött a nagyobb termelés” – mondja az idős Boross János –, „addig annyi vót, ami magának, családjának kellett, meg arra a kis adóra... Gyerekkoromban még kereskedők se jártak ide, a kilencvenes tizedbe kezdtek jönni. Az vót a legnagyobb kapi (divat), hogy a miskóci gőzmalomba szállítottak. Aztán szerdára vitték a búzát Hevesre, a heti vásárra. A kilencvenes tizedbe már felálltak a

terménykereskedések." (Ez az az idő, amikor a búzatermelés súlypontja áthelyeződött a Bácskából, a Bánátból északabbra, a Tisza-vidékre, ahol kialakult egy paraszti búzatermelő körzet.)

Az átányi búzafélesleg legnagyobb része az utóbbi évtizedekben is a hevesi terménykereskedőkhöz vagy a hevesi piacra került. Újabban egyre gyakrabban jelentkeztek a piacon a sok állatot nevelő járszági gazdák is, lucernát és abrakot kerestek.

Az árutermelés tehát a legutóbbi évekig elsősorban fölöslegtermelést jelentett a saját ellátást szolgáló növényfélésekből. Csak a félhelyes vagy a nagyobb gazdaságok, ahol a legrosszabb években is biztosítva volt az ellátás, próbáltak ki egy-egy földdarabon kifejezetten eladásra való növényeket. Néhányan már a múlt század végén termeltek sörárpát. A két világháború közt termelési szerződések nyomán szórványosan megjelent az átányi határban a cukorrépa s a hüvelyesek számos fajtája. A negyvenes években ebbe a növénycsoportba sorolódott a szegélynövényből táblás veteménnyé előlépő napraforgó is. Voltaképp a kereskedelmi és ipari növényeknek ahhoz a keskeny sávjához éreztünk, amiről imént az egész határ áttekintésekor szóltunk. E sávot szűk keretek közé szorította az, hogy efféle növények termesztésébe a nagyszámú kis- és törpegazdaság nem bocsátkozott, és a nagyobb gazdaságok is csupán az önellátás és a hagyományos áruterelés bőséges biztosításán felül fennmaradó földjüket fordították efféle kísérletekre. (A második világháború alatt és az 50-es években több ide sorolható növényféle termesztését a parasztok választásától függetlenül hatóságilag előírták, elrendelték).

A búzának mint árunövénynek az elsőbbsége a második világháború után rendült meg. „Azelőtt a búza meg a jószág vót a fő cél” – mondta egy gazda –, „de most csak az ipari növényből bír létezni.” Megjelent az átányi határban a dohány, a szántóföldi paradicsom és paprika, a rostkender és több más növény.

A hátrább bemutatott növényfélésegeknek tehát igen különböző a jelentősége és a múltja Átányon. Némelyiknek a termesztése századok óta alapvető az átányi paraszti életformában – mások felbukkanását alig néhány évtizede még eseményszerűen meg lehet ragadni, s szerepük nem sokkal több, mint hogy pénzt hoznak a gazdának. Könnyen helyettesíthetők tehát más növényekkel, melyekért más időpontban esetleg többet fizetnek. Egyik-másik növény eltűnő maradványa a múltnak – mint a köles, melynek 1957-ben a szántóföld egy ezredrésze jutott –, mások vetésterülete alig néhány éves karrier gyümölcse, mint a borsóé, mely 1957-ben vetésterület dolgában az ötödik helyen állt. Változott az egyes vetemények szerepe és jelentősége is. A kölest például ma már ritkán hagyják megérni magnak, inkább zölden lekaszálják takarmánynak. A szántóföldi sárgaborsó viszont, mely kezdetben teljes egészében elszállított kereskedelmi növény volt, jelentős helyet vívott ki a helyben fölhasznált abraktakarmányok közt.¹

1. Búza

„A vetemények közt a búza az első, mert az a kenyér” – mondják Átányon. Földje megmunkálásával a gazda mindennekeltő a kenyérnek való búzát akarja megtermeszteni, vetéstervében a búza helyét tűzi ki elsőnek, a legalkalmasabb földdarabokon, a többi vetemény csak a megmaradt földön osztozhat. A határ életének alapvető ritmusát a gabonatermesztés, lényegében a búzatermesztés munkái adják. Őszi szántás, aratás, hordás, cséplés (régebben a nyomtatás) az esztendő munkarendjének legszilárdabb pillérei – e feladatoknak a többi teendő, a kapálás, a takarmánygyűjtés utat enged. Aratásban tetőzik az egész év munkája. Ez gyűjti össze s feszíti meg legjobban az erőket, ha máskor nem, ilyenkor hazajönnek az időszakosan idegenben munkát vállalók. A bő vagy szűk aratás dönti el voltaképpen, hogy a következő aratásig bő vagy szűk esztendő elé néznek.

A legutóbbi évekig ezenkívül a búza volt a legalkalmasabb „haszonfogásra”. „A búzára aspiráltunk” – magyarázza egy gazda –, „inkább kevesebb árpát vetettünk, több búzát, arra számítottunk, hogy az évi (pénz) szükséglet, az adó fedezése meglegyen...”. Mázsaszám nézve a többi gabona hozama általában nagyobb, magasabb ára lévén mégis a búza hozta a legtöbb jövedelmet. A búza volt a termesztési fizetségek legfontosabb eszköze. A lelkész, a tanító, a pásztorok és a kerülők, az uradalmi cselédek, a kovács s a cigánybanda egyaránt nagyobbbrészt búzában kapta meg bérét, fizetését, de dolgozott búzáért például a hevesi kötélgyártó is. Búzáért adták legszívesebben készítményeiket a szekéren érkező fazekasok, faszerszámkészítők. A búza jelenti a legrealisabb, legbiztosabb értékmérőt. „Mikor én 10-12 éves gyerek vótam, 8 mázsáér fáin befestett ceglédi kocsi lehetett kapni” – efféle módon beszélnek.

A búza elsőbbségét az adja, hogy belőle készül a legkedveltebb kenyérféleség, a „fehér tisztabúza-kenyér”.

Jószág etetésére a búza már kevésbé alkalmas, mint a többi gabona. Szemesen a baromfi elé adva nem marad el az árpa mögött (bár egyesek azt tartják, „nem jó a kiscsibének, beledagad a begyibe”). Disznónak megdarálni azonban nem alkalmas „mert kovászossá válik”. Van példa arra, hogy búzával abrakolták a lovat, ez azonban kivételes. Mikor Boross János csődörnek akart eladni két szép csikót, először rozssal, zabbal abrakolta őket, mégsem volt megelégedve szőrük fényével. „Vegyíttem hozzá tiszta búzát” – mondja –, „akár, akit zsírral megkentek, olyan színük lett.” Abraknak és a baromfi elé használták el a rostáláskor elkülönített „másodbúzárt” (fejletlen, apró szemeket). Búzárt kapott a ló vetéskor is: a csávázatlan vetőmagot bővebben mérték, hogy jusson belőle abraknak is.

Az átányi határ talajfélésegei közt a búza a fakó, szikes földeket kedveli. Ott acélosabb, teltebb lesz a szeme, bár a hidegebb, savanyú földeken nagyobbra nő, több lesz a szalmája. A szikes földön termett szem 81-82-es fajsúlyával szemben a fekete földi búza csak 76 körül mozog.

Elővetemény szempontjából a búza „legjobban szereti a jó ugarföldet, kapásföldet, borsó- és zabosbükönföldet”. A búza igényei így befolyásolták a növény-

termesztés többi ágát is: egyes növények rohamos elterjedését az lendítette elő, hogy jól előkészítették a talajt a búza alá.

A gazda gonddal választja ki a búzavetőmagot. „Háromévenként cseréltük” – magyarázza Bedécs Károly –, „arra is vigyáztunk, ha több darabba vót a földünk, ne pont éppen annak a darabnak kerüljön vissza a vetőmagja. Jobban a szikes földön termelt búzát hagytuk meg vetőmagnak.” Cserélték a vetőmagot egymás között, még Tiszanánára is elmentek, „ha látta, jobban megfizető a búzája, acélosabb”. Az uradalmaktól is szereztek búzavetőmagot, részben közvetlen csere útján, részben úgy, hogy az uraságnál dolgozó aratók természetbeni béréből cseréltek el néhány mázsát. Saját földjén már lábán kiválasztja a gazda a vetőmagnak való búzát, a legszebben fejlődő darabot. Ha kiütközne közte a rozs, tavasszal kivágja közüle a hosszabbra felnőtt idegen szálakat. A vetőmagnak szánt búzát külön szakaszba rakják a kazalban, csépléskor a kivert szemet megjelölt zsákokba fogják föl.

A múlt század végétől gazdasági egyesületek, a két világháború közt hatósági akciók törekedtek a bővebben termő búzafajták elterjesztésére. A vetőmagok cserélgetésével voltaképp teljesen átcserélődött a búza fajtája. A századfordulón még a piros szemű „bánáti búza” volt a divatos, a kereskedők is azt keresték: „piros legyen.” Korán learatták a búzát, hogy pirosabb legyen a szeme. Később az állami magnemesítő telepeken kitenyésztett nagyobb kalászu, hosszabb szemű fehér búzafajták terjedtek el, így a „kisszékcácsi búza” és a „bánkúti búza”. Némelyik gazda tudatosan kísérletezett. Varga Gábor 1927 őszén ötféle vetőmagot cserélt az egyik uradalomból. Az öt zsák vetőmagot egymás után eresztette be a vetőgéphez, „amelyik legjobban beválik, majd abból hagyok vetőmagot”. „Jött rá egy hideg márciusba, két fajta kifagyott majdnem teljesen, egynek, a kisszékcácsinak semmi baja se lett. Abból hagytam vetőmagot. De más évekre nem vált olyan jóra, alacsony maradt, könnyen megdőlt, megint változtattam a búzát.” A jobb, bővebben termő fajták bevezetésével két-három mázsával is nőtt a holdankénti termés hozam. Része volt ebben a művelésmód változásának is: az alaposabb, mélyebb szántásnak, gondosabb talajmunkának, vetőgépek használatának.

A termés bőségét az átányiak az elvetett maghoz viszonyítva számolják. 1828-ban a királyi összeíró biztosoknak azt vallották – kétséges azonban, hogy őszintén –, hogy náluk a gabonavetés két és fél, három magot hoz. A századforduló körül az volt a kalkuláció: „a búza hét-nyolc magot terem.” Az utóbbi évtizedekben úgy számoltak: „mikor az elvetett mag tízet ad, akkor van elég, mikor tizenkettőt vagy ennél többet, akkor sokat hozott, jó termés van.”

A technikai változások közül ki kell emelnünk a cséplőgép megjelenését. Ezzel jelent meg a gépesítés az átányi parasztgazdaságokban, jelentős mértékben módosultak a munkaszervezetek. Más lett azonban maga a búza is, ami a gépből kijött, s méginkább a szalma, a törek, a pelyva, mint amilyen a nyomtatás után volt. A cséplőgép így változást hozott a búzatermesztés melléktermékeinek felhasználásában is.²

A cséplőgépen áteresztett búza nem volt többé földes, mint az elnyomtatott, őrlés előtt nem kellett mosni, szárítani. A cséplőgépből kijövő szalma kevésbé tört össze, szálasabb maradt. A puha nyomtatott szalmát kényszerűségből megette a jószág, takamánypótléskül szolgált. A merev s laza gépelt szalma erre nem volt alkalmas. A kazal viszont jóval nagyobb lett belőle. „Ez megszalmázta magát, nem hiába gépelt” – mondogatták az első években. Az istállóban tanyázó öregembereknek viszont egyre kevesebb kedvük volt a gépelt szalmával való tüzeléshez: hamar ellobbant, nem tartotta úgy a tüzet, mint a tört, törekkkel kevert nyomtatott szalma. Ekkoriban, az egyébként is növekvő búzatermelés szaporodó gépelt szalmájából kezdtek nappalra is aljazni a jószág alá – korábban ugyanis a jászol alá tölték nappalra az almot. Nyomtatásnál a töreket a tavaszi gabona szalmájához hordták, azzal együtt etették meg. A gépi csépléssel jött szokásba, hogy a töreket a pelyvával együtt külön kazalba hordják vagy a kifejezetten e célra épített fészerekbe gyűjtik. A pelyvás törek a téli takarmánygazdálkodás fontos nyersanyagává lett, különösen tökkel, répával összeerjesztve. Közvetve a cséplőgép így lendületet adott a takarmányrépa termesztésének is.

A kicséplelt búzával a gazda a következőképpen számol: „első a kenyérnek való biztosítása, meg még legelső a vetőmag, aztán kiadjuk a lelkész, pásztor, kovács bérít – a felesleget vihetjük piacra vagy a kereskedőhöz.” A vetőmag mértéke holdanként egy köből. Személyes fogyasztásra fejenként 250–350 kg búzát, átlagban 3 mázsát számítanak. A családtagok összeszámolásakor a gyermeket két éves korától veszik számba – addig anyja kosztjából eszik –, mégpedig 12 éves korig, amíg az iskolát kijárja, mint félrészt. Az ilyen „el nem fogyasztja, de elpocsékolja az adagját”. 3–3,5 mázsát szokás két évre számítani nekik. Az iskolahagyott már egész részt kap, de még ő is „pocsékol”. Ezen az értendő, hogy a háznál lévő gyerek napközben is gyakran kér enni, s a kapott kenyeret vagy megeszzi, vagy felét elhanyja, „rendetlenül eszik”. Rendesen akkor kezd enni, amikor munkába jár a határba a felnőttekkel, s csak a fő étkezési időkben eszik – ekkor már „emberkosztot” kap. Egyes házaknál az idős, munkából kiöregedett személyekre is szűkebb adagot számítanak, 2 mázsánál nem többet, ők is „félrészesek”. Ahol bővebb adagokat számolnak, az nem annyira a családtagok bővebb étkezésére tekintettel történik, hanem gondolnak előre a kutyára, macskára, csikóra is, valamint a ház rendszeresen bejáró munkásaira. Számításba veszik a pásztoroknak járó kenyérhez szükséges „egy sütet lisztet”. Számításba veszik a különleges vendéglátási alkalmakat. A nagygazda Kovács Samu lakodalomra és építkezésre készülve 2-3 mázsával több búzát tett félre őrletni. A bővebb mérés egyfajta módja a tartalékolásnak is. „Ha nem tettünk is el külön tartaléknak, de azért mindig vót kimaradva” – mondja egy gazda –, „nem annyit számítottunk se vetni, se őrletni, se a pásztoroknak, mint ami pontosan szükséges. őrletni 16 mázsát tettünk félre, de csak 13-mal szokott elfogyni.” 250 kilós szűk adagokkal csak azok számoltak, akik mint aratók vagy cselédek keresték meg a búzájukat. A legkevesebbet, fejenként 200 kilogrammot, azok számítottak kivételesen, akik valamilyen okból vették a kenyérgabonát. A jómódú gazda a teljes következő évre tartalékolhatta a búzát,

„mindig az előbbi évből ette a kenyérit”, „akkor adta el a búzáat, mikor látta, hogy biztos az új termés”.

Bedécs Károly, akinek 4 hold búzavetése 32–40 mázsát termett, így osztotta be: „legelőször kiment a cséplőrész, 11,1%. Ha vót négytagú család, saját élelmünkre kellett 12 mázsa, vetőmagra 4 mázsa. Az egyháznak kiment 1 pár után 50 kg búza, szántóvas-élesztésre a kovácsnak kommcio 25 kiló, a szőlőpásztornak 25 kiló, tartottam két darab marhát, azután 50 kiló a pásztornak. A kondásnak megint 25 kiló búza, egy disznó és ahhoz kihajtott malac után. A többi maradt adóra és ruházatra, de ha módunk vót, biztosítottuk a másik évre való kenyérnekvalót, legalább félig.” Kovács Sámuel 70 hold körüli nagy gazdaságában néha 200 mázsa búzáat oszthatott be. „A gép elvitt 22 mázsát, aratórész 20 mázsa. Vetőmagnak eltettünk 25 mázsát, a családnak megint 25 mázsát – nem mintha annyian lettünk volna, de nem vót a ház kosztos nélkül szinte egy nap se. A pásztorok elvittek 5–6 mázsát, a vincellér és az éves cseléd 12 mázsát, a papnak adtunk 360 kilót, a többi mehetett eladásra.”

A megőrölt búzából liszt lesz, a liszttel való gazdálkodásról a Táplálkozás című fejezet szól. Minden mázsa megőrletett búzából lesz azonban korpa is, amit a gazdaság használ föl. „A korpa majdnem úgy néz ki a sertések táplálkozásában, mint a kenyér az embernek” – mondta egy gazda –, „nem unja meg.” Ettől fejlődik a malac, „mer a kukoricától zsírra hízik, de a korpától nő”. Nagyobb létszámú család azért nevelhet könnyebben disznót, mert többet örletnek, több korpához jutnak. Ha egyébként valaki nem etetné fel a korpát, jó áron el is adhatja a piacon. Ára felette van a kukoricának, sőt nyáron nagyobb árat adtak érte, mint a búzáért.

A szalmatermés mértéke más lehet, mint a búzatermése – a búza néha alacsony marad és mégis súlyos kalászkodat hoz, máskor szalmája megnyúlik, de a kalász kicsi, a szem megszorul.

A szalma a háztartásban is, a gazdaságban is nélkülözhetetlen. A kertben télen, a szalmakazal tövében a gazda – vagy a fia, cselédje – minden délután beköt „egy kötél szalmát”, hogy a háziasszony befűthesse a kemencét. Kenyér sütésre megemelik a mennyiséget, disznóperzselésre három kötéllal is bevisznek. Szalmából visznek almot a nagyjóság s a disznók alá. „Egy tehén, egy anyakoca és két sertés almozására, kenyér sütésre, begyújtáshoz, kell egy évbe legalább 20 métermázsa szalma” – számítják –, „ez jó négy kocsi szalma, mert öt mázsából, mikor száraz, nagy kocsi rakható.” Ez megfelel 3 hold átlagos szalmatermésének. (A számításban azonban tekintetbe vették, hogy télen át reggeli befűtésnél a szalmát lerágott kukoricaszárral, izikkel pótolják.)

Kisföldű vagy föld nélküli munkás emberek munkájukkal próbálták biztosítani a szalmát. Részes aratóknak rész járt a szalmából is. Ha két szekér szalmát kaptak, az már „megfelelt a valóságnak”. De így is takarékosan kellett bánniuk vele. Gazdaházaknál a napszámosoknak, de még a kovácsmesternek is gyakran kedveskedtek azzal, hogy fizetségükre ráadásul szalmát adtak. „Beköthetsz egy kötél szalmát” – mondták a kovácsnak. „Kötött néha akkorát, nem tudta egyedül felvenni.”

A szalma tulajdonképpen nem eladni való. Szegény fuvaros emberek próbálkoztak csak azzal, hogy egy-egy kocsirakomány szalmát bevitték az egri, gyöngösi piacra, annyi nyereségük volt, ami a „jó fuvar” megadta. Az idő múlásával a kazalba rakott búzaszalma keveset veszít értékéből. A gazda nem sietett az előző évi szalmát eltakarítani udvarából, nem is tartották szépnek, ha kiürült a rakodó, „felsőpródott újkor az udvar”. Elővigyázatosság volt ebben szűkebb esztendőkre. Évek során át mégse jó a szalmát tartani, „még a firgek is belefészkeltek, csak avasodott”. Az ilyen kimaradt búzaszalmát – főként az udvar rendbetételére – eladták. A kazalból levágtak egy ölet vagy fél ölet – vevő mindig akadt.

A nyomtatás korszakában, mint írtuk, csak a rosta által kiválasztott pelyvát raktározták külön kis pelyváskamrákban. De nem sok volt belőle: öt-hat, meg tíz köblös föld terméséből lett egy kocsi. Télen a lovakkal etették meg. A cséplőgépek bevezetése után jött szokásba, hogy a töreket és a pelyvát együttesen gyűjték össze. A nagyjóság átteleltetésében ennek a „pévás töreknek” hamarosan kiemelkedő szerep jutott. A pelyvát és töreket manapság csak akkor szedik külön, ha építkezni akarnak. A tapasztáshoz ugyanis tiszta pelyva szükséges. Az első tapasztás „félpelyvával megy”, a második tapasztás kétszer annyi és átrostált pelyvát igényel. Törekre is szükség van: vályogvetéshez keverik a sárba.

A búza törek- és pelyvahozama sem egyforma minden évben. Ha „puhán”, nedvesen hordják be a búzáat, a cséplőgép csak a szálkát (toklást) veri le a szemekről, kevés és rossz minőségű, szálkás törek lesz. Ha szárazon kerül a búza a gépre, akkor leveri a száron való leveleket is, a szarat is összetöri, belekerül a dudvák levele is – az ilyen töreket szívesebben eszi a jószág. „Száznyáron a szikes földön termett apró búzából majdnem az egész szalmát töreknek vágja a gép.” 30 mázsa búzaszalmára 6 mázsa pelyva és törek is esik, máskor feleannyi sem.

A törek és a pelyva szintén nem eladásra való. Belőlük azonban nem tartalékolnak, ahol kivételesen van tavasszal kimaradt törek, eladják „téglába” (vályogba).

Az őszi búza mellett a tavasz-búza Átányon jelentéktelen, vetésterülete az ősziének harmincadrészét sem éri el. Az átányi időjárás mellett bizonytalan, hogy beérik és termést hoz-e. „Tavasz-búza – ravasz búza” mondják. Csak korán, lehetőleg márciusban érdemes elvetni, mert júliusra mindenképp megérik, s a késői vetésnek nincs ideje szemet fejleszteni. A korai vetést viszont a hideg idő, fagyok fenyegetik. Általában csak akkor kísérleteznek vele, ha az őszi vetésekben nagy kár esett, az őszi gabonát föltétlenül pótolni kell.

2. Egyéb gabonák

a) Rozs

A rozs a búza mellett a másik kenyérgabona. Együtt állásukat fejezi ki nevük is. A „búza” szó önmagában kenyérgabonát jelent Átányon, a „tisza búza” jelenti a voltaképpeni búzáat, a „rozsbúza” a rozst. Keverten elvetett rozs és búza

a „kétszerbúza”. A búza és a rozs rangja azonban nagyon különböző. „Jó a rozskenyér, de én csak akkor szeretem, ha nincs tisztabúza-kenyér” – mondja a legtöbb átányi. Tudják, hogy a szomszédos vidéken, már Erdőtelken is, sok rozskenyeret esznek, ez azonban kényszerűség, megítélésünk szerint, mivel homokos földjeiken inkább rozsot tudnak termelni. A rozskenyér fogyasztása Átányon inkább különbségnek számított, mint a Rózsa családban, ahol az egyik családtagnak „mint valami süteményt” külön rozskenyeret sütöttek minden kenyérsütéskor.

Az őszi rozsok mégis állandó helye volt a szántóföldeken. Boross János véleménye szerint egy félhold földbe (18 kat. hold) egy hold rozsot legalább vetni kellett. Ő öt, öt és fél hold búza mellett egy hold rozsot vetett rendszeresen. Termését abraknak használta. Kupekedett, a sovány csikókat zabbal kevert rozssal javította fel. Kakas József nagyapjának egyik-másik évben 30 mázsa rozsa is termett, „nem volt ráutalva, hogy eladja, másik tavaszig megabrakolták három vagy négy lóval”. A rozs nemcsak tápláló, egészséges is, „tisztítja a ló bélit”, elhajtja a bélférget. Kivételesen rozsot adnak megdarálva a marhának is, sőt a húzónak is.

A másik ok, ami miatt a rozsot nem hagyják ki a vetéstervből, hogy szalmája több, szebb, szálasabb, erősebb, mint a búzáé, belőle készíthető a zsúp, a tetőfedésre való hosszú, töretlen szálú rozsszalma. A zsúp gyakran fontosabb, mint a szemtermés. A zsúpnak szánt rozsot például féléretten learatják, hogy szára csépléskor ne legyen törekeny – bár így kevesebb szemet kapnak. Nem minden rozs alkalmas zsúpnak, csak az, amelyiknek erős a szára, tiszta, sima, nem törte össze az idő. Egy-egy építkezés vagy tetőjavítás több évre beleszólhat a vetéstervbe; a megfelelő mennyiségű zsúp összegyűjtésére több rozsot vetnek. Ha a rozsvetést a búza rovására növelik, előfordul, hogy kényszerűségből rozskenyeret eszik a család.

A zsúpnak szánt rozsot kézi cséppel kell kiveni. Nagyobb gazdák nagyobb tétel zsúp esetén „csépes embereket” fogadnak föl, falubeli gyalogembereket, akik bérért és részesedésért végezték ezt a munkát a községben és az uradalomban. Kisebb mennyiségben minden gazdaságnak szüksége van zsúpra aratáshoz, kötélkészítésre, az árpakévék bekötéséhez. Fertályföldes gazdánál ez a szükséglet évente 15–20 kéve rozs. Ezt saját maguk kiverik, gyakran nem is használnak cséphadarót, hanem a rozsot markonként asztalhoz, feltámasztott szinajtóhoz csapkodják, és utána tarlógreblye fogai közt kifésülik.

A zsúpnak sok más felhasználása is lehet. Régen zsúppal bélelték a búzasvermeket. Zsúppal fonják be az istállóbeli priccset, a kocsiülést, a strajfát a fias ló mellett, gyékény híján zsúpból készül a melegágyra való hasura (takaró). Zsúppal burkolják télire a fiatal gyümölcsfákat. Különösen szép, leveleitől megtisztított zsúpból kötik a szakajtókat, kisebb-nagyobb szalmakosarakat, tojásos kubusokat. A zsúp el is adható – jómódú gazdák, ritkán ugyan, eladásra csépelettek 300–400 kévét.

A rozs „élelmes” növény, „ha a rozs kikelhet, megnő”, tartják róla. Ha búzával együtt vetik, csakhamar elhatalmasodik fölötté. (Ezért kell időnként kivágni a búza közül a közötte kelt rozsot. Mivel magasabb a búzánál, a rozsféjeket a búza fölött kaszapengével le lehet csapkodni.) Élelmességére hivatkozva a rozs több-

nyire hitvány földbe kerül. Ha három-négy éve trágyázták, a búza már „nem veszi észre”, a rozson azonban még mindig meglátszik.

Élelmességében bízva a rozsot néha tavasszal megkaszálják takarmánynak. Ha erősen bokrosodott, ősszel a jószággal legeltették, nehogy „a hó alatt kipálljon”. A századforduló körül még kifejezetten szálas zöldtakarmánynak is vetettek rozsot. Mikor „hasba vót, de még nem hányt ki a fejét”, lekaszálták. Az őszi vetésű rozs hamarabb volt kaszálható, mint a tavaszi zab, amit szintén vetettek szálastakarmánynak. Az első kaszálás után, ha meghagyták, többnyire kifakadt még egyszer. De a korai kaszálás után ki is szánthatták, csalamádét, sőt kukoricát vethettek a helyére.

b) Kétszeres

A kétszeres hozzávetőleg egyenlő arányban, együttesen elvetett búza és rozs. Egykor az átányiak fő kenyérgabonája lehetett, a ma 60 körül járók gyerekkorában azonban már ritkán vetették.

Idős emberek szerint az volt az előnye, hogy biztosítékot adott a változékony időjárás ellen. „Egyik évben a tiszta búza lett dúsabb, másik évben a rozsbúza. Ha kétszerbúzát vetett, egyik vagy másik biztos bevált...”. Rozssal keverte el a tiszta búzát az is, aki kényszerűségből kétszer egymás után búzát vetett. „Második évben nem annyira bíztak a terméshez, menjen inkább rozssal.”

A kétszeres lisztje kenyérsütésre kiváló, szalmája pedig több, mint a búzáé önmagában. A hevesi, egri piacon parasztok, mesteremberek szívesen vettek kétszerest „kenyérnekvalónak”. A kereskedők azonban nem keresték. Amikor a múlt század végén rohamosan nőtt az eladásra való gabonatermelés – a kétszerest kiszorította a tiszta búza.

c) Árpa

Az árpa a háziállatok gabonája. „Első a búza a kenyérnek, azután az árpa a jószágnak” – sorolta be a növényeket Kiss Samu. Az új statisztikák szerint a kukorica vetésterülete már elébe vágott az árpáénak (párhuzamosan az országos alakulással), a gazdák szemében azonban a kukorica „divatossága” ellenére az árpa a fontosabb, az árpa vetésterülete szilárdabb, állandóbb vetéstervükben.

Emberi eledelül az árpa ma már csak kényszerűségből, illetve túlhaladott régi szokásokhoz való ragaszkodásból szolgálhat. Lisztet régen is, a közelmúltban is csak súlyos ínségben őrlettek belőle, nem süthető ebből jó kenyér. A hántolt árpakását még a századfordulón használták, de már akkor sem általánosan.

Az árpa szemtermése abrak a lónak, adják a szarvasmarhának, a baromfinak, a disznónak. A ló és a baromfi többnyire szemesen kapja az árpát, disznónak, marhának nagyrészt ledarálják. Az átányi gőzmalomban – alapítása óta – mindig van daráló. A darálás azonban az utóbbi évtizedekben, kivált a második világháború után öltött különösen nagy arányokat. Darált árpa kerül a disznó moslékjába,

amit keverhetnek „ivósra”, hígabbra vagy „falósra”, sűrűbbre. Ha az árpadarát megfőzik, jobban húsosodik tőle a disznó. Készítenek moslékot néhol a teheneknek is árpadarából, de szívesebben a répás törekre szórják. Kaphat a törekkel erjesztett répára árpadarát a ló is, bár jobban kedveli az abrakot szemesen.

Az árpa fontosságát mutatja az a gond, amivel földjét kiválasztják. „Csak a földnek a javába vetettük, kevesebb földbe, de jó földbe – mondja Bedécs Károly –, szikes földbe nem tettük. Az őszi árpa megtermett silányabb földön is, de a tavaszi árpa kényes portéka.” Néha még a búzának is elébe helyezték. „A búza jobban elviselte a szikes talajt, mint az árpa” – mondják például. Az árpa is szikes jellegű földet szeret, de az úgynevezett „félsziket”, „porsziket”, „meleg, háts, kötöttebb talajokat”. Ilyen földben a szemek jól kifejlődnek, a szalma pedig jóízű, a jószág szívesen eszi. Fekete földben nedves esztendőben az árpa könnyen megdül, szalmája besárgul, szagot kap, az ilyen szalmát a jószág csak „hányja, kurkássza, válogatja”. Kötöttebb, fakó talajon az árpa lábon rendesen beérik, szalmája szép fehér.

Nem véletlen törődnek annyit az árpa szalmatermésével. Az árpaszalma kiválik a többi gabona szalmája közül: „takarmánypótlék”, az átteleltetés egyik legfontosabb alapja. Adják önmagában is a jószág elé. A marha például télen „egyszer kap töreket répával, másodjára, éjszakára szarat – nappalra meg kap árpaszalmát”. De általában villahegyen „rázzák”, összekeverik lucernával, veresherével. A keverési arány fele-fele, ha szűken vannak a takarmánnyal, egyharmadrész lucerna, kétharmad árpaszalma – tavasz közeledtével viszont két rész lucerna, egy rész árpaszalma. Néha egy boglyába rakják a lucernát az árpaszalmával rétegesen, a lucerna szaga átjárja az egész boglyát, úgy mondják, maga a szalma is „herévé (lucernává) válik”. Nemegyszer az árpaszalmát már a vele elkeverendő takarmánnyal együtt takarítják be. A veresherét, sőt szegényebb gazdák a lucernát is az első esztendőben árpa alá vetik el, a learatott árpa közé így felnőnek a vereshere-, lucernaszálak.³ Kivételesen vetettek árpát zölden lekaszált szálastakarmánynak is, kis parcellákon, kertekben.

Különleges változata a tavaszi árpának a „serárpa”. Átányon emberemlékezet óta ismerik, a csak a nagyobb gazdák termesztették, Egerbe hordták eladni. A gazdaság saját céljaira nem érdemes vetni, mert ha szemtermése meg is felel abraknak, de szalmája kemény, csak fűteni és alomnak jó. Eladni viszont érdemes volt, mert többet adtak érte, mint az egyszerű tavaszi árpáért, s szemtermése mennyiségre nem volt kevesebb. A sörárpával jelent meg az átányi parasztbirtokokon először egy kifejezetten eladásra termelt kereskedelmi növény.

Az őszi árpa vetésterülete a tavaszié mellett jelentéktelen. Az őszi árpát a jószág sokkal kevésbé kedveli. Ha például a kétféle árpát leszórják a tyúk elé, először mind fölszedi a tavaszi árpát, s csak azután kezd az őszihez. Szalmája „vastag, akár a nád”, fűtésre, almozásra való csupán. Szerény helyét az átányi határban annak köszönheti mégis, hogy rosszabb, soványabb földdel is megelégszik, mint tavaszi vetésű rokona, és legalább két héttel korábban beérik, mint a tavaszi árpa, hamarabb lehet hasznát venni.

d) Zab

A zab a lovak, különösen a csikók gabonája. Ha a gazda arra számít, hogy lova megellik, tavasszal egy kis darab földet, ha többet nem, fél holdat, föltétlen bevet zabbal. „Az a legkönnyebb, legtisztább abrak” – mondja Kakas József. „Olyan a csikónak, mint gyereknek a csirkehúsleves.” „Más esztendőbe, ha nem vót fias lovunk, nem vót zab se” – teszi hozzá.

A zabot igénytelen növénynek tartják, mely bármilyen földön megterem, „még a szikesbe is legjobban tudja magát tartani... Nyóc magot adhat a zab ott is, ha valamennyire beválik.” Jobban teremne jó földben, de azt a zab ritkán kapja meg. Néha épp igénytelensége miatt illeszti a gazda vetéstervébe, ha nincsenek is fias lovai – sovány földben más gabonához nincs bizalma.

A zab jobban fizet, ha meghagyják magnak, de némelyik szűk esztendőben „nem mutatkozik egyáltalán semmi takarmány”, s ilyenkor tavasszal kényszerűségből levágják zölden. „Nem jó takarmány, de a nincsenél azért sokkal jobb.” Sokszor a gazda vetéskor el sem dönti, mag lesz-e a zabból vagy takarmány. A szikes földeken néha nem egyszerre kel ki a zab – ilyenkor, bármi lett volna a gazda szándéka, le kell kaszálni zölden, mert egyenlőtlenül érne, nem lehetne rendesen learatni.

A zab ugyanis igen kényes arra, hogy pontos időben arassák. „Az árpa is kényes, de azért vár néhány napot. De a zab nem, ha nem vágják le időben, mind elszáll, kirázza a szél.” Az aratás idejét az jelzi, hogy fent a szemek fehérré válnak, lejjebb sárgák. A zab szára ilyenkor még zöld, renden kell tehát szárítani pár napig, s ezután is csupán vékony kévék köthetők belőle, hogy tovább is levegőzhessen.

A zab szalmája is „tavaszszalma”, takarmánynak számít. De általában kevés van belőle, hozzácsapják az árpaszalmához. Értéktelenebb annál, így vagy alulra vagy földre kerül, „az árpaszalmát védik vele”. A zabtörek és pelyva viszont igen becses, valamennyi gabonaféle törekje közt a legelső, „igazi tápláló zabpehely”.

Maga a zab abrakként használdik el. „A zab a lónak kifogástalan, páratlan, győzős a ló tőle, bátor (= gyors).” „Kukorica, rozs – ettől hízik a jószág, de lusta lesz, nehéz. A zabnál csak az a baj, hogy nem keves kell belőle.” Ha a gazdának fias lovai vannak, a csikó a legfontosabb, azzal etetik a zabot. Jó lenne a zab a többi állatnak is, de csak ritkán kapnak belőle. Adnak néha a borjúnak újabban. Megdarálva kerül a disznó elé is. Nagyon jó neki, a malacok jól fejlődnek tőle, „csak sok a haja, keves a béli, a haját nem tudja összevágni a daráló, a moslékba mind felgyön a tetejire”.

e) Köles

A köles vetését az átányi gazdaemberek általában nem tervezik előre. A köles kényszerűségből kerül elő, ha más veteményekkel baj van, vagy más vetemények vetésére már nincs mód. Rövid a tenyészideje, nem nagyon igényes. Ha nedves években a víz hosszan rajta marad a földeken, egymás után „lekésik” a vetési

időket, „de a kölesnek még május utóján is jó”. A lucernaföldet egyszer még megkaszálják, aztán kiszántják, „a kölesnek még akkor is ideji van”. Sok háznál úgy beszélnek a kölesről: „tartunk a háznál belőle, hátha jön egy nedves év, szükség lesz rá.” Vetik a kölest tarlóba is másodvetésnek. Ez is félig-meddig kényszerűség, a másodvetés köles ugyanis „nagyon kipusztítja a földet”. De ha a „tavasz nagyon rossz, takarmány nincs, aratáskor meg esősre fordul” (tehát remélhető, hogy a köles kifejlődik), mégis ezt a megoldást választják. „Ha lekaszálja, akkor is jó, de ha beérik akkor is jó, a szalmája annak is takarmány.”

A köles korábban sem versenghetett a többi gabonafélékkel, jelentősége mégis nagy volt. „Mindig vót a portán köles” – emlékszik Boross János a századforduló körüli időre –, „csakúgy, mint más vetőmag. Ha nem is vetettük minden évbe, de nem hagytuk kifogyni sem. Ha mindjárt felszántottuk az árpatarlót, abba szórtunk el egy kis kölest. Jobban élte még akkor a föld népi a köleskását; – főzte, rakta a disznó bélibe. Meg ezelőtt több vizes esztendő vót, nem tudták a földet idejibe bemunkálni, többször vetettek kölest. Mikor száraz esztendők vótak, lejjebb-lejjebb esett a kölestermesztés.”

Kölessel csak kis darabokat vetettek be, lehetőleg a falu közelében, a kertek közt. Másodvetésként is leginkább a kertaljai árpaföldek tarlójába került. A darabka néha nem volt 100 négyszögöl se, a gazda úgy vélte, nem érdemes kimenni rá ekével, lóval, „kiment egy kapával, felkapálta, elszórta a kölest, egy gereblyével elkaparásztta”.

Takarmánynak a kölest zölden vágják le, renden szárítják, boglyába rakják, mint a többi takarmányt. Ha magot akarnak, akkor félérésben aratják, teljes érésben ugyanis a köles elpergetné a szemet. Akinek kivételesen sok kölese lenne, néha be sem köti kévébe, „szabadosan” hordja be.

A köles szalmája takarmány. Az árpaszalmánál többet ér, keveretlenül, magában adják a jószág elé.

Maga a köles hántolva, kásaként szolgál táplálékkul. Ma már régies eledelnek számít, még hívei sem fogyasztják rendszeresen.

A köles „irtózatosan kiveszi a földnek a zsíriját, ha meghagyják magnak”. Utána föltétlen trágyázni kell. „Ha zöldjibe levágják, valamivel jobb.”⁴

3. A kukorica, valamint köztes- és szegélyveteményei

A gabonafélék vetése mellett a szántóföld hasznosításának másik fő módja Átányon kapásnövények ültetése. A kapások kisebbségben vannak – 48,9% gabonavetés mellett csak a szántóterület 28,7%-a jutott nekik 1956–1957-ben, beleszámítva a kapás ipari növényeket és zöldségféléket is. Ennek a kapásokkal bevetett területnek közel kétharmada kukoricát termelt. Az elmúlt években a kukorica volt Átány második legfontosabb szántóföldi veteménye.⁵

a) Kukorica

Voltaképpen a kukorica az egyetlen igazi szántóföldi kapásnövény – a többinek Átányon általában csak kis földdarabok jutnak, jobban kerti veteménynek számítanak. Ha azt mondják Átányon: „kapálás”, „bejött a kapálás” – ezen a kukorica kapálását kell érteni.

A vetésforgóban a kukorica a tavasziak közé illeszkedik. Legjelentősebb vetélytársa itt az árpa. „A kukorica többet ad súlyra, vetőmag is kevesebb jön belőle, mint az árpából. Ugyanazon a földön a kukorica több mázsát terem” – vélik az átányiak –, „de az árpa értékesebb”. „A kukorica csak hizlal. Amelyik állatnak nőni kell, annak az árpa jobb, a csontot jobban fejleszti.” Az árpa jóval hamarabb rendelkezésre áll, mint a későn beérő kukorica. Gazdaemberek földjén az árpa részesedése nagyobb volt, mint a kukoricáé.

A kukorica vetésterülete általában változó, például a búza sokkal állandóbb arányai mellett. A talaj adottságai vagy a munkaerő-adottságok jelentősen módosíthatták vetésterületét (lásd 185–186. old. és IV. fejezet 13. jegyzet). A kukoricaföld a kapálások és a törés révén jóval több munkabefektetést kíván, mint a gabonák: a kukoricaföldek kisebbre-nagyobbra vétele az elvégzendő évi munka szabályozására a legfőbb lehetőség. Az utóbbi években új növényfélések is beleszóltak a vetésterület meghatározásába: sokan a borsó kedvéért kisebbre vették a kukorica területét. A kukorica, lévén a legkésőbb vetett tavaszi vetemény, gyakran elfoglalja végül azokat a föltszökeket, ahol a kedvezőtlen időjárás miatt az eredetileg tervezett vetés elmaradt vagy kiveszett. „Még a júniusban vetett kukorica is jó lesz, csak korán éri a dér” – tárolása több gondot kíván, mert könnyen megpenészedik.

A kukorica súlya, fontossága a kisebb birtokkategóriákban egyre nő. A kisközségi törpebirtokosnak, kinek földje kevés, családja munkaereje pedig bőséges, sokat számít, hogy „több mázsát” tudjon kiveszni földjéből. Mikor csekély földjük hova fordításáról döntöttek, és a kevésbé fontos növényeket elejtették, a válogatás végén voltaképp csak két növény maradt meg: a búza és a kukorica, földjüket szinte kettősforgóban a búza és a kukorica közt osztották el. Jellemző az is, hogy a földtelen és a kisközségi szegény emberek terményekkel való ellátására – munkájuk után – két jelentős részesedési rendszer működött: a részes aratás, mely a búzát adta s a részes kukoricaföldek művelése, ami a kukoricát biztosította. (E kettő gyakran össze volt kapcsolva.)

Idősebb emberek még jól emlékeznek arra, hogy a szerény kezdetektől hogyan ívelt föl a kukorica pályája, a közelmúltban elfoglalt kiemelkedő helyére. Termesztésének az 1927-es tagosítás adott nagy lendületet, összefüggésben beltérjesebb törekvésekkel az állattartásban. „Ha több kukoricát vetettünk, többet tudtunk hizlalni” – mondják –, „több lett a tej, több lett az aprólék, több lett a szár is, könnyebb vót teletetni.” Növelte a kukorica vetésterületét a birtokaprózódás is: szaporodtak a kis földjükön sok kukoricát termelő gazdaságok. Újabb ugrás-szerű növekedést hozott a második világháború utáni időszak. Nőtt a disznók száma és aránya, több lett a számukra ültetett kukorica.

A legrégebbi Átányon termesztett kukoricafajta, az úgynevezett „magyar kukorica” volt. Szeme apró volt, gömbölyű s igen „acélos”, alig lehetett lemorzsolni, csutkája nagy, vastag, s hozama meglehetősen csekély. 1910–1912 körül kezdtek kiszorítani új kukoricafajták: nagyobb szemű, nagyobb hozamú, vékonyabb csutkájú változatok. Ekkor ismerkedtek meg az átányiak a rövid tenyészidejű „tüzespiros” kukoricafélékkel is. Az 1950-es években a kukoricaföldek legnagyobb részén „Fleischmann-féle arany lófogú” kukoricát ültettek. Ez a fajta a 20-as években terjedt el. Magját a környező uradalmakból hozták be, ahol az aratóknak előírták, hogy ezzel a fajtával ültessék be a részes kukoricaföldet. Hazahozták az új magot saját otthoni parcellájukba, és mások is cseréltek tőlük. Még sokan emlékeznek, hogy pillantották meg először az új fajtát. „Huszonháromba lehetett, törtük az urasági kukoricát, úgy gyönyörködtünk benne, úgy süített, akár a nap, az a szíp arany lófogú kukorica” – emlékezik egy idős ember. – „Nagyon soknak cserélt belőle édesapám.” Kakas Józsefékhez legelőször szomszédasszonyuktól került néhány cső a lófogú fajtából. A „horpadt szemű lófogú” kukorica nem alkalmas arra, hogy télen szemesen megfőzzék, a szomszéd áthozott belőle néhány csövet, hogy cseréljék át a főzésre alkalmas régi fajtára. Az új kukoricát tavasszal Kakasék elültették a régi fajta közé. „Minő érdekes vót! A föld derekán ültettük el. Mán mikor elsejire kapáltuk, egy arasszal magasabb vót, mint a többi. Ugyan mér nagyobb itt? Borzadalmasan nagyra nőtt a szára. Csak mikor törtük, akkor jutott eszünkbe, hogy a Barna Julcsa-féle kukorica ez. A jövő évbe már az egészet ebből vetettük. De ez még fajzottabb volt, utóbb az öreg Oláhtól vettünk tiszta fajtájú valóságos lófogút vetni.” Az 50-es évek elejéig a lófogú kukorica maradt egyeduralkodó. „Nem olyan acélos, mint a régi magyar fajta, de sokkal többet terem.” Az utóbbi években már a parasztemberek is hibrid kukoricával kísérleteztek.

Különleges körülmények közt vagy különleges célokra más kukoricafajtákat is ültetnek Átányon. A „hetvennapos piros kukorica” rossz időjárású, vizes esztendőknél ültetődik, amikor későre marad a kukorica vetése. Még június első felében is ültethető. A „fehér csemegekukoricát” újabban azért ültetik, hogy gyengén, teljesérés előtt emberi fogyasztásra megfőzzék. Nem a kukoricatáblában van a helye, a dinnyeföldön vagy a krumpliföld körül ültetnek belőle egy-egy sort. Egy másik fajta arra alkalmas, hogy télen szemesen megfőzzék. Szeme nagy, lapos, a teteje gömbölyű. Csak egyik-másik háznál akad belőle. Kicsi, fehér, szűrős szemével különbözik a többi fajtától a pattogatni való kukorica. Ennek a kukoricatábla közepén van a helye, ahová, a középső barázdába cirkot szokás ültetni. Ide, „a cirok árnyékába” vagy a föld szélére, a szegélynövénynek ültetett napraforgó árnyékába ültetik. Az a cél ugyanis, hogy hitvány kis kukorica maradjon. Ha rendszeren kifejlődik, szemei tulságosan szűrőssá lesznek. Némelyik gazdaságban vetnek egy kis csövé, apró és kemény szemű kukoricát azért, hogy a csirkéknek adják. Egyik-másik idős ember szerint ez volna a régi magyar fajta kukorica. „Kis mennyiségbe ültettük, hogy öt-hat zsák legyen. Azt a csirke el tudta nyelni, mer nem

olyan nagy szemű, nem kell törni. Mikor odajut a csirke, hogy már adhatjuk neki, úgy nyúl attól, mint a kender.”

Vetésre már fosztáskor, majd később morzsoláskor félreteszik a nagy szemű, hosszú, piros csutkájú csöveket. Ügyelnek, hogy a hegye és a vége is be legyen növe szemmel. Ezekről a csövekről is csak a szépen fejlett szem lesz vetőmag. A válogatás mellett cserélni, változtatni is kell a vetőmagot, mert éveken át ugyanabba a földbe vetve elfajzik, „megúnja a földet”.

A kukorica a lapályos, fekete földet szereti, a szikesen csak sínylődik. Sok vízre van szüksége, termése ott biztos, ahol nincs a kétséges esőkre utalva, hanem „az alsó vízből táplálkozhat”. A hátsó földeken gyakran megesett, hogy a szára megnőtt, aratás idején azonban nem kapott esőt, s a száraz melegben a csövek nem fejlődtek ki. Ezért vigasztalják egymást az aratók, ha eső miatt nem dolgozhatnak: „az arató pihen, a kukorica csövel.”

A kukorica növekvő jelentőségét mutatja helyzetének változása a művelési ciklusban. A harmas vetésforgó idején az őszi gabonavetés alá trágyázták az ugart, és a legalaposabb szántást is a búza kapta. Újabban viszont egyre többen a kukorica alá trágyáznak, mert azt tartják: „a trágya úgy a legjobb a búzának, ha a kukorica már használta.” A legalaposabb szántási művelet pedig az új ekékkel az őszi mélyszántás, ezt szintén azokon a parcellákon végzik, ahová tavaszi vetés, elsősorban kukorica kerül. A kiszámíthatatlan időjárás elleni védekezésül azonban – mint említettük már – a kukoricának csak egy részét tették őszi mélyszántásba, a másikat tavaszi szántásba. Ugyanebből a célból váltogatták az ültetés módját is. A kukoricát ugyanis vethették vetőgéppel, pergethették szántás közben az eke után minden harmadik barázdába, ültethették kapa után is.⁶ A vetés módja nagyrészt attól függött, hogy a parcellát ősszel vagy tavasszal szántották. Ha ősszel mélyen megszántották és meg is trágyázták, tavasszal többnyire vetőgéppel vagy kapa után ültették a kukoricát. Tavaszi szántásnál viszont a barázdába pergették a szemet.

A kukoricának némi hasznát veszi már a gazdaérés előtt is. A kukoricát ritkítják és fialják (= fattyazzák) – az eredmény csalamádéhoz hasonló takarmány.

Mikor a cső már kifejlődik, némelyik gazda letördeli a kukorica tetejét. Ez azonban igen ritka. Azzal indokolják, hogy ezáltal „jobban beérik a cső”, de hozzászék, „leginkább azért csinálják, mert nem tud a jószágnak mit adni. Zöld még akkor a szár, jó takarmány.” Az ilyen letetejezett kukorica szára viszont ősszel kukoricatörés után semmit sem ér mint takarmány.

A kukoricacső, mikor megéri, lefelé fordítja a fejét, mint az érett búzakalász, s a burkolólevelek fehérre változnak. Ilyenkor jön a kukoricatörés. A második világháborúig „fosztásban” burkolóleveleinek egy részével törték le a csöveket. (A jó munkás ekkor is a száron hagyta a burkolólevelek jó részét.) A kukorica fosztása a háznál történt este, éjszakába nyúló vidám társas munkával. Mintegy 10–15 éve jött szokásba, hogy a kukoricát „száron megfosztják”, vagyis kibontják a borítólevelekből, s pusztán a csövet törik le. A változás összefügg a kukorica

tárolási módjának s a melléktermék felhasználásának változásával, s azzal is, hogy a kukoricából egyre nagyobb mennyiséget adnak el, szolgáltatnak be.

Régen az egyébként is legpuhább alsó borítólevelekkel fűzérbe, „koszorúba” fonták a csöveket. Csak azok maradtak befonatlanul, amelyekről leszakadtak a borítólevelek. Nem számolták, hány cső kerüljön egy koszorúba: szemmérték szerint fontak össze 60-70-80-at, esetleg 100-at, ami másfél, két méter hosszú fonatot adott.⁷ A koszorú mérték is volt. „Hány koszorú kukoricád van?” – úgy kérdezték egymást az emberek. Bedécs Károly, mint emlékezetes számot idézte, hogy 1936-ban 100 koszorú kukorica volt a padlásán. A csöveket hegyükre állították, így levegőztek, jól kiszáradtak a koszorúk. Néhány koszorút felakaszthattak a fedél-szék keresztgerendáira is, s ha a kukorica nem fért a padlásra, az udvaron álló fákra. „Némelyik gazdának tele vót a fája kukoricával – leginkább az eperfa, mer az ágas-bogas.” A koszorúba fonással zsákok nélkül lehetett fölhordani a kukoricát a padlásra, és lehozni onnan. Amióta törés közben, szárán fosztják a kukoricát, nincs külön kukoricafosztás a háznál. „Szekérről megy a kukorica a zsákba, zsákkal a padlásra – tovább tart a törés, de itthon nem kell estével tódani.” Könnyebb a behordás, mert több kukorica fér egy kocsirakományba. „Ha amúgy négy kocsi-val lett vóna, fosztva hárommal bejön.”

A fosztott, csöves kukorica tárolására építményeket korábban csak az uradalmak emeltek. Kukoricagórék 1945 után jelentek meg parasztudvarokon. „A több termés hozta – magyarázza Bedécs Károly –, mióta a kukoricavetés megnőtt. Meg a másik: a mostani új négyszögletes házaknál (az 50-es évek végétől szaporodó városias „családi ház” jellegű épületekben) már nincs olyan nagy padlás. Nehezebb is fölhordani, lehordani a megfosztott kukoricát, mint régen a koszorúkat.” A górék azonban rögtönzött, egyszerű épületek: cölöplábakon állnak, oldaluk drótháló vagy napraforgószár, esetleg lécz, tetejük kukoricaszár, szalma, kátránypapír. Jól szellőzik bennük a kukorica, az egér viszont nagyobb pusztítást tesz, mert a macska nem fér hozzá.

Használat előtt a kukoricát le kell morzsolni, akár jóság vagy kivételesen ember eledelének, akár vetőmagnak szánják, sőt többnyire akkor is, ha el akarják adni. Aki kisebb mennyiséget adott el, már csak azért is lemorzsolta, hogy a csutkája megmaradjon tűzrevalónak. A morzsolt kukoricáért is megkapta azt az árat, mint a csövesért, sőt talán többet – a csutka ingyenbe maradt. A morzsolás rendszeres munkája a családnak ősztől tavaszig estéenként. A kukorica egy kis része emberi eledelként fogyott el még a legutóbbi időben is, bár a kukoricaliszt és -dara használatát általában szegényesnek tartják, szégyellik.

A kukorica azonban elsősorban az állatok eledele. „Nekünk a három hód kukoricavetésről 60-70 mázsa csöves kukoricánk biztosan vót” – számolta egy félhelyes gazda. „Az elmorzsolva 40 mázsa. Ebből 7 mázsa egy rendes hízonak kell, két hízonak 14 mázsa, akkor még dara a malacoknak, anyakocának. De nagy részt a lú ette meg, 10 mázsa kukoricát okvetlen megett a két lú. Nem keves jutott a baromfinak is.” Korábban a kukorica legnagyobb részét szemesen etették meg. A darálók használata csak a két világháború közt vált szokássá, a második világ-

háború óta a kis kézidarálók is igen elterjedtek. Csikónak, libának, kacsának, kiscsirkének darálnak a kézidarálón, „jobban az apró állatnak”. A disznóét a malom-ban daráltatják.

Marhaféle ritkán kap kukoricát, inkább csak a szegény ember kedvez egyetlen tehenénc azzal, hogy kukoricadarát is ad elébe. A lónak viszont régen is sok kukoricát adtak. „Ha ménesre járt is, de este egy liter kukoricát mindig adtunk neki tavasszal” – emlékezik Orbán Ferenc. Nagy munkaidőben három-három „összemark” (két összetett tenyérrel markolt) kukorica jár a lovaknak etetéskor. Kukoricával tartja jól a lovát a fuvarosember is. „Mikor Pesten vótam, az első útba vittem sok takarmányt – emlékezik az egyik –, de mire megjöttünk, kinyúltak a lovak. Másik útnál tetős véka kukoricát vittem, már nem nyúltak ki.” A kukoricatöréskor félredobált, nem teljesen érett, ritka szemű csöveket is a lovak kapják, kisbaltával összevágva.

Kukoricával tömők a kacsát, s nem kis mértékben kukoricán él a csirke, tyúk is. Félhelyes és nagyobb birtokú gazdaemberek általában nem adták el, hanem „jóság által értékesítették” a kukoricát. Ennek ellenére, anélkül, hogy piacra vitték volna, mégis került ki a községből kukorica. A jászágiaiak, kivált a jászapátiaiak, ősszel, télen járták a falut, elmentek a házakhoz, úgy kerestek morzsolt kukoricát.

A kukoricaföld másik fontos termése, a szár, szintén az állatoké. Ha kukoricatörés után rögtön levágnák, úgy lenne a legjobb takarmánynak.

A kukorica vetésterületének megnövekedésével a kukoricaszár (az átányi beszédben egyszerűen „szár”) lett az egyik legfontosabb telelőtakarmány. A telelésre felkészült átányi kertekben a legnagyobb helyet a hatalmas kúpokba, kazlakba összerakott kukoricaszár foglalja el. Ez a marhának egész télen át egyik etetése. De úgy adagolják, hogy tavasz elejéig elfogyjon, mert „mikor a büti szél megfújja, mán semminek híjjuk”. Ló elé inkább takarmányszűkében kerül a szár, vagy etetések között, hogy „mégis legyen előtte valami”.

A lerágott kukoricaszárat, az „ízicsutkát” ismét kévébe kötik: tűzrevaló. A szalmát kímélik vele, téli reggeleken lehetőleg evvel fűtenek be a kemencébe.

A kukorica lefosztott borítóleveleit, amíg kissé nyers, puha, megetetik a marhával (bár igen hitvány takarmány). A szebbjét azonban már fosztás közben félreteszik, hogy „szőlőkötőt” sodorjanak belőle. Kettéhasítják a levelet, két felét összezecsomózzák, megsodorják, százas kötegbe gyűjtik – rafia helyett vele kötik föl a szőlőt. Egyesek még alkalmasabbnak is tartják a rafianál. Fonnak belőle még ruhaszáritó kötelet, újabban néhányan szatyrot, lábtörlőt készítenek. A gyerekek kis ostort sodornak maguknak a fosztásból. A háziasszony bögre, edény száját köti le fosztással. A kukorica „bojtját”, ha háznál volt a fosztás, a levelekkel együtt megetetik a marhával. De a javát ennek is félreteszik, „mázlós bojtnak”, amivel az asszonyok a ház földjét mázolják fekete földdel.

A lemorzsolts kukoricacsutka tűzrevaló. Különösen akkor nyúlnak hozzá az asszonyok, mikor gyors, heves tüzet akarnak rakni. A csutka szolgálhat ezenkívül „dugóhelyettesként” vesszővel befont vízfordó üvegekben, olajos korsókban. Szükségből ideiglenesen megfelel sártisztító vagy kocsi-kenő kés nyelének. Vele

fényesítik a rézcsengőket. A gyerekek drótból szarvat szerkesztenek a csutkának, s így „ökröznek” vele, vagy négyzet alakban egymásra rakott csutkából disznóolat építenek.

A szár levágása után a földben marad a kukorica töve. Tavaszra a gyökerek elkorhadnak, a szántás kiforgatja a töveket. Ilyenkor szedik ki őket tűzrevalónak, meg azért, hogy a kaszálás, aratás műveletét ne zavarják. Rövid bottal ütik le róluk a földet, s összegyűjtik.

Parasztgazdaságokban a kukorica sohasem növekszik egyedül egy parcellában: köztes és szegélyveteményei vannak. Az átányiak szinte csak az uradalmakban láttak olyan kukoricatáblákat, melyek kizárólag kukoricát termettek – csodálkoztak is rajta, félig-meddig pazarlásnak, a lehetőségek ki nem használásának tekintették.⁸

A kukorica közé legáltalánosabban takarmánytök és bab kerül. A babról elismerik, hogy kárára van a kukoricának, „ellenzi a kukorica, jobb vóna neki, ha nem vóna”, a töktermesztésnek azonban nem gondolják kárát. Cirkot egyesek a kukoricatábla szélére, mások a közepére ültetnek, a középső barázdába, mindenképp hátrányos helyre, ahol a kukorica lemaradna. A cirkot azonban „élelmes növény”, nemcsak hogy kifejlődik a barázdában is, de gyakran még a szomszédos kukoric sorokat is elnyomja. Hasonlóan élelmes a napraforgó, amit korábban szegélyveteményként ültettek a kukoricaföldek köré. A kukoricára hátrányos nagy árnyékot vet, némi hasznos szolgálatot azzal tesz, hogy a szelet részben elfogja.⁹

b) Takarmánytök

Az átányi parasztemberek emberemlékezet óta „mind egész kukoricavetésükbe” raktak tököt. Kukoricát tök nélkül – mint írtuk – csak az uradalmakból ismertek. Uradalmak révén ismerkedtek meg a kukorica nélkül termesztett takarmánytökkel is.¹⁰

A kukoricaföldön, ha van köztes bab, minden negyedik, bab nélkül minden harmadik sorba került tök, azonban csak minden nyolcadik, tizedik bokor kukorica után. Korábban búzavetéshez hasonlóan kézzel is szokás volt elszórni a tök magot, az ekekapa azonban megkívánja, hogy a töknek a töve is a kukorica sorában legyen. Második kapáláskor az ekekapa így is bajosan tud haladni a tökin daktól. Előzetesen beforgatják az indákat a sorok közé, bár a tök ezt sokszor megsínyli, az apró tököket eldobálja.

A tök később érkezik meg, mint a kukorica. Szárvágás után szokás felszedni. Ha a jószágoknak szüksége van rá, s a gazdának jut rá ideje, néha törés előtt is behoz a keményebbjeiből. A kertben kazal tövébe, fészter oldalához, védettebb napos helyre rakják a tököket szikkadni, ha jó a termés, egész kazlat halmoznak belőle. A hideg idő beálltával védeni kell a fagytól: betakarják kukoricaszárral, mások alja minőségű szalmát dobznak rá, vagy beviszik a pelyvaskamrába, dohánypajtába.

A termés egyenetlen. Nehéz meghatározni a normákat, mennyi tököt remél a gazda egy-egy holdról. Ebben is megmutatkozik a tök másodlagos, köztes sze-

repe. A kukorica termésére számítanak, a tök a kukorica közt próba szerencse alapon nő: vagy sok lesz, vagy kevés. Kertekben, jól trágyázott földeken egyszerűen rendkívüli töktermés adódik, amit esztendőkön át emlegetnek. „20 kocsi tök lett abba az egy hold jól trágyázott földbe, mint egy urasági rípa- vagy tök-kazal, olyan lett, ahogy összeraktuk.”

A tök „veszendő”, gyorsan kell etetni, legfeljebb karácsonyig tartható el, míg a kemény fagyok bejönnek. „Nagyon jó takarmány – mondják egyöntetűen –, meghízik tőle a ló, mint a sőre, fényes lesz a szőre.” Adják tehénnek is, disznónak is. A nagyjóságnak törekkel, a disznónak korpával keverik. A nagyjóságnak egyik fő étkezése a tök, amíg tart benne. Etetéshez baltával, késsel földarabolják. A magot többnyire kiszedik, kosárban megszáritják. Félreteszik a vetőmagot olyan tökből, melyeknek vastag a „búre” is és a „béli” is.

c) Napraforgó

Kétfajta napraforgót ismernek a községben. A régi fajtának hosszú (két méter fölötti), erős a szára, magja is nagy. Mindig a kukoricaföld szegélyéül ültették, így „nem kellett külön földet lekötni vele”. A napraforgónak ez kedvezőbb, mintha külön parcellába tennék, „ő árnyékol, nem őtet árnyékolja a többi”. A napraforgósort a kukorica szélén kifejezetten szépnek tartják (bár, mint említettük, némileg kárára van a kukoricának): „szinte koszorút fon a kukorica köré.”

Az újabb napraforgófajtának rövidebb, alig másfél méteres a szára. A két világháború közt hatósági akciók hozták Átányra, s ugyancsak hatósági szorgalmazásra táblásan kezdték termesztetni. Korábban megérik, mint a régi fajta, könnyebb is betakarítani, szemtermése bő, de rövid szára kevésbé használható. Nem is szorította ki a régi szegélyvetemény-szerepéből, inkább mellette tűnt fel külön kereskedelmi növényként.

A napraforgó könnyű munkájú növény, a talajt illetően nem nagyigényű, előveteményben sem válogatós. Ő maga azonban erőszakos, s annyira „kicszerzi” a földet, hogy utána föltétlen trágyázni kell. Erőszakossága miatt azt mondják, még a gyom se támad föl a napraforgótáblában, akkora árnyékot vet, hogy maga elpusztítja környezetében a gyomokat. Így nem sínyli meg azt sem, ha elmarad a kapálása. „Tartja a nedvességet is, mer a napraforgó a nap után fordul, fölfogja a napot, nem tud a földje úgy kiszáradni.”

A rövid szárú, újabb napraforgó augusztus utoljára, szeptember elejére beéri, a régi fajta egy vagy másfél hónappal később. Már a cukorrépát is elszállítják, mire a hosszú szárú kései napraforgó szedéséhez fognak. Az érést az mutatja, hogy a magok megkeményednek, a levelek elfonnyadnak. Különösen a magas, régi fajtájú napraforgó szedése fáradalmas – tányérját nehéz kézzel elérni.

A magot vagy kint a határban vagy az udvaron rövid botokkal csépelik ki. A második világháborúig az átányi malomban lehetett kiütni belőle az olajat. Ez az olaj mécsesekben való világításra, bőrneműek kengetésére, ápolására szolgált, feleslegét katolikus faluk népének adták tovább, böjtös ételnek.

Az olajútés után visszakapott szilárd anyag, a „szak” abrakhoz keverve került télen a jóság elé.

Napraforgószárból kerítést állítanak, egyszerű gazdasági épületek falát készítik, szőlőkarónak használják. A karózás és a kerítések megújítása minden tavasszal visszatér. Ma már szinte csak erre tekintve, főként száráért ültetik a régi hosszú szárú napraforgót. A rövid szárú napraforgót eladásra, illetve hatósági beszolgáltatásra termelték. Szárából hitványabb kerítés készül, inkább tűzrevaló.

d) Cirok

Cirokból a háznál–istállóban használatos sokféle söprűt kötik. Nem nagy szerep, de nem kihagyható. A mindennapos használatban lévő seprű átlag 6 hétig tart, gondos gazda úgy számol, hogy 1 évben 10–12 kell. Nem illik venni, az a rendes, ha valaki maga termelte cirokból megköti.

A cirok is élelmes, sőt erőszakos növény. „Nem szíves dolog a cirkot ültetni – mondják –, egy, de leginkább két sor kukoricát is elpusztít.” A legkedvezőtlenebb helyet adják neki, a kukoricatábla közepén a mély barázdát, ahol a kukoricasor nem férne el. Azért is jó a barázdába tenni, mert a töve nagyon erős, nehéz kiszántani. A barázda mélyén azonban a következő szántás beborítja, második évre elkorhad.

A cirkot a kukoricatörés után szedik. Kévébe kötik, hozzátámogatják a már előbb levágott kukoricaszár kúpjaihoz, majd azzal együtt hozzák haza. Maga a seprűkötés téli, kora tavaszi munka. A kertbe, udvarra behozott cirokról azonban késsel, kés fokával, lóvakaróval mielőbb lehúzzák a magot. Ezt szálanként kell végezni, hiszen épp a cirok magokat hordó apró ágaival fognak söpörni majd. Ha benne hagyják a magot, a veréb, egér nagyon pocskolná. Rendes háznál megtisztítják levelétől, hártyájától is, úgy teszik el télre. Egyesek a tyúkokkal csipegettetik le a cirokmagot, de ez káros a seprűre.

A cirok magját minden állat szereti: a disznó is, tyúk is, adják abraknak a ló elé is, ez esetben kukoricát vegyítenek közé. A tehénnek megdarálják, a hízó malacnak is inkább darálva adják. El is adható a piacon.

Aki maga nem tud jó seprűt kötni, megkötteti a cirkot felibe. Orbán Ferenc mondta egyik esztendőben: „Hitvány lett a cirkunk, nem sikerült. Láttam, hogy a fiatal Ötvösnek (szomszédjának) nagyon jó a cirokja. Szóltam, megkötöm felibe, ide is adta, én vágtam le a földjén. Feleztük a söprűt, a magot szakajtóval kétfele mértük.”

4. Szálastakarmányok

Az egész növénycsoportnak viszonylag későn alakultak ki az állásai. Az állattartásról szóló szakaszban írunk arról az időről, mikor még a széna s a gabonafélék szalmája szolgált egyedül szálastakarmányul. Vajon előfordult-e akkor is, hogy

egyes gabonaféléket tavasszal – félig-meddig kényszerűségből – megkaszáltak? Az a szokás, hogy zölden, takarmánynak vágják le a zabot, rozst, árpát, kölest, talán annak a régi időnek az emléke, mikor a szántóföldeken csak gabonafélék nőttek, takarmányinségben csak hozzájuk nyúlhatott a gazda.

Az alább bemutatott veteményeket már kifejezetten azért vetik, hogy zölden, szálasan levágva a jóság eledelül szolgáljanak. (Egy részük közvetlen fogyasztásra van szánva, mint „nyári takarmány” – mintegy a legelőt pótolják –, más részüket elteszik „téli takarmánynak”). De ha nem vágják le őket zölden, fiatalon – magot hoznak. Az önellátás elvei szerint a gazdának kell magot is termelnie, ha másért nem, hogy jövőre is vethessen. De haszon és értékesítés szempontjából szintén mérlegelnie kell: a zölden levágott takarmány vagy a mag lesz-e többet érő. A választást többnyire az időjárás, a növények fejlődése dönti el. A takarmányföldek is odatartoznak tehát a „többlehetőségű” földek közé. A gazda figyelni, hogyan fejlődik a belévetett növény, s aszerint dönti el, mi lesz a sorsa.

a) Zabosbükköny

A vetett takarmányok közül legelőször a zabosbükköny vívott ki magának számottevő, szilárd vetésterületet. A múlt század második felében már kedvelték, azért is, mert a háromfordulós rendbe jól be tudott illeszkedni: jól előkészítette a talajt a búzának, korán letakarították a földről, bőven jutott így idő szántásra, trágyázásra. A zabosbükköny után nem lett rosszabb a búza, mint amit ugarba vetettek.

Később a lucerna és vereshere, még később a borsó tépázta meg a helyzetét: a lucerna mellett szaporátlan, kis hozamú, a borsó mellett nem elég jövedelmező a zabosbükköny, búza alá pedig a lucerna és a borsó is kitűnően előkészíti a földet.

Az együtt elvetett zab és bükköny közül a bükköny az értékes takarmány. Csak a bükköny „nem tud a maga lábán megállni, lenő a földhöz, lerohad”, ezért kell mellé mintegy állványnak zabot is vetni. Két véka bükkönyhöz adnak egy véka zabot, ami a szemek száma szerint körülbelül feles keverésnek felel meg, mert a zab kisebb szemű. De hogy a termésben milyen lesz a két növény aránya, azt az időjárás és a talaj adottságai határozzák meg. Esős időben a dúsan növő bükköny szinte előli a zabot, száraz időben viszont, különösen szikes földön, a zab kerül fölénybe.

A zabosbükköny kifejezetten a fekete földet szereti, akinek nincs lapályos fekete földje, nem is érdemes vetnie. Különleges tulajdonsága, hogy szereti, ha sáros, puha földbe vetik. „Más vetemény megsárgulna, ki se kelne, a bükköny meg annál jobban díszik.” Ez könnyebbség a gazdának, nem kell hosszadalmasan megvárnia a lapos földek felszikkadását.

A zabosbükkönt még jóval aratás előtt levágják, mikor a zab kezdi kihányni a kalászát, s a bükkönyön is kezd mutatkozni a termés, „felülről még virágozik, de alul már kinyomja a csóvit”. A zab és a bükköny „nagyon jól összepásozott takarmány”, együtt érik meg levágásra. Kaszálása azonban megpróbálja a kaszást, a

bükköny 2-3 méter hosszan is elnyúlik, a szálak összefonódnak, ha belevág a kaszás, három-négy meg öt méterre is mozog. Levágva rendkívül vastag rendet ad, amit szárítás alatt föltétlen forgatni kell. De könnyen szárad, mert ritkább, mint a lucerna vagy a széna. Ritkasága miatt rögtön a rendekből boglyába lehet rakni. „A boglyában is kifújja magát”, megszikkad. Már „fél száradásban” össze lehet gyűjteni. Sietnek az összerakásával, mert ha a rendet eső éri, nagy kárt tesz benne. Ha bükkönykaszás idején esősre fordul az idő, inkább le sem vágják, magnak hagyják, még ha kétséges is a „magfogás”, semmint kitegyék az eső kártételének. „1926-ra emlékszem – mondja Kiss Samu –, akkor június 10-e körül bejött az esőzés – minden bükköny megmaradt magnak, amit még lekasáltak, a renden rohadt meg.”

A zabosbükköny téli takarmány. Aki teheti nyáron inkább lucernát, veresherét etet. A nyári takarmányt kocsin is viszik ki a munkába, a bükköny ehhez túl ritka lenne, túl laza – a szél elhordja, elhull, sok megy pocskékba. Ritkasága révén „fogyósabb a kazalból is”, mint a lucerna vagy a széna.

A zab s a bükköny magnak is egyszerre érik meg, érésüket azonban gondosan kell figyelni, mert mindkettő „kutyatermészetű”, hamar elpergeti a magát. Kinyomtatva, elcsépelve a zab és bükköny együttesen is eladható. Mások szelelőrostával, csigatriórral szétválasztják a kétféle magot. „Magot fogni” a zabosbükkönyből azonban csak alkalmas esztendőben, kivételesen sikerül. Sokszor „nem jó a bükköny virágzása”, vagy meglepi a bogár. Pedig a mag szép hasznót hoz, a tiszta bükköny drágább, mint a búza vagy bármelyik más gabona, súlya pedig hozzávetőlegesen egyenlő a búzáéval.

b) Lucerna

A lucerna az összes többi szántóföldi veteménytől különbözik abban, hogy évelő. 4-5, sőt több évig is terem. Mellette, ahogy Varga László mondta, minden más növény „egyévesnek” számít, akár őszi, akár tavaszi, akár nyári vetemény. Ezért nehéz viszont a lucernát beilleszteni az évről évre változó vetéstervbe.

Az 1868-ban fölfektetett új telekkönyv minden „nyomásos” gazda nevével feltünteti egy, birtoka méretével arányos, „lucernás kertet”. A lucerna már általánosan ismert lehetett akkor, de a „kis darab földeken” túl nem terjedhetett a kötött rendben művelt voltaképpeni szántóföldekre. A vetéskényszer feloldásával mód nyílt a terjeszkedésre. Mégis, csak az 1927-es tagosítás után az egybemért szántóföldeken fedezték fel az átányiak a lucernában rejlő lehetőségeket. Úgy mondják, ekkor jöttek rá, hogy a lucerna a szikes földet is szereti. Épp a lucerna vetésterületének ugrásszerű növekedésében látják a tagosítás egyik legfőbb, leghasznosabb következményét. Akadt, aki szikes földjén „rendes forgóba vetette a lucernát, egyegy darabon három évig lucernát termesztett, utána kiszántotta, három évig gabonát s más veteményeket rakott bele, utána visszahozta a lucernát”. A 30-as, 40-es években a lucerna – maga mögött hagyva a veresherét és a zabosbükkönnyt – a legfontosabb vetett szálastakarmány volt Átányon. Egy 10 holdas ember mondta:

„két, két és fél hódát lucernavetésre fordítottam, az eltartotta az én jószágomat télen-nyáron, két lovat, egy tehenet. Hozzájött még téli takarmányozásra kukoricaszár, pelyva, törek takarmányrépával...”¹¹

Lucernának „hátas, meleg föld” a jó, lehetőleg olyankor, mikor „búza alá le vót trágyázva”, vagyis előző évben trágyát kapott. A lapályosabb és a fekete földéken a lucerna kikelt, de „nem állt meg bennük”, nem marad meg hosszán, több éven át. „Hideg neki a talaj, fönn van a föld árja, közel van hozzá az alsó sárga föld.”

Korán tavasszal vetik a lucernát. A lucerna magja olyan apró, hogy önmagában nem lehet a búzához hasonlóan kézzel elszórni: a föld színéről port kevernek hozzá. Olyan szélesen sem tudják hinteni, mint a búzát. Mégis sokan ragaszkodnak a kézi vetéshez. Az így vetett lucerna jobban bokrosodik. Egy kat. hold földre 16 liter lucernamag kell.¹²

Az első lucernakaszás ideje május 12–20 között van. A lucerna alja ilyenkor megsárgul, tetején bimbózni kezd, és a töve megfakad, kezdi hajtani a „második lucernát”. „Most már nincs mit várni, kaszáljuk, ha a kasza elcsapja a sarjadás hegyit, kárt teszünk a második termésbe.”

A lucernát az időjárástól függően négyszer-ötször, kivételesen jó esztendőben hatszor lehet kaszálni egy évben. A legtöbb átányi vetemény egyszer hoz termést, egyszer aratják s takarítják be. A lucerna kivételes szerepét éppen az adja, hogy az egész nyári munkaidőben folyamatosan lehet számítani rá, általában 5 hetes időközökben kaszálható. (Lehet már kaszálni 4 hét után is, de célszerűbb kicsit keményebbre hagyni.)

Az első kaszás lucerna a legjobb minőségű és a legtöbb. Ebben más füvek is feljönnek, s ízeesebbé teszik. „Van olyan föld, olyan jószágú székfüves lucerna terem rajta, akar a patika.” Ebből a kaszálásból igyekeznek eltenni télire. Napi fogyasztásra inkább más takarmányfélét fordítanak. „Van egy-egy kis szénakasáló, egy kis ugarba felnyótt fű, azt is lekasálja, hogy kímélje az első kaszás lucernát.” Nagyon jó még a másodjára kaszált lucerna is. Disznók számára megdarálni még alkalmasabb is, mint az idegen füvektől kusza első kaszás. A későbbi kaszálások mennyisége azonban egyre csökken. Az ígásállatok igénybevétele pedig ezeknek a kaszálásoknak az idején egyre nő. A harmadik kaszálásból nem lehet tartalékolni, „nyári takarmányként” használódik el, hordásban, nyári szántások idején. (Ebből a kaszálásból esik ki a magnak hagyott rész is.)

A falu alatti kertekbe ültetett lucernások néha közvetlen rá vannak állítva a nyári takarmányszükséglet kielégítésére. Bennük a kaszálások leírt rendje elmosódik. Nyáron a gazda naponta, sőt napjában kétszer kimegy és sarlóval levág annyit, ami az etetésre éppen szükséges. Mire a sarlózással a parcella végére ér, a másik oldalon már ismét felnő a lucerna.

Máskülönben a lucernát gondosan kell szárítani, különösen a vastag rendet adó korai kaszálásokét. Ha renden megszáradt, akkor se raknak belőle boglyát, csak kisebb „rudasokat”. Még ha behozzák is a kertbe, akkor se halmozzák egybe, kocsirakomány nagyságú kis boglyákban marad hónapokig, hogy megszáradjon.

Harmadik kaszálásra a lucerna kivirágzik. Általában ebből a kaszálásból hagynak magnak. A korábbiakból nem tanácsos, mert ha például a második kaszálást meghagyják virágzásra (nem vágnak le egy darabot azért, hogy virágozzon, magot teremjen), „nagyon megöregszik, megfásul”, továbbá „felnyövi a sarnyú”, és „második meg harmadik lucerna lesz egyszerre”. A harmadik kaszálásból hagyott magot viszont az a veszély fenyegeti, hogy túl későn érik meg, s ha időnap előtt beáll az esős idő, puha marad a mag. Ezt a nehézséget úgy hidalják át, hogy a magnak szánt herének az előző kaszálásait 5-6 nappal korábbra hozzák, hogy hamarabb virágozhasson.

A „magfogást” minden esetre jól meg kell gondolni, mert „két kaszálásba kerül” – a magnak hagyott részen kétszer kaszálhatna takarmányt a gazda, míg a mag nevelődik. Ha úgy látja, nem fog beérni kellő mennyiségű, minőségű heremag, néhány hét késéssel is lekaszálja a lucernát, hogy legalább a takarmányt mentse. A maglucerna ugyanis a cséplés után már igen lecsökkent értékű. A magtermesztés sikere az időjárásán múlik, hogy virágzás idején jó, száraz-e az idő. „Ha kiken virágzik a lucerna, jó lesz magnak, de ha vegyesen, többféle színben, nem jónak mondjuk.” Kockázatai ellenére mégis kísérleteznek a magfogással, mert a saját szükséglet fedezése mellett jó pénz várható belőle.

A maglucerna szeptember közepére érik meg, renden megszárazítják, kévékbe kötik. Magját manapság a cséplőgép „dörgöli ki”, régen ponyván mosósulyokkal verték ki. Kosárból ponyvára pergetve és kézi rostán tisztogatták.

Azt tartják, harmadik évben legjobb a lucerna. Ilyenkor „erősebb a tőkéje”, alkalmassá válik „magfogásra”. Régen – emlékezet szerint – voltak 10 éves lucernaföldek is. Ma általában 5-6 év után kimerül a lucerna, megritkul, termése lecsökken – kiszántják. Idő előtt ki kell szántani a lucernát, ha egér, hörcsög tönkreteszi, összetúrja, elragja a gyökereket. Máskor „meghínárosodik” a lucerna, behálózza az aranka. Különösen fekete földben van a lucerna ennek a veszélynek kitéve – szikes talajon kevésbé.

A kimerült lucernát harmadik kaszálás után, augusztusban szántják ki. A sokéves lucerna tövei hüvelykujjnál vastagabbak, két gyöngébb állatot könnyen megfognak – aki teheti, erre a munkára négy igavonót fog az eke elé. Utána a kipihentetett földbe búza jön, de ha nem sajnálja a gazda a felfrissült földet az árpától, az is szép termést hoz. A lucerna jó hatása 4-5 évig érezhető. Utána megtrágyazzák a földet, és egy évre rá megint jöhet bele lucerna.

A lucernát, mint legértékesebb takarmányt, régen csak a lovak kapták, ma is főként a lovak fogyasztják el. Télen árpaszalmával keverik. Ha répát és töreket adnak a lónak, akkor is tesznek eléje utána annyi lucernát, hogy „a száját kitörülje”. Lucernával javítják fel a lovat vásár előtt. „2-3 hétig lucernát, abrakot kapott, mindjár más színe lett.” A legtöbb lucerna azonban nyáron fogy el hordás, szántás idején, mint munkában erőt adó takarmány.

Amit a ló a lucernából félrelök, a jászolban hagy, az a „lucernaízik”. Sok istállóban csupán ez az ízik jut a lucernából a teheneknek. Tavasz felé, mikor a

„böjti szelek megfűjják” s „élessé válik”, a marhaféle egyébként se eszi szívesen a lucernát, „inkább beelégzik a gyengébbel, csak puha legyen”.¹³

1946-ban kalapácsos darálót állítottak fel Átányon, ez darává aprítja a lucernát is. Ezzel tovább szélesedett a lucerna felhasználása: darálva, korpával keverve adják a disznóknak is, különösen a növekvő süldőknek – a fias állatnak kevésbé alkalmas.

Az átányi lucernatermésből jutott eladásra is. „Hevest, Jászszentandrást, Erdőtelket, Kömlőt Átány tartotta lucernával” – mondják. Télen, tavasz felé helybe jöttek a szomszédfalubeliek lucernát keresni, volt aki rögtön kocsival érkezett. E közeli faluk határában kevésbé díszlett a lucerna, általában szűken voltak ellátva takarmánnyal. A lucernaföld, ha termését eladták, akkor is adott akkora hasznót, mint bármely más növény, sőt többet.

c) Vereshere

A vereshere kisebb értékű, szerényebb párja a lucernának. „A lucerna előbb való” – mondják, több a tápereje. „Lucernából fele se kell, mint a vereshereből”, igaz ugyan, hogy az utóbbi jóval ritkább, „egy mázsa lucerna sokkal kisebb csomó, mint egy mázsa vereshere.”

Művelés dolgában a vereshere mindenekelőtt abban különbözik a lucernától, hogy csak egy évig terem. Az átányiak egy évet mondanak legalább is, bár gyakorlatilag úgy értik, hogy az első évben elvetik a vereshérét, általában árpa alá, s a következő esztendőben, a here voltaképpen termőesztendejében, megkaszálják kétszer, esetleg háromszor, és ősszel kiszántják. Elvéve meghagyják még egy évre, de „ha meg is van a gyökér, mégsem nő meg úgy, mint az első évbe, olyan, mint ami idejét múlta”.

Rövidebb tenyészideje révén a vereshere könnyebben beilleszkedik a vetésforgóba, mint a lucerna. A lucernával ellentétben a nedves, fekete földeket kedveli. A két növény tehát úgy osztozik, hogy a szikesen inkább lucernát, a fekete földeken inkább vereshérét vetnek.

A vereshérét igen korán elvetik, mert kiskorában nem kényes a fagyra. Úgy beszélnek: „a Jászságban már a hóra elvetik a vereshérét.” Az árpával vagy zabbal együtt nő fel. Velük együtt learatják a hereszálakat is. Kévekötéskor megrázzák a markokat, hogy kihulljanak a zöld takarmányszálak – ezeket takarmány módjára rudasba gyűjtik.

Kedvező esős időben a here aratás után ismét sarjadásnak indul, ilyenkor „tallóherét” is lehet kaszálni. Mások viszont csak ilyenkor vetik a vereshérét: nem tavasszal, az árpával együtt, hanem az árpaletakarítás után a gyorsan felszántott tarlóba. A következő évre a nyári vetésű vereshere éppúgy termővé válik, mint a korán vetett.

Második évben a vereshérét tavasszal megboronálják. Első kaszálásának ideje Szent János-nap körül van. A kaszálás után figyelik a fejlődését, virágzását.

Ha mindnek egyforma virága van, magnak hagyják, különben lekaszálják másodjára is takarmánynak. Jó időben harmadszor is kaszálható.

Utolsó kaszálás után ősszel szántják fel a vereshereföldet. A szántás könnyebb mint a lucernaföld feltörése, de a talaj nincs úgy kipihenve, mint lucerna után.

d) Csalamádé

A csalamádé ugyanolyan fajtájú kukorica, mint amelyik a szántóföldeken csöveket terem, csak sűrűn vetik, és a magasra felnőtt szárakat fiatalon leszedik. A csalamádé nem nagyon értékes, de nagy tömegű takarmányt ad, kivált a marhafélének, és rövid idő alatt kifejlődik. „Nem nagy a tápértéki, tejelesre gyenge – beszélnek róla –, csak épp a hasa tele van a tehennek.” Friss fogyasztásra való, esetleg egy-két napig fonnyasztva elteszik, de hosszabb időre nem raktározzák. Eladni nem szokták. Mindez nagyjából kijelöli helyét az átányi földeken. Nem találunk belőle nagy táblákat, csak kis parcellákat. A kertekben 150-200 négyszögről csalamádét vetnek, sokan még annyit sem. Kint a határban, ha alkalmas időben vethetik tarlóba, esetleg fél holdat is ráfordítanak. A növekvő csalamádé feltja felbukkan a kertek és a határ tavaszi, nyári, őszi képében egyaránt. A csalamádét ugyanis elvetése után három hónapra leszedik. „Hamarabb is lehet etetni, de ha gyengén etetik, nagyon keresztülmén a jószágon.” Így a csalamádét pontos időzítéssel kell elvetni, hogy akkor legyen szedhető, mikor a gazdának zöldtakarmányra szüksége van. Rövid tenyészideje révén ültethető olyan földdarabokba is, melyek csak rövid időre szabadulnak fel más használatból. A kertekben például a csalamádét általában a szalmakazal, a kukoricaszárkúpok s a betemetett répasverem helyére ültetik. Tavaszra a szár is, a répa is elfogy, a szalma összezsugorodik. Mire ismét megtelik rakománnyal a kert, a csalamádét régen főlészdezték.¹⁴

„Kívül”, vagyis a szántóföldeken tavasszal nemigen kap helyet a csalamádé, csak később, mint másodvetemény. Tarlóba teszik, esetleg a kiszántott lucernaföldbe, hogy az „őszi munkára” adjon takarmányt. A leghamarabb learatott növények, a bükköny s a borsó tarlója a legalkalmasabb efféle csalamádévetésre.

A csalamádé nem olyan rangos növény, hogy kedvéért trágyáznának. A rakodók földjét egyébként is trágyázza a rajtuk tartott rakomány. A friss trágyázás még ártana is a csalamádénak, erős nyári melegben kisülne a kövér földből. Utána viszont trágyázni kell, mert „nagyon kiszedi a föld zsírját”. Orbán Ferencék mindig úgy hoztak be egy-egy kocsi csalamádét, hogy odafele egy kocsi trágyát kivittek. „Mikor kopik a legelő, jön elő a csalamádé” – tartja a szólás. A gazda a kerti, korai csalamádét azért ülteti, hogy mire júniusban a legelő soványodik, kisül, legyen helyette mit adnia a marhának.

A csalamádé szedésének időpontja attól függ, hogy milyen állatnak szánják. Marhának jobb korán, puhán leszedni, amikor még gyöngye, fejét nem hánnya. Utóbb, „mikor a zászlóját kidugja”, már fásodik a szára. A ló viszont ilyenkor

szereti, a gyenge csövével együtt szokták eléje adni. A gyenge csalamádé meghajtaná a lovat, a ló azonban ritkán kap csalamádét.

A csalamádéból mindig egy-két napra valót vágnak le. Némelyik gazdaságban úgy biztosítják a folyamatos csalamádéellátást, hogy nem egyszerre vetik, hanem több részletben, kéthetes szünetekkel. Így egyformán fiatal csalamádét szedhetnek egész nyáron át.

A levágott csalamádét többnyire a földre borítják, hogy „átsüsse a nap”. Így megfonnyasztva kivételesen – ha például a behordott terményeknek hely kell és le kell takarítani hirtelen a csalamádét – vékony kévékbe kötve, kúpba rakva, el is raknak néhány napra belőle.

5. Apró parcellák és kertek veteményei

Az e szakaszban tárgyalt növények igen különbözök, akár hasznukat, a gazdaságban betöltött szerepüket, akár művelésük módját nézzük. Az bennük a közös, hogy mindannyian kicsi, alig néhány száz öles parcellákat foglalnak el. A gazda vetéstervében külön kezeli a nagy földdarabokat igénylő veteményeket s az „apró veteményeket”. Az előbbieket általában a „külsők”, az utóbbiak a „belső”, melyek részben a faluszéli kertekbe kerülnek. Efféle „kertszerű” jellege van, sajátos módon, a távoli szőlők be nem telepített darabjainak is, oda is „apróbb vetemények”, „kerti vetemények” kerülnek.

1864–1868-ban, a határ első mérnöki rendezésekor a megkülönböztetés egyértelműen kifejezésre jutott: külön mérték ki a „nagy darab” földeket (melyek egységes művelési rendben gabonát, kukoricát, takarmánynövényeket termettek) s a falu alatt a „kis darab” földeket.¹⁵ A két kategória nem mosódott össze később sem, a határ beosztásának s a művelés rendjének változásával. Egyes növények azonban mintegy „kettős állampolgárságot” szereztek, kerülhettek a külső s a belső földekbe egyaránt. Ilyen a lucerna, mely pályáját a falu alatt kimért „lucernás kertekben” kezdte, de szántóföldi növény lett. Ilyen a csalamádé. Az árpa „külső” növény, de néha vetik a termékeny kis „belső” parcellákba is. Az 50-es években, kedvező értékesítési feltételek hatására, szerény konyhakerti veteményből szántóföldi növényre lépett elő a borsó. Nem jelentkezhettek élesen a kis és nagy darab földek megkülönböztetése végül a gyalogemberek kis- és törpebirtokain: nekik voltaképp csupán „kis darab” földjeik voltak, kis darabba vetették búzájukat is.

a) Krumpli

Krumplit saját szükségletükre ültetnek az átányiak, de nem tartják nagyon fontosnak: „ha kevés terem, akkor is elég, ha sok van, az is elfogy.” Ahogy Varga Gábor mondta, a krumpli „csak melléktermék”. Egy rendes család egy lánc földet (200 négyszögről) ültet be krumplival, némelyik megelégszik 100-150 négyszögről

lel. (Egy lánc, fél lánc krumpliföldeket adtak az uradalmak is az aratóknak és más jelentkezőknek is, akik munkával szolgálták le a bérletet.)

Kis területigénye s a vele való sok munka miatt a krumplit nem célszerű kivinni a kertből. Erre legfőljebb azért kerül sor, mert huzamosan ugyanabba a földbe nem ültethető, elfajzik, apró lesz, elhatalmasodik benne a pajor.¹⁶

Augusztus végén, szeptember elején az indák, levelek elszáradása jelzi, hogy megérett a krumpli. (Ez a manapság termesztett fajtákra vonatkozik. A századforduló körül divatos „kék krumplit”, „fehér krumplit” csak október végén, november elején szedték föl.) A gazdasszonyok már június utoljából kikapával meg-megbontanak néhány bokrot és a nagyobb szemeket kiszedik, „az apró nyől tovább”. A voltaképpen krumpliszedéskor vagy már a krumpliföldön, vagy bent az udvaron háromfelé osztják a termést. A legnagyobb szemek valók enni, a középszerű ültetni, az apraja meg a hibás szemek jutnak az állatoknak. A nagy darabok kevésbé alkalmasak az ültetésre, túl sok „szemük” van, formátlanok, a közepes és kisméretű krumplikból lesznek a legszebb, hosszúkas, tojás alakú gumók. A vetőmag s a tavaszi fogyasztásra szánt étkezési krumpli, sőt kivételesen bő termésből még a jószágnak való krumpli egy része is verembe kerül.

Az anyadisznók megeszik a krumplit nyersen is. A malacfélnék üstsámrá megfőzik, s krumplitörővel megtörve vagy kézzel „összefaggatva” adják a moslékba. A disznók kapják meg végül a télen át reggelire a kemencében megsütött krumpli nagy részét is – az emberek csak a szebb szemek közepét harapják ki. Nagyjószág elé – ha jut belőle oda is – nyersen kerül a krumpli, de a marhának répavágón fölaprítják, nehogy megfulladjon tőle.

A krumplitermeszések végeredményben nagyobb része kerül az állatok elé, mint az emberek asztalára. Gazdálkodásukról szólva a parasztemberek a krumpliföldet ahhoz a területhez sorolják, ami a jószág eltartását szolgálja. „Nem azért termeli, hogy elősegítse az élelmezést – magyarázta Varga Gábor –, bár jó az sültve, főve, mindenhogyan, hanem mer a jószágnak nagyon alkalmas.” Az arányokban lehetett eltérés: a szegényebb család többet elfogyasztott maga (már csak a liszt kímélésére is), a gazdag többet juttatott állatainak.

b) Takarmányrépa

Egyik-másik átányi családban még emlékeznek arra, hogyan ültettek először takarmányrépát. Egyik adatközlőnk nagypája részért szénát kaszált az uradalomban, és látta, hogy a birkák elé répát adnak. „Mi ez?” – kérdezte, mert még sohasem látott olyat. „Répa” – felelték. – „O'szt mire jó ez?” – „Birkának ültettük, oszt nagyon szereti.” A nagyapa elkért két fejet, magot nevelt, sikeresen tovább termelte, a családnak attól kezdve volt répája mindig. Kezdetben igen takarékosan bántak a répával. „Nagy disznókutrica volt” – emlékezik Varga Gábor –, „reggelre bevitték 3-4 répát, egy ásódarabbal felaprózták. A disznók felelték, oszt mentek a nyájra.” „Akkor jött be jobban a rípatermelés – folytatja –, mikor rájöttek, hogy törekkel, pelyvával, takarmánymentség”, s etetni kezdték a marhával, lóval is.

A répa a kövér földet szereti, jó neki kalászos után a frissen trágyázott föld, de „önmagának is jó előveteménye”, ha közben trágyázzák, 4-5, sőt 7 éven át is megterem ugyanabban a földben. „Tisztán hagyja a talajt, az árpa díszlik utána.” Szeretné a répaföldet a búza is, de ritkán lehet a répát olyan korán betakarítani, hogy utána még búzáat lehessen vetni, s a répaföld egyébként is túl kicsi. Így a répa leginkább krumplival, árpával váltogatja a helyét.

„Az lenne jó, ha számosállatonként 200 négyszögöl répát lehetne ültetni – számítja Bedécs Károly –, akkor jutna bőven.” Az általános arány azonban az, amit Kakasék vetésterve is mutat: 6 nagyjószágra fél hold répát szántak.

A répának is lehetnek köztes veteményei. Egyesek a parcella közepére dinyét tesznek, mások váltakozva ültetnek egy sor répát, egy sor krumplit. Helyi vélemény szerint ez mindkét növénynek, de leginkább a répának hasznára van. A krumplit előbb felszedik, s az őszi hónapokban magára maradt répa kedvére fejlődhet. Maga a krumpliszedés felér egy kapálással.

A répa felszedését halogatják, mert átányi vélemény szerint „a répa az esős, hűvös napokban még nagyon nő, nap má nincs, mégis nő”. „Tavasszal, aratásig nő a répa, aztán a száraz melegekben megáll, az őszi esős időkben indul meg újra.” Az első világháború előtt néha már a hó is leesett, amikor a répát szedték.

Régen levelestől behordták a répát, s a kertben tisztították meg. Ma már általában kint a földön „megpucolják”. A levágott répaleveleket szétválasztják: külön a zöldet, külön a szárazat. A zöld levelet szívesen eszi a marha, ha sok van belőle, elvermelik. Szereti a répalevelet a baromfi is – meg-megszedik számukra az aszszonyok a répalevelet korábban is, bár tudják, hogy ez a répának nem tesz jót.

Az egészséges répát elvermelik, s télen át lónak, marhának egyik fő étele. A tehén tejel tőle, nízik is. Oltja a jószág szomját. Ha tavasszal mennek a határba, és a kutak még nincsenek kitisztítva (vizüket a ló nem issza), répát adnak a lónak, szomjúság ellen.

A répa a második esztendőben terem magot. Az elvermelt répából szép, sima fejeket válogatnak magtermelésre. A kertben ültetik el a krumpli szélébe a hagyma, káposzta mellé vagy a ház mellett a virágos kiskertbe. Fölnevelése sok gondal jár: védeni kell a baromfitól, néha meglepi a bolha, máskor leveri az eső és a szél – karót kell mellé ütni vagy szárait összekötni. Ezért sokan lemondanak a magtermelésről, és piacon veszik meg a répamagot. Literszámm árulják, 1 liter 100 négyszögöl bevetéséhez elegendő, ha kézzel kapa alá szórják – vetőgéphez több kell. Másoknak évről évre jövedelmet hoz, hogy eladásra nevelnek répamagot.

c) Cukorrépa

A cukorrépa már a századfordulón, az 1910-es években fel-feltűnt a jómódú gazdáknál, termesztése azonban inkább kísérlet, alkalmi vállalkozás volt. „Rózsáéknak vót egyszer cukorrépájuk, de nem sikerült, abbahagyták...”. Idegenszerűvé tette a répa termesztését az átányiak szemében az is, hogy a cukorgyárak ebben az időben még nem területre, hanem súlyra szerződtek, a gazdának köteleznie

kellett magát, hogy ősszel bizonyos mennyiségű répát átad a cukorgyárnak. (Az átányiak pedig, mint említettük már, idegenkednek a fix mennyiségben előre lekötött szállításoktól, bérektől.) Pedig az átányiak jól tudták, hogy a környező uradalmaknak nagy jövedelmet hoz a cukorrépa. Az uradalmi répaföldeken sok átányi napszámos dolgozott, egyik-másik birtokon a részesaratókat is kötelezték, hogy negyedében cukorrépát kapáljanak. (Negyedrészüket azonban átszámítva árpában vagy pénzben adták ki.) Általánossá, nagyobb jelentőségűvé csak a második világháború éveiben, s kivált azután, az 50-es esztendőkhöz vált az átányi gazdák cukorrépa-termesztése, hatósági intézkedések nyomán.

A munkák rendjét előírták a szerződést kötő gyárak. A gyár küldte a vetőmagot, megszabta a sortávolságot, a kapálások rendjét, még szerszámokat is küldött: répakiemelő ásókat, hatágú répahányó villákat. (A szerszámok árát lefoglalták őszi elszámoláskor.) Ezek a répához való speciális szerszámok aztán szolgálatba álltak a takarmányrépa-földeken is.

A cukorrépát előbb fölszedik, mint a takarmányrépát. Teljes egészében elszállítják a cukorgyárba. A jószág megenné – keményebb, de táplálódóbb, mint a takarmányrépa –, a jószággal etetni azonban nem lenne gazdaságos. A jószágnak a répából csak a répacsík jut, amit az utóbbi esztendőkhöz a gyárak visszaküldenek. Küldenek cukrot is. A cukorrépa-termesztés révén lépett elő a cukor kis mennyiségben vett bolti fűszerből bővebben használt „saját terménnyé”.

d) Kender

1848 előtt a jobbágytelekhez apró kenderföld is járt, a telek méretének megfelelően. Hasonló kulcs szerint mértek kenderföldet egykor jobbágyoknak és zsellereknek 1868-ban, a „kis darab” földek közt. Ezeknek a földeknek a használata azonban szabad volt. Sokan más veteményt tettek bele, kenderüket másutt vetették. Az egykor egyetlen dűlőben elhelyezett kendervetések még jobban szétszóródtak a határ használati rendszerének későbbi változásaival. E században a kendervetés nagyságát sem határozta már meg egységes kulcs gyanánt a földbirtok mérete: nyomatékkalett esett latba, hogy mennyi női munkaerő volt a családban, s mennyire fontak-szóttek még maguk. Szegény embereknek, fertályos gazdáknak néha csak 40–50 négyszögöl kenderük van, a gazdáké felmegy 100–150 négyszögöl, de 200 négyszögölnél nem több.

A kender feldolgozása asszonyi munka, s maga a kenderföld is (minekutána a férfiak megszántották, bevetették) mintegy az asszonyok hatáskörébe tartozik, hasonlóan a konyhakerthez. A kenderre azonban a háztartás mellett igényt tart a gazdaság is, mely zsákokat, ponyvafélét, kötelet kap belőle. A vetésterület méretezésével nagyrészt döntés történik arról, hogyan töltik az asszonyok a telet. A kenderből ugyanis nem adnak el, a családban dolgozzák fel, s ha a szövést esetleg későbbre halasztják is, a fonásnak a tél folyamán meg kell történnie. Ha sok kendert vetettek, sok dolog lesz az asszonyoknak.¹⁷

Egyik-másik kenderparcella évről évre terem kendert. Ezeket minden évben gondosan trágyázzák, a legértékesebbnek tartott „pernyeganajjal” (pernye + disznótrágya). Másutt „forgóban” van a kender, másod-harmadévenként kerül vissza a helyére. Kender alá igen gondosan, háromszor szántják a földet. Tavasszal meglehetősen későn, „mikor már a kompért ültetik”, vetik el. Többen ragaszkodnak áldozócűtörtök hetéhez, „akkor eső szokott lenni, hamar kikel”. Az ilyen jó időben kikelt kender gyorsan fejlődik, ezért mondják jól fejlődő növényre-állatra, de kisgyerekekre is: „úgy nyől, akar a kender.”

A kifejlődő kender sorsa kétféle válik. A virágos kendert már „aratásba”, július elején kinyövik. Szálai ilyenkor már sárgulnak, kiválnak a haragoszöld magvas kender közül. Korán, melegben áztatják el, áztatására rövidebb idő kell, szálai fehérebbek maradnak – ez az értékesebb, szebb, többre becsült kenderféleség. A magvas kender szeptemberben érik meg. Áztatás előtt ki kell csépelni belőle a kendermagot, ehhez előbb megfűlesztik. (A kévéket legyezőszerűen szétterítik, fejüket egymásra rakják és kosárral, rossz zsákkal, vastag ruhával leborítják, egy heti fűlesztés után csépelik.) A magvas kender hosszabban ázik, s mire hazakerül, sokszor esőre fordul az idő, nem lehet napon megszáritani, az asszonyok kénytelenek a háznál „kemencéből tilolni”.

A virágos kender erősebb és szebb rostjait fordítják általában a háztartás vászonműire, míg a magvas kenderből a gazdaság vásznai és kötelei készülnek. Vannak azonban kivételes kötélfélek, így a kötőfék, szántógyeplő, melyek megkapják a legszebb fehér virágos kendert, ami „ragyog, mint a selyem”. Kötéleresztéshez nem gerebenezik a kendert, tehát nem választják szét a java és alja minőségű szálakat. Fonásra azonban gerebenezett kender kerül, szétválasztódik két, sőt három minőség, rangosabb és rangtalanabb vászonfélek számára.

A kender feldolgozása közben kiválik még kétféle hulladék: a pozdorja és a „tilószakadék”. A pozdorja a tűzre kerül, vagy elterítik a disznóól, szerszámokkamra stb. padlásán – azt tartják róla, hogy meleget tart, nem engedi át a nedveséget. Ezért takarják be pozdorjával a háborús veszedelem idején földbe ástott holmit is. A tilószakadék rövid szálaiból „mázlós csutak” lesz a szoba, s konyha „fekete földdel” való fölkenéséhez. Ha kevesebb kender van és több kukorica, a kukorica „bojtját” használják erre a célra.

A kender kicsépell magját felrostálják, a javát elteszik vetőmagnak, a többit a tyúkoknak adják, úgy tudják, jól tojnak tőle.

Kisebb osztályú gazdák vagy megszorult háztartások adtak el csupán a kender hasznából, azonban feldolgozva, általában zsák, ritkábban lepedővásznak formájában. Szegény asszonyok a hevesi piacon szoktak árulni kendercérnát.

e) Dohány

Magyarországon a dohány feldolgozása, árusítása állami monopólium, természetére az állam adott koncessziókat. 1945 előtt az Átány körüli nagybirtokokon termesztettek dohányt. Feles szerződéssel dohánykertészeket alkalmaztak, akik

uradalmi lakóépületekben kint laktak a majorokban, s családonként 4-5 hold földet, („egy kukásalja”) ültettek be s munkáltak meg. Az uradalom adta a megmunkált, megtrágyázott földet, a kertész adta a palántát és a munkát, a termést átvette az állami dohánybevéltől, az áron egyenlően osztozott az uraság és a dohánykertész. Az átányi szegények között, ameddig az emlékezet visszanyúl, mindig voltak dohánykertészek, számuk néha a 100–130-at is elérte. Hozzájuk verődtek, ha csak néhány esztendőre is, vállalkozó szellemű, nagy családú gazdák, akik „rosszul állottak”, el voltak adósodva, s a dohánykertészkedéssel lendítettek sorukon. A kukások, ha cselédházakban laktak is, munkájuk végzésében sokkal függetlenebbek voltak, mint az uradalmi cselédek. Idejüket-munkájukat maguk osztották be, munkacsúcsok idején maguk is segítségmunkásokat alkalmaztak, aratás idején viszont maguk is elszegődhettek részes aratónak az uradalomban. A község véleménye szerint a dohányosság „piszkos, de zsíros mesterség” – ha a családban bőven volt munkaerő, néhány év alatt jelentős összeget takaríthattak meg.

Az 1945-ös földreform megszüntette a nagybirtokokat, az egykori dohánykertészek nagy része visszaköltözött a faluba. 1952-ben állami előírásra a gazdáknak be kellett iktatniuk vetéstervükbe néhány száz öles dohányparcellákat. Kezdetben vonakodtak, később a dohányból származó jelentős pénzbevétel megnövelte a kedvet. Itt most a parasztgazdaságoknak erről a dohánytermesztéséről szólunk.

A dohány az átányiak szemében külön állt a parasztgazdaságokban termesztett többi növénytől. Valamennyi szántóföldi veteménynél a legfontosabb munkákat (szántás, vetés, aratás stb.) ugyanazon alapvető eszközöknek egy voltaképp kicsiny csapata végzi. A dohány műveléséhez azonban különleges, más növényeknél nem használt s nem használható eszközök s épületek kellettek (melegágy, az ültetés, palántázás eszközei, szárítópajták stb.) és olyan fogások, ismeretek, melyek nem tartoztak bele az általános paraszti tudásba. Ezért tekintették az átányiak a dohánykertészetet „mesterségnek”, külön tanult szakmának s életpályának. 1952-ben az átányi gazdák nem „uradalmi módon” fogtak dohánytermesztéshez, nem ültettek akkora darabokat, melyek egy egész család munkaerejét lekötötték volna, a néhány száz négyszögöl dohány munkáit az üzem szokásos teendői közé iktatták be (ezért iktattuk be mi is a dohányt a többi „kis darab” vetemény közé). Nem szerezték meg a dohánykertészek szakszerű felszerelését sem, a paraszti felszerelések meglevő darabjai léptek be több-kevesebb sikerrel helyettesként a speciális szerszámok helyére. Elmaradtak a palántásládák, a víz-hordó lajtók, a régi dohányoskapák helyett az egyéb vetemények mellett szolgáló kapák léptek működésbe a dohányparcellákon. Régi kecskelábú asztalok átalakultak csomózóasztallá. Nem lehetett azonban mellőzni a dohány szárításához a fűzőtüket, zsinegeket, sem a pajtákat. Hatalmas méretű, szakszerűen épített uradalmi előképeik mellett az átányi kertekben, udvarokon megjelenő pajták egyszerű, rögtönzött paraszti épületek. Megjelenésük mégis változásokat hozott a gazdálkodás más ágaiban is. Ahogy a kukorica- vagy répaföldből átmentek a kapák dolgozni a dohányföldre, ugyanúgy nem hagyták üresen állni a pajtát sem a

gazdák, mikor nem volt benne dohány, és takarmányt, szerszámokat raktak bele – voltaképp általuk jelent meg Átányon a fedett terménytároló épület, a csűr, ami ezen a vidéken azelőtt ismeretlen volt.

A megszáritott, simított, bálákba kötött dohányt az állami beváltóba viszik, ahol pénzt adnak érte s természetben valamennyi cigarettát. A dohányynak volt ezenkívül régen is, később is valamelyes állami ellenőrzés alól kivont, „illegális” forgalma. Ha a dohánykertésznek volt kevés földje, megszántásáért általában szűzdohánnyal fizetett, szűzdohányt kaptak csomózás idején a „bátrabb” segítők a faluból, egyes fuvarosemberek az északi hegyes vidékre közvetítették a dohányt. A saját használatra szánt dohány nemigen megy át állami ellenőrzésen.

A dohány szolgálhat emberek és állatok gyógyítására.¹⁸ Tettek dohánylevelet a ruhafestékekbe is, mondván, hogy a ruha így jobban tartja majd a színt. Elrakott, félretett ruhaneműt a közéje tett dohánylevelek óvják meg a molytól. Újabban egyesek kifőzték a dohányt gyümölcsfák permetezésére is, ha a boltban nem jutottak hozzá a nikotinos permethez. A dohánykóró kiszárítva jó tüzelő.

f) Zöldség- és főzelékfélék, hüvelyesek, fűszernövények

Egyes magyar faluk régen vagy a közelmúltban specializálták magukat zöldségfélék termesztésére, s termékeiket nagy mennyiségben a környező parasztfalukban vagy a városi piacokon értékesítették. Átány nem tartozik közéjük. Kerti veteménye kevés van, ezek a háztartás szükségleteit szolgálják, esetleges fölöslegüket a gazdaasszonyok a helyi vagy a hevesi piacra viszik. A kerti veteményezés mintegy a háztartás „segédüzeme”: asszonyok tevékenykednek vele, hasznát-termését is ők használják fel.

Az átányi háztartások kevés kerti veteménye általában két helyen található: a falu alatti kertekben s a szőlőkben. Az egykori olaskertek közt régen is voltak, ma is vannak olyanok, amelyeken nem áll istálló vagy más épület: csupán „termőkertek”, felszántott-felásott földjükbe zöldségféle vagy az „apróbb vetemények” egyike-másika kerül. Az olaskertekből is általában elkülönül egy veteményezésre használt hátsóbb rész. Az „elkülönítés” gondos kerítést kíván. A kerteken tartják a baromfit is, a veteményeket a kerítések ellenére állandóan szemmel kell tartani, hogy a saját vagy a szomszédok szárnyasai nem tesznek-e kárt bennük. Máskülönb az átányi vélemény szerint ezek a parcellák igen termékenyek, istállótrágya nélkül is „mindig trágyázottak” a rajtuk elhullott lomb, a gabonarakományok hulladéka s a baromfi trágyája által (a termő időszakon kívül a baromfi jogosan jár a kerteken). A szőlőben a be nem telepített homokok s a tőkék sorai közt kimaradó tér kínálkozott beültetésre. A szőlősorok közé tett veteményekben az átányiak előszeretete nyilvánul meg köztes vetemények, ugyanannak a földdarabnak több célra való használata iránt (vö. 8. jegyzet). A bab vagy a káposzta árt a szomszédos szőlőnek, ezt elismerik, a hagyma, paprika, egyéb zöldségféle azonban nem.

Végeredményben nagyobb, összefüggő darabot a zöldség- és főzelékfélék a kertben, szőlőben sem kapnak: egy-egy sort ültetnek belőlük a krumpli-, répa- vagy dinnyeföld szélén, esetleg a barázda partjára, illetve a szőlő sorai közé. Külön nem kapálják, csak azzal a veteménnyel együtt, melynek földjén helyet kapott. A hüvelyeseknek a szántóföldeken szorítanak hasonlóan szűk helyet: a babnak a kukorica köztes veteményeként, a lencsének, borsónak a tavaszi gabonavetés szögletében. Ezeken az arányokon az elmúlt évtizedekben magtermeltető és terménykereskedelmi vállalatok szerződése, a legutóbbi években tervszerű gazdaságpolitika változtatott – erről a szakasz végén szólunk.

A *babról* a kukorica köztes veteményei közt már szoltunk. Terméséből gazdaházaknál (ahol sok volt a kukoricavetés) évről évre jutott kisebb mennyiség eladásra is, Kakas Józsefék például 30–40 kilót adtak el évente, árából vették meg tavasszal a szőlő permetezéséhez szükséges kékkövet.

A *lencsét* a krumpli vagy répaföld közé szegélyként ültették, vagy az árpavetés sarkából szakítottak ki számára néhány négyszöglet. A lencse vetési-aratási ideje, talajigénye egybevág ugyanis az árpával. Egy-egy háztartásnak nemigen termett egy vékánál több.

A *káposzta* nélkülözhetetlen a hagyományos táplálkozáshoz, minden háztartás igyekszik maga hordóban-dézsában savanyítva eltenni a télre szükséges mennyiséget. Ezt a télire konzervált káposztát azonban általában az 50 km-re fekvő Tura község specialista káposztatermelő parasztjaitól vették meg az átányiak. Az átányiak régebben csak a nyári fogyasztásra való káposztájukat termelték meg, újabban a háziasszonyok a téli eltevésre való káposztát is lehetőleg maguk állítják elő.

Hasonlóan kis mértékben, csak a háztartás szükségletére ültettek néhány sor *paradicsomot*, *paprikát*. A *hagyma* legjobb helye a szőlő sorai közt van – a szőlőkapálások alkalmával gyomlálgatják, a szüret előtti utolsó kapálás alkalmával felszedik. Van ezenkívül a legtöbb gazdasszonynak néhány sor *petrezselyme*, *répája*, a *tök*, a *karalábé*, a *fejessaláta* ültetése azonban az ötvenes években nem volt általános. A nyáron főzni való „*kuporgó tök*”-nél sokkal általánosabb a *süttőtök*. Elütően a takarmánytöktől, a kukorica köztes veteményeként nem nő meg, leginkább a krumpli közé vagy „a kert farába” ültetnek belőle néhány bokorral. Több fajtája van, gondosan választják ki a vastag húsú, vékony héjú, édes tökök magját. A konyhakerti vetemények közt található végül olykor-olykor két másik nem enni való tökféleség is: a *lopótök* és a *nyakastök*.¹⁹

A fűszernövényeknek igen nagy múltja van Átányon, s szinte elterjedtebbek, mint az egyéb kerti vetemények. *Köménye* és *majoránna* ma is van egyeseknek, „*fehér bors*” is akad nem egy szőlőben, s találkoztunk még 1955-ben is *sáfránnyal*, noha a paprika igen nagy vetélytársa lett. Azelőtt a sáfrány volt a legáltalánosabb minden fűszernövény között. Dinnyeföldek, krumpliföldek, kenderföldek végébe keresztben ültettek belőle a gazdasszonyok 4-5 sort évenként. „Jártam én is kis bögrével a kenderföldek végire sáfrányt szedni” – mondja sok asszony, de férfi is, akit gyerekkorában küldtek másodnaponként lecsipkedni a megújuló sáfrányszir-

mokat. Korábban összegyűjtötték a sáfrány őszre megérő olajos magját is, és kocsi-kenőcsöt égettek belőle.

Régi múltja van a *mák* termesztésének is. Egyik-másik gazda 300 négyszöglet is ráfordít a kertek közt. Ilyen nagyobb területű mákvetés arról is tanúskodik, hogy a családban bőven van női munkaerő. A mák ugyanis igen munkagigényes: egyelni kell, négyszer-ötször megkapálni, az érett gubókat egyenként lemeteszeni, a magot kifejtetni belőlük, s rostával vagy még inkább mosással megtisztítani.

A 300 négyszögölön való mákvetésbe éppúgy, mint Kakas Józsefék bőven méretezett babültetésébe, belejátszott a gondolat, hogy a termés egy részét eladják. Az első világháború után, majd kiváltképp az 1950-es években magtermeltető és zöldségértékesítő vállalatokkal kötött szerződések révén egy másik lehetőség bontakozott ki a kerti veteményekkel való pénzszerzésre. A vállalatok nagyobb mennyiségű terményt kívántak, a kerti vetemények így kikerültek a szántóföldekre, változott a művelési módjuk, s a háziasszony helyett immár a gazda tervezte velük. Történtek kísérletek a bab, paradicsom, paprika szántóföldi termesztésére (az 1957-es vetésszámlában 24 hold bab, 27 hold paradicsom, 7 hold zöldborsó szerepel, a kertekben-szőlőkben elültetetten kívül). Egyik növény pályafutása sem közelítette meg azonban a borsóét.

Házi használatra az átányiak „*lapos borsót*”, „*csicsriborsót*” vetettek, mégpedig szikes talajba, hogy jól fővő legyen. A 30-as, 40-es évektől a magtermeltető cégek új fajtákat vezettek be. A gazdák is rájöttek, hogy fekete földön a termés nagyobb – a jól jövedelmező borsó bekerült a legjobb földekbe. A borsót magát elszállították a termeltető cégek, a pénzben kifizetett vételár mellett a gazdaság csak a borsószalmának mint takarmánynak vette hasznát. Hamarosan fölfedezték azonban, hogy a borsó maga értékes abraktakarmány, a disznó gyorsan hízik tőle. Kakas József például – aki a 40-es évek elején egy budapesti cégnek termelt borsót – így emlékezik a kezdetre: „egy alkalommal úgy vót szerződve, hogy ki kellett válogatni belőle a tört szemet. Németországba ment vetőmagnak. Hordtuk át Hevesre, hevesi asszonyok válogatták. A törött szemek itt maradtak. Megetettük a disznóval, s nagyon jónak bizonyult. Ezzel még hizlalni is lehet.” De eleinte még tapasztalatlanok voltak. „Némelyik nagyon ráfizetett – aj, de hízik, etette nagyon – egy hónap múlva döglőve lett a hízó.” Kialakult azonban az etetés rendje, miképpen kell a borsódarát adagolni, árpadarával keverni, s a borsó fontos, megbecsült helyet kapott az abraktakarmányok között. „Rágyon a parasztság a ravaszszágra. Ha megfizettek érte, mind bevittük, ha meg ócsollottuk, azt mondtuk, keveset termett a föld, memmaradt nekünk.”

Lendítette a borsó előretörését az is, hogy a búzának kitűnő előveteménye. Az 50-es évekre sok gazda vetésterveiben a borsó szilárd helyet biztosított magának, a határ összképében pedig vetésterület szerint megszerezte az ötödik helyet (a búza, kukorica, árpa, zabosbukkony után). Kialakult a szántóföldi borsótermesztés sajátos technológiája is, amiben helyet kapott a gabonatermesztés néhány régies, eredeti szerepkörében 50, sőt több éve kihalt módja is.²⁰

6. Szőlő, gyümölcs, dinnye

a) Szőlő

A szőlőtermelés külön áll a gazdálkodás többi ágától. A búza, kukorica, lucerna vetésterülete között például megszabott arány van, a birtok nagyságából következtetni lehet méretükre. A szőlő méretére azonban nem lehet következtetni. Lehet szőlője zsellérnek is, másfelől zavartalanul működhet jómodú gazdaság is szőlő nélkül. Az a kíváncsi azonban, hogy mindenkinek, kivált azoknak a gazdáknak, akik kenyerüket meg tudják termelni saját földjükön, legyen szőlőjük is.

Külön áll a szőlőművelés eszközanyaga is a többi gazdasági ág felszerelésétől. Különösen jelentősek a szürethez szükséges nagy faedények, kádak s a prések. Legtöbb átányi szőlő kicsi, termése elfogy a családban, nem kifizetődő hozzá ezeket a drága eszközöket beszerezni. A szőlősgazdák bonyolult kölcsönzési kapcsolatokkal, társulásokkal hidalják át a nehézséget. Egy-egy prés, szüretelőkád 2-3, sőt több gazdaságban is szolgálatot teljesít.

Külön áll a szőlőmunka ismeretanyaga is. Lehet valaki elismerten jó gazda akkor is, ha a szőlőhöz nem ért. A bővített családokban általában az idős férfiak végezték a gondot, hozzáértést kívánó, de nem megerősített szőlőmunkát. De átányi felfogás szerint ez félig-meddig egyéni hajlam dolga is, „szüetlni kell rá”. Idős Kakas József pl. nem szeretett a szőlővel bajlódni, inkább fiára hagyta – senki sem rőtta meg ezért.

Az átányi szőlőművelésnek három szakaszát lehet megkülönböztetni. A jobbagyfelszabadítás idején az átányi szőlők a hevesi határnak egy meglehetősen távoli részén helyezkedtek el két darabban, az „Öreghegyen” és a kisebb „Rózsahegyen”. Mély árkok kerítették mindkettőt, az árkon belül kizárólag átányiak szőlői terültek el, úgyhogy ezeknek a szőlőknek a használatát, bár idegen község határában feküdtek, mégis az átányi előljáróság szabályozta, tűzte ki pl. az időpontokat, amikor a szőlő kapuját hajnalban kinyitják, este becsukják, s állapította meg a szüret időpontját (amit azért is be kellett mindenkinek tartani, mert szüret leteltével kinyílt a szőlőhegy a böngészők számára, akik szabadon leszedhették a tőkén hagyott fürtöket).

Egy-egy gazdának 300-600 négyszögöl szőlője volt, ennél nagyobb birtok ritkán akadt. Nem volt sok a bor sem, néhány akó volt a szüret eredménye.

A „rég szőlőket” a filoxéra pusztította el a múlt század végén. Próbálkoztak a kiveszett szőlők újratelepítésével, a kísérletek azonban sikertelenek maradtak. Egyesek dinnyét, krumplit ültettek a szőlő helyett. Egyre többen eladogatták a parcelláikat idegeneknek.

A régi szőlők újratelepítésére folytatott kísérletek tekinthetők az átányi szőlőművelés második szakaszának. Új technikák, eszközök jelentek meg ekkor, például a szőlőültető fűró, metszőolló. Korábban mindig tőkére metszettek, ekkor viszont elkezdtek csapokat, vesszőket hagyni, s ezzel megkezdődött a szőlő karó-

zása. Elkezdtek a permetezést is, bár még jobbára kis cirokseprűvel hintették a rézgálicos levét.

1911-ben két uradalom a hevesi határnak éppen Átánnal szomszédos részén parcellázást kezdett. Bírójuk, jegyzőjük vezetésével nagyrészt átányiak szereztek meg ezeket a „homokokat” szőlőnek. Itt már az új technikával és nagyrészt új fajtákkal (köztük Amerikából behozott direkt termő fajtákkal) folyt a telepítés. A művelési technikát illetően erősen érvényesült a Gyöngyös-Abasár környéki bortermelő vidék példája, tapasztalata, ahol jóval előrébb álltak már akkor a rekonstrukcióban. Sok átányi onnan hozott vesszőket a telepítéshez. A szőlők végében épületeket emeltek az út mellett. (A régi szőlőkben csak a csőszőknek és egy-két nagygazdának volt kunyhója.) Menedéket adtak a fogatnak s az embernek, egyik felük kis istálló volt, a másik szoba, sarkában tűzhellyel. A szőlőben ekkor már „szabad gazdaság” volt. Nem volt előre kitűzött ideje a szüretnek, nem is lehetett volna a sokféle szőlőfajta miatt, lazult a szőlőterület őrzésének fegyelme is. A szőlőbirtokosok választottak ugyan maguk közül „szőlősgazdát”, társulásuk azonban magánjellegű volt, szemben például a köztisztület jellegű legeltetési társulatokkal.

A szüret, a szőlő termése is „Isten kezében van”. A gazda azonban a metszés módjával szabályozhatja tőkéinek a működését. Ha több vesszőt hagy meg termőre, több fürtöt remélhet, ez azonban rablógazdálkodás, veszélyezteti a következő év vagy évek termését. „Borra metszenek” – mondják ilyenkor.

A szüret vidám, társas munka. A fürtöket vederbe szedik kézzel. Külön válogatják a legszebbeket, amit a kamrában felkötözve eltesznek télire, vagy ajándékba küldenek. Nagy kádakban viszik haza a szőlőt kocsin. A szőlő feldolgozása bent a faluban a kertben vagy az udvaron történik. A szőlőt darálón, szőlőőrön engedik át, és borszűrő kasból merítik ki az így kifolyt „első bort”. A kádban maradt megtört szőlőt teszik a présbe. Ez a bor kisebb rangú: ez a „sutulás” (= préselés). Egyesek csinálnak egy még rangtalanabb borféleséget is, a lőrét: a kipréselt törkölyt fellazítják, szétmorzsolják, vizet öntenek hozzá, s utána ismét kipréselik.

A kipréselt törkölyből erjesztés, érlelés után pálinkát főznek. A kifőzött „fáradt törköly” már nem sokat ér. De a községben is működött pálinkafőző, egyesek nem sajnálták a fáradságot, hazahoztak belőle nagy kosarakkal a tyúkoknak: „hadd szedegessék a szőlőmagot”.

A hevesi szőlőkben általában több a termés, mint a régi szőlőkben volt. Annak idején 80 literes hordó már a nagyobbak közé számított, a szüretelőkád 200-300 literes volt. Most a szüretelőkád 500 liter körül van, és akadnak 1-5 hektós hordók is. A bortermés azonban általánosságban a családban fogy el (a fogyasztás maga nagymértékben alkalmazkodik a borterméshez). Egy-két nagygazda futtatta csak fel a szőlőművelést, borgazdálkodást jövedelemszerző gazdálkodási ággá: több hold szőlőjükben vincellért tartottak, termésük nagy részét eladták.

Borból és szőlőből készül még ecet. Szüret alkalmából erre a célra gyűjtik össze a ki nem fejlődött, meg nem érett „egres szőlőket”.

A lemetszett száraz szőlővessző tüzelő. Metszés után kis kévékbe kötik a venyigét, jár belőle a szőlőpásztornak is holdanként két kéve.

Szűk időben haszna vehető a zöld „tördelésnek” is, a szőlőtövek hegyének, amit az utolsó „érés alá kapálás” előtt letördelnek, hogy „ne szíjják a tőkét”. Takarmányszűkében hazaviszik a tchéennek.

b) Gyümölcs

A „régi szőlőkben” szinte vadon nőttek meggy- és szilvafák, oltatlanul, nemesítetlenül. Termésükön kívül azonban a gyümölcs behozott cikk volt Átányon: kocsi-zó árusok érkeztek vele a Gyöngyös és Eger környéki szőlő- és gyümölcsvidékről, meg még északabbról, ahonnan aszalt almát, körtét, szilvát hoztak. Voltak továbbá eperfák is a községben, melyek azonban nem nevezhetők egyértelműen gyümölcsfának. Gyümölcsét szívesen megeszik ugyan, főleg a gyerekek, de inkább pálinkát főznek belőle, vagy pedig kieresztik rá a disznót, malacot – amíg tartott benne, szinte csak azzal etették.

Nagyobb arányú gyümölcsfa-telepítés az új szőlőkben indult, ennek a mintáját is az Eger-Gyöngyös környéki specializált parasztgazdaságok adták. Sokan Gyöngyös környékéről hoztak csemetéket. Az érdeklődés azonban akkora volt, hogy már az első világháború előtt egy Átányra származott idegen parasztember csemetekertet nyithatott. Tanították a gyümölcsfák korszerű gondozását az iskolában is, egy időben az iskola is tartott fönn faiskolát. A gyümölcsfák beoltásának tudománya el is terjedt a községben. Egyesek az ügyesség próbájaként oltogatták a fákat, Varga Gábor például úgy oltott be egy vadalmafát, hogy tizenkétfelét teremjen (bár végül is csak kétféle maradt meg).

Az elmúlt évtizedekben a gyümölcsfák hozzátartoztak a „hevesi szőlők” képéhez, de a kertek és a tágasabb udvarok képéhez is. Gondozást nem sokat kapnak, legföljebb fölássák az aljukat, hogy „jobban levegőzzenek”, a fiatal fát esetleg öntözik.

A friss gyümölcs kedvelt, de meglehetősen alkalmi járulék az átányi táplálkozásban. A gyümölcs afféle Isten ajándéka, különösen a jobbmódú gazdák szemében, amiért voltaképp nem kell olyan keményen megdolgozni, mint egyéb terményekért. Ha sok van belőle, elajándékozzák. Azok azonban, akik jobban rá vannak utalva, hogy „megfognak minden fillér fülét”, viszik a gyümölcsöt is eladni az Átánytól keletre fekvő községekbe, ahol ritkább s kelendőbb: cseresznyét, barackot, almát, körtét, szilvát. Lekvárt régen is főztek faeperből és szilvából. Újabb divat, polgári mintakép nyomán, a befőttek készítése. Ezenkívül egyesek napon vagy kemencében aszálják is a gyümölcsöt. Az aszalt gyümölcs alkalmi csemege, csupán nagypénteken van szokásszerű szerepe az étrendben.

Értékes a gyümölcsfának maga a fája is. Különleges megbecsülését szép színüknek köszönhetik. Szilvafából, meggyfából, cseresznyefából készülnek a leg-tetszetősebb piros kapanyelek – általában a kedveskedésnek, ajándéknak szánt, csinosra formált nyelek. Ostornyélnek fiatal, rugalmas meggyfavessző való. Gaz-

dája a fiatal hajtást néha két éven át is nevelgeti, egyenesítésül karóhoz köti. A régi szőlőkben sűrűn, szinte vadon növő meggyfák fiatal tőhajtásaiból készültek az első világháború előtt divatos kézbe való botok. Legények nem sajnálták oda-visz-sza megtenni az „öreg szőlők” sok kilométeres útját egyetlen éjszaka, hogy orozva alkalmas vesszőt vágjanak maguknak. Utóbb a görbebotok váltak divatossá, némelyek körben meghajtották a fiatal vesszőt, úgy nevelték fel egy-két év alatt sétatálcává.

c) Dinnye

A görögdinnyét az átányiak annyira szeretik, hogy némelyik gazda kétannyi területet ültet be vele, mint krumplival. A termés a családban fogy el, ritkán adnak el belőle – ajándékképpen viszont gyakran kedveskednek dinnyével olyanoknak, akiknek nem terem. Ha bő a termés, jut belőle még a disznónak, kacsának is: a földarabolt dinnyéhez korpát is adnak.

A dinnye megerem fekete földben is, de leginkább a homokot szereti. A jó dinnyetermő területek így a „hevesi szőlőkben” vannak, másfelől az „illetmény-földek” közt, ahol a Paptag, Tanítótag meglehetősen sovány földjéből kifejezetten dinnyeültetésre adtak bérbe lánc és fél lánc nagyságú darabokat. A század elején a hevesi Koburg-uradalom kifejezetten dinnyeültetésre adott bérbe 200 négyszög-öles homokparcellákat.

A dinnye ültetése, gondozása asszonyi munka, ebben hasonlít a konyhakerti veteményekhez. A dinnyetermesztés női jellegével magyarázzák a férfiak, hogy több babonás előírás tapad hozzá. Egyesek azt tartják, csak az év 100. napján ültetett dinnye lesz jó. Maga az ültetés egymástól legalább egy öltre lévő fészkekbe történik, minden fészkekbe a magok előtt bőven szórnak trágyát (kapával-ásóval földarabolt érett istállótrágya, házi pernye és tyúktrágya keverékét). A kikelt növényeket kétszer is egyelik: mikor „két levélbe van” a növény, 3-4-et hagynak meg, mikor „négy levélbe van”, 1-2-t attól függően, mennyire sűrűn vannak a bokrok. Az asszony később is gyakran kilátogat a diannyeföldre: a bokrokat ötször-hatször, a bokrok közeit legalább kétszer megkapálja, az indákra-levelekre rögöt tesz, hogy a szél el ne hempergesse. Még gyakoribbak a látogatások, mikor érni kezd a dinnye. Az „első dinnye” fél lánc (= 100 négyszögöl) területen 10-15 dinnyét jelent, egy-két hétre a második dinnye 50-70-100 darab is lehet, végül a harmadik-negyedik érés további 50-70 darabot ad, de ezek már kisebbek. Egy fél lánc föld összes termése így 200-300 darab, átlagban 8 kg-os dinnye. Színe s hangja (ha megkopogtatják) árulja el, melyik dinnye érett.

Az érésben lévő dinnyét különösen kell óvni a tolvajoktól. A biztonság kedvéért megjelölik a dinnyeket: késsel, hajtúval, körömmel jegyet karcolnak rájuk, egyeseknek erre a célra vasbélyegzőjük van monogramjukkal. Efféle jelekkel különböztetik meg a dinnyék egymás után érő csoportjait is.

7. Vadon növekedő hasznos növények

Ez a csoport lényegesen különbözik valamennyi eddig bemutatottól. A korábbi növényeket mind a gazda veti, ülteti, nekik előkészített földbe, s rendszeresen gondozza őket. Domesztikáltak, az ember gondozása nélkül nem élnek meg, vad társaik elnyomnák őket. A nem gyümölcsöt termő fák, a vessző, a nád azonban – ha egyiket-másikat lehet is ültetni – jórészt magától kel ki, nő meg olyan földben, ami nincs számukra megmunkálva, gondozást se igen kapnak. Félvad növények, maguk erejéből megnőnek, azt igénylik csak, hogy a gazda helyet adjon nekik, megtúrja őket. A gazda azonban törődik velük, számon tartja, magáénak tekinti őket. Épp ez különbözteti meg őket teljesen vadon növekedő társaiktól, például a szélfűtől (kamilla) vagy a tippantól, ettől a kemény, vékony szálú fűtől, melyből meszelő készíthető, meg sokféle gyógynövénytől. Ezek maguk kedve szerint felnőnek a határban itt is, ott is, számítanak is rá, hogy évről évre felbukkannak majd – de akárki leszedheti őket. Fa, vessző, nád viszont már nem ennyire Isten szabadon nőtt ajándéka, mindig van gazdájuk (hacsak kivételesen nem valami gazda nélküli földön nőnek), ha – éppen a növények átmeneti helyzete miatt – a gazda tulajdonjogát talán gyakrabban sértik is meg, mint félreérthetetlenül kultúrnövények esetében.

a) Fa

Átányon nincs erdő. Fák a faluban, a kertekben, különösen nagy számban a temetőben, a szőlőkben, a határban az utak mentén nőnek.

Egy fa se nő Átányon pusztán azért, hogy árnyékot adjon, szép legyen a szemnek, udvar vagy kert díszé legyen. Átányon s egész környékén kevés a fa. Az épületnek való fenyőfát régen a Tiszán tutajokban úsztatták le a hegyekből, a faszerszámok nagy részét háziiparosok hozták az északi erdős-hegyes vidékről. Tüzelőanyagként a fa nem jelentős: a kemencében és a régi szabású tűzhelyeken nem is égethető jól, szalma, az állatok által lerágott kukoricaszár, szárított trágya a tüzelő. Hacsak lehet, minden fa szerszám- vagy épületfának van szána, ami e célra nem jó, az lesz tüzelő.

A fa széles árnyékot vet, más növények körülötte nem élnek meg. Ezért kertekben, udvarokon leginkább a mezsgyén van a helyük – vagy másra nem használható helyeken, pl. a patak melletti vizes laposokon, szőlőben a parcella végében. A régi szőlőket övező árok is tele volt akácсурjánokkal: csaknem az egész falut ellátta szerszámnyelekkel.²¹

Legtöbb az akácfa szívós, kemény, ahol a fának erősnek kell lennie, oda akác kerül, pl. fejsze-, villa-, ásonyélnek. A kapa nyele már lehet könnyebb, tetszetősebb gyümölcsfából, fűzfából, juharból. A gyümölcsfa az ember tenyerét is kevésbé töri fel. Az akác nem szereti a nedves helyet, a patak mellett így inkább juhar, fűz, topolya található. A topolyából cigányok kisebb-nagyobb teknőket, tálakat faragnak; belőle, meg fűzfából készülnek az itató-étető-vályúk. Egyébként

csak tűzrevalók, ami azt jelenti, értékük kicsi. Némelyik fának különleges tulajdonságai rendelkeznek különleges szerepet. Az ecetfa pl. könnyű, s felülete a használattól teljesen simára csiszolódik: a legjobb jármok készülnek belőle. A szilfa nem hasad, kerékagynak kiváló, ugyanígy a kőris, mely a keréktalp legmegfelelőbb anyaga. Boldizsár János pl. kifejezetten keréktalpnak ültetett kőrisfát az udvarára. Mint idős ember nézegette a 35 éves fát, nem lenne-e már ideje, hogy kivágja.

Számos fa előre meghatározott célra nevelődik. Amikor új kútágast állítanak be, gazdájának tudni kell, hogy 15–20–25 év múlva el fog korhadni. Alig állította fel az ágast, már nevelgetni kezdi utódát, egy megfelelően kettéágazó akácát, amit már eleve kútágasnak nyeseget. Más fiatal fák kútgémnek, kocsirúdnak nevelkednek.²² A szép egyenletes, egyenes vastagabb fatörzset hengernek szánják. De haszna van annak is, ha görbe a fatörzs: alkalmas lehet szántalpnak.

Az egyik gazda így mutatta meg az udvarán növekedő fákat: „Már amott van a mezsgyén egy kútágas. Még 3-4 év vastagodás kell neki, akkor kivesszük... Az a másik lúpalló (istállóban a lovak helyére lefektetett palló) lesz, szép egyenes, felfűrészeljük...”.

A fa egyébként nem sok gondozást kap: a gazda, ha speciális célja van vele, esetleg megkapálja a tövét, nagy szárazságban öntözi, ha gyorsítani akarja növekedését.

A fát télen kell kivágni, mikor „nincs életben”, „alszik”. A nyáron, leveles korában kivágott fa gyenge, hasad, sokkal értéktelenebb. (Ha szükségből, pl. eltört kocsirúd, vendégoldal pótlására, nyáron vágunk ki nyers fát, szalmatűzőn megpörköljük, megfűstöljük: ez növeli a tartósságát, védi a repedésektől.) Az ősszel, télen kivágott fának is egy évig pihenni jó, mielőtt használatba veszik, „a téli fagy kiszívja, a nyári nap megszáritja” – bár a túl erős naptól védik, dudvával takarják be. Gondos gazda udvarán fához, kerítéshez támogatva állnak a nyélnek-rúdnak való fák, esetleg a kert végében hevernek a hengernek, szántalpnak megfaragható vagy pallónak fűrészelhető rönkök.

A fák tervszerű nevelgetése ellenére egy-egy gazdaság gyakran rászorulhat olyan faanyagra, amiből nincs tartaléka – másfelől pl. egy kivágott fűzfa több gereblyefejhez ad fát, mint amit egy gazdaság fel tud használni. A szerszámfának, nyeleknek, gereblyefejnek való fadaraboknak így elég nagy forgalma van az egyes porták közt, többnyire baráti figyelmesség, ajándék formájában (ami azonban más módon viszonzódik). Egy gazda az udvarán felhalmozott szerszámfáról mondta: „pénzért, dologért, barátságért odaadjuk falubelieknek.”

b) Vessző

Vessző nő magától vadon is. Értékes, sok célra használható nyersanyag. Kötnek belőle kisebb-nagyobb kosarakat, befognak vele üvegeket, fognak belőle kapukat kertekbe, ajtókat kocsiszínre, pelyvaskamrára, hasított vesszővel kötik a cirok- és kőréseprüket, régen vesszővel kötötték le a nád- és zsúptetőket stb.

Papp Mihály szerint ötféle vesszőt használnak Átányon. A rozmaringvessző főként a szőlők közt nő, egyenes, vékony szálú, gallymentes – finomabb munkákra jó. A rakottya ugyancsak hajlékony, az érparton, vizes helyen fejlődik, kosárnak való. A sárga vessző hasításra való kiváltképp, így tehát üvegek bekötésére, seprűkötésre, de kosárnak is jó, a homokos talajt szereti. Rokon vele a piros vessző. A zöld vessző viszont merev, törékeny, legföljebb kapukhoz alkalmas.

A vessző termesztésének két fő területe az Ér melléke és a szőlőkben a „fekete homok”, a humusz tartalmú homoktalaj. Ide eső parcelláin szegélynövénynek telepíti a gazda. Ültetése könnyű mesterség: egy vessződarabot elvágunk, meghegyezik, leszúrják fél méterre, 40 centire a másiktól. Általában meggyökeresedik, kihajt. „Saját szükségletre 5-6 bokor elég” – számolják. „De némelyiknek vízállásos helyen, vízfolyás mellett szekérszámba terem.” Ezekre a bokrokra „vigyáz a gazdája, észreveszi, ha pár szál vessző hűja van is”. Másfelől mégis azt mondják: „a vessző nem számít igazi lopásnak, mert úgy veszik: miért nem szedte le hamarabb”.

Míg kisebb a vesszőültetvény, 4-5 évig meg-megkapálják. Egyébként a vesszőtőkék gondozása abból áll, hogy minden évbe lemetszik az összes szálát. Ha nem szednék le, elgallyasodna, „fává válna”, a következő évben nem volna rajta vessző. Ha túl kövér a tőke, tavasszal az egy-két araszos vesszőket is letépdetik – ami utána fakad, vékony marad őszre.

A vesszőszedés ideje ősszel van, amikor a levelek nagy része már lehull, ami megvan, az is sárga, vörös, maga a vessző is sárga, vörös. Korábban, már augusztusban vagy akár májusban, mikor „mégzának indul”, kell szedni a „fehér vesszőt”, amit lehántva akarnak használni. Frissen lehántják, utána hagyják teljesen kiszáradni, feldolgozás előtt forró vízzel puhítják föl. A fehér vessző szedésével azonban csínján kell bánni, mert a nyári szedés nagyon megviseli a vesszőtőket.

A „hajás vesszőt” viszont semmiféle forró vízzel nem lehet megpuhítani, ha egyszer kiszárad. Ha októberben beviszik a kertbe, a szalmakazal északi oldalához teszik, alá-fölé vizes szalmát raknak. Ha szárazabb idő jön, meg is öntözik. Utóbb a hó beborítja. A vesszőmunka fő ideje tél vége–kora tavasz. A vesszőt ilyenkor beviszik az istállóba, néhány napig fonnyasztják, aszalják feldolgozás előtt. Aki nek túl sok vesszője van, vagy maga nem ért a kosárkötéshez, felesbe kötteti meg. A vesszőből készült kosarak fele az övé, a vesszőt így eladhatja „kosáru”.²³

c) Nád

Nádja régen a közbirtokosságoknak volt. Az 1927-es tagosítás után magánbirtokokba mérték szét az ér nádat termő mellékét is, egyedül az egykori tagos gazdáknak maradt meg közös használatban egy nagy bokor nádjuk.

A nád legnagyobb részét télen vágják le, fagyon, jégen. (Erre a nádvágásra szükség van azért is, hogy jövő évben a nád ismét teremhessen.) Értékes tetőfedő anyag, ami bármikor jó áron eladható. Készül belőle egyszerűbb gazdasági épület, pelyvafészker oldala, fala is.²⁴

d) Katlankóré

Félig vad, félig szelíd növény a „katlankóré” is, amiből söprű készül. Csekély rangú, istállóban, udvaron használatos seprű, amit a házba bevinni se illik – de szükséges, hasznos. A kóré nő a határban is, utak szélén, vetetlen földeken. Mikor az árpat aratják, akkor hozza kék virágait, s akkor kell leszedni is, mielőtt felmagzik. Felő az árpa közt is, gyakran azzal együtt vágják le s hozzák haza. Az utak szélén az szedi le, „aki hamarabb éri”. Mások megszedik a magját, és elszórják udvarukon azért, hogy legyen söprűnek valójuk, de „szép is a ház sarkánál, nem adnám sokér”. Ha egyszer ott van az udvaron, a kóré gondoskodik fennmaradásáról, elszórja a magját, néha már ki kell gyomlálni a fölösleget. Ahol sok van belőle, megszédése után hosszú rendekben szárítják – közeli rokonnak, szomszédnak adnak belőle.

8. A termés. Számítások, becslések, tárolás

A gazda munkavégzését ősszel, majd tavasszal a termésre irányított várakozás vezeti: „Minden szántás egy aratás” – mondogatják, „ahányszor szántasz, annyszor aratsz.” Már a vetés előtt is azzal figyelik a föld minőségének alakulását, hogy hogyan bontakoznak ki a termés esélyei. A vetés után pedig elkezdődik a magért, a kikelő növényért való aggodás. Télen, a hó alatt álló földekre is kimegy a gazda, megnézi „hogyan telelnek a vetések”, – még ha nem is lát semmit sem a hótakarótól. Ha egy közbejött eső a hó felszínére jeges kérget vont volna, a gondos gazda kapájával lékeket vág rajta, hogy a növények szellőzhessenek. A várható termést, az esztendő esélyeit a vetés figyelése mellett a természet sok más jelenségéből is próbálják leolvasni. A maiak már csak töredezetten emlékeznek elődeik tudományára, ami szerint „április első hetibe a csillagok keringését kell figyelni”, mert arról megtudható, hogy mit hoz az esztendő. Az öregek vélekedtek úgy, hogy „ha Szt. György-napkor a varjú elbújik a búzában, jó termés várható”. Aszályos esztendőre, tehát rossz termésre figyelmeztet tavasszal már a rét, ha sok kásafű jön fel rajta. Ugyancsak aszályos évre mutat, ha a „Magas határ” nevű, de nevével ellentétben lapos fekvésű dűlőben tavasszal korán felszikkad a föld, jól lehet szántani. Ilyenkor, akiknek a határ hatásabb részein volt a földjük, már aggodva mondhatták: „ha a Magas határba jó a szántás, a Dobogón (így nevezték az egyik hatásabb dűlőt) nem nyől meg a búza abba az évbe.”

Azonban a szépen fejlődő vetemény is „Isten markában van”. Néha a gazda és részes aratója függőben hagyta a részelés arányának kitűzését addig, amíg a „búza megmutatja magát”, milyennek várható. Azt jelentette ez, hogy akkor nézték meg a búzát, amikor már sárgulni kezdett, néhány héttel az aratás előtt, „akkor már láthatja, se le nem dől, se rozsdás nem lesz, se nem gazos, jó lesz...”. Az üszög is már virágzás idején megmutatkozik: kékesre változik a kalász tőle. Amint a búza szeme keményedni kezd, a gazda letép egy-egy kalászt, kimorzsolja s meg-

számlálja, hány szem van benne. „Tavaly is olvastam – mondja az egyik –, vót benne 23, most az egyikbe 32, a másikba 35 van – több búzának kell lenni, mint tavaly, ha Isten megadja.” Biztosra azonban még ekkor sem lehet számítani, mivel a „búza még sokszor kível (kint) hál”. „Még az utolsó időbe, amikor már kalászbába van, a szára is sárgul, szinte azt mondaná az ember, már tisztán a kezibe van – mondja Kakas József –, még akkor is csak két nap kell neki és úgy tönkreteszi, hogy bizony sírva néz az ember utána. Erős meleg gyön rá, párás meleg, összerántja a szemet két nap alatt. Bizony csak fél termés van. Ami van, abból is gyenge kenyér lesz, arról meg szó sem lehet, hogy rétest lehessen sütni belőle, nincs sikértartalma. Vagy ledüti a jégverés, kiveri belőle a szemet teljesen.”

Amikor a tarlón sorakozni kezdenek a keresztek (többnyire 18-18 kévéből), pontosabban lehet megbecsülni a várható szemmennyiséget. Ha „gazdag, buja” egy parcellán a búza, 30-35 kereszt is van egy holdon. Kivételesen kedvező években arattak már 50-52 csomót is. „Ha több a csomó, akkor már többet vár az ember” – mondják. Bár különböző lehet a szemmennyiség is a kévékben. „Amikor 20-25 kilót ad egy kereszt, azt mondhatja az ember, hogy közepes termés van.” Rendesen ennyit ad egy kereszt. Jó termés esetén ad 45-48 kg-t is, „mán akkor örül az ember, akinek ilyen sok van”.²⁵ Amikor megindul a cséplés, mindenki az eredmény után érdeklődik azoktól, akik már „elgépeltek”, hogy következtethessen, mit várhat ő maga. Egyesek – akik idő előtt kifogytak a kenyérnek való búzából vagy szemestakarmányból – előcséplést, „előaratást” szoktak csinálni (amint van előszüret vagy kis szüret is). Az előcséplés eredményeiből már pontosabb becsléseket tehetnek.²⁶

A föld, az elvetett mag, már tavasztól kezdve hoz termést gazdájának. Kora tavasszal meg lehet kaszálni a buja rozsot (zöldtakarmánynak nem sokkal később kaszálják azokat a gabonaféléket, amelyeket egyenesen zöldtakarmánynak szántak). A lucernaföld májustól kezdve áll szolgálatba. A befektetett munkáért és magért azonban a földek akkor fizetnek, amikor az aratás utáni hordással megindul a betakarítás, ami késő ősziig egyre tart. Az olaskert vagy ahol egy portán van a ház és a gazdasági udvar, ott a rakodó válik azzá az edénnyé, ahova a határ sokféle termése összegyűlik. A termés java: a kicséplés, azután a kukorica s a kipréselt must bekerül a házhoz, s ott raktározódik el.

A gabona raktározásának régebben közös helye volt; a község közepén a templom körüli hátsabb rész, ahol a földbe vájt körte alakú vermek sorakoztak, különböző gazdáké egymás mellett. Utóbb a vermeket a házak elé ásták, lehetőleg úgy, hogy az ablakból szemmel tarthassák őket. Egy-egy régi búzás-árpás verem ma is akad még, bár már a múlt század második felében is csak ritkán használták őket.²⁷ Nagyobb gazdánál a gabonát külön „élelmes házakban” tárolták. Újabban különböző méretű szuszékok, majd pedig hombárok jöttek divatba a gabona befogadására. Ami a ládába nem fér, a padlásra töltik. Padlásra kerül a kukorica is. Jó termő években a padlás szinte túlcsordul, s a bele nem férő kukoricafüzékeket az udvar fáira is felagatják.

A legnagyobb térfogatú takarmányféléket és tüzelőanyagokat azonban a kertnek, rakodónak kell befogadnia. Ezeket nem várják épületek, az Alföld viszonylag száraz klímájában a kevés gabonát, a kicséplés szalmát s a takarmányt a szabad ég alatt rakják össze. Itt a boglyák-kazlak gondos felépítése: alapozása és tetejezése a biztosíték arra, hogy az esőnek, hónak, szélnek kitétt értékes rakományok baj nélkül megmaradnak.

Már a gabona behordását aszerint osztja be a gazda, hogy alkalmasan rakhassák belőle az asztagot. Alulra általában a nagyobb szalmájú, szebb, nagyobb kévék kerülnek, a hitványabb búzát, a szikes földi kisebb kévéket könnyebb feladogatni magasra, fölültre. Föltétlen alulra rakják a megdől, dudvás, gabonát „akkor a dudvamag nem pereg bele a többi közé”. Ugyanezért alul van helye a kevéske rozsnak is, amiből nem raknak külön kazlat. Ez áll az árpára is, ha szűk portán kivételesen egy kazalba raknák a búzával. Általában azonban az árpát külön kazalba rakják, lehetőleg párhuzamosan a búzával, hogy a cséplőgép közéjük állhasson. Alul, de nem a kazal legalján keresnek védett helyet a leendő vetőmagnak, amelyet már a lábon álló búzából kiszemelt a gazda. Ezt néhány keresztbe fektetett csalamádészárral választják el a többitől. Amikor gépeléskor e jelhez érnek, a gazda új zsákot akaszt a cséplőgép csövére, amiben majd a búza mint vetőmag benne is marad.

Nagyobb asztagot „szakaszokban” raknak. Egy szakasz akkora, amekkorát egy helyből kicséplhet a gép, a következő szakaszhoz odébb kell húzatni. Az egyes szakaszok olyan gonddal vannak felépítve, hogy ha a következő szakaszt leszedik mellőle, megállnak, mint a fal. Ennek a szakaszos rakásnak előnye, hogy ha akár hordás, akár gépelés közben zivatar támadna, csupán a megbontott szakasz kerül veszélybe. Eső ellen az biztosítja a kazlat, hogy közepét magasabbra rakják, s a tövükkel befelé elhelyezett kévéket pedig lejtőre igazgatják.²⁸

Az asztagot keskenyebb alapról indítják, s oldalát fokozatosan eresztik ki jobbra, menetelesen, majd hasonlóan szűkítve tetejezik be. „Nálam már egy harmattól víz van az asztag alatt” – dicsekszik a gazda jól rakott asztagjával, ami annyit jelent, hogy a harmat apró cseppjei is lefutnak a lejtősen rakott szálakon, s a kazal domború oldaláról le is csepegnek. A megrakott kazlakat hosszú nyelű gereblyével fésülgetik gondosan, hogy a külső szálak párhuzamosan és lejtősen álljanak.²⁹

A tetőzésnél derül ki, hogy jól számolt-e az asztagrakó. Akár kimarad a búzából, akár nem futja a tetejezéshez, egyaránt szégyellni való. Ha csak néhány kéve a hiány, szalmából kötnek néhány kévét. Tulajdonképpen már a szántóföldön fel kell becsülni – a keresztek száma alapján – hány kocsirakomány gabona kerül majd az asztagba, s aszerint kell kitűzni az alját. Őt kocsinak pl. másfél öl széles és három öl hosszú hely kell. Ezt az asztagrakó lábbal kiméri, a sarkokhoz szalmából jelet tesz, s úgy kezdi el a rakást. Amilyen mértékben fogy a cséplés előrehaladtával az asztag, úgy nő föl – a rakodó hátsóbb részén – a szalmakazal. A szalmakazalhoz a kicséplés szalmát villával hordják; amint a kazal nő, létráról adogatják fölfelé.³⁰ Szalmakazal rakásakor „gyűrni” kell a szalmát azért, hogy a szálak fogják egymást, s a szélén jól megálljanak. A szalmakazalnak is domború

oldalúnak kell lennie, „körtealakúnak”. Oldalát villával, gereblyével kapargatják; ha készen van, méteres távolságokban szalmakötéllel kötözik le, keresztben.

Ebben a században lett szokásos fészerek állítása a szalmakazal alá úgy, hogy a földbe ágasfákat vernek, rájuk vízszintesen faragatlan dorongokat tesznek, amikre azután felhalmozzák a szalmát. Az ilyen fészerekre töreket, polyvát, közvetlen fogyasztásra szánt nyári takarmányt, tűzrevalót, tőzeget szokás berakni.

A takarmánynak a mennyisége szokta eldönteni, hogy kerek boglyát vagy hosszúkás, téglalap alakú kazlat rakjanak-e belőle. Egy boglyába azonban 4-5 kocsirakománynál többet nem érdemes rakni: túl nagy boglyának nehezebb a felépítése, de körülményesebb a fogyasztása is.

Minden takarmányféleségnek külön rendeltetése van az állatok ellátásában. A gazda úgy tud velük könnyen bántani, ha valamennyit külön boglyába-kazalba rakja. Még a szikes vagy fekete földi kaszálók szénáját sem keverik össze: egyiket a ló kapja majd, másikat inkább a marha. Nem ritka, hogy 5-6-8 boglya, kazal sorakozik egymás mellett egy-egy rakodón.³¹

A takarmánykazalakat-boglyákat is lekötik, régebben – a második világháborúig – díszet is tettek tetejükre: zsupfonatból kiformált gombot a boglyára, a kazal két végére pedig két tarajt (ezek a díszek 2-3 éven át is megmaradtak, s felkerülhettek az újabb rakományok tetejére).

A szalmakazlat egyik végén kezdik ki, s az aljnak, tüzelőnek naponta szükséges mennyiséget horoggal és gereblyével húzogatják ki. Azon vannak, hogy egyenletesen haladjanak a felület megbontásával (időnként takarmányvágó késsel is lemetszik egyenesre). A takarmányt mindig éles késfelével (szénavágóval vagy kaszakéssel) metszik, cikkekben. Télen és tavasz felé egyre több megkezdett s fogyófélben levő kazal és boglya látható az átányi kertekben; a félig megvágott cikkeket gondosan letakarják kukoricaszárral, deszkával. Ahogy a cikkek metszése halad körül a boglyán, végül csak egy középső oszlop marad állva.

A törekkazal a cséplőgépek munkába állásával jelent meg az átányi rakodókon. Gépeléskor a pelyvát és a töreket kazalformára hordják össze, de végleges formáját csak akkor kapja meg, amikor már egy hétig legalább ülepedett, meg is ázott s meg is szikkadt. Ekkor a törekkazal oldalát villával egyenesre igazgatják, s más célra nem alkalmas napraforgószárral, náddal, árokparton szedett keményszárú kóróval állogatják körül – ezek hiányában szalmából kötött vékony kék-

kel. Ezt a borítást azután 2-3 szalmakötéllel vízszintesen körülkötik. A kazal tetejét is szalmával borítják s lekötözik.

Manapság az udvarokon-kerteken a kukoricaszárkúpok jelentik a legterjedelmesebb rakományt. Gazdaemberek portáján 10-12 kúp is áll: mindegyikben 100-120, néha akár 200 kőve is. Bár egyesek szerint „legrendesebb” 100 kévét rakni egybe: ez felel meg általában egy bőven számított kocsirakománynak. Egy hold kukoricaföldről átlagosan négy kúpraivalót – négy kocsirakományt takarítanak be.

A száraz hordását is, összerakását is, majd a kúpok tetejezését „puha” esős időre halogatják, különben a levelekből sok letörik. A középen egymáshoz támasztott néhány kőve köré 60-70 db-ot állítanak. A „kúpozás”, „tetejezés” során kocsilekötő kötél ideiglenes szorítása alatt erre a rakásra még egy sort illesztnek úgy, hogy tövük derékmagasságban legyen, majd összeborított hegyükre létráról ráborítják a „pendelyt”, egy hegyénél összekötött, töve felől kereken szétterített különösen nagy kévét. Ez aztán megfogja az alatta lévő sort is. Kivételesen kukoricaszárból is raknak kazlat (hosszúkás formát); ezt úgy tetejezik be, hogy párosával összekötött kékvet raknak rá fölül V alakban.

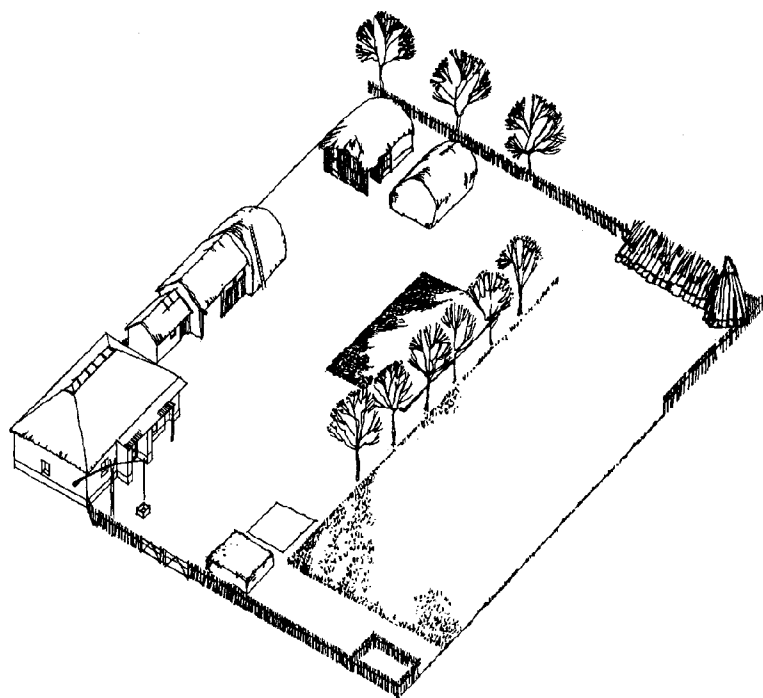
Egyik-másik kertben tetemes rakás a nád. Ezt is kékvekbe kötik. Szoktak erős cölöpökre korlátot állítani, hogy ahhoz támaszthassák a nádkéveket, de rakhatók kúpa is.

A napraforgószár túl magas ahhoz, hogy kúpa lehessen állítani, többnyire kékvebe se kötik: kazal oldalához, e célra állított korláthoz támasztják.

Zsúp csak kivételesen kerül a rakodóra, a kötélnak való kisebb mennyiséget inkább az istálló eresze alá függesztik fel, kékvekben, sorban. Ha több volna, két földre tett párhuzamos rúdon fektetik sorba a kékveket. A legfelső sorokat ferdén állítják, hogy a vizet levezessék.

A tők a kazlak között formál rakásokat.

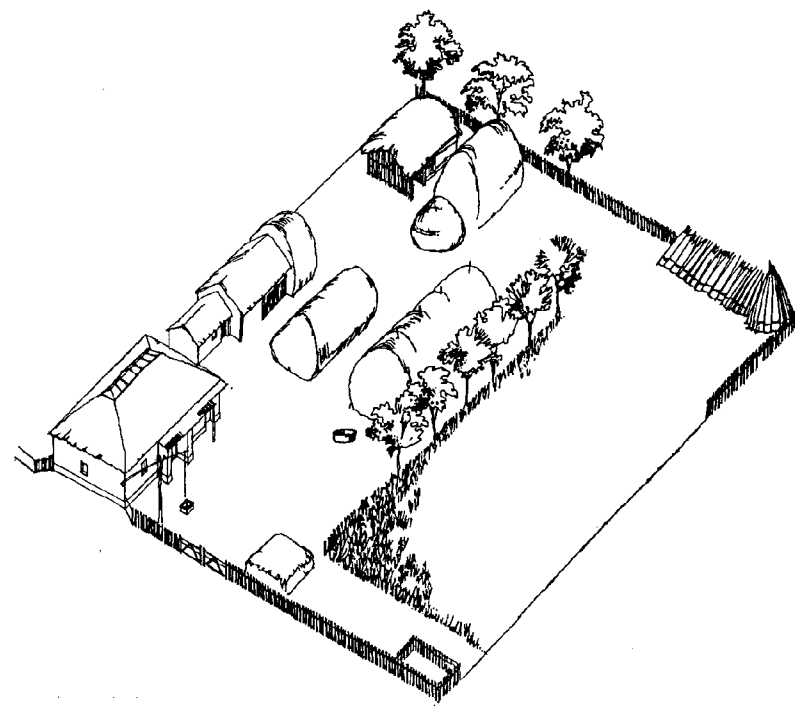
A legkésőbb beérkező rakományok közé tartozik (voltaképp csak a fagyon vágott nád van még utána) a takarmányrépa. Tárolására, téli eltevésére gödröt, vermet ásnak, ahol a talajvíz engedi, 50-60 centire, két ásonyomnyira, ahol a víz magasan áll, csak egyre. A répaverem hosszát a kősi hosszához mérik: egy kősi-hossznyi gödörbe két kocsirakomány répa fér. A gazda már a répaföldön becslést végez: „harminc rakásom van, tíz kősi répám lesz, ötöles gödör kell, ha a föld a két ásonyomot kibírja.” Fogyasztáskor is ehhez igazodik: „öt-hat hónapon keresztül elég legyen, egy hónapba egy ölet etethetünk.” Egy öl hosszan két szekér répa fér el a veremben, egyik a gödörben, a földben, másik a föld fölött gondosan összerakott prizmbában. A répa tetejére szalma kerül, a szalmára föld. A verem tetején szokás 15-20 centi széles hézagot hagyni, hosszában (ahol a szalma nincs földdel borítva) „hadd levegőzzön, meg ne rohadjon”. Ha kemény, 15-20 fokos hideg jön, ezt a hézagot is berakják, trágyával-földdel. A vermet napos időben szokás megbontani védettebb oldalán „ami nincs a hideggel szembe. Télen a keleti részről jobban fagy, dél vagy nyugat felől bontja meg.” A megbontott veremből kiszedik az 1-2 hétre szóló mennyiséget, s utána újból befedik. A bontás helyére tett szalmát istállótrágyával rakják be, ha a föld fagyos volna.



6. kép. Barna Károly ólaskertje tavasszal

A különféle rakományok évről évre visszatérnek szabott helyükre. A sima, tisztán tartott rakodón idegen nem lát jelet vagy tagolást, a gazda azonban tudja, hogy pl. a lucernakazal meddig terjedhet, hogy később a szalmakazal felépítését ne gátolja majd.

Először a takarmányt, a lucernát, réti szénát hordják be. Az első kaszálás lucernát összerakják nagy kazalba, mire a hordás megindul. A gabonakazlak azonban csak rövid időre – néha alig egy-két napra – épülnek fel, utána az elgévelt szalma és törek kazlai jelennek meg. A rakodón voltaképp az állat teletetéséhez gyűjtött takarmánykészletek gyűlnek, a nyári „etetőtakarmány” a gondosan összerakott téli takarmánnyal ellentétben a takarmányos fészerve kerül vagy ideiglenesen kis boglyába. Az őszi hevesi vásár idejére (okt. második fele) általában összegyűlik minden télire való készlet. Köztük utolsó a napraforgószár és a répa. A teletésre készülő kertet szinte teljesen elborítják a boglyák, kazlak, kúpok, a gödörbe-verembe ázott sokféle termés. De ez az állapot sem tart hosszan: elkezdődik a készletek rendszeres felélése. Még a fagy beállta előtt eltakarodik a tők;

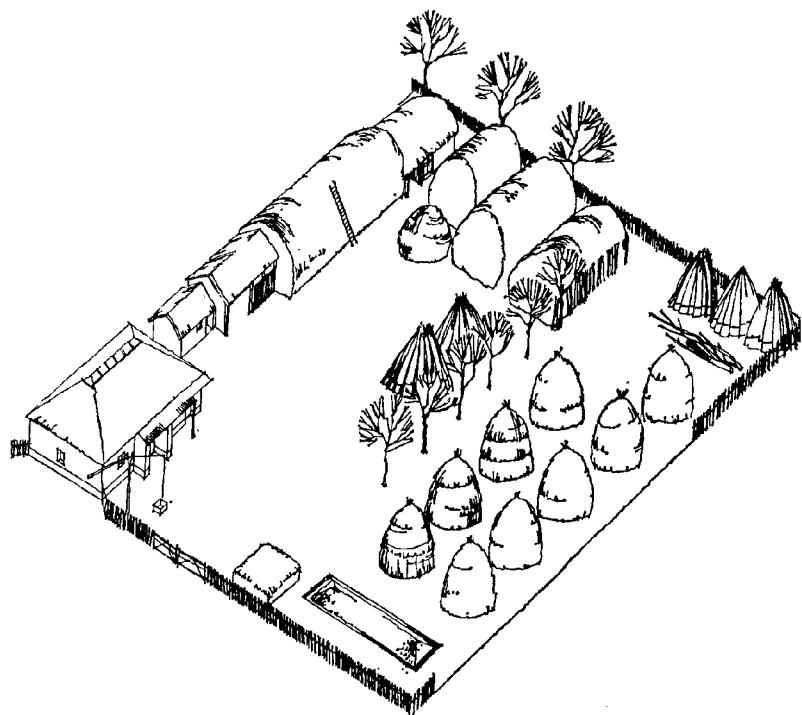


7. kép. Barna Károly ólaskertje nyáron, behordás után, cséplés előtt

a tél folyamán fel kell etetni a répát és a kukoricaszárat, márciusra nemigen marad már belőlük. A répával együtt fogy a törek, a takarmánnyal a vele összerázott árpaszalma.

Az átányiak, akik „mindenből kivesznek mindent”, a hónapokra üresen maradó rakodót nem hagyják kihasználatlanul. A kert földje (a rakodó is) úgyis mindig trágyázott a rakományok hulladékától. A feletetett szárkúpok, kazlak helyére csalamádét vagy más rövid tenyészidejű növényt ültetnek, melyek nyár végére, őszre eltakarodnak.

Barna Károly kertjének 1955-ben megfigyelt használatával példázzuk az ólaskertnek ezt az évszakok fordulása szerint folyamatosan változó használatát. Három madártávlati rajz az év három jellegzetes pillanatát mutatja (6., 7., 8. kép). Az első kép a tavaszi kert: a szérún elterítve látszik a tüzelőnek taposott trágya. A szántóföldek trágyázására szánt négyszögletes trágyarakás mellett látható a tüzelőnek szánt trágya helye (tüzelőnek általában kereken rakják össze a trágyát. Barnaéknál különleges családi szokás, hogy négyszögletesen építik fel ezt a rakást



8. kép. Barna Károly ólaskertje télen

is). A fészert mellett az előző évi szalma maradéka, hátul alacsony kazalban az első kaszálás lucerna. A kert termő részében, a gyümölcsfák mögött kel a csalamádé. Az első sarokban kis sövénykerítés, ahova a libákat rekesztik.

A következő kép a hordás utáni – cséplés előtti néhány nyugodt nap állapotát mutatja. Középen a nagy búzakazal és mellette a kisebb árpakazal, közéjük áll majd a cséplőgép. A kazlak mellett előírással vízzel telt hordó. Hátul a második kaszálás lucernával növelt herekazal, előtte kis szénaboglya. A csalamádé már szedésre érik.

Az utolsó kép a telelésre felkészült kert. Hátul a lucernakazal, a szénaboglya mellett az árpaszalma s a dudvával borított törekkazal, oldalt a szalmakazal elfoglalja a fészert és a pelyvákamra közti egész területet. A régen letakarított csalamádé helyén állnak a hatalmas kukoricaszárkúpok, elől répakazallal. A fák előtt látható már a friss vágású nád is.

III.

Az állatok értéke, haszna, gondja

Az állattartás jelenlegi rendszerével az átányiak szembeállítják a múltat, amikor extenzív módon, főként a legelők tartották el a nyájukat. „Bion fiam, mikor körül néztünk, itt egy birkafalka, ott egy gulya” – idézte 1954-ben a 68 éves Juhász József nagyapja egykori szavait. Tágas legelők, népes nyájak képe bontakozik ki mások beszédéből is, mihelyt a régi gazdálkodásra fordul a szó. Az átányi határ legelőit bérelt területek egészítették ki. „A Tarnától a Tiszáig vót a legelő... A Tiszára jártak itatni.” „A kondát kihajtották makkra a Bükkbe, az egész falu nyáját egybe... Mikor hazajött, nem akart enni, mer makkhó szokott, nem ismerte meg a gazdáját.” „Ha egy lovat el akart adni, vagy baja vót az ottbevaló lónak (másikat kellett behozni helyette), a tarisznyát a vállára vette, vót, két napig kereste, míg megtalálta a ménest, a gulyát.”¹

A legelő nem csupán tágas volt – időben is hosszabban használták. „Az öregek azt tartották, ha Szent György-napkor semmi sem volt a határban, akkor is ki kellett menni... Esett az eső októberben, a gulyás bejött a falu alá, itt vert tanyát, azt hitte, az nap este majd beszorul. De még akkor este vissza kellett menni. Kifelé az anyátok! Tán a templomba akartok menni – majd begyöttek, ha fél lábszárig ér a hó. Akkor gyött be a gulya, mikor a havat hozta be a hátán, akkor számolt a pásztor.”

Ebben az időben az átányi állatállomány népesebb volt, mint a mai. Szegény emberek is tarthattak nagyjóságot. „Lehetett három lova annak is, akinek nem vót csöpp földje se – mondják az öregek –, feles földet dolgozott, elment nyomtatni, kaszált (részt) neki. Mikor bent kellett tartani télen-nyáron az istállóban, mán sokba került, kevesen tudtak tartani.” „Zsellérember, csak masszája (kicsi zsellér-parcellája) vót, de kaszált részibe, aratásnál is kapott árpaszalmát, töreket... vót esetleg három marhája is.”²

A húszholdas „féhelyes” embernek „vót négy lova, két teheni, három-négy gulyabeli (vagyis tavasztól őszig a legelőn tartott, se fejősnek, se igásnak nem használt) marhája, hozzá csikó, borjú. Nyomtatott búzaszalmát ettek, soványak vótak, de nem törődött vele az ember, csak mennél több legyen.” Jómódú gazdák kertjében 35-40 nagyjóság is telett – egy istálló be se fogadta őket. Kata Ötvösék kertjében például emlékezet szerint három istálló állt: „egy estálló vót a gulyabeli marhának, egy kisebbszerű estálló a csikónak, bornyúnak, a nagyba vótak a fejős-tehenek meg a lovak, abba aludtak az emberek.”

A legelőterület csökkenésével változott a legeltetési rendszer. Az átányiaknak – mint írtuk – kétféle nyájai voltak: olyanok, melyek tavasztól őszig a legelőn maradtak, s olyanok, melyeket naponta hajtottak ki a faluból. Egyre kevesebb nyáját és egyre rövidebb időre hajtottak ki. A kint éjszakázó ménes 1901-ben szűnt meg, utána néhány évig még naponta legelőre hajtották a lovakat, de az első világháború előtt ez a „kijáró ménes” is megszűnt. A kint háló gulya megmaradt, de létszáma csökkent, rövidebb ideig van kint, „nem hozza már be a hátán a havat”. A disznókat már a mai öregek fiatalkorában sem hajtották makkolni a hegyekbe, de a konda még tavasztól őszig kint maradt a legelőn, az anyakocák kint fiadtak. A századfordulótól a fias disznókat estére hazahajtották, 1927-től a teljes kondát behajjták estére. A disznókat így otthon etetik, a korábban teljes ellátást adó legelő szerepe mellékes vagy csak kiegészítő. Hasonlóan megváltozott a nagyjóság tartásában is a legelő és a vetett takarmány szerepe. Azelőtt a széna és a takarmány kifejezetten a teletetésre gyűlt, most meg az az általános vélemény: „nyárba mindig sokkal több takarmány elfogy, mint télbe.”⁵

A legelő jelentőségének lecsökkenésével a jószágértartás alapja egyre inkább a szántóföld. A gazdálkodás rendje a földbirtokhoz arányítva megszabja az állattartás mértékét is. A földművelés és az állattartás ugyanis szorosan egymásra van utalva. A hármasszorgó a búza mellett szőlő- és abraktakarmányok közt osztja el a földet, s eredményét akkor hozza meg, ha az utóbbiak „állaton keresztül értékesíthetők”. A föld megmunkálásához viszont igaerő, termőereje fenntartásához trágya szükséges. Kakas József magyarázata szerint: „egy rendes 10-12 holdas földes embernek okvetlen kell lenni minden három hód földre egy számosállatnak. A föld el is bírja tartani, utána pedig a trágyára irgalmatlan szüksége van. Az ilyen gazda minden évbe megbír másfél-két holdat trágyázni. Lucernája is van, az is fölér a trágyázással. ... Mer hiába van földje, ha nincs állatállománya, az olyan csak tengődik. Művelni se tudja rendesen, trágyája sincs.”

A közvélemény pontosan számon tartja, melyik gazda hogy van állatállománnyal ellátva. Akinél a birtokhoz arányos az állatlétszám, „elérte magát” (bár ebbe beleszámít a megfelelő felszerelés is). „Alig hogy elértük magunkat, itt van a kár, megdöglött az a nagyon jó tehen” – panaszkodik egy gazda. A tekintély és a rang nemcsak a földbirtok terjedelmén, minőségén múlik, hanem azon is: „Hogyan áll benne a gazda.” Jól pedig az áll, akinek megfelelő állatállománya és felszerelése van, adósság nem terheli. Vannak átmeneti zónák – mint az 5-6 holdas gazdaságok – ahol vállalkozókedven, szerencsén múlik, hogy a jószágértartás sokféle kínálkozó lehetősége közül melyiket választja a gazda. „Az embertől függött – mondják –, az egyik megcsináltatta pénzért (az igaismunkát), a másik két tehenrel kuszálta, a harmadik rendes igaert tartott ugyanahhoz a földhöz, a magát is megcsinálta meg másnak is dolgozott.” (A korábbi időszak nagy lehetőségei azonban – mikor szegény emberek s jómódú gazdák a legelőre támaszkodva jelentősen túlszaladhattak a jószágértartás birtokukhoz arányos keretein – megszűntek.) A jobb módú gazda, akinek évről évre értékesítésre szánt feleslege volt, választhatott, hogy a gazdálkodási ágak nagyban-egészben hasonló arányai között a

gabonatermesztésre vagy az állattartásra tesz-e nagyobb hangsúlyt. „Az egyik az éves terményeket termelte, amit évenként szántani-vetni kellett” (búzát, kukoricát), ez több igaerőt tartott, „terményeket adott el.” „A másik évelőkkel tartotta a földet (lucernával), elég vót kevesebb igavonó jószág, több vót a heverő marha” – abból pénzelt. „Egyik a sertésállományra fektetett nagyobb súlyt, volt olyan gazda, akinek volt 3-4 anyakocája, de csak egy tehenet tartott. A másik egy anyakocát és 3-4 tehenet tartott, a tejre ment.”⁶

A jószág szempontjából is nagy különbséget jelent, hogy milyen gazdaságba kerül. Azt mondják, „ha jobb a termés, magunknak is több jut meg a jószágnak is.” Az állatok életszínvonala messzemenően párhuzamos a családdal. Ahol sokat kell dolgozni, szűkösen élnek, ott az állatnak is általában sokat kell dolgozni és nem lehet bőven. A szép állat az, amelyiket – a jó fajtán kívül – megkímélnék, bőven etetnek. Ezért van általában a jómódú gazdának szebb lova. Érvényesül azonban az állatok rangsora is: a szegény embernél, ahol a tehen (a még szegényebbénél, ahol az anyakoca) a legbecsebb jószág, jobb sort élvezhet, mint ahol értékesebb állatok mellett másodrendű helyük van.

A jószágértartásnak van egy a háztartás s egy másik, a gazdaság felé tekintő arculata. A háztartásnak az állatoktól hús (disznó, birka, baromfi, nagyritkán borjú), tej és tojáshaszn jut. Közvetlenül fölhasználta ezenkívül a család régebben bundák, ködmönök készítésére a magyar juhok szőrös bőrét, a fonás céljára lenyírt gyapjút, a libákról, kacsákról lekopasztott tollat, pelyhet. A ló, a szarvasmarha s a birka megszáritott trágyája a fátlan vidék egyik fontos tüzelőanyaga. Mindezekhez hozzácsatolható az állatok szőrének, bőrének, szarvának, csontjának néhány jellegzetes, de az állattartás egészét nemigen érintő felhasználása.

A gazdaság az állatok vonóerejét igényli. „Kis szerszám az ember erejével jár, a nagy szerszám a jószág erejével mozog” – mondják az átányiak. Csak az a gazdaság képes maga erejéből a növénytermesztés minden munkáját elvégezni, amelyiknek igaesjószága s hozzá való nagy szerszámai vannak. Az átányi társadalom szerkezetében az egyik legfontosabb választóvonal éppen a „gyalogemberek” s az „igaesemberek” között húzódik. Szüksége van a gazdaságnak a jószágállományra a trágya miatt is. „Sok trágya, jó termés – mondják a gazdák –, a földön a trágya az úr.”

A jószágértartás számos haszna pénzbevételt, (külső) munkaerőt biztosít a gazdának. A tej, tojás, toll, gyapjú eladható. Értékesíthető a nagyjóság fölösleges igaereje is. Egyesek szinte hivatásszerűen éltek ezzel a lehetőséggel: a fuvarosok, bérben szántogató kis földű gazdák, részes nyomtatók.

A jószágértartás azonban ezeken az utakon, módokon kívül is hasznot hoz a gazdának – a kifejlődő fiatal állat értéknövekedésével s a szaporulattal. Az állat „nevel” – mondják Átányon, növeli értékét. Ha a gazda tinókat vesz, fölneveli, betanítja őket ökorre – jóval több pénzt kap értük a vásáron, jelentős összeget „elvághat” az árból, és még mindig vehet helyettük egy pár új tinót. Közben saját földjén is elvégezte velük a munkát. Hasonló módon pénzel állataiból az a gazda, aki csikón dolgozik, s mikor „mellovasulnak”, eladja őket – vagy aki hasas üszőjét

viszi a vásárra és bornyút hoz helyette nevelőbe, amiből egy év múlva ismét hasas üsző lesz. Sokan vesznek választási malacokat is, tartják 4-5 hónapos korukig, „felnevelik malacul sűdőre”, s úgy adják el. „Magának megmarad a hízonakvalója, meg dupla árat kap.” Az efféle vállalkozás arra alapul, hogy az állat értéke többel gyarapszik, mint a megetetett takarmány, abrak ára. (Az állat gondozására fordított munka a parasztemberek számvetésében nem esik latba.) A gazda aggodalommal figyeli a változó jószágárakat, hogy számítása beválk-e. „Már nagyon beeszik magukat a malacok” – mondja például. „Gondoltuk, majd nevelünk a télen, a tavasz nehezen indul be (nehéz pénzhez jutni), majd eladjuk, de úgy mutatkozik, többre jutottunk vóna, ha eladjuk a portékánkat” (a megetetett terményeket). Igazi, kétségtelen nyereséget az jelent, ha a gazda „eladja a jószágot, oszt nem kell helyette venni – az árat egészbe el lehet vágni”. Vagyis, ha a gazda például fias lovai mellől két-hároméves csikókat vihet a vásárra, s helyükbe saját nevelésű fiatalabbakat köthet. „Ha két fias lova van – mondják – nagyon hamar telepokolja az istállót.”

Terményfélével ilyen vállalkozásokra nincs lehetőség, az árak nem sokat változnak, a nyáron félretett búza csak fillérekkel lesz értékesebb a következő tavaszra. „Bátrabb”, feltörekvőbb gazdák még a családnak szükséges búzából is adtak el ősszel, hogy ne heverjen hiába a padláson, és árat haszonnal forgathassák jószágnevelésre. „Leginkább egy hasas disznót vettem – mondta Varga Gábor –, akkor a malacokat eladtam, mevettem megint a búzát, a disznó ingyenbe maradt.”

Általában a jószágnevelés jelenti a lendítő erőt, a vállalkozások kockázatát és a nyereség lehetőségeit, a vagyonosodás útját. „Mikor valaki elérte magát annyira, hogy tud több jószágot tartani, jószágot szerzett, kezdett gyarapodni” – magyarázza Kiss Samu. „Mer a jószágból bír szembeszállni a helyzettel, azzal tud fölfele menni. Jó fias disznó, fias tehen – minden esztendőben megvolt a reménye, hogy valamit ragasszon (földet vegyen).” „Úgy van ez, ha egyszer eléri magát az ember, mindene tele van, mén az magátul... Ha (az állat) egyszer meghízik, az már nem hányja le a húst könnyen.”

Aki nagyobb beruházást tervez, jószágneveléssel készül föl rá. Idézünk egy példát Boross János életrajzából. „Annyira tudtam haladni, három megellős tehenem vót. Erdőtelken (vásáron) eladtam egyet, annak az árából vettem a jákóhalmi vásáron egy új kocsit. A másik kettő megmaradt, meg két bornyú. Mind a kettő befolyatott, lett négy megellős üszőm. Most má hozzáfoghatsz a házépítéshez, gondoltam. Azon az őszön hozzá is kezdtünk.” Madarász János, mint szegény gyalogember, egyszerűbb házra pályázott. „Vót kétéves üszőborjóm, ahhoz a takarmányt is úgy be tudtam szerezni, hogy biztosítva vót a téli takarmány” – meséli. „Bérbe laktam. Meggondoltam, ha eladom a takarmányt meg az üszőt, azt az öreg belső házat meg tudom venni. ... Semmi egyebet, asszony, eladjuk az üszőt, eladjuk a takarmányt – megvesszük a házat.”

Még több kockázattal, de még nagyobb nyereség lehetőségeivel számolnak azok, akik a változó kereslet-kínálat alakulása szerint adják-veszik, hozzák távoli

vidékről, viszik idegen vidékre az állatokat. Az átányi „kupeckedést” öregemberek emlékezete szerint Szoboszlai Mihály kezdte 1885–1886-ban, mégpedig disznókkal. Az első kísérlet szerencsétlenül ütött ki, utóbb azonban, mikor csikókat hozott Tiszántúlról, jó eredménnyel járt, s hamarosan egyre több követője akadt.

Jószágkereskedéssel a „haszonfogás” legnagyobb lehetősége ma is a lovak adásvételével van. A lovakkal kupeckedők mellett csak ritkán, kis számban akadt, aki ökrök, tehenek, disznók adásvételével kísérletezett. Egy-két évben kislibával is kereskedtek néhányan.

„Előbb kuckó, aztán fickó” – tartja egy átányi mondás, aminek értelme az, hogy előbb ólat építsen, mielőtt állatot hoz a gazda. Az állattartás felszerelésében valóban a legjelentősebb beruházást az ólak, istállók felépítése jelenti. Csak kevés és nem nagy jelentőségű kivétel van, mikor fedeles építmény nélkül tartanak állatot: kötélre, láncre kötve hizlalnak disznót, fákon éjszakáztatják a baromfit.

Az istálló, az ól pontosan az állatállományhoz van méretezve. Ez az igazodás közvetlenebb, pontosabb, mint a ház alkalmazkodása a család létszámához – a jószágot nem lehet összezsúfolni, de nem célszerű az istállót túl tágasra sem méretezni, mert télen a kevés állat nem tudja bemelegíteni. Akinak öröklött nagy istállójához nincs elég állata, inkább fallal elrekeszti. Az istálló mérete így általában hű képet ad a gazda állatállományáról.

Az elvetett növények tenyészidejük legnagyobb részében – ha aggódó figyelem kíséri is őket – magukra hagyva felnőnek, az állatok etetése, gondozása azonban mindennapos munka. A napok beosztása, tagolása, de magának az esztendőnek a tagolása is nagymértékben az állatokhoz igazodik. A kihajtás és a beszorulás forduló az egész család munkamegosztásához. A nap múlása a nyájak kihajtásához és behajtásához, a jószág etetéséhez mint szilárd pillérekhez alkalmazkodik. Átányon emberek, állatok életének összehangolt ritmusát különösen szembe tűnővé teszi, hogy a lakóházak s az istállók külön negyedekben állnak. Átmenni a lakóháztól az istállóba nem csupán az udvaron belül lezajló „családi ügy” – hanem az egész falura kiterjedő, pontosan megszervezett, nyilvános része az életmódnak.

Az átányiak maguk szinte mint a saját hozzátartozójukat tartják számon a jószágállományt. A látogatóba érkező a családtagok után a jószág hogylétéről is érdeklődik. Beteg állat sorsának változása, nagyjószág megellése számon tartott esemény a szomszédságban, rokonságban. A hagyományos értékrendet betartó gazda megértéssel, kíméllettel dolgoztatja az állatot, pihenőt ad neki. „Úgy kíméltük a csikót, gyerekünket se jobban, úgy tartottuk, mint az eladó lányt... Úgy hozzánk van növe, mint a gyerekünk” – hallani. Azonos gyógyszerekkel kúrálják sokszor az állatot, mint az embert. Megtörtént, hogy a bábát hívták jószág elléséhez. Elpusztult állat elsiratását is hallhattuk a közeli hozzátartozók siratásához hasonlóan.

Az átányi szívesen hasonlítja magát, sorsát, valamelyik állatához. „Háburúbul gyüttünk haza – mondta egy gazda –, próbáltak vótunk, mint a megjuhádzott (juhva fejlődött) bárány, nem gyerektépóval.” Ifjúkoráról mondja másvalaki: „Fiatalt vótam, nem szakítottam el az istrángot.” Feleségét azzal dicséri a gazda, hogy:

„ostor nélkül járó lóhoz” hasonlítja, akit „nem hajtani kell, hanem visszatartani.” De fordítva, a lovat is lehet az asszonyhoz hasonlítani. „A szép szerszám olyan örömet szerez neki, mint menyasszonynak a szíp ruha, büszkébben jár benne.”

1. Ló

Az átányiak szerint a „ló a mindeni a gazdálkodó embernek, erről ítélik meg... Ha jó lova vót, minden el vót nízve, mer akkor minden van.” A lótartás a gazdálkodásnak az az ága, ahol a gazdaságosság, célszerűség mellett érzelmi momentumok, a társadalmi presztízs szempontjai legerősebben érvényesülnek. Mikor Madarász Jánost megkérdezték, miért tartotta drága, jóvérű, tiszta fekete lovait – melyek „úgy jártak, mint a szárnyas állat”, „két lábon mentek ki a portárul” –, úgy felelt: „Bámulták a nípek.” Az egyik kedvelt lakodalmi nóta szerint:

*A lovamnak csinos a járása,
Lassan hajtom, hogy mindenki lássa.*

A múlt század végének négylovas gazdáira úgy emlékeznek: „Az parádéból vót, játszva ment mindig, egy rossz faekével akar üresen járkált vóna... De a gazdája nem adta vóna fél világér, abba vót annak az örömi.” Ebből az időből való a szólás: „Két ló szegénység, három ló becsület, négy ló ékesség, öt ló kényesség.” A rossz sorsot ért lovasgazda úgy panaszkodik: „Ha mán lova nincs az embernek, olyan, mint ahonnan kihalt minden...” Különösen kitűnik a ló megkülönböztetett helye, ha igavonó társával, az ökörral hasonlítják össze. „Szerettük mi az ökröt is” – mondta egy gazda –, azokat a gyalló állatokat... De én két lovat nem adnék ötven ökörér.”

A hibátlan, jól tartott ló a falun kívül is megmutatja gazdája módját, állását, hozzáértését. „Poroszlóra mentünk követválasztásra, az útba mindenütt megnízték az átányi lovakat.” Hozzáteszik: „Nem az a fontos, ami benn van, hanem ami kívül van a házon.” Ezért mondta a híres, jó lovakat tartó öreg Győr még e század elején a szintén jómódú Galvács Sámuelnek: „Mír van a sok pízi élire állítva, nem látja senki, kendet nem tisztelik senkinek, a pízit nem látja senki. De ha én végigmegyek a falun vagy a vásárba, mindenki megbámul.” Idegen községben, leány-nézőben szintén a fogatról ítélték meg az érkező vendéget. „Ha szíp jószággal el van látva, akkor tudják, hogy a család minő, elárulja az egész titkot. Szíp három lóval jöttek ide, nem semmitől van az, nem állhat rosszúl.” A szép ló „apró szőrű, fínyes, ragyog, akar a tükör”. Mindez azt mutatja, hogy gazdája bőven adhat elébe abrakot és takarmányt. A sovány ló viszont, abban az értelemben „gazdagyalázó”.

A község társadalomgazdasági struktúrájában igen erős határvonal választja el azokat, akiknek lovuk van, azoktól, akiknek nincs. A kis számú ökörfogat és a csupán időszakonként kényszerűségből használt tehénfogatok mellett ugyanis a lófogat jelenti általánosságban az igaerőt, mely megkülönbözteti a „lovasembert”

a „gyalogembertől”.⁷ A lovasembernek egészen más a felszerelése, gazdálkodás-módja, napjának, esztendejének beosztása. „Apósomnál – mondja Bedécs Károly – nem sok gazdasági szerszám vót, mer ott ló nem vót sose. Ű mindig ilyen zselér-gyalogember címen gazdálkodott. Kocsija, ekéje, boronája nem volt, csak kézi szerszáma.”

Lótartó családokban már az 5-6 éves fiúgyerek is a ló körül forgolódik. „Mindig a ló közt vótam – mondja Orbán Ferenc –, 9 éves koromban tudtam, hol kell kapcsolni (a kantárt). Lehajtotta a fejit a ló (mivel maga még nem érte fel), megösméri az állat a gyereket, lesütötte földig a fejit, oszt felkantároztuk.” A munkabíró ember élete még szorosabban összefonódik lovaival. Bedécs Károly nem ok nélkül foglalta össze 50 évi gazdálkodása fáradozását abban: „50 évig útem a ló faránál.” A lovasgazdákat – vagy ahogy magukat nemegyszer nevezik, a „korrekt parasztokat” – ez a hosszú, gyermekkortól lovak mellett szerzett tapasztalat is megkülönbözteti a többi falubelitől. Ezért figyelték a régi gazdaemberek kissé lenézően, amikor az 1945-ben földhöz juttatott „újgazdák” egyike-másika lovakal kezdett foglalkozni. „Még a gyeplő se úgy áll a kezibe... A lovas ígához ugye mi, a régebbi korrekt parasztok vótunk hozzászokva.” A törzsökös lótartó gazdák értettek a csikó felneveléséhez. „Hajdú Mihály nyóc évig dolgozott Amerikába... (Itthon) szíp házat vett, 15 köblös (kat. hold) földet szerzett.” Az elismeréshez azonban hozzáteszik: „de az egyetlen csikót se húzott ki az anyjából, se bornyút föl nem nevelt anyányivá.”

Az átányi lovak a „magyar félvér” fajtacsoportba tartoznak, melegvérűek, gyorsak, munkabírók.⁸ Tartottak tiszántúli vásárokról hozott „nóniusz”, „kislóniusz” lovakat is. Az egyes lovak közt azonban érték, használhatóság dolgában nagy különbségek vannak. Igen differenciált terminológiával fejezik ki a paraszt-emberek a ló küllemét, tulajdonságait. A szép lónak „szép görbe a nyaka, kicsi a feje, hegyes a füle, egyenes a dereka, nem lehajtott”. Lába hibátlan, „egyenesen tapos vele, járás közben feltartja a fejit”. A rossz, csúnya ló ezzel szemben „nagyfejú, kajla, csole (lógós) fülű, széjjel áll a lába, mint a rossz malacnak, vagy kiveri a csülkít, franciázik. Lehet a ló havivak, lehet látatlan hályog a szemén – amit észre sem lehet venni, mert tiszta a szem –, lehet szőrferges, hólyagos lábú, csankpókos, repedt patájú, kehes...”. Ezekhez s a még hosszsan sorolható többi küllemi hibához járulnak aztán a rossz természetből adódó rossz tulajdonságok: a nem indítás, gorombaság, rúgós, harapós, nyugtalan természet.

Munkában általában a herélt lovak megbízhatóbbak, nyugodtabbak. „Mikor a kancát eléri a sállás, napokon keresztül még rúgásra, farkalásra is képes, aláveszi a gyeplőt a fark alá... Ha megfedeztetik, nyugodtabb. De csak bizonyos ideig. Ha eljön az öt és fél hónap, hat hónap, a kanca megint irigyebb, a melllette lévő társát könnyebben harapja.” Általában a kanca „tempósabb (temperamentumossabb), idegesebb, több közöttte a nem indító”.

Az átányiak szerint a csikó öt-hat éves korában van „mellovasulva”, akkor éri el teljes munkabírását. Jelenleg azonban többnyire már 2-3 éves korában munkára fogják a csikót, sőt néha még két éves kora előtt is. Az ilyen „csikólovak” jóval

kevesebbet bírnak a felnőtteknél. Ha két kifejlett állat után 12 csomó (kereszt) gabonát felraknak a kocsira, a csikók után még hat csomó is túl nagy rakomány lehet. Több pihentetésre van szükségük, rövidebb ideig használhatók.

A különböző méretű átányi parasztgazdaságokban eltérő nemű, korú, értékű lovakat használtak, eltérő volt a tőlük várt haszon is.

A lótartásban, mint a gazdálkodás más területein is, határt jelent a félhelyes, 20–24 holdas birtokkategória. A félhelyes gazda birtokán az ígasmunkát el tudja végezni egy pár ló, s ezt a fogatot nehézség nélkül eltartja a birtok. Kisebb földű gazdának más módokon kellett megteremtenie az összhangot a földje és a fogat közt. Vagy a fogatot vette „kisebbre” azáltal, hogy gyenge csikólovakat tartott, vagy tartott erős fogatot, és a birtokát egészítette ki bérlettel és vállalt munkákkal.

„Akinek csak feli főggyi vót, annak nem is vót ilyen igája, csak feli iga” – mondta egy 14 holdas gazda saját értékes lovaihoz mérve ezeket a fogatokat. A kisméretű gazdaság munkáit a gyenge csikólovak is meggyőzték. A velük való munka sok fáradsággal járt: a tanulatlan állatokat a szántásban, késő őszi hidegekben is vezetgetni kellett. A fiatal lovak viszont betanultak, növekedtek, értékük megnőtt. Mikor a gazda eladta őket s helyükbe újabb csikókat vett, árukból jelentős összeget „elvághatott”. „Egy-kétéves csikókat hoztunk az Alföldről – mondja Boross János –, télbe kineveltük, felcsendítettük a csikókat tavaszi takarmánnyal, úgy vittük vásárra.” Akinek nem volt takarmánya az átteleltetéshez, sietve végezte az őszi munkát, s a csikókat vásárra vitte még a szántási idő alatt, mikor kelendő a ló, és csak tavasszal vett helyettük újat.⁹

A gyöngye fogatot tartó kis földű emberek egy része, szinte mesterségszerűen, állandó mellékkereset céljából cserélgette lovait. Ők alkották az átányi kupeczek népesebb rétegét. Az átányiak a legutóbbi évekig rendszeresen a dél-keleti Alföld, Békés, Csongrád (azelőtt a jelenleg Romániához tartozó Arad, Torontál) vásárait járták, és a dél-alföldi nóniusztényészítő körzetből hoztak fiatal lovakat. Ezeket utóbb továbbadták nyereséggel az északi hegyes vidék lovat nem nevelő községeibe. A vásáron rendszeren nem vettek több lovat kettőnél. A lovakat maguk is használták, néha fáradsággal tanígtatták, majd továbbadták – úgy mentek ismét vásárra újat venni. Leginkább herélt vagy csődörccsikókat kerestek, mert a Felföldön – ahová továbbadták őket – ezek voltak kelendők mint ígásállatok.¹⁰

A vásárra általában vonattal utaztak le. A vásárolt állatokat gyalog vezették haza, vagy alkalmilag a vásárban vett rossz kocsik mellé kötve hozták Átányra. Néhány esztendőben a csapatosan induló kupeczek átányi kocsit fogadtak az oda-s visszaútra, főként azért, hogy hazafelé legyen hová kötni a frissen vett csikókat. Egy kocsival 12 lovat is elhoztak (kettőt fogtak a rúdhhoz, másik kettőt melléjük lógósna, további négyet hátul kötöttek meg, kettőt-kettőt pedig a kocsik oldalához, „egymás sarkát is letaposták”. Különösen bajos volt az út „ménesen nevelt”, betörtlen csikókkal. Magával az úttal is fárasztották őket – utána a nyakukba tették a hámot. „A mostani ember mihelyettünk már nem is tud rágondolni, amin mi keresztülmentünk” – emlékezik Kiss Samu. „Egy hónapba ötször-hatszor jártunk a vásárba... Szegvár után jött a vihar, törtek el a fák az országút mellett, a kocsiba

tanulatlan csikók, a villám meg egymást érte.” Éjszaka is haladtak, alig pihentek. Ha megálltak, ügyeltek: „hazafelé legyünk a kocsi rúdjaival, el ne tévedjünk.” Ha kézen vezették a lovat, és rájuk jött az álom, kötőfékkal a kezükön úgy feküdtek le, hogy lábuk a hazaútat mutassa.

A csikóért eljöttek Átányra is a felföldiek. „Egész tavaszig ritka nap vót, hogy ne jöttek vóna.” A vásárról érkező gazda néha alig kötötte be istállójába az új csikókat, már tovább is adta nyereséggel. Ezenkívül vitték a lovakat a vásárookra is. „A tavaszi vagy nyári birinyi (jászberényi) vásárra fél Átány elment. Hazafelé vót, aki három kocsit húzatott (mert eladták előle a lovakat), vót dallás...”

A kupeczek vállalkozásai arra alapozódtak, hogy délkeleten a lovak ára alacsonyabb, mint északon. Igen nagy mértékben különbözött azonban az egyes lovak értéke is, és ez a különbség nem volt a külsőről egyértelműen megállapítható. Egyes ember sok pénzt nyerhetett azzal, hogy fölismerte a szerény külsejű értékes állatot, az ügyetlen sokat veszthetett, ha nem ismerte fel, hogy a mutatós állat meg van hamisítva, hibáit ügyes fogásokkal leplezték el időlegesen. Az árat az alkudozás döntötte el, ahol a két fél a ravaszágát mérte össze. „Alkunál legyen cigány, fizetésnél legyen gavallér” – ez a szólás azt jelenti, hogy alku közben minden fogás meg van engedve, a másik fél félrevezetése is. Az árak szintje változott évszakonként, de ki volt téve váratlan hullámvázásoknak is; megtörténhetett, hogy valaki előző nap eladott lova helyett másnap már nem tudott újat venni az áremelkedés miatt. A kupeczek így a paraszti gazdálkodásban egyébként ismeretlen kockázatokkal játszottak, vállalkozásaikat a többi parasztember félig-meddig szencsejévé tekintette, nyereségüket nem teljesen erkölcsösnek.

Az átányiak a kupecskedést az egyik alternatívának tekintették a mellékkeresetek közt, amire a kis földű „lovasember” kényszerül. A többi lehetőség: fuvarozás, igával végzett bér munka másoknak, feles földművelés. Orbán Ferenc és Kiss Samu, sógorok, egyformán az ígásemberek nehezen élő alsó rétegéhez tartoztak. Kiss Samu kupecskedett, Orbán Ferenc feles földet művelt és mint fuvaros dolgozott. Kiss Samu azt mondja: könnyebben keresett. Orbán Ferenc viszont úgy véli, keresett ő is annyit, mint a sógora, s ez a kereset sokkal biztosabb volt, mert a kupeczek bizony sokszor ráfizettek.

A fuvarozásnak régi hagyománya volt Átányon. A falu mellett haladt a „Nagyút”, a középkori Magyarország egyik legfontosabb országútja, mely Pestről vezetett a tiszafüredi révhez, azon át Debrecenbe, Erdélybe. Boross János még hallotta gyerekkorában az öregektől, hogyan fordultak Debrecen és Pest között az átányi fuvarosok csapatai. Oda- s visszaútban egyaránt egyik éjszakai pihenőjüket Átányon tartották. A piactéren álltak meg a rakott kocsik, a lovakat ki-ki hazavezette istállójába – „addig csak rúd mellett ett a ló a földről”. Az emberek is hazamentek vacsorázni, de egyikőjük tűz mellett őrködött a kocsiknál, míg hajnalban továbbindultak.

A vasútvonalak kiépítése előtt jelentős feladat volt a község termékeinek elszállítása is. Az átányiak mozgékonyak voltak, jártak a pesti (kb. 120 km), a hatvani (kb. 55 km), a gyöngyösi (kb. 40 km), az egri (kb. 35 km) vásárookra. A gabo-

nán kívül kocsiszám hordták a baromfit, libát, malacot, gyapjút, fazekakban a kifőzött vajat – vittek frissen sült kenyeret is és az asszonyok szövött vásznait, zsákjait. Még egy-egy kocsi szalmával is elmentek az egri piacra.

A fuvaros herélt lovat tart, nem váltogatja gyakran, rendszeren eteti, hogy jó erőben legyen, de arra nincs módja, hogy megkímélje a szép kényes járás kedvéért. Lovát rendszeresen „vasaltatja”, hogy teherrel járhatson a kövezett országutakon – szemben a maga földjét munkáló gazdával, aki ritkán patkoltat, s az országút helyett inkább földutakra tér.¹¹

Olyan szorosabb értelemben vett fuvaros, aki esztendő hosszát főképp szállításokat végzett, talán 7-8 volt Átányon. Ezek jártak a Felföldre tűzifáért, a kőbányákba faragott kőért, terményfélétet fuvaroztak a vasútra és a kereskedőkhöz. Fölfogadták őket vásárba indulók. Még Budapestre készülők munkások is tízesével társulva nemegyszer kocsit fogadtak a 30-as években. Az út tovább tartott, de olcsóbb volt, mint vasúton. Fuvarosok vitték az asszonyokat a divatos egri fürdőbe, személy szerint fizetett díjért. Nagyobb szállítási feladatokat bandában, közösen vállaltak el. Ilyen volt a kőszállítás az épülő országutakhoz, a dohány elszállítása az uradalmi dohánykertészekről az állami beváltóhoz.

A legtöbb kis földű, bér munkát végző igásember efféle szállítások mellett szántást, feles földművelést is végzett. „A fogatja ősszel, tavaszkor, nyár közepin, minden nap ki volt használva, tavaszkor szántás-vetéshez, nyárba hordással, ősszel megint szántással-vetéssel, télen gyött esetleg a dohány meg prés- (bálába préselt takarmány) szállítás.”

A félhelyes gazda lova, ha a saját birtokon nem volt munka – pihent. Az ilyen gazda már nem keresett bér munkát, másnak legföljebb „barátságból”, a munkacsere keretében segített, hogy igás szolgálataért viszonzásul gyalog munkát kapjon.¹²

Hogyan veszi hasznát lovai munkerejének egy ilyen gazda? Például idézzük Kakasék két lovának munkáját 24 hold földön, melyek 4-6 km-re voltak a falutól.

Ősszel a szántás-vetés 13-14 nap, a tavaszi szántás szintén két hét, ehhez járul az őszi vetések tavaszi hengerezése, boronálása, kb. négy „kimenés” a fogatnak, de nem teljes napi munka. A tarlóhántás szintén két hét, de a nagy melegben kímélik a lovat, csak 11-ig dolgoznak. (A szántás egyébként sem végezhető egyformán feszített tempóban: „gyön ekevas-élesítés, a lovat is vasalni kell, vetőmagot előkészíteni...”.) A termés behordásában a legkeményebb munka a gabona hordása. Két hét, ilyenkor naponta ötször fordul a fogat, és virradattól estig csak annyit pihen, amíg a rakodás tart. A többi behordás kevésbé megfeszített munka. A lucerna, bükköny kb. 25 fuvar, a széna 10 fuvar a határból. A kukorica termése ludanként 4-5 forduló, a kukoricaszár ugyanannyi, a tök 12 fordulót is kíván. Ezek a fordulók kényelmesen követik egymást, közben várni kell a törésre, szarvágásra. A répa 8, a napraforgó 2, a napraforgószár 6, a krumpli egy fuvar. A kender nem sok mennyiségre, de külön ki kell menni a virágosért és a magvasért, vinni az áztatóhelyre, majd hazahozni. A szőlő termése fölfér a kocsira, a szőlőbe ültetett dinnyéért három-négyszer ki kell menni, ahogy fokozatosan érik. Összesen tehát a szántások lekötnek hat hetet, a behordások, ha 4-5 fordulós feszített

munkanapokba számoljuk össze, igénybe vesznek 5, inkább 6 hetet. Ehhez járul még a trágya kihordása: nyáron is, télen is kb. 2-2 hét. „De ha rossz út vót, vagy nagy hideg, nem mentünk – mondja Kakas József –, még darálni is inkább hátton vittük az árpát, ha rossz idő volt.” Az embernek az lehet a benyomása: igaza van a kritikuskoknak, akik szerint a parasztgazdaságokban az igaerő nem volt megfelelően kihasználva. (S Kakasék panaszkodtak, hogy lovaikat nem tudják eléggé kímélni!) De ez nem jelenti, hogy közben tétlenül töltötte volna a ló az időt. Tavasszal vitte ki a kaszásokat, kapásokat. Kapálás előtt ekekapázta a földet, de ez könnyű, rövid munka. „Csak azért mentünk ki néha kocsival, mert különben maradni kellett volna valakinek a jószággal.” A fogat évente négyszer malomba viszi a búzát, többször is darálóba a darálnivalót, „szőlőbe menni, Hevesre menni piacra, vásárra – minden hétre esik egy ilyen út is tavasztól őszig”. Elvégezte a fogat az igás munkát Kakasék aratójának kis földjén, tett rokoni-baráti szívességeket. „Tavasztól őszig mindig vót gyűvő-menőkéje a két lónak, nagyon keveset hevert odabe az istállóba... Télbe nem nagyon mentünk, még május-júniusba, ebbe a két hónapba se, aratásig.”¹³

Kakas Józsefhez hasonló gazdák nemigen cserélgették a lovukat. Ő maga azt szokta mondani: „sose szerettem vásárra menni, ott sokat kell beszélni, meg dicsérni a lovat, meg túrni, hogy lepiszkolják, szidják. Én sose tettem. Ha nem tetszik, ne vegye meg, de ne szólja le.” A jómódú gazdák közt is volt ugyan néhány, aki lovakkal kereskedett, ezt azonban az átányiak félig-meddig kivételnek tekintik, mint Szilágyi József esetében, aki „nagyon arra született ember volt”, ezért nem tudta otthagyni jómódja ellenére a kupeckedést. Ezek a kupecsek a lovak javát keresték, négy-hat csikót elhoztak egy vásárról, s a nagy jószágkereskedőknek és a hadsereg vásárlóbizottságainak igyekeztek továbbadni őket.

A nagyobb földű gazdáknál a fias lovak tartása lépett előtérbe. „Kisebb földű emberek kopeckedtek, akinek több vót, jószágot nevelt.” Az eddigi emlegetett, kis és középföldű emberek mind mások által nevelt lovat használtak, adtak-vettek. Most érkezünk azokhoz a gazdákhöz, akik saját nevelésű lovakkal büszkélkedtek. A gazda fogalmához – „aki megél a maga vagyonából” – szorosan hozzátartozott a csikónevelés. „Aki lógós lovon jár, az a gazda, vagy négy lovon fiastul” – mondták – „teli vót a köz velek, mikor mentek kifelé este lovastúl.”

Kis földű ember azért nem tarthat fias lovat, mert a fias lónak igen sok abrak és takarmány kell, kétszer annyi, mint a meddő lónak, s ezenkívül kímélni kell. Kivételesen egy-egy fertályos gazda (10 kat. hold körül) megpróbálkozott azzal, hogy tartson egy fias lovat. Egyébként is feszes vetéstervében azonban nemigen tudta bővíteni a szálas- és abraktakarmányok területét, ha pedig csökkent a fias ló adagját: „nem lesz se csikó, se lú.” A „félhelyes” gazda (20 hold) már tarthatott két fias lovat is, de kímélni nem tudta kellően az anyakancákat. Ilyen volt Kakasék helyzete is. „Rémséges sok ennivalót megittattunk, oszt mégis sovány vót mindig. Sokat kellett hajtani, a csikó is rágt a mindig. Olyan helyen jó a fias ló, ahol ki tudják kímélni.” Pedig kímélték Kakasék is, „a búzát eladni nem magunk vittük, jó két hasaslova nem mozdítottunk volna meg a portáru abba a téli időbe, elvitték

a fuvarosok". A fias lovat azonban igazán az 50 hold körüli s fölötti nagygazdák tudták megkímélni, ahol a terheesebb munkára másik fogat vagy fogatok álltak rendelkezésre. „Nehezebb igára, terhet húzni, szántani az ökröt használták, a lovat meg vásárra, piacra menni, szőlőbe, kivinni a kapásokat... Ha meghúztuk az ökörnek a lábát, a mészáros csakúgy megvette, ha jó kövér vót, mintha 23 lába lett volna” – „de a ló, ha az erőltetéstől tusok lett a lábán, értéktelenné vált.” Rózsa Kálmánék „még a napnak se hagyták megsütni a fias lovat, akkor hozták ki az estállóból, mikor már híves vót”. „Írtózatosan kikímélték az ökör mellett.” Történeteket beszélnek a jómódú családok lókíméléséről. „Az egész falu tudta, olyan ló, mint a Vajda-Kálosi udvarából, nem gyün ki sehonnán... Mir vót ez? megkímélte, meg odaadta az ennivalót. Minden dílbe a két lú két óra hosszát eltöltött evéssel.” Egyszer gabonát hordtak be falu alatti földjükről. Már csak egy kocsira való búza hiányzott az asztagból, és erősen borult. Egy fiatal rokon biztatta az öreg gazdát, fogjanak be, tetejezzék be a kazlat. „Az öreg csak kérdezte: eltelt a két óra? Ha nem telt el, maradunk. Inkább ázzon be a kazal búza, de a lovat nem zavarjuk.” A máskülönben a búzáért aggódó átányi közvélemény ezt nem helyteleníti: „hat forintos búza mellett komissióba (= a hadsereg vásárlóbizottságánál) 300 forint egy lúér, nagyon sok mázsának megfelel. De ott nagyon megnízték a lovat, ott egy csepp csimbók se lehetett a lábán (megerőltetéstől).” Volt különbség a szemetes, rosszul érett és a tiszta acélos búza értéke közt, azonban nem jelentős. A lovak közt azonban a jófajtájú, gondosan fölnevelt, betanított állat tízszer annyit is ér, mint a silányabb. A lótarásban, lónevelésben így sokkal szélesebb mezőben helyezkedtek el a jómódú és a szegény gazdaságok.

Jómódú családok büszkék voltak arra, hogy ugyanabból a törzsből nevelték a csikókat, folyamatosan. „Egyfajta lovat örökölt az apjától, oszt a gyerekeire is azt hagyta.” Ezek a gazdák becsülték meg sok éven át tartott tenyészkancájukat azzal, hogy „hóttig tartották”, hasznavehetetlen idős korában sem adták el.

„Minő öröm vót, február elején, március utóján megellettek a lovak” – emlékeznek a lovas gazdák. Bár a csikókkal megnőtt a gazda gondja is. A fias ló helyét gondosan el kellett keríteni. A „csikórekeszték” széléhez kis etetőláda van erősítve a csikónak, abba kapja a zabot, s a naponként kijáró kenyérszeletet. Itt szokik a csikó evéshez, de elválasztani csak 6-7 hónapos korában szokták. Ekkor kötik a jászolhoz. Ha a határba mennek, a kiscsikó „ott csengőzik” az anyja körül. Dugni kell előle mindent, leenné a fonást a kocsitülséről, szétszedné a tarisznyát, pokrócot. Vigyázni kell magára a csikóra is. Minden éles, szúrós holmit elrejtene az útjából, a kocsirúd végét is vastagon betekerik ruhával. Egyik-másik türelmetlenebb gazda szerint „csak csikó ne lenne egy se a világon, mindig a kárt csinálja”. De a többség így beszél: „Olyan fíltós a kiscsikó, hogy a zseborára nem vigyáztunk úgy, mint úrá.” A csikót egyéves korban, 13-14 hónapos korban el lehet adni, sőt egyesek a februári-márciusi csikót már ősszel eladták. Legtöbbet az nyert a csikókon, aki győzte takarmánnyal, türelemmel, és betanítva két-három éves korukban vitte vásárra őket.¹⁴

Ma már csak emléke van annak az időnek, amikor kora tavasztól őszig a legelő tartotta el szinte kizárólagosan a lovakat. „Vót olyan ember, két csikót tartott benn, idestova gyönni-menni, a két ló kinn volt a ménesen. Ha vásárba, malomba ment, úgy ment ki a lováért a ménesre.” Maga a ló is ahhoz volt szokva, hogy a legelőn lakjon jól. Amikor napközben dolgozott, éjszakára „hordták ki a legelőre”. Így legeltettek nyári, őszi szántásban, de kiváltképp nyomtatás idején. Gyerekek dolga volt legelőre vinni a lovakat. A kis legeltetőnek abrakos tarisznyákat akasztottak a nyakába: egyikbe a béklyót tették, másikba meg a maga eleségét, meg kenyeret a háta számára, hogy magához csalogathassa, mikor fel akar ülni rá. Három-négy lovat is vitt egy csapatban. A ló hátára némelyik csak úgy tudott följutni, hogy farkába kapaszkodott és a „hátsó térdére” lépett. Mihelyt szürkülni kezdett, hajtották haza a lovat – itthon addigra elkészítették a szérűn az ágyást.

A naponta kihajtott „kijáró ménes”-be a századforduló körül még Varga Gábor is vezetett hajnalonként kötőféken a lovat. „A szilős ház meginél ütünk le, ott gunnyaszottunk, mikor jött a csikós, kivettük a kötőfikat.” Idős emberek emlékeznek az alkonyatkor hazatérő ménes lenyűgöző látványára is, mikor „szállva”, vágásban, dübörögve jöttek a lovak, s ember-állat félre takarodott az útjukból.¹⁵

Ma a ló azon él, amit a jászolban, abrakostarisznyában, abrakolóládában, kosárban elébe raknak. Gazdaemberek ismerik a régi katonai porciókat: 4 kg zab, 4 kg takarmány, 2 kg alomszalma naponta. Átányon azonban ezek a mértékek nem érvényesek; többféle anyagból tevődik össze a ló élelme, az adagok pedig az igénybevételhez igazodnak. A lovat rendszeresen csak akkor abrakolják – a nagygazdaházakat kivéve –, amikor az év legfáradalmasabb munkáit végzi, illetve ezekre a munkákra készítik fel. Az ésszerű megfontolások mellett azonban a takarmány adagolásába is belejátszanak érzelmi, esztétikai tényezők, mint a lótarítás majd minden mozzanatába. A lónak azért is adnak abrakot, hogy vidámabban, „játszva haladjon az úton, ne süsse le a fejét”, fényes legyen a szőre. A ló jól tartásának az is következménye, hogy az állat szebbet mutat. „A lóhúsna mindig megadták az árát” – mondják a kupecsek. „Küllemi hibát eltakar, jobbat mutat, ha kövérebb a ló.” Bővebb takarmányozással s abrakkal készítik elő ezért a lovat a vásárra is. „Hej de jó vásárnak való csikód van” – mondják a kövér állatra.

Évszakonként változik a ló takarmányozása. „Ősszel a töreken kezdik, a leg-hitványabban, mer ősszel a legerősebb az állat.” A ló mégsem él rosszul ilyenkor, már kukoricatörés előtt hordják be a tököt, azt erjesztik össze, „pászolják” pévával, törekkkel. A tök veszendő, fogyasztani kell. „Ősszel szántásba kiviszünk egy kis tököt, valami takarmányfélét, szénát, zabosbükönnyt, meg van az ebéd.” Mikor a tök elfogy, kezdődik a répa etetése, szintén törekkkel pászolva. A szalastakarmányt lehetőleg tartalékolják, kukoricaszárral pótolják. „Egyik etetésnél kap töreket répával, másodjára meg szárat, nappalra árpaszalmát.” Éjszakára szárat tesznek elé, „ha eszik, eszik, ha nem eszik, úgyis jó – teleljen”. Ilyenkor gyöngébb koszt is elég: „fuvarozás, mindennapi befogás nem volt, csak gyönyörködtünk bennük, de szípek”. Télen át, ami szalastakarmányt adnak a lónak, fele-fele arányban ősz-

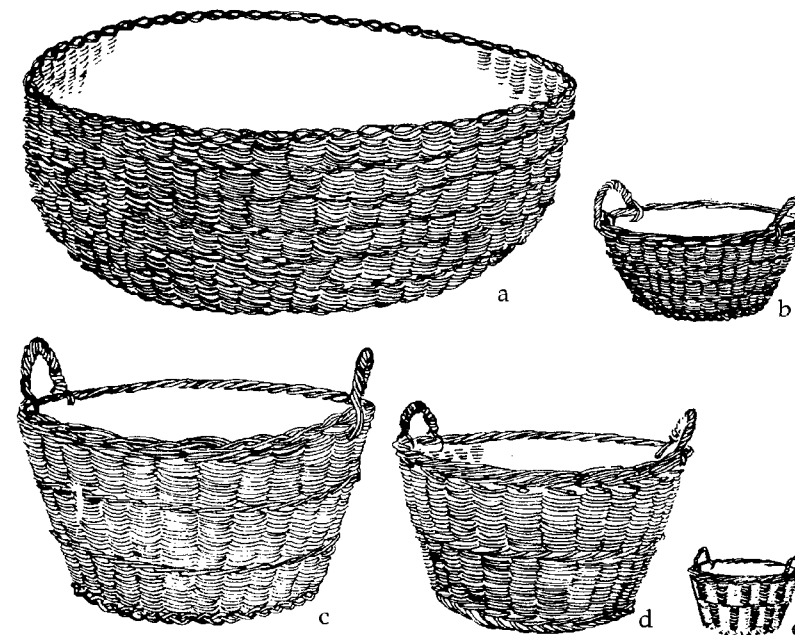
szerázzák árpaszalmával. Tavasz felé már kétharmadnyi takarmányt adnak a rázóttba.

A lovak etetése tavasszal a legnagyobb gond. Igyekeznek a legértékesebb takarmányt s az abraknakvalót megőrizni tavaszra, régen takarmánynak rozstot, zabot vetettek; gyenge volt a tápértékük, de korán rendelkezésre álltak: átsegítették a gazdát a tavaszi szűk időn. Az első lucernakaszálással könnyebbedik a gazda gondja. Nyáron a lucernaföld tartja el a lovat jobbadán. Az első és második kaszálást lucernából igyekeznek tartalékolni télire, tavaszra, a többi kisebb hozamú kaszálás elfogy a nyári munkáknál. „Amit két lú haza bír hozni egy kocsin, az nem is éri meg a másik kaszálást, nem elég egy hónapig.” Dologidőben a takarmány mellé abrakot is kell adni. Három nagy munka van, melyre már két héttel korábban abrakkal készítik elő a lovat: a tavaszi szántás, a hordás, valamint az „őszi munka”, az őszi betakarítás és szántás. Napjában háromszor három-három „összemarik” abrak jár a lónak. Szántás-vetés idején a csávázatlan vetőmagból is megkínálja a lovat a gazda. „Hatszor-hétszer abrakoltam – mondja egyik –, 42 összemarik tiszta búzát megevett szántásba a két ló, de még este is játszottak...”. Folytonosan kell abrakolni a fuvarosembernek: néha egy mázsát megetet havonta.

A ló eltartása így nagyobb területet köt le a gazda földbirtokából, mint bármelyik más állaté. A marhaféle nyáron sokat jár legelőre, télen jórészt megél a kukorica- és gabonaföldek melléktermékein, kukoricaszáron, töreken, tavasszalman (tavaszi gabonák szalmája). A ló számára azonban tetemes területet kell bevetni szalastakarmánnyal s abraknakvalóval. Két lónak 2 hold lucernavetés kell, „egyk hold nyári fogyasztásra, a másik telelésre”. „9 köblös föld, abból 2 köblös jól beállott lucerna, hozzá még egy kat. hold zabosbüköny, ezekkel kitartottuk a két lovat” – mondta egy másik gazda, s ehhez hozzászámítható még 2 hold árpa-vetés termésének jelentős része is.¹⁶

A lovak az átányi istállók előkelőbb, megbecsültebb felébe vannak bekötve (lásd részletesebben: VIII. fejezet, 9. szakasz). Ezen az oldalon tanyáznak a férfiak is. Télen csak addig maradt a ló magában, míg vacsorázni mentek az emberek a kertből a házba. A gazda ilyenkor is lovaiért aggódott, egyikőjük a kertes település egyik fő hátrányaként beszélt az állandó szorongásról, amit étkezések alatt érzett.

Az istállóban külön polcon, kis falitékában állnak a ló gondozására, tisztogatására szolgáló szerszámok (kefe, vakaró, csutak, törölőruha, sörény- és farokfésűk, patatisztító kés stb.). Egy 50 éves adatközlőnk mondta: „Én azír kefélem a lovat, mer muszály, de idesapám azír kefélté még, mert szerette. Ha napközben ráért, akkor is keféltette.” Ez a szeretet meglátszik a lovak pucolására használt szerszámok egyikén-másikán is: a maga készítette kefébe más színű szőrrel gazdája beköti a saját nevét, esetleg a készítés évszámát, gondosan faragja, cifrázza a sörényfésűt. Ez a szívesen, nagy gonddal végzett loápolás a századfordulón már javában virágzott, mikor a marhaféle tisztogatására még alig fordítottak gondot. Némelyik szokást a katonaságtól hozták haza az átányi legények. Ilyen lehet a „sorporkiverés”, mikor kefélnél a keféből vakaróval lehúzott „lúport” mintába verik ki a ló faránál az istálló földjén. Egyesek virágokat vagy a ló nevét formáltak



9. kép. Tároló és takarmányt adagoló kosarak: a. árpának; b. takarmányrépának; c. szalmának; d. töreknak; e. kukoricás kosár a disznók etetéséhez

ki a porból, mások a hagyományos lovankénti „nyóc ikset”. Képesek voltak előtte pernyével feketére mázolni az istálló földjét, „ha szalma ráesett, kézzel tovább hajítottuk, vigyáztunk rá, ha begyün idegen, lássa”.

A fogathoz, a lóhoz kötődik az a két eszközcsoporthoz, amelyben a hétköznapi példányok mellé ünneplő darabok is készülhetnek, ahol legtöbb mód van a pompára, a gazdagság fitogtatására, az egymással való versengésre: a lószerszám s a koci. A lószerszámokkal a két világháború közti időben „szinte egymás ellen tört az ember”, versengve kapták föl az újfajta díszítéseket, a „tükrös, kücsös, gombos, sárga hajtószeres” parádés szerszámokat. A köznapi ostorok mellett megjelentek a nádnyelű, cifra bojtos, parádés ostorok. Még a kötőfékek között is az egyébként reális gondolkodású átányiak, az erősebb helyett inkább a szebb fonást választották, olyat, ami fehér szálú virágos kenderből készült, s „messzire virított” a lovon. A legünneplényesebb alkalmakra azonban a cifra parádés szerszámot is tovább díszítették. Lakodalomban a ló oldalára, füle mellé kendőket kötöttek. Az első világháború előtt még ezüstveretes sallangfelszereléseket készítettek erre az

alkalomra. Nagygazda házában ilyenkor előveszik a hangjáról faluszerte ismert, szépszavú nagy rézcseggőket.

Egyik-másik nemesi eredetű család padlásán akad még régi „nemesi nyereg”. A ló nyergelése, hátalása azonban a ma élő átányiak szerint ritkán, alkalmilag fordult elő. Hátára ülnek a lónak, ha legeltetni viszik. Lóháton vittek egy gazda után a jászberényi vásárba egy halálhírt. Sáros ősön, amikor a víz elrekesztette a kerteket a házaktól, lóháton jártak be a férfiak eleségért. Vásárra induló kupecemberek egyszer-másszor szíj- vagy kötélkengyelt vittek magukkal, lóháton jöttek haza. A századforduló előtt a kerülők és a rájuk felügyelő pusztabíró lóháton végezte szolgálatát, lóháton kerülte nyáját a csikós, a gulyás. Legényemberekből, fiatalemberekből álló lovassapat, „lovasbandérium” fogadta még az 1920-as években is az országgyűlési képviselőket s képviselőjelölteket.

A lótarítás további haszna a trágya, mely tapasztásra különösen alkalmas. A ló farkából kivett lószőrből kefe köthető lópucolásra, lószerszámtisztításra, cipőtisztításra, ruhakefélésre. Lószőrből kötik a lópucolásnál használatos kesztyűt (amivel törlóruhához hasonlóan ledörzsölik a lovat), belőle fonják az istállóajtó kilincsenek húzóját, madárfogó hurkokat. Lószőrt keverték a kenderből font nyögbe, hogy a ló ne rágja el.

A kivénült lovak általában elkerülnek Átányról. Ha Átányon pusztul el a ló, megnyúzzák. Csikó bőréből készítették tarisznyát, vele vonták be a díszes faku-lacsokat. Csikónak vagy lónak a lábtőcsontjából készül az átányi gyerekek egyik legkedvesebb játékszere, a „csencsikó” (= csontcsikó). Párosával madzaggal befogva, ezen kezdi tanulni a „lovazást”.¹⁷

2. Szarvasmarha

A szarvasmarhatartás módjai jobban szétágaznak, mint a lótarításé. A felnőtt ló mindenképp igásállat, akár herélt, akár kanca, erősen igénybe veszik vagy kikímélik – mindenképp kocsi előtt, lószerszámban kell elképzelni. Tehenet igázni viszont az átányi ember szemében természetellenes, illetlen, csak kényszerűséggel menthető. A tehenet arra való, hogy tejet adjon s borjút neveljen. Az ökör arra való, hogy igázzák, nehéz terheket húzzon. A tehentartás és az ökörtartás két külön állattenyésztési ág. Lenne még egy harmadik is: hízott vágómarhák nevelése eladásra. A marhatartásnak evvel a lehetőségével azonban Átányon nem éltek, állatokat nem vásároltak, nem neveltek sörének, csak az egyéb szolgálatukból kiöregedett marhákat javították föl, hogy jobb áron vegyék át a mészárosok.

A marha olcsóbb, mint a ló, eltartása is kevesebbe kerül. Sokkal szélesebb az a kör, amelyik marhát (pontosan tehenet) tarthat. Akinek lova van, az igásember, akinek nincs (kivéve a kevés ökörfogatot tartó gazdát), az gyalogember. Tehene azonban zsélelnek, gazdának egyaránt lehet, a tehenet hozzátartozik a törpebirtokos napszámos, részes arató gazdaságához is. „Vót egy apának három fia – halljuk a példát –, négy is. Akkor, mikor megnősült az első, tudván tudni kellett, menni

kell neki a háztúl. Vettek egy kis házikót neki. Mikor ez megvót, legelsőbb arra törekedtek, egy masszát vagy fél masszát (zséllérföldet és legelőjogot) vegyenek. Mer mikor ez megvót, könnyen épült arra, vesz egy kis bocikát, már akkor, mint beltárs (akinek legelőjoga van) csak feli legelőbért fizet.” Ez volt tehát az önálló gyalogemberi egzisztencia fölépítésének útja. „Hat magyar hódig nem nagyon tudott lovat tartani, de tartott három marhát is némelyik. Nyárba a marhaféle a legelőn van, csak a fejős marha jár haza, annak is legfeljebb egy marikkal kell adni.”

Ez az idézet rámutat, hogy a marhatartásban nem olyan éles a különbség a régi extenzív tartásmód s az újabb istállózó tartás közt, mint más állatok esetében. Az átányi lovak közül csak keveset – s azokat is igen rövid ideig – legeltetnek, a közlegelőnek a lovak eltartásában semmi szerepe nincs. Az átányiak joggal nevezik az egy nagyjóság kihajtására való jogot „egy marhajárásnak”, egy tehénjárásnak. Azt lehet mondani, hogy az utóbbi évtizedekben a közlegelő a marhákat szolgálta. (Juhoknak csak alkalmilag béreltek belőle kis darabot, kis részt járt belőle a disznó is, a liba is, és a legelőre járó disznók mindennap kaptak enni otthon.) A marhaállomány egy része, a gulyára hajtott növendék jóság, tavaszi kihajtástól őszi behajtásig kizárólag a legelő fűvén élt, csupán sőt kapott mellé. A teheneket, borjúkat naponta kihajtották. A legelő jelentőségét ellátásukban azonban nem mérhetjük csupán a legelőn töltött idővel. Amikor esti behajtáskor a csorda szétoszlik, mindegyik tehenet hazamegy istállójába, egyik elé épp csak annyi csalamádét löknek, „hogy legyen előtte valami, míg megfejik”, a másikat viszont teli jászol várja, esetleg abrak is. Így az ugyanegy nyájra járó állatok esetében is igen különböző lehet a legeltetés és a természetett takarmányok közötti arány. A marhatartás azonban általánosságban kevésbé függ a természetett szálás- és abraktakarmányoktól, kevesebb területet köt le a szántóföldből, mint a lótarítás, a marhák jelenléte, létszáma kevésbé merében van meghatározva a földbirtok mérete által.

A régi extenzív és a jelenlegi tartásmód közt a különbség az átmenetek ellérére határozott. Idős emberek elődeik szava nyomán elmondják, hogy egykor még a kertekben is szabad ég alatt telet a marha. Szalmából, trágyából raktak karámot, egy részét ágasokon nyugvó féltető fedte. „Az estállóba a ló volt, a karámba a marha.” „Inkább a mennyiségre törekedtek. Enni nem adtak neki, nem lehetett jó (jó húsból) az ártatlan – annyi hús, mint most van egy tehenen, nem vót tizen se.” A hosszú időn át gulyán tartott jóság összeszokott, természete is vad volt. „Nem vót tanácsos a gulya közé menni idegennek. Mészáros gyött ki tavasszal, úgy bekegték rá a marhák, meg is taposták vóna, ha a gulyás nincsen. Ott jártak közbe a nagy füstös nyakú bikák.”

A tartásmód változásának emlékezetben jól megőrzött fordulata volt a régi szürke magyar fajtájú bikák átcserelése svájci pirostarkákra. Ezzel történt meg voltaképp a fajtaváltás: a régi edzett, extenzív tartást tűző, munkabíró ökröket adó, de kevés tejet szolgáltató magyar fajta helyébe ezzel jött az igavonónak kevésbé alkalmas, de sok tejet adó, új „cifra marha”. A szomszéd Jászságban e század elején már az új fajtát tartották. Átányon is volt belőle egynéhány. A vásárokon jobban keresték a tarka teheneket, mint a magyar fajtát. A Legeltetési Társulat

elnöke, öreg Tót Pál, kitalálta, hogy megváltoztatják a bikákat. „Négy szíp fehér bika vót a csordánál. A föld népének egyik része beleélte magát, hogy értékesebb a tarka marha, a vásáron is jobban keresik. Igen, mondták a többiek, a Jászságba bevált, de ott tanyavilág van, a ház körül legel a marha. Itt, amíg a legelőre kiér, nagy utat tesz, az a kényes tarka marha nem fogja bírni.” Az első évben be is vált az ellenpárt jóslata, az újonnan hozott bikák nem bírták a legelőre járást. Az átalakulást azonban nem lehetett megállítani, néhány év múlva már a gulya mellé is tarka bikát hoztak. Az átmeneti időszakban elég sok volt a „keverék”, „fakó” tehen, némelyik szerencsésen egyesítette kétféle elődeinek jó tulajdonságát: „jó tejelő volt és mégse lusta.” A tejhozam ugrásszerűen nőtt az új fajtával és a félvérekkel. Varga Gábor még emlékszik, milyen feltűnést keltett, mikor 1905-ben először vettek két félvér tehenet, s bátyja „két vödörrel fejt ki kettőtől egy fejésen”.

a) Tehén

Ma vásáron, vételkor azt vizsgálják, hogy jó fejősnek ígérkezik-e a tehen. Jó tehen az, amelyik sok tejet ad. „A bűrit megfogja az oldalán: víkony a bűr, jó tejelő. Nízi, meddig ér a farka, ha hosszabb a farkcsík, az is jobb. A tehen púpjától (tejpúp) a tőgyig vastag, nagy erek vannak, akkor jó tejelő. Akinek víknyabb a nyaka, az is jobb, ha vastag, azt mondják: ez tinó lesz hé, nem ad tejet.” A vásárló az állat „tőgyit húzgálja, nem ellenzi-e, nem veri-e a fejt. Rossz jel, ha nem szereti, hogy simogassák”. Jó tejelő természetét részben öröklí az állat. A gazdák megbecsülték a jó fajtát, „a fiúkra is elmarad annak az utóda, a jó tejelő, jó nyugodt tehennek, aki a takarmányt jól hasznosítja” – tartják, míg ki nem öregszik, borjait fölnevelik maguknak. De sok múlik a tehen nevelésén is. Az üszőt már vemhes korában szoktatják a fejéshez, kefélés, vakarás alkalmával a hasa alá nyúlnak, simogatják. Némelyik szelíd már első borjas ideje alatt is, de legtöbb tehen ilyenkor még „vadas”. Az ellenkező tehenet fejéshez gúzsba kötik (két hátsó lábát gúzsba teszik a horgas inán felül), vagy vendégoldallal (starfához hasonlóan a jászolhoz és hátul karóhoz erősítve) az istálló falához szorítják. Meg is verik a nyugtalan tehenet, némelyik mellett vesszővel állnak. Vagy leterítik ponyvával. Van tehen, amelyik úgy adja le a tejet, ha fejés előtt „a bornyúval kicsit meghúztatják a csecset”. Olyan is akad, csak addig adja a tejet, amíg a borjú szopja. Régebben is előfordult, hogy a tehenet fél oldalról fejték, másik oldalról a borjú szopta. A tehenet betanítása alatt rossz szokásokra is lehet tanítani. A vásáron ezért legdrágább az első ellése előtt álló „előhasú üsző”, „azt még nem fejte senki, nem tudja, jóra fordul-e vagy rosszra, de még nincs elrontva se”. „Akinek már egyéves borja van: nem veszem meg, mert ha jó volna, nem adná el a gazdája, jó tehenet csak az ad el, aki meg van szorulva.”¹⁸

A tej a háztartásé. Felhasználásának hagyományos rendjét átformálta a tejszövetkezet megalakítása 1912-ben, mely azután mintegy 40 éven át kisebb és nagyobb megszakításokkal (1932-től zavartalanul) működött. Az az idő volt ez, amikor a cifra marhák kiszorították a régi magyar fajtát, s a tejhozam rohamosan

nőtt. Ettől kezdve a tejhaszon értékesítésének egyik legfőbb módja a nyers tej eladása. „Mikor az estálló épült – emlékezik Boross János –, három tehenünk vót, 20 litert vittem naponta a csarnokba.” A tejcsarnok folyamatos, rendszeres pénzbevételt biztosított. Teljesen nem szűnt meg azért a tejtermékekkel való piacozás sem és a háztól házhöz való értékesítés. De a tejcsarnok révén kezdtek egyesek kifejezetten azért tartani tehenet, hogy a tejet eladják. Ez kissé megütöközött csodálkozást váltott ki a faluban. „Az Öreg Madarásznak sok adóssága vót, azért tartott tehenet, négyet is, hogy csarnokozzon.” A tejnek a becsülete mindenestre nőtt, megjelent a „tejre takarmányozás”: a legeltetési időszakban is kezdtek takarmányt adni a tehennek. „Ezelőtt nem is hallottunk róla, hogy abrakot adjunk a tehennek... Ahogy adunk neki, ő is úgy tejel, kivesszük belőle, amit megettünk.” Varga László szerint azonban így sem kapnak megfelelő ellátást: „A jó tehenek soványak – mondja –, annyi abrakot adnak nekik, hogy a tejre elég legyen, annyit már nem, hogy a tejhozamra és a húsrá is elég legyen, mint az uradalmakba.”

A tehenet tartó házak, a tej révén, előnyösebb helyzetben vannak, mint a tehen nélküliek. Mégis sok házban nem volt tehen. 1935-ben pl. 401 tehenet írtak össze Átányon és a szárazbői majorokban, amikor a faluban 700 körüli háztartás volt.

A tehéntartás másik haszna a borjú. „Március, április tele vót gyenge borjúval – emlékeznek –, akkor szedték a borjúkereskedők.” (A tehenek ellését egységesen időzítette, hogy a legelőn, a tavaszi kihajtás után találkoztak a bikákkal. A kihajtás időpontjának későbbre tolódásával az ellés időszaka is hátrább tolódott májusra-júniusra.) A legszegényebbeknek nem vót „kitartásuk”, elég takarmányuk, hogy felneveljék – eladták „gyenge borjúnak”. Aki tehette, felnevelte.¹⁹ Bedécs Károlynak nem volt túl sok takarmánya, mégis így beszélt ő is: „Ej de szíp borjú, nem adtuk vágókézre. A szíp bikaborjút felneveltük, egyéves korában kivágtuk tinónak.” A borjúk 2 éves korukban kerülnek gulyára, addig a naponként kihajtott borjúcsordára járnak. A gulyán bika is jár, „az üsző beüzekedett, jövő tavasszal ellős lett. Ha anyára vót szüksége, a gazda megtartotta, a régi tehenet vásárra vitte.” Ilyen életkorban volt a legalkalmasabb a felnevelt borjú értékesítése is, „a megellős üszőért” adtak legtöbbet. Akinek takarmánya bőven volt, kereshe-tett azzal is: „mевvette a bika alá való kétéves üszőt, kihajtotta gulyára, ellés előtt harmadik éves korába jó pénzért eladta.” Ez is haszna lehetett a tehéntartásnak.

A 20–30 holdas gazdaságokban, ahol jutott takarmány, „két-három megellős üszőt adtak el egy tavasszal... Ha nem vót helyette kihajtanivaló, vettek fiatalab-bat.” Egyes gazdák ezt a borjú- és tehennevelést szinte vezető ággá tették a gazdaságukban, jómódú portákon 18–20 marha is lehetett a két világháború között.

A két világháború közt a tej jobb értékesítési lehetőségei következtében mintegy szembeállították a borjúnevelés és a tejeladást. „Ahol nagyon tudták értékesíteni a tejet, ritkán túrték a borjút, többet pénzlettek a tejből.” A szegények azért is adták el 3–4–5 hetes korában a borjút, mert szükségük volt a tejre, a pénzre. Más szegény emberek mégis a borjúnevelést választották, de ebből is ki akarták hozni a legtöbbet, amit lehet; jó tejelő tehenükhöz még egy gyenge borjút vettek, kettőt neveltek fel.

A tehénfogatok rovata 1895-ben is, 1935-ben is üresen maradt Átány statisztikai fölvételén. A tehén igázása természetellenes. „Ma se tudnám igázni – mondta Sárközi József, 6 holdas kis földű ember –, énelőttem éppen olyan, mint az asszony kezében a kasza.” A tehén igázását a második világháború utáni szűk idő – amikor alig maradt igavonó a községben – és a későbbi gazdasági nehézségek hozták be. Nagyrészt az újonnan földhöz juttatott gazdák szereztek tehénfogatot, azok, akik korábban „nem lovaztak”. „Kapták azt a négy-öt köblös (5-6 holdas) földet, két tehenen is meddőgozhatták... A lovas igátúl jobban húzódoztak.” Az utóbbi évek vásárain már úgy dicsérték egyik-másik tehenet: „Jó szóra hajtó, jó jármos.”

Jármolással a tehén sokat veszít a tejből, legalább egyharmadát. Munkája viszont gyenge, felét se végzi, mint az ökör, sokat kell pihentetni, kérődztetni. Bánni is nehezebb velük, nincsenek úgy szokva a járomhoz, munkához.

Egy tehén fenntartásához szükséges „7-10 mázsa szalastakarmány, ahhoz tavasszalma, 30 mázsa takarmányrIPA, 400-500 kéve kukoricaszár, a rIPAhoz 4 mázsa törek, polyva – ebből egy tehenet ki lehet tartani szépen. Kiteleltettük kevesebbul is, de akkor nem tartottuk jól.” „Ha a tehen megellett, mondjuk márciusba, levettünk a kukoricaszárbul, adtunk egy kis abrakot, nem többet 2 kilónál, rászórtuk a rIPára, emeltük a tejhozamot.” A téli takarmány tulajdonképpen 50 csomó (kereszt) búza vagy árpa törekje, néhány 100 négyszögöl répatermés, 1 holdon termett kukoricaszár, valamint 1 hold zabosbüköny vagy fél hold lucerna termése. Nyári takarmányul szükséges ehhez 100-300 négyszögöl csalamádé termése, esetleg valami a nyári lucernából. Tavasz kiajtástól aratásig a legelő kitart, a tehén megvan takarmány nélkül, utána viszont kell neki a csalamádé, a kukorica fialása. Novembertől januárig a marhafélének az egyik „ítetis” répás törek, a másik kukoricaszár. Három kéve szár elég egy ökörnek, a tehénnek valamivel kevesebb kell, két tehénnek öt kéve.

A teheneknek ez a jó sora viszonylag későn, a „tejre takarmányozás” bevezetésétől alakult ki. A múlt század végén a Rózsa családnál a „gyönyörű szíp ngy lú mellett” a 12 marha „a sárba felbukott”, annyira rosszul volt táplálva, „megtermett a sok széna, de nem adták a marhának, inkább eladták, a tehénnek a puha, nyomtatott búzaszalmát hordták. Tavasszal, mikor jobbat kellett adni, adták az árpaszalmát.” A zsellérek tehenüket régen is, később is jobban gondozták. „Aki nek lova vót, a lovára áldozott mindent, de akinek csak az az egy teheni, mindent abba tett.” „A Zsellér Legeltetési Társulatnál a tehen mindig különbül nézett ki, mint a nagyobb Legeltetési Társulatba.” A szegényeknek az asszonyok, gyerekek megszedték az ároksorok fűvét is, háton hozták haza a tehénnek. A zsellérek egyetlen tehenüket szépen megtakarították, keféltették, szépen szóló csengőt vettek a nyakába, hogy előre hallják, mikor jön haza. A gazdák teheneiről, úgy emlegetik, sokszor csak a tavaszi esők mosták le az oldalukra száradt trágyát, mivel télen át egyáltalán nem tisztogatták őket.

b) Ökör

Az ökör igavonó. A vásáron mindeneke előtt a lábát nézik, ez mutatja, mennyire lesz alkalmas szolgálatára. „Aki jól áll, nem megrogyva, nem dörgöli össze a hátulsó lábát, nem is áll szét a lába, nem franciázik”, az ígérkezik jónak. „Aztán fontos a szeme. Egyenes test, széles far, széles szügy, jó széles, egyenes lábszárak.” Esztétikai szempont a szarvállás, az a szép, ha az egymás mellé fogott pár ökörnek hasonlóan áll a szarva, négyökrös fogatban pedig az elülső pár „szép felálló velásszarvú”.²⁰

Vásárban a lovat mindig kipróbálják kocsiba fogva. Ökörnél ez nem szokás, ritka is köztük, „aki nem jó igás”. Az ökröt nem gyeplővel, hanem vezényszavakkal irányítják. A vevő oda megy a farához, szól neki, „mellátja a fellépésit, bátrabb (= gyorsabb) vagy lassabb, jó szóra hajtó-e”. Ökörnél egyébként a szarvasmarha fajtacseréje után is kedvelték a szürke magyar fajtát, mert szívósabb. „A tarka az kivetit a nyelvit, ha meleg van, lusta.”

Az ökör tartásának előnye a lótarással szemben, hogy az ökörnek kevesebb, értéktelenebb takarmány kell. „A lónak lucerna és abrak kell, az ökörnek szántásba is elég a répás törek, kukoricaszár, vagy elcsapják legelni.” Kis földű igásemberek számára, akik teljes értékű lófogatot nem tudnak tartani, így a gyenge csikólovak tartása mellett kínálkozik az ökörtartás lehetősége. A nagyobb földű gazda két ökörfogatot tarthat el annyi takarmányból, ami egy lófogathoz lenne szükséges. Boross János 17 hold saját és 3 hold árendált föld mellett tartott négy ökröt. „Három tehen meg négy ökör megelt, még üszörjű is, de lóból két lónál többet nem bírtunk volna.” Ő azért tartott egyébként négy ökröt, mert fia az időben tinókkal kereskedett. Állandóan volt egy pár erős, idős ökrük, azokkal összefogva tanították a tinókat, szántásba-hordásba azonban két fogattal dolgoztak. A nagyobb birtokú gazdák a lófogat mellett tartottak kettes vagy négyes ökörigát, kifejezetten a lovak, az anyakancák kímélésére. Különleges körülmények is előhozhatják az ökörtartást. Háborús időben sokan lóról ökörré tértek. Az ökröket nem hívták be katonai szolgálatra, öregek, asszonyok, gyerekek is bírtak velük, ha a férfiak hadba vonultak. Varga Gábor, amikor alig serdülő fiát beállította a szántási és egyéb igás munkába (ő maga a községházán volt leköltve), szintén átcserélte a nehezen kezelhető csikólovat ökörré. Az 1927-es tagosítás után némelyik gazda olyan parcellát kapott, ahol nagy darab gypet kellett feltörni – egy-két évre, amíg a nehéz szántási munkák tartottak, ökörré cserélte a lovat.

Egyesek úgy vélik, hogy „szánt annyit az ökör, mint a ló”. Lassabb, de nehezebb ekével szélesebb barázdát húz. Mások szerint „az ökör könnyebb szántó, mint a ló, mert vállal dolgozik, több erőt tud kiadni, többet kibír”. Szekéren jóval nagyobb terhet elvisz, mint a ló. „Aki nek lova is volt hozzá, az ökröt a nehezebb igára használta: szántani, trágyát hordani, földet hordani tőtésre (ház alapjának, kertnek a feltöltéséhez), erősebb betakarításokra. Mán vásárra menni vagy heti piacra vagy kapálni, lóval ment. Az ökör szívesen húz nehéz terhet, csak csendesen (= lassan) menjen, az vót borzasztó ellenire, ha bátran (= gyorsan) hajtották...

De ha ló nem vót, azért mindenen keresztülment az ökör is. Szüretkor a teherí kiment az ökör, a ló csak a szedőket hozta. De ha ló nem vót mellette, még az összes emberiséget is neki kellett hozni." Rózsa Kálmánéknál, ahol négy ökörrel kímélték a lovakat, az ökrök szántottak, utána a lovak boronáltak. A hordásban egyformán részt vettek az ökrök is és a lovak is: szükség volt a ló gyorsaságára, hogy a termés hamar bent legyen biztonságban.

Az ökör is, „mint az emberek, ahány annyi féle”, de általában lassúak, nyugodtak. „Csendesen jár az ökör, ballag, azzal tartja, tavaly se siettünk, mégis megvagyunk... Az ökör ügyel magára. A fiatal tinó még nem. Da ha az 5-6 esztendő meghaladja, nem kell a száját fogni, hogy ne menjen olyan bátran. A tinó is megtudja utoljára, hogy hiába igyekszik, nem vígzünk el soha...”²¹

Marhafélével olyan kupeckedésre, mint a lovakkal, nem volt lehetőség. „Elmentek, megnízták a vásárt, úgy gyött a kezekhez, elmaradt borjú, olcsóbban maradt, megvették. Kihajtották a gulyára, őszig ott volt, eladták, nyertek rajta egy csomót.” Jobbára csak ilyen vállalkozásokra emlékeznek. Általában a Tisza-vidék nevelte a nagyszámú marhát és a Jászság, a Budapesthez közelebb eső tájék kereste a tehenet, téhennek való üszőt.

Ha a tehén kiidősödött, 10 éven felül meddő maradt, a gazdája vágóba szánta. De nem adták el „tavaszi kihajtott állapotba”, soványan, hanem feljavították. Az átányi szikes legelő „jó zsíros, hizlaló legelő”. Tavasszal „telik-húzik” rajta a jószág. Mikor jött a nyári hevesi vásár, legtöbbször a gulyáról vitték eladni vágóba az állatot. Ha bent tartották, korpával, abrakkal javították fel. Az elidősödött vagy megsérült ökröket „bekötötték sörének” (= hízómarhának), darával, takarmánnyal tartották. „A vásárnak mindig a kövérebb kell – a kutya is szép, ha kövér.”

Marhát Átányon viszonylag ritkán vágtak a mészárosok. Húsvétra, pünkösdre azonban szokott hús lenni. A frissen levágott marha bőréből lesz „sapka” a csép fejére. Gyenge borjúbőrrel kötik be a karikásnyelet, maga az ostorfonat marhabőr. A borjú szőrös bőréből tarisznya készül. A marha szarva adja a kaszakövet tartó tokmányt, belőle készült tülök a kanászoknak. A marha farokszőréből kötik a lópucoló kefébe a fehér betűket, ha fehér lószőr nem akadna hozzá. A vedlő marha szőrét összegyűjtötték, s a gyerekeknek labdát csináltak belőle. A marhatartás haszna még a trágya, melynek fölhasználásáról már szóltunk.

3. Juh és birka

Legelője bőven lévén, a „juhtenyésztés szépen divatozik” – így jellemezte Fényes Elek Átány állattartását 1842-ben. Ekkor azonban gyapjúkonjunktúra volt, a földesurak is szaporították birkanyájukat. Az átányiak elkeseredve próbálták védeni ellenük legelőiket. Az idézett megállapítás azt jelenti, hogy az általában sok állatot, sok birkát nevelő tarnai járás községei között Átány kitűnt juhtartásával. Az 1864-es belsőértékről²² szintén leolvasható a juhtenyésztés jelentősége: a kertek között 11 juhteleltető esztengát ábrázol birkatartó gazdák (összesen 77-en) tár- su-

lásainak tulajdonában. Ez az időszak lehetett a csúcspont. A következő évtizedekben, ahogy a szántóföld rohamosan terjeszkedett, országsszerte – az agrártörténe- szek szavai szerint – „zuhanásszerűen csökkent a juhállomány, 1890-re fele se volt meg a 20 év előttiének”. Átányról a kezdő statisztikai adatunk 1895-ből való, tehát a nagy országos csökkenés utánról, a számsor azonban további rohamos kisebbedésről szól. 1911-re az előzően számba vett létszámnak a tizede sem maradt meg. Szinte az lehet a benyomásunk, hogy miközben a változások „kihúzták a legelőt” a korábban extenzíven tartott állatállomány alól, a ló-, marha-, disznótartás átvál- tott egy istállózó-takarmányozó tartásmódra, a juhnyájak azonban továbbra is a legelőkől éltek – s a legelőkkel együtt zsugorodtak össze. Később, a mélyponton túl szaporodott a birkaállomány, ha az egykori létszámot nem is közelítette meg. Az országos átlagoknál nagyobb volt az átányi birkaállomány a közelmúltban is. 1951–1957 közt több évben a birkák száma meghaladta a sertésekét, bár országó- san a disznók voltak két-háromszoros fölényben.

Az átányi birkaállomány – a többi állatfajtától elütően – igen egyenlőtlenül oszlik meg az átányi gazdaságok közt. Lóból, marhából, sertésből lehet tudni, hogy az egyes birtokkategóriákban mennyi állat tartása kívánatos, illetve lehetsé- ges. Ezekről a szabályokról nem igen vannak eltérések. A birkát illetően ilyen elő- írás nincs. Ha egy gazdának egyetlen birkája sincs, ez nem hiányosság. Ahol van birka, ez mintegy külön gazdasági ág, ráadásként a hagyományos, általános gaz- dasági ágakhoz.²³

A birka külön kategóriába sorolódik a legelőn is. A ló, marha, disznó legel- tetése mintegy „közügy”, a község, illetve a legeltetési társulat egységesen tartott fenn nyájakat számukra, fogadott pásztorokat melléjük. Birkákból ilyen nyájakat sose szerveztek, a birkanyájak vagy egyes gazdák tulajdonában voltak, vagy gaz- dák magántársulásából jöttek létre. E nyájak járásának állandó besorozott helye nem volt a közlegelőn, legeltetési jogukat esetenként változó módon kellett biz- tosítani.

Birkatartást illetően három kategóriába lehet osztani az átányi gazdákat. A többségnek nincs birkája, néhány gazdaságban fontos üzemág – egy közbeeső csoportban pedig néhány birka járulékos, nem nagy jelentőségű tartása mutatko- zik. A birkaállomány nagy része a „juhos gazdáknál” koncentrálódik. Tehetős, jómódú parasztok ezek, s gazdálkodásuk egyik központi ága a birkatartás. Koráb- ban juhászokat alkalmaztak, elvállalták mások kisebb falkáinak legeltetését is.²⁴

E gazdaságokban találjuk meg a birkatartás speciális épületeit és nagy értékű felszerelését, e családokban hagyományozódik a juhászat speciális ismeretanyaga, például a gyógyítás, herélés, tejfeldolgozás fogásai. Nincsenek sokan: 1959 nyarán 9 hodály állt az átányi határban egy-egy juhosgazda vagy két-három társult gazda birtokában. Az önálló juhászokdás határa Kakas József számítása szerint 70-80 birka, „annyi már busásan bír egy embert, hogy csak avval bajoljon, abból egy rendes család meg is él”. A juhosgazdák állománya ritkán nagyobb 100-150 állat- nál, nyáron a legelőn ehhez a létszámhoz mások birkái is hozzájárulhatnak.

Mellettük a gazdaságok egy népes csoportjában néhány – 10-15-nél ritkán több – juhot tartanak. Ezt a csekély állományt nyáron át nem legeltethetik maguk, hanem valamelyik birkásgazda keze alá adják bérért. Az állatok teletetésre érkeznek vissza a kertbe vagy udvarba, de ott nincs saját épületük, az istálló szögletébe vagy egy kiürített szerszámos kamrába, fészerbe rekesztik őket. Az ilyen birkatartás kevésbé gazdaságos. „A birka nagyon hálás állat – mondja Kakas József – de csak, ha több van belőle.” A keveset bérért kell legeltetni. Ősszel hazaadják. „Ha több birka van, télen is kihajtják, van rá eset, egész télen kijár a legelőre, kazalbul, zsákbul alig kell adni. De ezt a pár darabot nem érdemes legeltetni, mindig a készből etetik. Többet is ad neki, nincs hozzá való birkatető jászla – inkább többet hajint alá, az állat pocskolja.” Érthető, hogy ezekben a gazdaságokban változó, bizonytalan a birkák száma. „Mióta én tudom, mindig vót birkánk – mondta Kakas József –, néha egy vót, egy anya, egy bárány, mikor legtöbb, akkor harminc körül.”²⁵

A régebben tartott hosszú szőrű magyar juh edzettebb volt, mint a merinói. A legelőn nyitott karámokban, „léckákban” éjszakázott. A könnyű kerítést egy héten kétszer is áthelyezték, hogy nagyobb területet trágyázzanak. „Ki mennyi juhot adott, ahhoz vót számítva, hány napig lesz a földjén a lécka.”

5–10–15 gazda tartott fönn egy nyáját (a múlt század derekán, hetvenes éveiben), fogadott közösen pásztort, bérelt legelőt. Ezek tartós társulások voltak. Közös tulajdonukban volt a nyáj teletetésére szolgáló kert, amiben közös költségen, közös fáradsággal építették föl az esztrengőt. Alacsony falú, az istállókhöz hasonlóan sátorotéval befedett épület volt ez, melynek hosszanti oldalán nyílt külön tetővel kiképzett kétfelé nyíló ajtaja. A nyáj nemcsak nyáron legelt együtt, hanem közösen telet is. A költségeket a birkák száma szerint szétosztva viselték. Nyáron a tejet ugyancsak a juhok számához (pontosabban a nyájra hajtott juhok tejhozamához) arányítva osztották szét. Mindegyik gazda tudta, hogy „egy napi tej” vagy „két napi tej” jár neki – ennek megfelelően bizonyos számú nap teljes fejési eredményét megkapta feldolgozásra.

A nyomásokban használt határban a birka legelőterülete elsősorban az ugar és a tarló volt. (Itt vették hasznát a más-más helyre állított léckával való trágyázatásnak.) A közlegelőn csak a nagyjóság után legelhetett a birka. A juhászoknak azonban az a híruk, hogy ezekre a korlátozásokra nem sokat adnak. „A juhásznál szemtelenebb nincs a világon, az megeteti, amit a szemü meglát. A marha estére hazajön, de a birkát hűvösön etetik, csak 10-11 órakor szoktak lefeküdni vele. Akkor már senki se kérdi: hun vótál te.” „A juhász azt tartotta: lopni szabad, csak meg ne tudják.” Ezért mondogatták a gazdák: „Az lett vóna jó, ha a birkát pacsírtának, a juhászt meg kopónak teremtette vóna az Isten, nem legelné le a vetést.”

A század elejének krízise után a birkatartás új rendje bontakozott ki. Ekkor már finomgyapjas merinót tenyésztettek. Az új fajta az Átány körüli nagybirtokon honosodott meg, innen hozott 1903-ban három jó módú átányi gazda először merinó birkát.

Az 1927-es tagosítás során egyes parasztbirtokokba nagy legelőfoltok jutottak. A későbbi juhosgazdák épp ilyen darabok után törekedtek. „Rózsa Pista a szárazbői oldalon kapta ki négy és fél fertály földjét, 15 hold legelő vót benne, arra számíthatunk 120 anyajuhot... Rögtön hodályt épített a Szárazkút laposára.” A tagosítás után egyre-másra hodályok épültek a határban. A merinótartás ugyanis két épület használatára támaszkodik: a kertben vagy az udvaron áll a teletőhodály, s egy hasonló, ugyancsak fedett, szellősebb hodály áll a legelőn, hogy a birka benne éjszakázzon, deleljen. A külső hodály közelében általában kunyhó, „kislakás” áll a birka őrzőjének, benne egyszerű ágy, előtte tűzhely. A tejet azonban legtöbb esetben naponta beviszik a faluba, ott dolgozzák föl.²⁶

A hodály egy központhoz köti a nyáját a legeltetés időszakában. Körülötte saját földjén és magánosokkal s a közbirtokossággal kötött személyes megállapodások révén biztosítja a juhosgazda a legelőt. Mindez aratásig: aratás után szabadon járhatott a birka a tarlókon. Ha az enyhébb idő engedi, a nyáját késő ősszel, sőt télen, még a vékony hóréteggel borított legelőre is kihajtják. A téli legeltetés „takarmánymentség a gazdának”. „Nem eszi meg a birka a gyapjú árát” – számítják enyhe teleken. A gyapjú értéke fedezi ugyanis általában az átteleltetés költségeit.

A juhosgazdák nem sajnálták azonban a birkától a takarmányt és abrakot sem. A birka elé akkor is adtak, mikor a tehénnek nem jutott. „Kapaszkodtak, hogy a gyapjút el ne hanyja.” Ellés előtt bővebben mérték a takarmányt, hogy jók legyenek a bárányok. Télen búza- és árpaszalmát, szénát, kukoricát, kukoricaszárat, répát kap a birka. „Ahol a mód megadta, egyik itetésre, ha csak lehetett, jó herét adtak, akkor vót gyapjú, szép zsíros gyapjú.”

Régebben az anyabirkákat a tejhaszonért legeltették, csak a meddőért kellett fizetni. Az átteleltetés hagyományos ára a gyapjú. „Gyapjúért vagy bárányért vagy mindkettő feles”, az anyabirka pedig tavasszal visszakerül a tulajdonoshoz. Eszerint érdemes volt birkát tartani úgy is, hogy télire-nyárra egyaránt más keze alá adták, „a gyapjút meg a tejet odaadta (a téli és nyári tartásért), de a bárány maradt az övé”. Hosszabb időre, nagyobb létszámú csapatra kötöttek „feles” megállapodást is. „A gazda átadott 20-30 vagy 50 birkát. A másik vállalta, hogy tartja 5 esztendeig, és se az öregjéből, se a szaporulatból nem ad el egyet se. Az öt év végén átolvasták, megfizették. Eresztették kifelé az ajtón, egyik erre, másik arra, ahogy jöttek kifelé válogatás nélkül.”

Átányon úgy mondják: „jó dolog a birka, mert háromszor lehet aratni utána – tavasszal a gyapjút, nyárba a bárányt, és ott van a tejhaszon, a gomolya.” A háromféle haszon értékben hozzávetőleg egyenlő. Körülményektől, az időjárástól függ, melyik előzi meg a másikat. Ha gyengén teletette, kevés lett a gyapjú. Ha jó nyár jött, bő legelő, sok lett a tejhaszon.

A birkák nyírása májusi munka. Egyesek elhalasztják júniusig, s az így rátolódott hetekben a tavaszi kővér legelőn szépen nő a gyapjú – az állat azonban sokat szenved a nagy bundában.²⁷

A gyapjú pénzbevételt jelent a gazdaságnak, mégpedig jelentőset. Az öregek úgy emlékeznek, hogy zsákokba tömve Gyöngyösre fuvarozták a gyapjút, a fia-

talabbak már a hevesi gyapjúkereskedővel álltak kapcsolatban. Egy-egy birka után 4-5 kiló gyapjúval számolnak. A századforduló körül a magyar juh hosszú szálú gyapját még az átányi asszonyok is megfonták. Meg is szőtték, a gyapjúfonalat kenderláncfonalak közé verték. Nem sok gyapjút dolgoztak azonban fel: csupán lópokrókat szőtték és kötényeket a férfiaknak az istállóbeli munkához.

A magyar juh szőrös bőréből ezenkívül bundák, ködmönök készültek. (A finomgyapjas merinó bőre erre nem alkalmas.) A bőrruhák kedvéért még akkor is hozogattak magyar fajtájú juhokat Átányra, mikor már merinót tartottak. Boross Jánosék is hoztak egyszer 12 bárányt, két évig nevelték, télen levágták – húsukat a mészáros kimérte, bőrük került a szűcsökhöz.

Az ellésnek és fejésnek ez a rendje megkívánja, hogy tavasztól őszig a kosokat elkülönítsék az anyajuhoktól. A kis számú kos őrzése gyerekmunka; néha több birkásállatgazda közös falkába hajtja a kosokat. (Efféle lehetőség híján a kosok a nyáj közt maradnak, de kötényt kapnak.)

A birka másik két haszna a bárány és a tej. A kosokat Szent Mihálykor eresztik a nyáj közé, az ellésre február közepén, márciusban lehet számítani. Az anyajuhok általában egy-másfél hónapos bárányokkal mennek a legelőre, bár némelyik birka kinn a mezőn ellik meg. A tej májusig a bárányoké, csak azokat az anyajuhokat fejik, melyeknek báránya elpusztult. Az elválasztást azzal kezdik, hogy este külön rekesztik a fiatal állatokat, s reggel az anyákat megfejik. Néhány hét után teljesen elkülönítik a bárányokat, és kétszer fejik az anyákat. A tej kitart „ősz feléig”, akkor a juhok elapasztanak.

A tejhaszon igénybevétele különböző lehetett. Némelyik birkásgazda „szinte csak a saját szükségletére fejt” – így nagyon jó bárányokat tudott nevelni. Általánosabb a fönt vázolt fejési rend. A juhtejből készített gomolya azonban általában rendszeres, jelentős bevételi forrás. A birkásgazdákat szombatontként egri kofa-asszonyok keresték meg, s elvitték a heti gomolyát. A savó a disznók vályújába jut. A juhosgazdák portáján, néha még a határbeli hodály mellett is, ott vannak a disznóolák.

A bárányok ellés után egy hónapra, öt hétre már eladhatók. Aki azonban megteheti, 2-3 éves korra felneveli őket. A toklyóból a legerősebbeket meghagyják kosnak, 20-25 anyabirkához számítva egyet. A többi kiherélik, s két éves korában, mint ürüt értékesítik. Az eladás ideje az ősz, mikor a birka a tarlón feljavul. Ősszel mustárlják ki a kiöregedett, meddő anyákat is. A „mustra birka” szintén kelendő, parasztemberek veszik lakodalmakra, de keresik a mészárosok is. A birkahús igen kedvelt Átányon.

A birka hasznához tartozik még a trágya – szántóföldek trágyázására és tüzelőnek is kiválóan alkalmas.

4. Disznó

A disznó adja a háztartásnak a zsírt, a szalonnát, a hús jelentős részét. A család ellátásában a lisztet, kenyeret adó búza megszerzése után közvetlenül a hízó következik. Az arató ember pl., aki kaszájával, keze munkájával megkeresi a búzát, emellett igyekszik részes kapálással kukoricát is szolgálni, hogy egy malackát meghizlalhasson. A gazdák azonban többnyire két disznót ölnek, a legmódosabbak ötöt-hatot is. Ahogy az aratás egész évre megadja a lisztet, s a jó vagy rossz termés megszabja, hogy az egész évben szűkösen vagy bőven bánhatnak vele, a disznóölés is egész évre adja meg a zsírt, húst, szalonnát, az egész esztendő étrendjébe beleszól, „hogyan sikerült a hízó”.

Fölnevelését, ellátását illetően is a háztartáshoz tartozik a disznó. Övé a „konyhaesőlik”, az ételek hulladéka, a konyhában készítenek számára moslékot. A disznóól helye – ellentétben a többi állattal, melyeknek ólja a kertben áll – a ház mellett van.²⁸ A sertések nevelése, hizlalása a háziasszony dolga, férje csak az ólak takarításáról s az almozásról gondoskodik. Mint családfe, döntő szava van természetesen abban, mikor, hány állatot fogjanak hizlalásra, mi legyen a szaporulattal. Figyeli az állatok fejlődését, és nemegyszer figyelmezteti az asszonyokat, ha például kevés volna a kukorica, árpa, hogy fogják szűkebbre az adagokat – vagy ellenkezőleg: nem gyarapodnak eléggé az állatok, etessék őket bőségesebben.

A disznótartás a család ellátásán túl is adhat hasznót, először is a szaporulattal. Az anyadisznó többszöri fiadzásából malacokat, növendék állatokat vihetnek vásárra. Kivételesen egyesek eladásra hizlalnak disznót. Szalonnára, húsrá nyáron, aratás idején volt a legnagyobb szükség, de sok család ekkor már kifogyott belőle. Erre alapozva egyesek disznót hizlaltak, hogy nyáron háznál kimérjék. Özvegyasszonyok, szegény idős házaspárok foglalkoztak ezzel az üzlettel. Elvéte került olyan ember is, aki a városokat járta, és sertéssel kupec kedett, „egyik meggazdult vele, másik tönkrement”.

A disznótartás aránya, mértéke nem függ közvetlenül a birtok nagyságától. „Szegény emberbe nem egy jobb fias kocát tartott, mint a nagyobb földű.” A zselérembernek „egy teheni meg egy disznója volt, de az mintaállat”. Sokszor éppen a nagygazda vélekedett úgy: nem érdemes bajlódni a malacok nevelésével, eladja őket választási korukban. Beleszól a disznótartás mértékébe a családi hagyomány, megszokás is. Népes családnak könnyebb volt anyakocát tartani, süldőket nevelni, mert sok lisztet őrlettek, sok korpát kaptak. A juhosgazdák is előnyös helyzetben voltak, a tőrónak feldolgozott juhtej savója a disznó elé került.

Az átányi disznók közt vannak legelőre hajtott „nyájas állatok”, s olyanok, melyeket naphosszat otthon tartanak ólban vagy megkötve. Nyájra járnak az anyakocák és általában három hónapos koruk után a növendék állatok, süldők. Otthon marad a hízó és az ugyancsak hizlalásra szánt „konyhamalac”, melyet malackorától leöléséig otthon nevelnek.

A disznónyáj egész évben kijár. Legelőjük a falu alatt a vályogvető gödrök, vízállások közt van. A legelőn, különösen télen a disznó nem sokat talál, mégis

azt tartják, egészséges, ha kijár. „Ha csak pár órára is kimegy, utána nyugodtabb, nem rontja az ólat, egészségesebb.”²⁹ Kint a nyájon a kocák és növendék állatok közt kanok járnak. Ha a disznó bebúgott, a pásztor „belemártotta a kezét a sárba, nagy keresztet vagy ikszet tett a farára”, otthon a gazda látta a jelet, és beírta a kalendáriumba, mikorra várja a fiadzást. De megkereste a pásztor személyesen is, mert áldomás járt neki. Áldomás járt a fiadás után is, annyi pohár bor, ahány malac lett. Malacozáskor otthon tartják a disznót, és a két első héten ki sem mozdul a malacok mellől. Utána reggelente kihajtják a kondára, de délből a pásztor hazakeresztli szoptatni, míg nyolc hetes korban el nem választják a malacokat.³⁰

A szaporulatnak többféle módon lehet hasznát venni. „Nyolc hetes korában adtuk el a malacokat, addig nem evett, nem sokba vót” – mondja Varga Gábor. „Kétszer egy évbe eladtuk a szaporulatot, a ruházatot, adót kifutotta. Az anyja meg akkor mindjárt bebúgott, négy hónap múlva megint megfiadzott.”

Amíg a kocák a nyájra jártak, nem lehetett a szaporulatot szabályozni. „A disznó fiadzott 6-8 darabot, kettő kellett magának, az egyiket meghagyta hízó-
nak, a másikat felnevelte süldőnek, a többi négyet-ötöt eladta hat-nyolc hetes korában, annak az ára ment adóba” – mondta egy másik gazdaember. A malac fiadásának évről évre változó, kiszámíthatatlan időpontja miatt azonban ez a számítás nem mindig vált be. Hiába fiadzott többször az anyakoca, megeshetett, hogy olyan ivadék nem akadt közte, amelyik az évi hizlalásra alkalmas lett volna – így a malacokat piacra vivő gazdának is vásárolnia kellett a hízó-
nak való süldőt.³¹ Több hasznót vett be a malacokból, aki nem választási malacnak, hanem süldőnek adta el. Egyik-másik gazdaság fontos pénzszerzési ággá fejlesztette ki a malac- és süldőnevelést, tartott három-négy anyakocát is. Némelyik nagygazda udvarából 15–20 növendék disznó járt a pásztor elé. A süldőnevelésen az is nyert, aki pénzért vette a malacot hozzá. A szegény ember ősszel vett három-négy kismalacot, tavasszal eladta, „a haszonból felruházkodtak”.

Továbbtenyésztésre olyan anyakocát választanak, amelyik jól hizlalható fajta. Sok külső jele van ennek. Amelyik állatnak hosszú orra van, az például nem jó hízó fajta. Átányon a mangalica volt kedvelt, csak a legutóbbi évtizedekben jött divatba a „turcsi orrú (= tömpe orrú) meg hosszú orrú angol hússertés”. Vásáron már az angol fajta a keresettebb, bár az átányiak szerint a mangalica a legzsírosabb, annak van „a legjobb portékája, leggyengébb húsa, legízesebb szalonnája”.

Az anyakocát legfőképpen 4-5 évig tartják. Amikor idősebb, satnyábbak a malacai és nem egyformák, van köztük kisebb-nagyobb. A második-harmadik évben a legszebbek a malacai. A kiöregedett anyakocát meghizlalják vagy eladják, az ilyen állatot mindig keresik hízó-
nak, bár húsa, szalonnája „öregebb, rágósabb”.

A disznó legeltetés nélküli, háznál való nevelésének többféle indoka, célja lehet. Szegény embereknek gyakran nincs legelőjük, sajnálják a pásztorbért, úgy tartják: „ha itthon az üres vályút nyalja, akkor is többre megy, mint a sovány legelőn.” De a jómódú gazdák is otthon tartanak néha egy-két süldőt, mert így sokkal könnyebb beállítani hízó-
nak. Kiss Samu apósának, az öreg Sárándinak két fias disznója szokott lenni, három-négy növendék állata járt a nyájra, de amit magának

hízónak szánt, sose hajtotta ki. „A konyhamalac egész életibe hízik, míg le nem ölik.” Nincs az a zökkenő, amit a nyájra járó állat „befogása” jelent hízó-
nak. Ilyen konyhamalac meghizlalásához kevesebb árpa, kukorica kell, mint a nyájról behozott süldőhöz.

Lehetőleg kocát fognak be hízóba. Az ártány szalonnája nem olyan jó, nem olyan „egyarántos” a hasaalja – a kané meg azért nem jó, mert megérik rajta a kanszag. De kan csak ritkán kerül leölésre, ha valamilyen okból idejében fiatalon nem herélték ki.³²

Legszívesebben fiatal, azévi süldőket hizlalnak. Téli malacok az alkalmasak, a márciusi, áprilisi malac nem jó, „a kismalac nem bírja, hogy hízzon is, meg nőjön is”. Amikor a hízót kiválasztja, leginkább a süldők „éttségét” nézi a gazda. „Az egyik finnyáskodik, belekap, meg odébb szalad, a másik eszik folyvást, míg csak talál, utána lefekszik. A másik utána is koncsorog. Az a jó hízó, amelyik jóllakik, oszt fekszik.”

Általános érvénnyel nem lehet meghatározni, hogy mennyi termés szükséges egy anyadisznó vagy süldő eltartásához, egy hízó meghizlalásához. A disznó sok mindent megeszik, az időjárástól, esztendő-
k változó termésétől függően más-más eledel kerül elébe. Ha új termés előtt kifogy a szemes termés, a nyáj-
as állatok csak dudvát kapnak s egy kis moslékot. Gyümölcsérésben kapnak a gyümölcsből, kieresztik az eperfa alá.³³ Ha sok tök, sok répa van, abból is kapnak, krumplit főznek nekik. Moslékjukba kerül savó, író, régebben tej is. Ameddig a tejszövetkezet csupán lefőltözte a tejet, és a „fáradt tejet” visszaadta, abból is sok jutott a disznónak. A disznóneveléshez azonban mégis elsősorban korpa, a hizlaláshoz pedig árpa és kukorica kell.

A kismalacnak 3-4 hetes korában adnak először táplálékot, megfőzött krumplit összetörve kevés korpával, „úgy kapnak rá az ennivalóra”. A korpához utóbb árpát is tesznek, hogy a „szemre is rákapjon, a kukoricához még gyenge a foga”. Később három hónapos koráig fél liter darát és fél marok kukoricát kap kétszer napjában a moslék mellett. Három hónapos korában már kimehet a malac a nyájra, ekkor válik szét a sorsa azoknak, melyek a nyájon nevelődnek süldővé s azoknak, melyek mint „konyhamalacok” készülnek a hizlalásra. A nyáj-
as állatok este a moslék várja, benne a „konyhaesőlik”, krumpli, kenyérhéj, tejesköcsögmosó víz, kenyérsütés-
kor a teknőmosó víz, ételmaradék, hozzá kevés korpa, esetleg árpa-kukorica. A fiatal süldő leginkább a korpától nő. Korpás moslékot kap az anyadisznó is. „Megenne három liter korpát, de másfél, két litert szokott kapni – mikor szoptat két-két és fél litert... Ha telik, jobbat adunk, hogy jobb legyen a malac, egy kis árpa- vagy kukoricadarát is.” A szoptatás első időszakában, amíg az anyadisznó otthon van, háromszor is etetik. Összegezve: egy anyadisznó eltartása 6-7 mázsa, „ebbe van árpa, kukorica, zab, de legnagyobb tápláléka a korpa. Nem lehet kevesebb – ha háromszor szoptat, akkor már 5 hónapot lehet az évből venni szoptatásra. Ehhez jön kompér, répa. Minden két hétbe megeszik egy mázsa répát, ha arra kerül a sor. Tökből is kell annyi. Az ember tavaszfelére hagyja az apró kompért, mikor a répa fogyatékán van.”

A hízót általában gépelés után fogják be, s a hízásra 5 hónapot számítanak. (Így „készül el” a hízó a disznóölés hagyományos idejére, karácsony hetére, bár egyesek már Erzsébet napján is kezdik az ölést.) A „jó ítű” állat hamarabb is meghízik, de legjobb az a hízó, amelyik „esztendeig hízik”, ha gazdájának van módja, hogy egész éven keresztül etesse. „Nyárba hízna jobban – vélik –, télen könnyebben meghibál az étke.” Fokozatosan kapja meg a disznó az egyre hizlalóbb táplálékokat, egyre növelik a mennyiséget is. Először korpamoslékot kap, fele korpa, fele árpa vagy kukoricadara, mellette szemes kukoricát. A korpa hamarosan elmarad, és csak kukorica- és árpadarát, borsódarát adnak. Először egy-egy litert kap este-reggel, azután két, sőt három litert is. A kukorica és az árpa nagy mértékű darálása a hízónak jobbára a fehér hússertések számára jött be, a mangalica nem un rá a szemesre sem.³⁴ „Egyik-másik nagyétű állat 6-7 liter kukoricát megevett egy evésre, azután hízott.” Kíváncsi, hogy a hízó annyit kapjon, „amivel megelégszik”, minél többet eszik, annál kövérebb lesz. Kezdetben a hízó moslékja „leves”, utóbb „falós”, „jó sűrű, kemény, mint a kása”. A táplálék adagolásával és elkészítésével lehet befolyásolni, hogy milyenné fejlődjék az állat. A szemes kukoricától zsírosabb lesz, a darától, a megfőzött krumplitól, kukoricától húsosodik. „Attól lesz a császárhús, ha a disznónak egy hónapig zsíros ételt adnak, egy hónapig megint száraz ételt.” „Van olyan ember, az utolsó időbe csak kukoricát ad, meg hideg vizet, attól lesz a legzsírosabb.” (Átányi megítélés szerint ugyanis egész a közelmúlt időkig a zsír mennyisége volt a disznóhizlalás sikerének legfőbb mértéke. „Meghízott olyanra, 70 liter zsírja lett, a fia egy kis elmaradott malac vót, az is 65 literes lett” – így dicsérnek egykori hízókat.) Az adagolásba azonban nyomatékosan beleszól, hogy milyen készletei vannak a gazdának. „Ha szem lesz elég, árpát adunk, ha az árpát meg akarjuk hagyni, akkor kukoricát darálunk...”, ha egyik sincs, akkor előbb tököt, azon húsosodik meg.”

Az augusztusban befogott soványabb süldő hizlalásához átlagos számítás szerint „5-6 mázsza kukorica kell, meg nyolc mázsáig árpa”. A mennyiség múlik a disznó természetén is, a hizlalás tartamán is. „Kisebbszerű hízó 120–130 kilóig mint házi malac meghízik 6 mázsával” – véli Kiss Samu, sőt egyesek 4-5 mázsát is elégnék tartanak.

A disznó elé szánt árpa- és kukoricamennyiség megtermelése nagy tétel a gazdálkodásban. „Korábban a föld harmadrészét tavasszal vetettük, kukorica, árpa, krumpli, répa. Az árpából, kukoricából adtunk a lónak is, apró jószágoknak is, de azér úgy számítottuk: a disznónak van.”

„Az a dőgos embernek az ereji, ami a disznóból kijön harapás” – tartja a szólás –, a disznóhús, szalonna, zsír van legtöbbször értékelve az élelmiszerek közt. (Lásd: Táplálkozás.) A disznó leölése ünnepe a családnak, a munkában segíteni, majd utóbb a disznótörbe összegyűlnek a közeli rokonok, sógorok, nászok – a hozzátartozók egy tágabb körének pedig, 15-20 házhoz is, „kóstolót” küldenek.

A disznón meglátszik, hogy a hizlalás kész, leólni való. Hiába etetik, nem gyarapszik tovább. „Nyomkodják a hátát, belevesz a kezi, ez má jó puha, elkészült,

lecsüng a hasa, nagy hája van.” Ölésre legalkalmasabb a téli hideg, a húsokat a fagy kiszívja, jobban időtállók.

Öregebb állatok gerincéről perzselés előtt levágják a sertét: keféit, meszelőt kötnek belőle. A disznóhólyagból dohányszakó készül. A disznótrágyát – ahol a ház még külön van a kertetől – külön trágyadombba gyűjtik a pernyével együtt, ebből lesz a sokra becsült „pernyeganaj”. (Ahol a lakóház és az istálló egy telken van, a disznótrágya is a többi trágyához kerül.)

5. Szamár

Az egykori nagy juhtartás idején az általános alföldi szokáshoz hasonlóan az átányi juhászok is tartottak szamarakat, vezérállatnak és teherhordó állatnak. Juhászok és szegény sorsú emberek néha meg is hizlalták, le is ölték a szamarat. Egy-egy öregember kóstolt még szamárszírral készült ételt.

6. Baromfi

A baromfinevelés éppen olyan évről évre megújuló feladata a háztartásnak, mint a sertéshizlalás, de távolról sem olyan jelentős a táplálkozás szempontjából. Akár mennyi szárnyast iktasson is a háziasszony az étrendbe, az mindig csak kiegészítő húsféleség marad, nem érhet el olyan alapvető fontosságot, mint a sertés, mely a húson felül a nélkülözhetetlen zsírt és szalonnát adja. Jelentősebb lehet azonban a baromfi vagy pl. a tojás haszna az értékesítés szempontjából.

Minden év baromfiállománya jórészt újonnan nevelődik föl. Télen át csak a továbbtenyésztésre szánt, „magnak hagyott”, viszonylag kicsiny törzsszállományt tartják meg. Fertályos gazdaságok 10-12 tyúkot szoktak teletetni 1 kakassal. 14 vagy több tyúkhöz már 2 kakas kell, amit sokan azért is elkerülnek, mert a kakas húsát nem tartják jónak.³⁵ Nagyobb gazdaságok vagy amelyek rendszeresen pénzelnék a tojás- vagy baromfihaszonból, 20-30 tyúkot telettenek. Libából 4 szokott megmaradni, köztük egy gúnár, kacsából se több, 1 gácsérral. Tavasz közeledtével ezek az állatok költik ki és nevelik föl az új nemzedékeket, melyek nyárra megsokszorozzák az állományt. Ezeket fordítja aztán hasznára az ember – ismét megkímélve a következő télre magnak szánt létszámot – azzal, hogy elfogyasztja vagy piacra viszi őket. További hasznuk a tojás, esetleg a toll.

A baromfitartás mértékére sok körülmény hat. Aprójóságot legalkalmasabb a tágas, külső telkeken nevelni. „Aki szélről lakott, ezelőtt is több volt neki, most is, a baromfi jobban talál mezőt, tavasztól őszig nem adnak szemet, csak a kiscsikét etetik, mégis megnő.” A szűk belső telkeken naponta etetni kell a baromfit, költségesebb a nevelése, bajosabb a tartása. Kacsák tartására ott van lehetőség, ahol közel érik a Hanyi ér vizét. Sok múlik a gazdasszony egyéniségén, törekvésein, meg a családi körülményeken is. Akinek lánygyermek van, igyekszik libát

tartani „a tallú végett”. „Nem is asszony, aki nem készít vetett ágyat” (a magasra feltornyozott ágy vetéséhez szükséges dunna-párna felszerelést) – tartotta a közvélemény, s a párnákba, dunnákba kellett a toll. „Míg Katica lány vót, addig vót liba” – magyarázzák Kakas Józsefék –, most má férhezadtuk, nincs libánk.” „Amíg lány van, szükség van lúdra (kelengyéje elkészítéséhez), de van gondja-viselője is” – aki utánuk járhat, kihajtja őket. De egy-egy gazdaságon belül is erősen ingadozik az egymást követő évek baromfiállománya. Beeszel ebbe sokféle véletlen: sikerül-e jó kotlósokat találni, hogy üt ki a keltetés, betegség vagy ragadozók mit pusztítanak, esetleg a tolvajlás hogyan tizedeli a szárnyas népet.

A baromfi lakása megosztott portákon kívül van a kertben. A házhoz csak a kotlóstyúkot hozzák haza, míg a tojásokon ül, de mihelyt kiköltött csibéi megerősödnek, visszakerül a kertbe. Ide hajtják haza a ludakat is a falu alatti legelőről vagy a tarlóról. Csupán a kacsa maradhat az udvar lakója, ha az ér vize könnyebben elérhető a lakóháztól.

A baromfi gondozása kívül a kertben is az asszony munkája, az asszony megy ki etetésükre. Rendes gazda nem sértené meg azzal, hogy beleszól a nevelésbe vagy a hasznosításba. Csupán akkor szólhat joggal a gazda, ha sok szemet szórnak a baromfi elé, és nincsen elegendő tartalék. A tojás felől is az asszony rendelkezik, a tojást azonban az istálló fedele alá benyúló ólból a férfiak veszik ki s hozzák haza.³⁶

A baromfitartás a jószágnevelés, állattartás legelemibb, legalsóbb foka. „Ahol nagyobb jószág nem lehetett, ott a tyúk, kacsa, liba, abból pénzelték.” Még lejjebb már csak a „néma, kihalt udvar” következik, ahol semmi állat nincs, ami rendellenes, sajnálnivaló. A baromfitartásban, ha kisebb mértékben is, még megvannak az állattartás lehetőségei: hogy az állatok értékesebbé transzformálják az elfogyasztott terményeket és szaporulatukkal hasznot hoznak. „Idősebb párok, kik a határba már nem tudnak járni, nagyobb jószághoz gyengék voltak, azok vesződtek aprólékkal... Más inkább nagyobb jószágba tette a terményt, olyanba, amelyik többet hozott.” A magányos szegény özvegyasszony is 4-5 tyúkot legalább tart, vagy ha annyira se telik, kettőt; „a maga szükségére vót néhány tojása, vagy a bótba elvitte gyufáér, ecetér”. 1954 nyarán hallhattuk, hogyan siratta egy idős özvegyasszony két tyúkját, halott hozzátartozókhoz hasonló siratással (miköz a végrehajtó elvitte): „mos má semmim sincsen ezen a világon – egyet tojott pet-róra, egyet tojott sóra”.

a) Tyúk, csirke

A különféle szárnyasok közt a tyúkok tartása a legáltalánosabb. A tyúk és csirke csak azokról a portákról hiányzik, ahol a vész kipusztította.

A csirkeállomány keltetésének, felnevelésének pontos időbeli rendje van. 12–15 hétbe telik, míg a csirke a főzni való kort eléri. Keltetését úgy kell időzíteni, hogy a megfelelő időpontra nőjenek fel. Korai csirkéje csak akkor lesz a gazdaságnak, ha január végén vagy februárban tudja ültetni a tyúkot. A három hét

kiköltési idő múltával, március elején kikelt csirkék pünkösdre már vághatók, fogyaszthatók. Egyszerre lehetőleg két kotlóst ültet a gazdasszony, 12–22 tojást rakva egyik-egyik alá, kelés után azután a két „tyúkalja” csirkét egy anya neveli föl. Márciusban, áprilisban attól függően, hogyan ül el a kotlós, egymás után keltetnek. Ezek a tavaszi csirkék nőnek fel legbiztosabban, ezek a legerősebbek. Az áprilisi csirke lesz ehető, fogyasztható aratásra, amikor a „magának és a munkásoknak” mindenki több csirkét is levág. Szüretre is az áprilisi csirkét nevelik, akkorra úgy megnő, mint egy tyúk, alkalmas a szüreti ebédre. Májusban nem szokás csirkét keltetni. Akkor hull az akácvirág, azt tartják, az azt felszedegető csirkék elpusztulnak. Július közepe táján ültetik a „kazal alá való” csirkéket, azokat, amiket kikelés után 1 hétre már a szérűre behordott gabonakazlak alá tehetnek, s a kihullott szemén gyorsan felnevelődnek. A „Két Asszony közi” (Nagyboldogasszony, augusztus 15-e és Kisasszony, szeptember 8-a közötti) csirke általában az utolsó keltetés, ami még felnevelődik. A szeptemberi csirkére ugyan már azt mondják, hogy kései, „ő ennek már gatyá kell”, fáznak, dideregnek. Aki azonban „szereti a családját”, az bajlódik a késői csirkével is, hogy télen is vághasson belőle. Az utolsó keltetésből vágnak disznótorra azok, akik ez alkalommal tartják a csirkelevesfőzés szokását. Fertályos gazdaság összesen egy átlagos időnyben 150 tojást keltet hat kotló alatt. Eltérések azonban felfelé is, lefelé is adódnak.

Jó kotlóst és jó tojást találni egyaránt nehéz. Tavasszal mindkettőnek nagy a kereslete, szomszédok, rokon asszonyok szolgálatot tesznek egymásnak egyikkel is, másikkal is. Számos fogása van, hogy lehet a tyúkot jó kotlóssá tenni, s a megfelelő tojásokat kiválasztani. Sokféle hiedelemszerű szokás is kapcsolódik a keltetéshez – ami a babonára nem hajlamos átányiak körében igen ritka jelenség. „Pinteki napon ne tegyük alá a tojást” – mondogatják az idősebbek, továbbá: „újholdon ne keljen, hanem hódoltával, félhódkor, különben elhull.” Arra is vigyáztak, hogy „a tojást akkor tegye a tyúk alá, ha a disznónyáját verik ki, úgy rezseg majd alatta a csirke”.

A felnevelt baromfi egy részét elfogyasztják az átányi háztartások maguk. A csirke- és tyúkhúsevésnek számos szokásszerű, kötött alkalma van. Ünnepekre, de a legnehezebb munkákra is, mint aratásra, hordásra, tyúk készül, továbbá ez a legjobb betegkoszt. Míg a sertés és birka húsból a háztartás a maga és munkásai számára főz és tálal, a csirke elkészítve vagy elevenen ajándékol is szolgál. Lagziba közelebbi rokon három, távolabbi két tyúkot is visz, a szomszéd egyet. Gyermekegys rokon asszonynak egy vagy két tyúkból készítenek ajándékélt, a rokonság foka szerint egy vagy két alkalommal. A gazdasszonyt, ha ősszel sok a csirkéje, s megkérdik, mit csinál velük, „nem vágom – feleli –, mer jön két lagzi, meg két fekvőm is lesz”, készülnie kell az ételajándéokra. Egy olyan fertályos háznál, amit például vettünk a csirke nevelésnél, 10-20, sőt annál több csirkét is levágnak saját fogyasztásra nyáron át és ősszel, aszerint, hogy sikerül a fölnevelés.

Másik haszna a tyúkoknak a háztartás számára a tojás. Mihelyt tél végén tojni kezdenek a tyúkok, a család étrendjében is megjelenik a tojás, s szerepe tart nyáron át. Nyáron a tojás könnyen romlik, de Nagyboldogasszony napjától eláll,

s gyűjtik télire. A tojást gyűjtik a családi ünnepekre is: a tyúk mellett a tojás is a hagyományos ajándékokhoz tartozik. „Van még két keresztfiam nőülés előtt – mondja Együd Károlyné –, ősszel rakom arra is a tojást, 100 tojást számolhatok.”

Az idős Boross János, ahogy elnézi udvarán a fiatalasszonyok bajlását a baromfival, többször feddi őket. „Nyár van, kétszer is etetik a tyúkokat. Régen télen is csak egyszer adtunk, reggel, mikor fröstökölni akart, egy kis árpát, kukoricát. A lónak csináltunk pelyvás répát, ha abból nem kapott a tyúk délután, később semmit sem kapott... Igaz, hogy gyengék is voltak a tyúkok, úgy mondták, majd kifujja a bűti szél. A bűti szél a szűrűn megkapta a tyúkokcát, oszt még a kerítést meg nem írte, vitte... Nem tojt ám télbe a tyúk, mint most.” Most úgy számolják: minden 10–12 telelő tyúkra 1 liter szem jár egy-egy etetéskor, reggel is, este is.

A kiscsirkének ezelőtt csak árpát adtak, kezük közt kicsit megmorzsolták. Ma darát adnak. Vagdálnak össze nyers répát is vékony szálakra, kis kockákra, „olyan elevenek a csirkék tőle, mint a halcsík”. Jónak tartják a túró is kiscsirkének.

A háziasszony a csirkéből, tyúkból is tud a háztartás számára pénzt csinálni, de nem szottak sokat piacra vinni, legfőljebb egy-egy párat, s rendszeresen pénzeltet a tojásból, amit a helyi kereskedések közvetlenül is elfogadtak fizetségül.

b) Kacsa

A tyúk-csirke tartása és nevelése általános a községben, a kacsaé viszont esetlegesebb. A kacsa a vízen nő fel; leginkább olyan családok nevelik, akiknek lakása az ér közelében van. Ha közel a víz, sok gond nincs a kacsákkal. „Reggel lehajtjuk, estig lent van az éren, nem jönnek ki még éjjelre se a vízből, sokszor úgy kell bemenni érte kihajtani.” Este itt is, ott is asszonyokat lehet látni az érparton, amint kacsákat hívogatják. Nem kell sok szemes termény fölnevelésükhöz, kukoricát alig fogyasztanak, összevagdalt répalevél jár nekik korpával.

A kacsát valamivel később keltetik, mint a csirkét. Kikelési ideje is hosszabb egy héttel. 7–9 kacsatojást tesznek egy kotlóstyúk alá. A tyúk kikölti őket és fel is neveli. Kacsatojásból is lehetőleg két „tyúkalját” ültetnek egyszerre. Az a jó, ha március végére kelnek ki, mikor sarjad a fű, és megterem a csalán a kiskacsák ételéhez. Hat hétig nevelgetik őket a háznál darás összevagdalt csalánnal, salátával, répalevéllel – utána elhajtják az érre, s attól kezdve naponta a vízen vannak.

Kacsából ritkán vannak olyan nagy csapatok – huszas-harmincas falkák –, mint libából. Egyes gazdaházak az étrend változatosságáért nevelnek kacsát, mások azért, mert nem tart ki újig a levágott sertés zsírja-húsa, tömött kacsával pedig akár két hónapon át is pótolhatják.

A kacsá-hizlalása 3–5 hétig is eltart. Napjában kétszer tömik vízben áztatott kukoricával. A tömési időtől függően 30 liter vagy még több kukorica fogy el ezzel. A mennyiség körülbelül annyi, mint a nagyobb testű libánál, mert „a kacsának nagy tarisznyája van, sok megy bele”. A tömés, hizlalás révén a kacsa hájat nevel, mely levágás után kisütve másfél, két liter zsírt is ad.

A kacsa másik haszna a toll és pehely. A sovány kacsát kopasztják, a tavaszi keltetésű kacsát kétszer, a nyári kacsát egyszer. Egyes háziasszonyok eladási céllal nevelnek kacsát, vagy legalábbis gondolnak az eladás lehetőségére is: „a kacsa ugyanis van, eladom, ugys, meghagyom.” Ősszel van keletje a tömött kacsának. Akik nem kívánnak a kacsa tömésével vesződni, megszedik a tollát kétszer, és aratás előtt már viszik piacra.

A kacsa nagyobb érték, mint a csirke, tyúkfélé. „A csirke elvész, odavan – mondják –, de a kacsát keresni kell.” Épp ezért a kacsát a libához hasonlóan gondosan jelölik.

c) Lúd

Ludat elsősorban lányos házak tartanak. A ludak szolgáltatják egyrészt a tollat a kelengyébe tartozó ágyfelszereléshez, másrészt az eladott ludak árából lehet megvásárolni a kelengye más darabjait. Tulajdonképpen a ludak haszna az egyetlen elismerten lányokra fordítható jövedelem az átányi gazdaságokban. „Én libát nem engedtem tartani – mondta például Kiss Samu –, lánygyerek nincs má, a liba rengeteg kárt csinál. Ahol lánygyerek van, ott kell a liba, míg vót lány a háznál, nekünk is vót libánk.”

A ludakat február végén, március elején elültetik. Egy lúd alá 7–9, legfeljebb 11 tojást szokás tenni. A márciusi kelésű ludakat azért is kedvelik, kiváltképp az öregebbek, mert annak lábait megmoshatják márciusi hóban, etethetnek is vele márciusi havat, amitől erősebb lesz, jobban állja a hideget. De mindenképpen úgy jó, ha a libák a csirkék és kacsák után kelnek. Nagyobb gazdaházak 20 libát legalább nevelnek évente, de nemegyszer 30–40 darabot is. 20 liba számára már márciusban félretesznek egy ötvékás zsák morzsolt kukoricát, amit feletetnek velük, „amíg talló nem lesz”, vagyis aratásig.³⁷

Míg a csirkeféle a kotlós védelmében őrizetlenül jön-megy az udvaron, kertben, és a kacsa is magától eltalál a vízhez és hazajön – a libákat mindig őrizni kell. A nyájra is ki kell a libafalkát hajtani és este érte kell menni. Régen este siettek értük, hogy „mikor a ménes elszalad, akkorra begyűjjön a liba”. A falkák sokféle módon, jellel vannak jelezve: talpuk bemetszve, lyukasztva, fejük-nyakuk festve – maguk állatát, de a szomszédokét is jól ismerik. Olyan házban gondolhatnak ludak tartására, ahol van gondjukat viselő személy, „idős özvegy vagy gyerek, aki még nem tud kapálni, markot szedni”. Mihelyt a kislányok 5–6 évesek lesznek, ameddig marokszedésre be nem fogják őket, libapásztorkodás a foglalkozásuk.³⁸

A kislibákat Szent György-napig minden család maga látja el. Előbb csak az árkok fűvét tépdesik nekik. Mikor megerősödnek, kihajtják őket a falu melletti libalegelőre, általában 4–5 szomszéd gyerek együttesen. Szent György-naptól kezdve felfogadott felelős libapásztor veszi át őrzésüket külön az Alvégen, külön a Felvégen. Magános szegény asszony szokott vállalkozni erre a szerepre, lehetőleg úgy, hogy lánya, fiatalabb nőrokona segítségére lehessen. A rábízott falkában lehet akár ezer liba is. A legeltetési társulat felügyelete alatt állnak. 33 libát szá-

mítanak egy „nagyjósággárásra” (voltaképp 30-at, de minden tízhez engednek még egyet kihajtani „dögre”, számítva az elhullásra).

A pásztorral a szerződés addig szólt, „míg az első búzacsomót (= keresztet) le nem teszik”. Így is nehéz volt feladata az utolsó időben, amikor a liba érezte már a „búzaszagot”, szaladt volna a gabonába. Az aratás megkezdésével a libákat őrző asszonyok elmentek marokszedőnek, s mindegyik család maga őrizte tovább saját lúdait. Ekkor jött rájuk jó világ: hajthatták őket a tallókra, szedhették az elmaradt kalászeket, feljavultak. Naponta kétszer hajtották ki őket: kora reggel, majd a déli meleg elmúltával délután. A pásztorok, többnyire lányok, ebben az időszakban is csapatokba verődtek.

E hónapok alatt a libát többször megkopasztották. 12 hetes korában először, aztán 6, hat és fél hetenként újból és újból, egy évben összesen négyszer is. Ha kövér a liba, jobban él, akkor hamarabb újranő a tolla, öt hétre már kopasztható. Az eladni szánt ludakat viszont csak háromszor kopasztották. A toll maga legtöbb háznál ágyfelszerelésbe, kelengyébe kellett. Vánkoscihába, tokba varrva azonban vitték az asszonyok vásárra is, a községbe is jöttek Egerből tollszedő asszonyok.

A toll és pehely leadásával a ludak legtöbbje teljesítette is kötelességét. Legtöbb átányi családban a tarlóról hajtották a libákat eladásra az őszi, szeptemberi vagy októberi vásárookra a Jászságba. Kevesen voltak, akik megtömték lúdjaikat vagy néhányat belőlük, és úgy értékesítették. Maguk is ritkán fogyasztották a tömött ludat.

Nagyobb, gyümölcsözőbb üzleti vállalkozásba – átányi ismeretek szerint – tyúkkal, csirkével nem lehet fogni, annál inkább ludakkal, ludak tömésével. A libatömés azonban Átányon nem általános – különösen a közeli Jászság intenzív libahizlalásához mérve. A jászsági libatömés több úton-módon is befolyásolta Átány gazdálkodását. A kukoricafelesleg egy részét a Jászapátiból, „a libatömő városból” érkező gazdák hozták el házuktól. Tavasszal a piacra vitt kislibát és ősszel a „szárazon”, soványan eladott ludak jó részét is erre hajtották-vitték tovább. Tavasszal a magludakat, a kislibákat már fölnevelt előző évi meddő ludakat is megvették a jászságiak. Egy-egy időszakban a Jászság piaci lehetőségei még kupeckedésre is rávették az átányiakat. Vasúttal messze elmentek észak, északkelet felé, és elől-hátul magukra kötött meg kézbe vitt kosarakban hozták a kislibát, némelyik ember hetvenet, százat is, s adták tovább rögtön nyereséggel a Jászságba. Némelyik fiatalasszony a „libázással” szedte össze a ruhára való pénzt. Tudunk olyan társulásról is libakereskedésre, ahol az alapítókébe adott összeg és a végzett munka arányában számították ki a jutalékot az idény végén. Ősszel felnőtt ludakat vásároltak össze egyesek, és 100–150 darabot is hajtottak vásárra. Maguk addig tartották az állatokat, míg egyszer megkopaszthatták, a toll volt a hasznuk. Végül kivételesen olyan példa is akadt, hogy nagyjóság vásárlásához túl szegény zsellérember libatöméssel próbálta megfogni a szerencsáját. Juhász Mihály beszélt például: „Vót másfél hód kukoricám. Előző évből is maradt, megint sok termett. Hozzáfogtunk a libához, neveltünk 30 libát, ősszel megtömtük, eladtuk... Akkor ebből már, hogy hogy másik évbe ne kelljen másoknak annyit dolgozni (az igával vég-

zett munkák viszonzására), vettem két ökölnyi kis üszőborjút meg egy rossz kocsit.”

d) Pulyka

Kevés háznál tartanak pulykát, leginkább a falu szélén vagy tanyán, ahol legelni tudnak. Ott sem régóta: az átányiak a század elején még csak uradalmakból ismerték, a gyerekek csúfolták, ha ritkán alkalmuk volt látni. Nevelése annyiban hasonló a libához, hogy a pulyka is a legelőn nő meg és hízik, a tallóra hajtják bogarászni, szemet keresni. Növendék korában kis étkű, nem eszik többet, mint egy tyúk, inkább legel, bogarászik. Ősszel kell viszont neki „rettenetes sok abrak”. Teregetni azonban bajosabb, mint a libát. Néha két-három pulyka- és libatartó gazda szövetezik, s aratás után napraforgószárból ideiglenes ólat és kunyhót állít a határban, kutat ás, és váltakozva őrzik a tarlót járó pulyka- és libafalkákat.

A pulyka felnevelése sok gonddal jár. A tojót költés alatt dugatni kell, igen gyámoltalan a kispulyka is, borsot dugnak a torkába, hogy erősödjön, lábát pálinkával kenetik, hogy csalánba tévedve el ne nyomorodjon. De fölnevelkedve nagy darabbá fejlődik, és sok pénzt adnak érte. Drága a pulykatojás is, felér 6–10 tyúktojás értékével. Pulykát az átányiak inkább fogyasztanak, mint ludat, nagyobb hányada azonban piacon, vásáron értékesítődik.

e) Gyöngytyúk

Nem annyira hasznáért, mint inkább „udvar díszinek” tartják. Cifra maga az állat, és „szépen szól, furcsa hangja van, megérzi az esőt, mindig kiabál eső előtt”. Különben nehéz bánni vele, nagyon száll, szerteszét tojik, és tojása jóval kisebb, mint a tyúktojás – viszont sárgább, mint az, téstába, ételbe jobb.

f) Galamb

A galambnevelés is nagyrészt kedvtelés, játék. Gazdáik gyakran gyerekek. Húsa, még inkább az abból főzött leves, kedvelt betegkoszt. Amikor más hús nem hozzáférhető, a galamb tölti be a táplálkozásban a hézagot. „Gyorsan nő, minden négy hétbe köt, háromhetes korába le lehet vágni.” A galambhús mellett azonban főképpen hangjukban, ház körüli röpködésükben lelik örömeiket: „Mán mikor hajnalodott, elkezdtek magukban beszélgetni, minő szíp vót, ahogy turbékoltak.”

Néhol galambdúcot állítanak számukra, de helyük általában a padlásnak egy napraforgókóróval elrekesztett részén van.

7. Méh

Az udvarok, kertek szélvédett, napos részein ma is látni néhány méhkast vagy újabb divatú kaptárt. A század elején – egészen az első világháborúig – sokkal több volt, legalább 50 gazdának volt kisebb-nagyobb méhese. Gyékényből vagy szalmából kötött kasokban tartották őket, akkor még rendesen a kert egyik zugában. Amikor mézüket el akarták venni, másik kasba dobálták át őket, de voltak, akik ennyit se vesződtek, hanem kénnel lefojtották őket. A méhészkedés, ha nem is volt ritkaság, nem tartozott hozzá a gazdálkodáshoz, egyéni kedvtelésből kiégszítő része volt csupán.

8. Kutya, macska

„Rendes udvaron – mondja Orbán Ferenc –, van egy kutya, legalább egy macska és aprólék. Néma, siket a lakás kutya nélkül.” „A kutya azért van, hogy hírt adjon, ugasson” – mondják mások. A sokféle természetű kutya közt a „hamis kutyákat” szeretik, amelyektől az idegen nem mehet be az udvarba, nem közelíthet a kocsihoz, ami mellé állították. Hatósági rendelkezések alapján a harapós kutyát napközben megkötik az udvaron, vagy láncon fakoloncot akasztanak a nyakába.

Egy háznak rendesen egy kutyája van. Megosztott település esetén a kutya a kertben tartózkodik, de gazdájával, sokszor magában is, be-bejár a házhoz étkezni. A kutya elkíséri a kertből gazdája kocsiját a határba is, hogy őrizze a tarisznyát, levetett gúnyát. Különösen a régi, hosszú dűlőkben, ahol az út mellé állított kocsitól 4–600 méterre is eltávolodtak szántás közben, a kutyáknak kellett megőrizni a kocsit.

Az átányi kutyák közül egyeseknek „tanult mesterségük” van. Ezek a pásztorkutyák, akiket gazdájuk gondosan megtanít a fütty-, bot- és karjelek követésére, a falkák terelésére, elcsatangolt állatok visszatérítésére. A pásztorkutyák többnyire pulik vagy azoknak elfajzott változatai. Csak emléke maradt fenn a közel borjú nagyságú, fehér szőrű komondornak, őrzőkutyáknak, melyek a kint háló nyájak mellett, nyakukban szöges örvvel, szembeszálltak a farkasokkal is. A házaknál és kertekben lakó kutyáknak is érteniük kell a tereléshez. Ha gazdájuk uszítja őket, el kell hajtaniuk a betévedt idegen baromfit, sokszor a saját tolakodó szárnyas népet is. Ezen felül őrködniük kell, s jelt adni, ha bárki belépne a kapun.

A kertben, összevont település esetén az udvaron – a gazda gondoskodásától függően – van a kutyának épített kis háza vályogból, deszkából; szolgálhat kutyalakásul szalmával, rongyokkal bélelt kosár, egyfenekű hordó is. Ahol nem készítenek kutyalakást, ott a kutya a hideg elől a szalmakazalba bújik be, mert védett helyet az istállóban nem adnak neki, „a kutyát az Isten úgy teremtette, hogy kívül legyen” – tartják.

A kutya kosztolása is éppígy gazdájától függ, mint lakása. Rendes gazda „kiadja a kosztját”: kenyeret kap, levest s csontokat. Régebben egyes gazdasszo-

nyok külön dercekenyeret sütöttek a kutyának. Ahol azonban nem szeretik a kutyát, ott érvényes a szólás, hogy „nem biztos, mint kutyának a vacsora” – legfőljebb kenyérhajon tartják. A pásztorkutyákat viszont rendesen kell kosztolni, ők „félrészesek” a kenyérben. A jószág pásztorainak az egyes házaktól kijáró kenyér-adagjába beszámítják a kutyák részét is. A juhászok is kikötötték bérükben a kutyatartást. Jól kosztolt kutyája volt a csőszöknek s az urasági béreseknél-kocsisoknak is (az ő kutyájuk feladata is a kocsi őrzése volt).

Míg kutyából egy családnak egyre van szüksége (akkor is, ha két helyen megosztva él), macskából egy háznál rendesen több is van. Osztott település esetén vannak külön istállói macskák is. Egyes ilyen istállói macskák, éppúgy hazajárogatnak a falubeli házhoz étkezni, mint a kutyák.

A macskának nincs külön háza, nyáron hűvösön keresnek helyet maguknak, télen a melegben: rendesen a kemencesutban vagy a kemence tetején üldögélnek. Az istállói macskák is melege húzódnak télen, az állatok közelébe. Nem egy macskát ért baleset épp amiatt, hogy a ló közelébe húzódott, az pedig ráfeküdt, s észrevétlenül agyonnyomta.

A macskának feladata, hogy irtsa az egeret-patkányt. Sokszor felcsukják a padlásra vagy a kamrába rekesztik éhesen, hogy serényebben egerésszen. Egyéb-ként tejjel, levessel etetik. A frissen kifejt tejből az istállóban a macskának töltenek legelőbb. Egyes gazdák kis bögrében, szinte nap mint nap vittek ki levest a házból a macskának.

Sok macska azonban „a becsületbe is belegázol, lop a padláson, kamrában, megcsap csirkét az udvaron” – ilyenkor azután könyörtelenül elpusztítják.

„Az aprólék újul minden tavaszon – mondja Orbán Ferenc –, de a kutya-macska marad.” Fiaikból egyet-kettőt tartanak meg játékszármazékul a gyerekeknek, a többi vízbe fojtják. Kutyát-macskát ajándékképpen szokás szerezni, csak a pásztorkutyáknak van ára pénzben vagy búzában. A macskák közül azok a jó egerészők, amiket úgy loptak.

A kutyának, ha elhullott, bőrét megnyúzzák, s durván elmunkálva származékok összekötésére használják. Régebben fujtatót, „kutyadudát” is csináltak az egy darabban lenyúzott kutyabőrből azok a gazdák, akik maguk élezték ekevasukat, s a tűz élesztgetéséhez fujtatóra volt szükségük. Egyesek a macska lenyúzott bőrből dohányzacskót készítenek pipás emberek számára.

IV. Munka

A munkát nehéz elkülöníteni a családok életfolyamatától. A munka Átányon az élet természetes, magától értetődő része. A gyermeket már 3-4 éves korától bevonják a család munkájába. A munkálkodás folyamatosan tart az egész életen át. Csak az öregeket illeti meg, hogy a teendők nehezét áthárítsák gyermekeikre, s mintegy nyugalomban élvezzék életük fáradozásának gyümölcsét. De ők sem tétlenek. Nincsenek a munka alól fölmentve a jómódú gazdák sem. Annyi kedvezményük van csak, hogy amikor az alkalmazott idegen munkaerővel elosztják a tennivalókat, maguknak a könnyebb részt választhatják (bár ez sem volt általános – egyik-másik jómódú gazda szinte jobban „hajtotta magát”, mint a szegények). Nem képzelhető el szomorúbb, mintha valaki munkára való korában elnyomorodik, magatehetetlen lesz. Annál is szomorúbb ez, mintha meghalna. Egy gazda például így intette fiát, aki Budapesten gyárkémények építésén dolgozott: „Vigyázzatok, ha leestek, úgy esettek, hogy életben ne maradjatok, ne legyetek élőhalottak csónkán, bénán.” Aki pedig dolgozhatna s mégsem dolgozik, vagy nem megfelelően dolgozik, mintegy erkölcsi halottá válik, besorolják azok közé, akik „rosszá lettek”, ki vannak rekesztve a falu közösségéből.

Az átányi családok életében nincs éles határ a munkában töltött s a munka nélkül töltött idő között. Megkülönböztetik az erőfeszítések és a lazítás, pihenés idejét, a köznapokat és az ünnepeket. Ezek a határvonalak azonban nem pontosan a munkát s a nem munkát különböztetik meg. A téli napok pihenő jellegével például nagyon jól összefér, ha a gazda közben kosárkötéssel, kefekötéssel vagy vizes palackok vesszővel való befonásával bíbelődik, vagy hosszan, szeretettel kefélteti a lovak szőrét. Bizonyos munkák meg vannak engedve ünnepnapon is, illetve az ünnepek kevésbé ünnepi időszakában.

Vannak napról napra ismétlődő teendők a kertben is, a háznál is. A kertben ilyen a kiganajozás, az istálló rendbe tétele, az almozás, a jóság megtisztítása, etetése, itatása – napjában kétszer. Bent a háznál hasonlóan ismétlődik takarítás, fűtés, főzés, mosogatás. Ezekről a mindennapos teendőkről úgy beszélnek: „végeződés” – túlesés a természetes napi kötelességen. A voltaképpeni munka ezeken a napi rutinteendőkön túl történik: a „külső munka”, a határban a kapálás, kaszálás, aratás s a többi, bent a háznál az asszonyok tevékenységi körében a meszelés, tapasztás, mosás, fonás-szövés, disznóölés, félig-meddig idetartozik a periodikusan ismétlődő kenyérsütés is.

Az idősebb átányi generációk tagjai büszkék voltak paraszti munkájukra: a gazdák azért a függetlenségért, amivel maguk szabták meg tulajdon munkájukat és családjuk munkáját, nem voltak „másnak keze-lába”, s azért, mert ők tették termővé a földet, s adták az embereknek a kenyeret, az élet alapját. Ebben az öntudatban a vagyontalan napszamosok, szolgák is osztoztak. Madarász János, aki hol cselédkedett, hol napszamos volt, büszkén vallotta: „a világ első kerekét mi forgatjuk, a földművesosztály.” Az emberek azonban nem csupán elvi megfontolások alapján becsülték a munkájukat, hanem spontánul is örömet, megelégedést leltek benne. Általában minden férfiembernek vannak megkülönböztetetten kedves munkái, melyeket különösen szívesen végez. Orbán Ferenc például a szántást végezte efféle örömmel. „Jó földbe, szépen hányta az eke a földet – nekem az a legkedvesebb. El szoktunk ott gondolkodni, a régi nóták olyankor eszembe csapódnak.” Tavasszal az egész község izgatottan várja, hogy kinyíljon az idő a munkák megkezdésére, „viszi a vágya az embert kifelé”. Az aratás már általában rekkenő hőségben folyik, nem olyan kellemes enyhe időben, mint a tavaszi munkák, Kiss Samu mégis úgy beszélt róla: „gyönyörű munka az aratás, nekem a legszebb, sokkal szebb, mint a többi. Inkább aratnék ma is két nap, mint egy nap kapálok.”

Gazdasági tervezésüknél a parasztemberek mintegy természetes adottságként számolnak családjuk munkájával. Ez a munka folyamatosan tart, időnként nagyobb, máskor kisebb igénybevétellel. A gazda előre számvetést végez. Hagyományos szabályok igazítják el, hogy az egyes növénykultúrákra, az állatok gondozására mennyi munkaerőt kell ráfordítani, milyen elemi munkacapatokat kell összeállítani. Kidolgozott rendje van annak is, hogy családja tagjaitól nemük, koruk szerint milyen munkateljesítményt várhat el. Megvannak a mértékei a családi munkaerő kihasználásának. A következőkben főként ezekről a kalkulációkról lesz szó, a munka adagolásáról s azokról a fogásokról, melyekkel az üzem és a családi munkaszervezet összhangját meg lehet teremteni – a család létszáma ugyanis nem mindig arányos a birtokhoz. A jó gazda egyik ismérve, hogy át tudja tekinteni a gazdasági év teendőit, jó előre leköti a kiegészítő munkaerőt, ha szükséges, vagy elhelyezi a fölösleges, „heverő munkaerőt”, nem késik el, nem éri olyan munkatorlódás, ami kapkodást, pótmegoldásokat, károsodást okoz.

A család munkájával való számvetés azonban sajátos módon nincs beiktatva – legalábbis nagyrészt nincs beiktatva – a gazdaságosságra, nyereségre vonatkozó kalkulációkba. Az árendás földműveléséről mondta Varga László: „Ha mindent felszámolt az ember, akkor kiderült, hogy ráfizetés. De akkor még (a 30-as években) nem számoltak így. A munkát, a saját munkájukat meg a családjuk munkáját nem számolták semminek. Csak azt nézték: több búzájuk lett, több kukoricájuk.” Varga gazdasági szaktanfolyamot végzett, modern gondolkodású ember, ezért képes kívülről is nézni és jellemezni az átányi gazdálkodást. Valójában az egyes gazdasági ágak jövedelmezőségére vonatkozó hagyományos tételek mind azzal a föltétellel érvényesek csak, hogy a család munkája ingyen és folyamatosan rendelkezésre áll. A jószágnevelés előnyeit vagy hátrányait például úgy latolgatta a

gazda, hogy összevetette a nevelési idő végére várt értéknövekedést az ez idő alatti föletetett takarmány és abrak árával. Mivel az értéknövelés általában több volt, mint az abrak és a takarmány ára, a jószágnevelés ezért célszerű, jövedelmező vállalkozásnak számított. A jószág gondozására fordított munkát nem vették figyelembe. Ismét Varga Lászlót idézzük: „a munkát nem számolták semminek, mintha az nem volna érték nekik. Csak azt számolták, ami a munkából kijött, amit a munkáért kaptak.”

Más elbírálás alá esik azonban a másoknak ellenszolgáltatásért végzett munka, vagy az a munka, amit a családon kívül állóktól kell megszerezni. Ennek a munkának már volt árfolyama, csereértéke. 1878-ban a község lelkésze jellemzést írt a lakosságról, ebben azt olvassuk: „A magának végzett munkában szorgalmasak és buzgók, a másnak végzett munkában ravaszak.” Az tükröződhet ebben a megállapításban, hogy míg a családi üzemben végzett munka természetes életfunkció, általános erkölcsi kötelezettség, addig a másnak végzett munkába mindig belejátszik a számítás mozzanata is.

Az ideál, a modell, amire a gazdálkodás hagyományos szabályai vonatkoznak, a családi üzem, a saját földjüket megmunkáló családtagok. Gyakorlatilag azonban a teljes családot eltartani nem képes töredékbirtokok és a családi munkaerővel meg nem művelhető nagyobb parasztbirtokok miatt a munkaerőnek állandó mozgása volt a különböző paraszti üzemek között. Egyre növekvő mozgása volt a munkaerőnek a faluból kifelé is, a népes szegénység eltartására. A munkaerő forgalmának igen differenciált formái voltak. Megvolt a munkaerő forgalmának az „elmélete” is a községben, mely átányi szemszögből kitzte a különféle mezőgazdasági munkák mellett a fővárosban, gyárakban való munkavállalásnak a helyét, értékét is, egy összefüggő rendszerben. (Bár épp a falun kívüli munkavállalás nyitott kaput az átányi gondolkodás rendszeréből való kilépésre, a községtől való elszakadásra.)

A munkaerő forgalma s a vele kapcsolatos értékelések adják e fejezet másik témáját a családi munkaszervezés mellett.

1. Munkakörök nem és kor szerint¹

A gazdaságban a nő sokkal kisebb értékű munkaerő, mint a férfi. „A nőt nem is lehet összehasonlítani a férfival – mondják –, a nő gyengébb, nem tudja elvégezni a férfimunkát.” A földeken végzett fontosabb munkák mind a férfiakra tartoznak: a szántás és vetés, a kaszálás, az aratás, a behordás. A jószágtartásban ugyanígy: a nők feladata voltaképp csupán az aprójószág, baromfi, disznó gondozása, a nagyjószággal, a lóval-ökörrel, de még a birkával is a férfi bánik, a tehenet is a férfi gondozza, legfeljebb a fejést bízta asszonyra. Nem lehetne elképzelni, hogy a legelőn járó nyájakat nők őrizzék. A nőknek fizetett napszám mindig alacsonyabb volt a férfiakénál, általában az összeg egynegyedével, egyötödével, az uradalmakban és az átányi gazdaságokban egyaránt.

A munkára való képességnek ezt a különbségét az átányi emberek szemében a természet, Isten akarata rendezte el. Az asszonyok „más munkára vannak teremtvé”, alkatuknál fogva gyengébbek. Gyengébbek fizikailag, de viselkedésükben se olyan „kemények”, bátrak, mint a férfiak. Ezért nem való, hogy a nagyjószág rájuk legyen bízva, mert úgy kell, hogy „a jószág féljen az embertől, nem az ember a jószágtól”.

A gondos családfő, férfiember vigyáz családja nőtagjaira, óvja őket nagyobb megerőltetéstől, még a rossz időtől is. „Nincs rosszabb, mint fehérchseléd tavasszal a határban, mikor azok a híves szelek vannak” – mondja Orbán Ferenc. „Kímélni kell az asszonyt – fűzi hozzá Bedécs Károly –, a maga családját nem hajtja az ember, mert nők, gyengébbek. Mikor olyan rettenetes kövér vót a föld, bürkök voltak a búzába, én szedtem fel a markot, az nem való már asszonynak.” Általános a szólás: „a gurdin (tüskés gyom) a kaszása.” Ilyenkor a kaszás lehajol, kidobja a gatz, hogy kímélje a marokszedő nőt.

A nők testalkata viszont hajlékonyabb, s ez előny azoknál a munkáknál, ahol meg kell hajolni. Így főként női munkának számít a kapálás, amit Átányon rövid nyelvű kapákkal, erősen meghajolva végeznek, sőt félig-meddig az ásás is és a marokszedés. „A férfiember szívesebben választja a kaszálást (bár nehéz munka), mint a cukorrépat egyelni – a férfinak nehezebb hajolgatni.”

A női munka hagyományos kereteit csak ritkán, rendkívüli körülmények között lépték át az asszonyok. Tudunk özvegyekről, akik mintegy férjük szerepköreit vállalták magukra a gazdálkodásban. Háborúban, a férfiak távollétében egyes asszonyok, lányok szántottak, vetettek, sőt kaszáltak is. Tudunk egy gazdáról, Kádár Jánosról, akinek csak lányai voltak, hárman. A lányokat fogta be a fiúkat illető munkákra, szántottak, kaszáltak, csak épp az istállóban való alvástól voltak fölmentve. Máskülönben a nők ilyen vállalkozásaikat megszólás, gúnyolódás kísérné. A szólás szerint „nem illik az asszony kezébe a kasza, csakúgy, mint tehenre a gatyá”. Nem hagyják szó nélkül azt se, ha asszony hajtja a fogatot, tréfálkozva odakiáltanak: „eső lesz, asszony a kocsis.” A kényszerűség által férfimunkára szorított nőknek azonban elismerés jár és segítség. Özvegyasszonyoknak pl. ingyen, szívességből élezték meg szerszámaikat a kovácsok.

A sok nőnek való munkára, kapálásra, takarmánygyűjtésre tekintettel azonban a női munkaerő nem nélkülözhető a gazdaságokban. Egyes munkáknál – így aratásban – a férfi és nő együtt alkotja az elemi munkacsoportot. Kakas József szerint „a férfit, mint egyformán lehet számítani, ha a munkaerőt számoljuk, mer ilyen családba, mint nálunk is, mindig volt munka az asszonyoknak is”.

A gyermekek segítségét alkalmilag igénybe veszik a gazdaságban, szinte attól kezdve, hogy járn tudnak. 3-4 éves kislányokat láthattunk kint a kertben, akik nagyapjuk után a kukoricát pergették a frissen szántott barázdába. 4-5 éves gyerekek fölkelnek szüleikkel kora reggel, és segítenek etetni a malacokat. Nehéz ekkor még határt vonni, hogy mi a hasznos segítség, mi a munkák játékos próbálgatása. A gyerekek játékaik közt is első helyen áll ugyanis a felnőttek munkáinak az utánzása: a kisfiúk „scenszikókat”² fognak be kis kocsikba, ostort készítenek,

magukat is befogják zsinegből készített lószerszámba – a kislányok apró edényekkel, gyúródeszkával tanulják, utánozzák a gazdaasszony teendőit. Jómódú gazdaházakban gyermeknek való kis villát vesznek, hogy a kisfiú, kislány is forgathassa a szénát.

Kifejezetten gyermekmunka a libák őrzése, legeltetése. Sok gazdaasszony akkor keltet kislibákat, amikor kisfia, kislánya 5-6 éves lesz, „libapásztornak való”. A kisfiúk azonban hamarosan „kiábrándulnak a libapásztorságból”, a lányokra hagyják – nekik maguknak egyre több dolguk akad a nagyjóság körül. Kiss Samu a dereka mellett mutatta: akinek ekkora fia volt, az már nem ment ki szántani löveztető nélkül. Igás embereknel az ilyen kisfiú kijárogatott a kertbe, „ott bujkált a lovak közt”. A századfordulóig az ilyen kis legényeket küldték éjszaka a legelőre a lovakkal, nyomtatás idején. Nyomtatás idején, de az első lóhajtású cséplőgépek mellett is gyerekek vonszolták a kévéket a szérún az ágyásba, illetve a géphez. „Hajnalkor felkötötték, ránk kötötték a hamvas ruhát, hogy ne fázzunk..., sokszor ríva, sokszor nevetve húztuk a kévét.” 8-10 éves gyerekek már próbálják a kapálást, répaegyelést, levágják a kukoricaszárát.

Mindez alkalmi, kisegítő munka. Állandó munkerővé a fiú- és leánygyerekek egyaránt 12 éves korukban lesznek, amikor elhagyják az iskolát a konfirmáltak.

Az iskolahagyott fiúk kiköltöznek az istállóba. Apjuk mellett próbálják a „lovazást”, kocsizást, szántást, a nagyjóság gondozását. Bekötik a kötél szalmát és hazahozzák. Kapálásban együtt dolgoznak a családdal – hasonlóan a lányokhoz – s velük együtt alkalmasak marokszedőnek. 13-14 éves korában az apa „átadja a gyeplőt” fiának, rábízta a fogatot. „Akinek olyan fia van, hogy rá lehet bízni a lovakat, nagyon kevés, akinek megmarad a gyeplő a kezibe. Volt olyan ember, tovább is lovazott, de az olyan lenézés volt a fiatal számára.”

Az ez után következő határ a kaszálás megtanulása. Ezzel lesz voltaképp teljes értékű férfimunkaerő a fiú. „A kasza sokszor feljött a beszédbe, az volt a legfontosabb. Majd ha úgy tudsz kaszálni, mint én – mondta az apa.” „Akkor lett legín a legín, mikor kaszálni annyit tudott, mint az apja, vagy többet.” Ettől kezdve kereső, fenntartója a családnak, megillette a jó ruha, nyíltan rágyújthatott a pipára, ha addig tiltva lett volna, maga szedhetett a tálból. A legény a gazdaság összes munkájához értett már ilyenkor. Néhány nagy gyakorlatot kívánó, felelősségteljes munka maradt csupán fenntartva idősebb családtagoknak, pl. a kazalrakás, a szőlőmetszés.

Lányoknál nem határolódnak el a fiúkhoz hasonló élességgel az egymásra következő munkakörök. Konfirmáció után a lány kapálásban, szénagyűjtésben már együtt dolgozik a családdal, ha esetleg a gyengébb leánygyermek sorába még bele is segítenek a mellette dolgozó felnőttek. A répaegyelésben azonban, ahol a legmélyebbre kell hajolni, a fiatalok oldalán van az előny, gyorsabban haladnak, mint az idősek. Gulyás Juliska ezért mondta eladóleány-korában, hogy legkedvesebb munkája a répaegyelés: „én egyelni szeretek kapircsal, abba az öregek nehezen dőgoznak, oszt én első vagyok, én első szeretek lenni.”

A lány mezőgazdasági munkakötelezettségében általában a házasság hozott változást. A lányokat a szülői háznál – kivált, ha fiútestvérük is volt – lehetőleg „kikímélték”, nem fogták nehezebb munkára. A kapálás mellett könnyű szőlőbeli munkák és a könnyű, tiszta széna- és takarmánygyűjtés volt a teendőjük. Férjhez menetelük után viszont apóruk gazdaságában elsősorban mezei munkát vártak tőlük – a háztartás anyósukra tartozott. Kakas Józsefné Rózsa Zsófi csak mint új asszony tanult meg markot szedni. Mégpedig nem nagy örömmel – anyósa emlékszik rá, hogy a fiatal menyecske nemegyszer hátat fordított neki, amikor a munkafogásokat mutatta volna. Rózsa Zsófi jómódú gazdacsaládból származott. Kiss Samu menyje, Balogh Rebeka viszont zsellérember lánya volt – de ez a fiatalasszony is csak férje mellett tanult meg markot szedni.

A teljes munkabírás, a minden munkára való alkalmasság addig tart, amíg a fizikai erő nem kezd csökkenni, s amíg a család felnövekvő új nemzedéke nem veszi át a nehezebb munkaköröket. Varga László így beszél: „Mikorra az ember a 17-18 évet eléri, 40-50 éves koráig úgy érzi, amit egy ember elbír, azt nekem el kell bírni.” Először a gyeplőt adja át fiának. A határban azonban még ő az első kaszás, az első kapás, vezeti a család munkáját. Régebben, amikor népeesebbek voltak a családok, a jómódú ember 50 éves korában „megtette magát gazdának”,³ a határba már egyáltalán nem járt ki, legfeljebb „kívánságból” – a kertben a jószágot látta el, esetleg a szőlőbe járt ki, a család munkáját irányította. „Amikor én megházasodtam – mondta Bedécs András –, az én apám se egy asztagot nem rakott meg, se egy kévét nem hajított fel a kocsira. Feleséges koromban nem kaszált velem, nemhogy előttem.”

A „külső munkának” a leadása határozott fordulópont. A felnövekvő fiú törekszik, vágyakozik egyre újabb munkakörök meghódítására. Titokban, magát megerőltetve próbálgatja a kaszálást, kísérletezik a lóhajtással, ha szülei távol vannak, saját buzgalomból „végeződik”, felsöpri a kertet, bekészíti a takarmányt. Bedécs Károly nyolcéves korában indult el először önállóan, egy hasonló korú cimborával, hogy apja tudta nélkül egy kis rakomány takarmányt behozzon a határból. (A kísérlet egyébként nem sikerült, a gyerekek csak egyetlen lovat mertek befogni, a ló félrerántotta, felborította a kocsit – sírva jöttek haza kocsik nélkül a lóval.) Java erejében vannak aztán a férfinak „kiválasztott kedves munkái”, mint Kiss Sámuelnek az aratás, amit kifejezetten örömmel végez – de buzgón, vetélkedve teszi a többi munkát is.

Ez a buzgalom és becsvágy eltűnik 50-60 évnél. Ebben a korban az a kíváncsú és irigyelt már, ha nem kell többet „külső munkára” a határba menni. A „belső munka”, a „végeződés” a kertben, a jószág ellátása marad még ezután mint könnyű munka. Ebben a korban vont el egyes férfiakat a község igazgatásában viselt tisztség is a család határbeli munkájából. A munkakörváltás részben generációk váltása; a meglelt ember helyett fia, veje áll be a külső munkába. De joga van a külső munkát letenni olyannak is, akinek nincs férfi utódja. Jómódú gazda elhatározhatja, hogy „nem küszködik többet a földdel”, és felében kiadja a birtokát (voltaképp egész évre felfogad egy családot a külső munkák elvégzésére).

Efféle „jó öreg korra” törekedtek a kezük munkája után élő napszámosok és cselédek is, hogy ne kelljen kenyerüket a határba járással megkeresni, hanem összegyűjtött vagyonkájuk, házuk, néhány hold földjük fejében eltartsák őket.

2. Elemi munkaszervezetek

A földművelés technikája és szokásrendje megszabta azokat az elemi, minimális munkacsoportokat, melyek egy-egy munkát el tudnak végezni. Ezek azok az egységek, melyekből egy-egy paraszti üzem munkaszervezete felépül.

a) Fogattal végzett munkák. Szántás

A múlt század végéig a szántást két pár lóval (ill. ökörrrel) vagy legalább három lóval végezték. A régi, tökéletlenebb ekék, kivált a század közepén még használatos faekék, nagyobb vonóerőt kívántak, beállítani sem lehetett őket pontosan, ezért szükség volt a több állat egyenletesebb húzására is. Az állatokat a „lőhajtó” irányította, az első pár ló mellett haladva vagy a „barázdás” (jobb oldali első) lovon ülve. Az eketartó mellett gyakran még egy harmadik személyre is szükség volt, aki az ösztökével tisztogatta az ekét.

A századforduló, kivált az első világháború óta a szántás „egy emberi munka lett”. Ezt a változást maguk az átányiak is mint jelentős fordulatot tartják számon. A munkaszervezet átalakulását két technikai vívmány tette lehetővé. Az új típusú „tüköracél”-kormánylemezzel ellátott ekéket a talaj s az igaerő adottságaihoz pontosan be lehetett szabályozni, s mellettük – hacsak nem volt különösen tapadó a talaj – ki sem kellett hozni az ösztökét. Ezekbe az ekékbe már – kivéve különleges eseteket, mint a gyeptörés – csak két lovat, két ökröt fogtak. Az eketartónak nem kellett nyomni, görcsösen tartani az eke szarvát. Módja volt rá, hogy a másik újítja, a szántógypeplő segítségével maga irányítsa az igát.

A szántáshoz kapcsolódott a vetés és a boronálás. A régi munkaszervezés idején a szántás után a tapasztaltabb eketartó vetni kezdett, a lőhajtó pedig egyetlen pár állattal boronált utána. Egy emberi szántásnál ez a lehetőség elesett. Orbán Ferenc, amikor mint „fuvaros” bérért szántott és vetett másoknak, azalatt, míg déli pihenőt adott a lovaknak, bevetette a felszántott területet, a vetőzsákba tett karaj kenyérből harapott közben valamit, vetés után boronáláshoz látott – személyében tehát azáltal, hogy az ekét is tartotta, a lovat is hajtotta, vetett is, boronált is, jobban igénybe volt véve, mint korábban.

A vetőgépet ismerték ugyan már a századfordulón, de csak a két világháború közt terjedt el a nagyobb gazdáknál, és a második világháború után szorította ki szinte teljesen a kézi vetést. A vetőgéppel való vetés gyakran elszakadt a szántástól, „összevárták” nagyobb terület elvetését. A gép mellé két ember kellett: a fogatot vezetni és a gépet kezelni.

b) Hordás

Gabona vagy takarmányhordáshoz kell „kévehányó”, aki a kévéket vagy a takarmányt föladoztatja, s kocsirakó. Mindkettő férfimunka. Ketten együtt tudják kötéllel lekötni a rakományt.

Régebben a szállításoknál is használtak négyes fogatot. Négyessel mindig legalább két ember ment, egy személy magában befogni, kifogni sem tudott. A múlt század derekán s korábban, amikor nyeregből hajtottak, a hajtás is két személyt kívánt. (Négyes fogatnál később is „nyergesnek” mondták a jobb első lovat, bár már régen nem ült rajta a lőhajtó.)

c) Nyomtatás

Két lóval is lehet nyomtatni, de jobb és haladósabb, szebb a munka négy lóval. A nyomtatás fénykorában, akinek két lova volt, igyekezett társat keresni, és öszefogva négy lóval dolgoztak. A múlt században a bér munkáért idegenbe induló nyomtatók is négy lóval mentek, a négy lovat négy ember kísérte. Többnyire két család adta össze a lovakat és az embereket.

A lovak jártatásához az ágyáson három személyre volt szükség, két emberrel „nagyon szegényes”: az egyik a lovakat hajtja, a másik favillával felrázza, igazítja az ágyás szélét, a harmadik ügyel, és villával félredobja a trágyát. A „járatás” mellett a leterített gabonát többször meg kell fordítani, majd a szalmát és töreket kirázni, elhordani, a szemet összetolni – új ágyást készíteni. Ezekhez a munkákhoz 4-5, sőt hat férfi kívánatos.

Fordításnál három villás fordított egymás után, egy körülsöpörte az ágyást. Leszalmázásnál kettő rázta a szalmát és dobta félre, másik 2-3 munkás „gyűrte, rakta, tolt, hordta” a szalmát, egy vagy két további társuk a kazlat rakta. „Ahol egy pár cseléd volt, nem haladt a munka. Mennél többen voltak, annál jobban haladhattak, annál jobban össze volt pászolva a munka.” A Rózsák nagycsaládjában, ahol négy házas, családós fiútestvér gazdálkodott együtt a szülőkkel, nagy ágyást raktak. Az ágyásról fordításkor sem kellett levezetni a lovat: a felét járatták, a másik felét három villás gyorsan megfordította. A lovak munkaerejét jobban, folyamatosabban kihasználták, gyorsabban haladtak. A jómódú Kata Ötvöséknél pedig éppenséggel két szerűn dolgoztak egymás mellett. Amíg az egyik ágyást leszalmázták, s helyébe újat terítettek, addig a négy ló a másik ágyás gabonáját taposta, vágta – a ló munkájában nem volt kiesés.

d) Kézi munkák

Legtöbb kéziszerszámmal egy ember is dolgozhat egyedül; kapálhat, áshat, szénát kaszállhat, vághatja a kukoricaszárat stb. Ez az „egy emberi munka” azonban – átányi megítélés szerint – legfeljebb kis parcellákon fogadható el illőnek. Nagyobb parcellákon a munka záros időn belüli elvégzése is megkívánja, hogy

többen dolgozzanak együtt. Ha pl. egyszerre akarják összegyűjteni, boglyába, kazalba rakni a takarmányt, szénát – a kaszálást sem húzhatják hosszabb ideig.

e) Aratás

Aratásnál már az elemi munkaegység is összetett: aratókból és marokszedőkből áll. Az arató föltétlen férfi, a marokszedő lehet serdülő fiú, lány vagy asszony. Lehet mindkettő teljes erejű férfi, ez esetben váltakozva dolgoznak a kaszával, a marokszedő pedig nem csupán fölszedi és összerakja a markokat, hanem be is köti a kévét (így dolgoztak pl. egyes Átányra járó egri részes aratók, akik nem hoztak magukkal marokszedő asszonyokat). Ha „félrészes” (nő vagy fiatal) a marokszedő, a kékék bekötése későbbre marad: a marokszedő elteríti a kötelet, összerakja a markokat, a kaszás beköti a kévét. Utána a kékék csomóba rakása következik, összehordják a kékéket, a kaszás csomót rak, a marokszedő összegebrelyezi az elhullott szálakat.

Egy kaszás és egy marokszedő együttes munkája azonban átányi szemmel még nem „szép”. Kakas József szerint „akkor szép munka az aratás, ha vannak hozzá. Ha csak kettő van, nem rendes. Akkor rendes, ha három van hozzá: egy kaszál, másik szedi a markot, a harmadik beköti. Akkor tudják rendesen becsomózni: az egyik hordja össze a kévét, a másik gereblyezi a kaparékot, a harmadik rakja a csomót.” Ez esetben azonban a kékékötő munkája nincs teljesen kihasználva. A mintaszerű megoldásra Bedécs Károly adhat példát, ahogy két felnőtt legényfiával és két eladó lányával aratott. A két fiú kaszált, a két lány szedte a markot, apjuk a két pár után kötötte a kévét. (A folyamatos munkának az volt az előnye, hogy hirtelen támadó vihar, eső esetén a kékéket gyorsan csomóba rakhatták.)

f) Kazalrakás

Akármilyen kis kazal vagy boglya megrakásához is szükség volt adogatóra és kazalrakóra. Nagyobb kazlak megrakásán 3-4 férfiember is dolgozik, esetleg a kazal oldalában elhelyezett állásról adják tovább a kévét.

g) A szem megtisztítása

A cséplés gépesítése előtt szórással, illetve a századforduló körüli néhány évtizedben szelelőrostákkal tisztították a gabonát. A szóráshoz 3-4 férfi kellett: a legtapasztaltabb megfélelő szögben a szélirányhoz földobta a gabonát, egy másik a lehulló tiszta gabonát tolta össze, a harmadik egy különleges hosszú nyelvű söprűvel a szem tetejére sodródó pelyvát hárította félre. Munkát adott még a gabona oda- és elszállítása. A szelelőrostát egy ember hajtotta, egy másik igazította a garatjába a gabonát, egy harmadik hordta bele a tisztítani való szemet, egy negye-

dik személy – lehetett nő vagy gyerek is – húzta el a szemet, s kíváncsi volt, hogy egy ötödik az ocsúval törődjön.

h) A jószág gondozása

A jószággal kapcsolatos munkák szilárdan személyhez voltak kötve, és lehetőleg nem cserélődtek. Az állatok természete kívánta ezt. A tehén nem adja le rendesen a tejet, ha nem a megszokott személy feji. Még a hízó is visszaesik, ha pl. a lány férjhez megy, és más kéz eteti tovább. A lovak közt akad olyan „nagytermésztű”, amelyik nem állja, hogy gondozóján kívül más nyúljon hozzá. De ha szelíd a ló, akkor is az a rend, hogy mindig ugyanaz a családtag hajtsa a fogatot, ugyanaz etesse, itassa, tisztogassa. Annak, akire „rábízták a gyeplőt”, mintegy joga is van erre. Orbán Ferencéknél az együtt gazdálkodó testvérek azért váltak szét – legálábbis közvetlenül az az eset indította el megválakozásukat –, hogy az idősebb fivér is hajtani akarta a fogatot, amely azonban öccsére volt bízva, s az öccs „nem adta át a gyeplőt”.

A különféle jószágok gondozása így nagymértékben rögzítette a munkakörök megoszlását a családban.

3. Egy-egy gazdaság munkaerő-szükséglete

Ugyanolyan elvontan, birtoknagyságra nem tekintve, ahogy az egyes munkák minimális munkaerőigényét sorra vettük, megvizsgálhatjuk azt is, mekkora munkacsapat szükséges sorban az esztendő munkáinak elvégzéséhez. Megfogalmazhatjuk a kérdést olyasféle módon: ha egy színpadon, egymásra következő jelene-tek, felvonások gyanánt elő akarnák adni az esztendő munkáit átányi módra, hány szereplőt kellene mozgatnunk?

Meghatározó szerepe a férfi munkaerőnek van. A nők csak kisegítők a mezei munkában, mindig helyettesíthetők férfiakkal, serdülő fiúkkal – fordítva azonban nem. Így az elemi munkaszervezetek leírásából azt kell kiemelni, hogy számos munkában 2-3, sőt esetenként még több férfi együttes tevékenységére volt szükség.

Az adatokban változás tükröződik. Elnagyoltan két szakaszt lehet megkülönböztetni. A régebbi munkaszervezésre nagyobb igaerő, hármas-négyes fogatok és több férfi együttes munkája volt jellemző – az utóbbira kettes fogatok és kevesebb férfi munkája. Legszenbetűnőbb a változás a szántásban és a nyomtatásban. Szántáshoz is, nyomtatáshoz is négyes fogat volt kíváncsi, a szántásban 2-3 ember, a nyomtatáshoz, ha szépen akarták végezni, 4-5. Jelen században viszont a szántás „egy emberi munka” lett, két lóval, a nyomtatást pedig felváltotta a gépi cséplés. Gépeléshez ugyan még népesebb munkacsapat kellett, mint a nyomtatáshoz, ezt azonban már nem a család állította ki saját tagjaiból. Adatközlőink visszaemlékezéseit megerősítik a statisztikai adatok. 1895-ben – tehát a „régisza-
kasz” végén – a fogatoknak 47,1%-a négyes, ill. hármas volt. 1935-ben sem hármas,

sem négyes lófogatot nem találtak Átányon, a négyökrös fogatok is csupán a fogatállomány 2,9%-át tették ki (ebben a számban főként az úri majorok négyökrös fogatait sejtethetjük). (Vö. XI. statisztikai táblázat.) A családok átlagos lélekszáma vonatkozóan, sajnos, hasonló statisztikai forrásunk nincs, de ha a házak számát viszonyítjuk a lakosság számához, kitűnik, hogy az egy házra eső átlagos lélekszám ugyanebben a időben 22%-kal csökkent.

A nyomtatás példája megmutatja, hogy a népes munkacapat – mint Rózsáéknál, Kata Ötvöséknél – nem csupán „szebben”, hanem eredményesebben is dolgozott. Öt-hat ember négy lóval nem a kétszeresét nyomtatta el annak, amire két-három ember két lóval juthatott, hanem annál jóval többet. „Aki csak feleségestől kínlódott, annak elég vót két ágyás, tíz kereszt egy nap – de ha öten vótak, 3-4 ágyás is kiment, 30-40 csomó”.

Technikai követelmények, az eredményesebb munka, egyes munkák, pl. kaszálás, kapálás gyors befejezésének a szükségessége gyakran megkívánta népe-sebb csapatok közös munkáját. De az átányiak ezeken a helyzeteken kívül is előszeretettel dolgoznak társaságban. „Ha többedmagával dolgozik az ember, a fáradtságot valahogy nem érzi úgy meg” – mondta Varga László. „Az egyik is szól valamit, a másik is, ha egy-két pillanatra megáll, akkor is szusszan valamit. A gondja elterelődik a fáradtságról.” Társaságban jobban megtartják a munka apró szüneteit. Ez levon a teljesítményből, kézi munkában a legkiemelkedőbb munkaeredményeket így a magánosan dolgozó munkások érik el – ezekről a következő szakasz szól. Többek szerint azonban az apró szünetek pihenőideje is megtérül végül: jobb iramban bírják a napot.

Adatközlőink lépten-nyomon hangoztatták, hogy minden munka csak akkor „szép”, ha elegendő munkás van hozzá, az aratás, nyomtatás, de a kukoricatörés vagy a kapálás is. Néhány közösen végzett munka azonos ütemű mozdulatokkal történik. Ezt különösen szépnek találja az átányi szemlélet – pl. az együtt kaszálók összehangolt mozgásának a látványát. „De jó is így dolgozni, könnyebbség a kaszásoknak. Mintha valami erő rántaná az ember karját. Aki nem tud a másikkal együvé vágni, sokkal jobban elfárad. Rontja a többit is, de neki magának a legrosszabb.” „Az is csökkenti a fáradtságot, mer nem azt gondolja: ejnye de nehéz, vagy de fáradt vagyok, de sok van előttem, hanem azt nézi, hogy az előtte járó hogy vág.” Más munkáknál nem a mozdulat látványa, hanem inkább a munka ritmikus hangja fűzi össze az együtt dolgozókat. A kaszások kaszakalapálásánál egy ütemre ütik a pengét, az acél csengése adja a ritmust, vezeti a mozdulatokat. A cséphadaróval való cséplésnek is ritmikus hangja volt – attól függően, hogy hányan dolgoztak, más-más.

Azon a színpadon tehát, ahol a munkák sora előadásra kerülne, átányi mérték szerint szépen – ha a bemutatás „régibb stílusban” történne, négy lóra mindenképp szükség volna s mellettük 3-4 férfira, ugyanannyi „félrészesre”, nem teljes munkaértékű asszonyra, serdülő fiúra, lányra. Az elmúlt évtizedek technikájával már elég lenne kettes lófogat is, mellette 2 férfi s ugyanannyi asszony, fiatal.

A valóságos paraszti üzemekben azonban a munkák nem mindig egymás után kerülnek sorra, hanem sokszor párhuzamosan egymás mellett. „Március 10-e körül megkezdődik az árpatetés – mondja például Kakas József –, de rendes körülmények közt, ahol két ember van, megy a szőlőnyitás is.” „Sokszor van így: kell menni a szőlőbe is, de kapálni is, takarmányt gyűjteni... Egy ember magában nem élhet semmi munkába se” – adja meg a tanulságot Kakas József.

Voltaképp párhuzamos feladat a „belső” és a „külső” munka is. A család fiatalabb tagjai akkor dolgozhatnak nyugodtan a határban, s használhatják ki jól a munkanapot, ha vannak idősebb családtagok, akik a „vígeződés” gondját levesszik róluk (vö. 144. old). A párhuzamosan végzendő munkák között figyelembe kell venni az állatállomány gondozását. Magát a munkaszervezetet is célszerű az igásállatokkal együtt vizsgálni. A fogat, ha igaerejét rendszeren kihasználják, egy embert leköt, és elvon a többi munkától. Bedécs Károlyéknál a legidősebb fiú „lovazott” s járt csaknem naponta a kocsival, hogy 30 hold minden igásmunkáját megtegye. Pályázott volna erre a munkakörre öccse is, de neki mint kisebbnek „kapálni kellett”, s reggelente a szarvasmarhát pucolni. Bátyját viszont a legtöbb gyalogmunkától fölmentette a lovazás. Néhány gazdaháznál – mint láttuk – párhuzamosan tartottak ló- és ökörfogatot, két embert kötve le ezzel. Egykor két kocsis tartozott a négyes lófogatokhoz is. Más magyar vidékek példája szintén azt sejteti, hogy a népes és összetett állatállomány népes, differenciált családi munkaszervezetet kívánt.⁴

Az istállók életének régi rendje maga is több férfi jelenlétét kívánta. Téli reggeleken egy öregember táplálta szalmával a tüzet, ennek a tűznek a fényénél folyt a jószág csutakolása, tisztogatása. A lovak s a marhák gondozása külön személyre volt bízva. A trágyát saroglyán vitték ki, ennek megemeléséhez, hordozásához szintén két férfi kellett. Gazdaemberek istállójában általában két priccs állt, ketten éjszakáztak a jószág mellett.

Az átányi hagyománynak megfelelően tehát szépen, rendjén olyan bővített családok gazdálkodhattak, ahol egy, de esetleg két-három házas fiú is a szülőkkel együtt dolgozott (vagy megfelelő számú felnőtt fiú, leány tartozott a családhoz). Ennek a családformának felelt meg a települési rendszer, a gazdasági udvarok elkülönített elhelyezése. Az egymástól távol fekvő lakóudvar és olaskert zavartalan, sima, hagyomány által megszabott üzemeltetéséhez legalább két kiscsalád, két együtt élő s gazdálkodó generáció volt szükséges. Ahol ez hiányzott, a megosztott életmód akadózni kezdett, a háznál s kertnél hagyományosan előírt teendők nem voltak teljesíthetők.⁵

Következő kérdésünk: mekkora földbirtokot tudnak ilyen bővített családok megmunkálni, milyen paraszti üzem áll munkaerejükkel arányban? Kakas József úgy számította, hogy két munkabíró házaspár, kivált, ha otthon vannak még öregek is, akik ellátják a házat, kertet, 20–25 hold minden munkáját el tudja végezni. Mintegy illusztrációval szolgáltak ehhez Szilágyi Józsefék, ahol két házas fiú élt és gazdálkodott a szülőkkel, néhány hold bérelt földdel együtt 25 holdon. Minden munkát elvégeztek maguk, csak az aratás egy részét adták ki, de a közvélemény

szerint: ha egy kicsit „keményebbek” lettek volna, még az aratást is megcsinálhatták volna. Papp Józsefék már „bátrabb, keményebb munkások voltak”, náluk három fiú volt otthon, kettő feleséges, egy legény. 28 holdat megműveltek, mellette feles munkát is vállaltak, maguk arattak és másfél hold szőlőt is dolgoztak. Hasonló Bedécs Károly példája: ő két legényfiával, két felnőtt lányával együtt, a feles és rokoni segítség címén munkált földeket beszámítva, 30 holdat művelt meg. Ebben 12 hold gabonavetés volt, amit maguk arattak le.

Hasonló értékekhez jutunk, ha megnézzük: hány hold föld munkáit tudja elvégezni a kihasználás hagyományos normái szerint egy-egy pár ló. Kakas József szerint egy pár ló 25 hold ígasmunkáit képes megtenni. A példát magukról veszi: „nálunk két fias ló megtette ezt a munkát, két meddő játszva megtette volna.” Bedécs Károly 30 katasztrális holdban adja meg a munkálható területet, hozzáfűzve: „de akkor minden nap menni kell.” (Ez a „mindennapos menés” azonban a gazdacsaládok alkalmas időpontokat kiváró, más teendők által megszakított munkatempójában értendő. A lovukat keményebben kihasználó fuvarosok több munkát is elvégeztek. Orbán Ferenc egy évben jegyezte munkateljesítményét: egyetlen tavaszon négy hold saját és hat hold feles föld mellett 30 kat. holdat szántott fel bérért. De még az ő munkája se volt olyan egyenletesen és kérlelhetetlenül kihasználva, mint az uradalmi béreseké, akiknek fagyban, hóesésben is hordani kellett a trágyát, s egész évben alig akadt olyan hétköznapi, mikor a tanyán maradtak. Az uradalmakban egy-egy fogatra 50 kat. holdat számítottak – igaz, ezek erős négyökrös ígák voltak; viszont a talaj elmunkálásának normája is magasabb volt, mint a parasztgazdaságokban általában. (Erre még a következő szakaszban visszatérünk.)

E számítások nyomán voltaképp ahhoz a megállapításhoz érünk vissza, amit korábban már idéztünk: „itt Átányon a megélhetése egy jó családnak 15–20 hold földből adódik.” „Jó család”-on a fentiek szerint bővített családot kell értenünk, legalább egy szüleivel együtt gazdálkodó házaspár és egy-egy gyermek. E családok munkakapacitásával a 15–20 holdastól az 50–60 holdasig terjedő birtokok álltak arányban. A nem és korosztály szerinti munkamegosztásra, a munkák „szép”, „rendes”, „illő” végzésére vonatkozó szabályok, általában a mezői munkák hagyományos rendje ezekre a családtípusokra és ezekre az üzemtípusokra volt szabva. Ezek tudták a követelményeket megvalósítani. A kisebb birtokú és kisebb létszámú családok e felé a minta felé törekedtek, de nem tudták tökéletesen elérni. A nagyobb birtokú gazdáknál pedig a szükségszerűen nagyobb mértékben alkalmazott idegen munkaerő mellett a családtagok teendői közül több fontos munka teljesen kiesett.

Az említett birtokméretek igen közel állnak a jobbágysági rendszer már ismert birtokkategóriáihoz. A jobbágyság idején – pontosabban a 18. század első felében megszilárduló ún. „második jobbágyság” idején – a föld Átányon legfeljebb negyed telekig volt osztható, és gyakorlatilag legfeljebb másfél telekig halmozódhatott. A negyed telek, „fertya” 10–12 hold, másfél telek 60–72 hold. (Ez utóbbi azonban igen ritka jelenség volt – a jobbágyszabadságot megelőző

évtizedekben a jobbágyságok túlnyomó többsége féltelkes (20–24 hold) volt.⁶ Az 1930-as években az „ideálnak” megfelelő fertálytól egy telekig terjedő birtokok már csupán töredékét – hozzávetőleg 15–20%-át – alkották az összes számba vett földbirtokoknak. Az átányiak azonban, úgy tűnik, amikor a mezői munkáról gondolkoztak, szemüket még mindig az egykor egyedül lehetséges birtokkategóriák gazdálkodásmódjára függesztették.

Kisebb létszámú család – pl. egyetlen házaspár, esetleg egy-két serdülő gyermekkel – akkor sem tudja a gazdasági munkákat szépen, illően elvégezni, ha a kisebb munkaerőhöz arányosan kisebb a birtoka. Ők mindig egyfelét csinálhatnak csak. Ha két emberre van szükség a határban, bent a háznál nem marad senki, nem várhatja az asszony főtt étellel a hazatérőket. Nem hagyják otthon az apró gyerekeket sem, vinni kell őket a határba vagy szomszédra, rokonra bízni. Nem hagyhatják magára az istállóban a lovakat sem. Aratásban például vétek az „éles nappal” süttetni a határban a lovakat, rendes gazda nem tesz ilyet. De ahol kicsi a család, mégis kocsival mennek aratni, mert nem hagyhatják a lovakat senkire.

Nem tudják tiszteletben tartani a munkakörök nemek, korosztályok szerinti határait. „Én az asszonyt mindenre behasználtam” – mondja pl. Kiss Samu, aki 8, majd 10–12 holdas birtokát feleségével munkálta meg. „Nekem nem kellett más kévéhányó, ha búzát hordtam. Mikor hazaértünk a kocsis búzával, bizony fölhányta az asszony a kazalra, mint egy ember. Útközbe még az ostort is átadtam: hajcsad a lovat, én hadd alszok egyet. Csak a falu alatt vettem vissza – hátha autóval vagy más valamivel találkozunk.” Felesége, Sárándi Maris, azt vallja: „egy ember mellett sokat kell dolgozni az asszonynak. Voltam én kévéhányó, emeltem zsákot, tavaszkor meg ősszel még az uralom vetett, még szántottam is, boronáltam.”

A külső munka és a „belső munka” párhuzamos vitelére nem volt mód – egymás rovására kellett összeegyeztetni őket. Ha az asszonynak férfimunkát kell végeznie, saját asszonyi teendői a háztartásban hátramaradnak. „A külső munka előbb való a házimunkánál, Marisnak ott kellett hagyni a ruhát (mosást) vagy a meszelést, ha szénát kellett hordani” – folytatja Kiss Samu. A házimunkák olyan időre maradtak, amikor a férfi kaszált, tarlót szántott, trágyát hordott – olyan munkákat végzett, melyekhez nem kellett segítség. A gazda megszabta, hogy az ünnepi takarításra pl. két napot ad az asszonynak – bár különben „rendes családnál” egy hetet is igénybe vett volna a fölkészülés. Az ilyen családoknál már egy telken állt a ház és a kert, megszűnt ezzel a különböző családtagok, férfiak, nők „belső munkájának” az a térbeli elkülönülése, amit a külön álló kert és udvar megvalósított.

De hátrányt szenvedett a „külső munka” is az otthoni teendők miatt. Ilyen család a munkanapot nem tudta rendesen kihasználni a határban. „Mi nem tudunk olyan korán menni, mint más család, ahol van, aki vígeződjön a kertbe” – mondta egy gazda. „Ha én a feleségemmel mentem a határba, csak tehenhajtástul tehenhajtásig arathattam, nem hagyhattam másra, hogy kieresse a tehenet, meg bekösse... Barna Károly már 600 négyszöglet megszántott, mikor mi kiérkeztünk. Könnyű neked, mondtam, ott van édesapád, vígeződik a kertbe. Ha meghal édesapád, te se tudsz többet így jönni.”

A korábban említett régi „négylovas” és az újabb „kétlovas” munkaszervezés mellé, nem annyira időben, mint inkább a család és a birtok kicsisége által elkülönítve – így sorolható egy harmadik típus, amire az egyetlen férfi munkás és az egy telken összevont ház és istálló jellemző. Kiss Samu, magáról véve példát, így beszélt erről a csoportról: „egy pár cseléd 8–10 hold földet tudott megmunkálni... de azt is csak úgy, ha a háznál idős anyós vagy anya vót, az otthon való jószággal el tudott bálni. Amíg én a felelőssel 8 hold földön gazdálkodtam, magunk arattunk, magunk szántottunk, csak a szőlőbe kellett segítség – de nagyon elég volt.” Ehhez hozzá kell számítani, hogy Kiss Samunak már kiegészítő keresete is volt: kupeckedett, szántás közben csikólovakat tanított be.

4. Gazdálkodás a fizikai erővel

Varga László szerint minden valamirevaló, java idejében járó férfi úgy gondolkodott: „Amit egy ember elbír, azt nekem el kell bírni.” Mennyit bír el egy ember? Erre a kérdésre ő is, többi adatközlőnk is elsősorban súlyos tárgyak, zsákok felemelésére gondolt, mint az erő legkézenfekvőbb mértékére és próbájára. „Rendes súly, amit egy ember felemel, a maga súlya. Azt felveszi, s viszi is könnyen, nem erőlteti meg.” Egy egészséges embernek vinnie kell 70–80 kilós zsákokat, sőt szükség esetén súlyosabbakat is. „Ha valamire ránézett az ember, tudta, ez kb. 1 mázsa, 1 mázsa 20 kiló, ezt szorongatott helyzetben egy embernek el kell vinni, ha nagyon szorult a kapca, kevesebb ideig másfél mázsát is... Voltak nagy zsákjaink, búzából 118–122 kiló ment beléjük, akárhányszor elvittem, ha volt, aki feladta.”

Efféle mértéke természetesen csak a férfiak erejének van, az asszony „nem termelt rá”, hogy emeljen, nem is úgy fogja meg a zsákot, mint a férfi. Ha rákényszerül, hogy zsákban vigyen valamilyen terményt, pl. a malomba, darálóba, nem veszi a vállára, mint a férfiak, hanem hátára köti fel batuló (batyuzó) ruhában. Így erős asszony elvisz 40–50 kilót, jó fél zsákot.

Súlyok felemelésében mérték össze erejüket versengve a legények, fiatalemberek. Közös munkák, a ráérő téli időszak összejövetelei, nyáron egy-egy eső – ami tétlenségre kényszerítette, fedél alá terelte a munkásokat – adott ilyen próbákra alkalmat. Varga László egyszer olyan versengésben tűnt ki, melyben egy trágyahordó saroglyán öt legényt kellett másodmagával felemelnie. (Egy legény középen, négy a saroglya négy sarkán állt, egymás vállát fogták. Így a feladat nagyobb volt, mintha ültek volna, mert a teher imbolygott.) Mások – közösen végzett vályoghordás alkalmával – a saroglyára halmozott vályog megemelésével versenyeztek. A legnagyobb eredmény 4 mázsa felemelése volt. Vagy egymásra tornyozott téglákat próbáltak felvenni fél kézzel (ebben kilenc volt a rekord), vagy nyújtott kézzel kitartani (így háromig jutottak el a legerősebbek). Emelgették egymást is a legények. Egyik hanyatt feküdt a földre, térdét megmerevítette, derekát viszont lazán hagyta. A másik a lábához állt, lába alá nyúlt, és próbálta a fekvő testet fölállítani. Különösen azokat volt nehéz „fölvenni”, akik ügyesen „elhagy-

ták” a derekukat. Vagy foggal fogták meg a földön fekvő társuk nadrágszóját és emelték fel – ez a közvélemény szerint könnyebb, mert „nyakkal nagyobb lehet emelni”. Mások társa nyakába ült egy legény, és arra kerestek vállalkozókat, aki egyszerre vállára emeli kettejüket. Ha zsákok voltak kéznél, teli zsákok felemelésén versengtek. Gyakori próba volt: nehéz zsákot vállra emelni egy vékában állva, anélkül tehát, hogy a versenyző álló helyéből elmozdulhatott volna. 1964-ben is megtörtént, hogy valaki fogadásból három zsákot (darabonként 80 kiló terheléssel) vitt be a malomba: kettőt két vállán, egyet rajtuk keresztben.

Ezek a teljesítmények már fölülte vannak annak, „amit egy ember bír”. Efféle versengés „legényi virtus”, megállapodott férfiak ilyenben nem vesznek részt. A próbák elmennek néha azokig a veszélyes határokig, ahol a túlterhelés sérülést okozhat. Több halálos baleset fűződik fiatalok erőpróbáihoz. Az imént idézett Varga László sógora abba halt bele, hogy fölemelte és arrább tette egy kocsi farát 8 mázsa vályoggal megterhelten.⁷ A Kollát család őse a múlt század közepén zsákemelésben szakadt meg. Sokan sérvet kaptak a túlzott erőfeszítéstől, akár versengésben, akár munka közben vállalt túl nagy feladattól. „A sérv java az embereknel büszkeségből van – mondják –, túlságos terhet vett magára vetélkedésből.”

Ezek a veszélyes határok megvannak az állatok igénybevételénél is. Különösen a lovakra kell ügyelnie az embernek, mert „magamagára se vigyáz”. „Vannak olyanok, ha melegszi, annál jobban mén – addig menne, míg fel nem bukik. Olyan bolond is van, annyira megy, hogy megvakul, ha az ember ereszti.” Egyes lovak ugyanis „szemükre dolgoznak”, megvakulnak a megerőltetéstől. Kaphat a ló belső bajt is, vagy megrokkannhat a lába, ami nagy értékcsökkenés a vásáron, és nagy szegény a gazdára. Az ökor már bölcsőbb, „az már ügyel magára, ha az öt-hat esztendő meghaladja, nem kell már visszafogni”.

Az embernek elismerést szerzett, ha „keményen” dolgozott, a jószágnál azonban el kellett kerülni, hogy meglássék rajta a kimerültség. A gazda büszke volt rá, hogy szántásból is „játszva” mentek hazafelé a lovai. Ha tehette, a nehéz munkára ökörfogatot tartott mellettük. A fuvarosembernek le kellett mondania arról, hogy „a munka is meglegyen, jó ló is legyen”, neki hajtania kellett a lovát naponta, „annak a hám mindig a nyakába vót – szügyéről fejte a lovat”. De még fuvarosembernél sem illett, hogy lovain meglássék az erőltetés, például kiverje őket a hab. Az általánosan elfogadott norma kifejtett lovak után 10, legfeljebb 12 mázsa terhet engedélyezett – így számoltak a fuvarosok is. Ezzel a terheléssel a lóak ereje korántsem volt teljesen kihasználva – mint a mai, modern gondolkodású fiatal gazdák megállapítják. Különösen régen vették szigorúan a lovak kíméletét. Szántásban inkább sekélyen dolgoztak, keskeny fogatásokkal, csakhogy a lovat kíméljék. Rózsa Sámuel, Kakas József apósa így feddette vejét: „Ne szánt mélyen, ne öld meg a lovat, ne a föld alatt keresd az Istent.” Násza, az öreg Kakas József, azonban már úgy gondolkodott: „Szántásál mélyen, mert munka után ad áldást az Isten.”

A lóval szemben az ökröt nem illette kímélet. „Ökör után annyit lehet pakolni, amennyit a szekér elbír” – azzal nem is kell törődni, hogy vajon az ökör bírja-e

a terhet. „Ha az ökör megsántult, a mészáros csakúgy megvette, mintha minden lába jó lett volna – de ha egy drága lónak elromlik a lába, micsoda veszteség.”

Az ember s az állat ereje is sejthető testalkatából. A „nagy darab”, jól megtermett „derék” emberek az erősek. Fontos az erős csontozat. Némelyik öregember „erős csontúakra és vézna csontúakra” osztja az embereket.⁸

Ma már az izmokat emlegetik – a régiek még „vastag húst” mondanak a combon, lábszáron például. Erős ember karján „malacok” láthatók, az izmok, csinosabb is szerintük a férfi karja, mint a nőké, „mert nem olyan gömbölyű”. Sokat tesz, ki „milyen húsban van”. A testesség, kövérség nem jelent elpuhultságot – sokkal kevesebb gúnyolódást vált ki, mint a túlzott soványság (ami mindenképpen beteges, rendellenes jelenség). A lovaknak szintén „leginkább a kövérségibe, a húsba van az ereje – minél soványabb, annál gyengébb”. A kistermetű, vézna, vékony embert egész életében kisebbrendűségi érzés kíséri. Keserűséggel emlegeti gyenge, satnya gyerekeit az apja: „ilyet adott az Isten, ilyenell kell megelégedni.”

A munkateljesítményt azonban a test adottságai mellett az akarat határozza meg. „Mert hiába erős valaki – mondja Varga László, maga is vékony termetű – „ha nincs akarata, nem teszi hozzá a testit.” A gyengébb alkatú erős akarattal felülülülhatja. „Én úgy éreztem: amit én megfogtam, annak jönnie kellett, vagy törni, vagy szakadni – azt énnekem el kell vinni.”

Az ember akarata több módon is szabályozhatja testének igénybevételét a munkában, a munkára fordított erőt. Első szabályozási lehetőség a szerszám méretének a megválasztása. A méretezés több esetben a testalkathoz igazodik, hasonlóan ahhoz, ahogy az embertől elvárható emelés is testsúlyától függ. A kaszapengék között voltak 8, 9, 9 és fél, 10 markosak (80, 90, 95, 100 centiméteresek). Nagyobb pengével nagyobb rendet lehet vágni, de nagyobb erőfeszítéssel. A 10 és feles, 11-es kasza már „emberölő”, csak különlegesen erős ember veszi kézbe. A vágás mélységét szabályozza továbbá a penge szöge a nyélhez: ezt a szöveget az átányi kaszások karjukkal mérik ki, tehát ismét testükhöz igazítják.

Kapák között van kis méretű „tanulókapa” serdülőknak, nagyobbra méretezett „női kapa”, még nagyobb „férfikapa” – a különlegesen erősek számára pedig ott a lehetőség, hogy a szőlőfedésre használt igen nagy kapát használják a kukoricában is. Nagy kapával minden vágás több erőbe kerül, de több földet is mozgat meg. Egyesek viszont szívesebben vágunk kisebb kapával többet, és így érik utól a nagy szerszámmal dolgozókat. Általános szabály, hogy a szerszám kicsiségét, rövidegét „testével kitoldhatja” a munkás. Például rövid kaszával is vághat olyan rendet, mint mások nagyobb pengével – de ehhez különösen széles, fárasztó mozdulatokat kell tennie.

Másik szabályozási lehetőség: az „elő szélessége”, annak a sávnak a szélessége, amit a munkás levág, megkapál stb. Egy jó kaszás, ha „odaadja magát a munkának”, legalább egy öl széles rendet vág szénából, takarmányból. Magát kímélő, rossz munkás azonban csak egyméteres, 120 centis rendet vág, „kaszahegyel a többi mellett”. Közös munkában a maga kímélése a többi kárára van, rá is szólnak: „Lök ki a karod hé, ne sajnáld magad, ereszd ki a tojást a hónod alól.”

Az „ültetett” s nem vetett növényeknek a sorok vezetik a munkásokat. Répa-egyeléskor, dohánytöréskor, krumpliszedéskor, szüretkor egy-egy soron haladnak, kukoricakapálásban, kukoricatörésben vagy szárvágásban kettőnkettőnk. Gyenge tanuló kapás beállhat azonban a munkacsapatba úgy is, hogy a két soron haladó munkások mellett csak egyet vállal. Uradalmak is alkalmaztak ilyen fele munkát végző napszámosokat fél bérért.

A szélesebb vagy keskenyebb pályán induló munkások teljesítményét az határozta meg továbbá: milyen iramban haladnak. A közvélemény számon tartja, hogy egyesek „sebes”, mások ellenben „csendes” munkások – az utóbbi mintegy adottságnak minősül, mely ezáltal magyarázható, menthető, bár a gyors munka kíváncsú.

A rossz munkás kímélheti erejét azáltal, hogy tökéletlen munkát végez, csak látszatra halad a többivel. A rossz kapás nem vágja ki a gyomot, csak „zödre feketét húz”. A rossz szántó túl nagyot fogat az ekével, szántatlan földre fordítja a rögtöt, mely így megmunkálatlan marad. A rossz kaszás nem forgatja ki eléggé a kaszáját, nem hánnya ki rendesen a rendet, vágatlan szálakat hagy a rend alatt, ami csak a takarmány gyűjtésekor kerül majd elő.

A jó munkásnak azonban nem elég csupán az efféle hibákat elkerülni, „szépen” is kell dolgoznia. Szépen, ritmusra kell tennie a munkamozdulatokat. A szólas szerint „dallamra mondja, aki odaadja magát a munkának”. Ügyelnie kell például aratásban olyan kívánalmakra, hogy egyenletesen alacsony tarló maradjon utána, kévéiben a szálak úgy álljanak, mint gyufaskatulyában a gyufa stb. Aratásban az átányi s nem átányi normák összevetésére az uradalmakban végzett részes aratás adott alkalmat. Az uradalmak munkásaiktól nagy erőfeszítést kívántak, de a végzett munka szépségével keveset törődtek, efféle gondos munkára időt se hagyott a megerőltető munkatempó. Az uradalmi munka így falubeli szemmel nem szép. „De uraságiasan dolgozol”, „ez is mindig urasági arató volt” – ilyen megjegyzések bent a községben lebecsülést fejeztek ki.

A munkával az erő kimegy, elfogy az emberből. Egy alkalommal kukoricaültetés végeztével Orbán Ferenc visszapakolta a szerszámokat a kocsi, s mielőtt elindította volna a lovakat, visszanezett a kocsiallás környékére, nem maradt-e ott valami. A gyűjtő megnyugtatóan odaszólt, hogy nem hagyunk itt semmit, mire a gazda visszafelelt: „de igen, az erőnk.” Megfeszített munkában teljesen kifogyhat az erő az emberből. Erről sok parasztembernek konkrét tapasztalata van. Varga László egy alkalommal 2400 öl rétet akart lekaszálni – ez az egy embertől elvárhatónál jóval nagyobb munkateljesítmény –, mikor az utolsó előtti rendben elfogyott az ereje. „Még a nap éppen kifutotta volna, de... nem vót má erő, nem vót má mit összeszedni, ami bennem vót erő, az ki vót adva mind.”

Az elfogyott erő megújítására az étkezés és a pihenés szolgál. Az ételt – s ugyanúgy a lónak adott abrakot – szinte „üzemanyagnak” tekintik az átányiak, mely munkavégzésre alkalmas erővé változik rögtön. „De hiába eszünk, ha nincs közbe pihenés” – mondja Bedécs Károly. „Fogy az erő, egy kis pihenéssel pótoljuk.” „Minden nap az aznapi erő elfogy. Reggel az ember felkel, megújult erővel

fog a munkához, az előtte való nap fáradalmát kipihente. A nappali étkezés és az éjjeli pihenés együttesen új erőt ad.”

A munka megszervezésén, beosztásán kis és nagy léptékben egyaránt végighúzódik annak a tudása, hogy embernek-állatnak egyaránt korlátozott mennyiségű ereje van (kinek kevesebb, kinek több), ez az erő fölhasználódik a munkában, s így rendszeresen gondoskodni kell arról, hogy megújuljon. Ez a gondolat más fejezetekben, más oldalról szemlélve több helyütt visszatér még. A táplálkozás rendje például a munkában való igénybevételhez igazodva adagolja az „erős”, erőt adó, értékes és a „gyenge”, pusztán az élet fenntartására való ételeket. Az idő beosztásáról szóló fejezet részletesen ábrázolja erőfeszítés és pihenés váltakozásának különböző léptékű ritmusait –, hiszen erőfeszítés és pihenés váltakozása tagolja a napot, a munkanapokból és vasárnapból álló hetet s az esztendőt, melyben a tél a pihenés évszaka. Egyes parasztemberek szavakba tudták foglalni még azt is, hogy magának a munkavégzésnek a folyamatában is erőt megfeszítő és lazító mozgulatok váltják egymást. Itt most épp ezt a munkáról való tudást szeretnénk vázolni, mely aztán alkalmazásra kerül a munka adagolásakor, beosztásakor.

Varga László a fiának, a 11 éves Lacikának magyarázta a kaszálás fogását: „testtel is húzzad, meg karral is.” A kutató számára hozzátette: „a kaszálásnál minden izom dolgozik, azért a legerősebb munka, testtel, karral, lábbal is dolgozik az ember. Aki csak a testtel húzza, nem bírja egész nap, de ha csak karral, akkor se bírja.” Ezek a megjegyzések mintegy a saját munkaerővel való gazdálkodás elemi szintjére vonatkoznak. Munkamozdulatait mindenkinek úgy célszerű megformálni, hogy minél kevesebb erő fogyjon velük, így minél több hasznos munkára teljen belőle. Ezért tanácsos a kaszálás terhére is szétosztani az egész testre, hogy adott erejéből többet teljesíthessen az ember. Ezért vágnak egy ütemre az együtt kaszálók, mert szerintük (megegyezően a munkalektani eredményekkel) a közös ritmus könnyíti az erőkifejtést. Kaszálásban a penge suhintásával azonos ritmusban kell lépnie a munkásnak, sőt azonos ritmusban kell lélegeznie is, ugyan csak az erő kímélésére. „Amikor kivágta a kaszát, kifúj, és nyomban szusszant, levegőt vesz a visszaútnban, a test úgy kívánja meg... Szólik az erő, elmegy az erő a levegő kifújással... Amikor az erőt adja, a tüdeje tele van levegővel, ha nagyobb levegőt vesz be, mint kell, az orrán kiszivárog...”. Ezek ismét Varga László szavai: példák arra, milyen tudatossággal ismerik munkájuk részleteit a parasztemberek.

Nemcsak az a szűgyellni való, ha valaki túlságosan kíméli, „nem adja oda magát” a munkának, hanem az is, ha okatlanul erőt pocskol ott, ahol nem lenne szükséges. Rosszallással, gúnyosan nézték a „beleszületett” régi gazdák azokat a kezdőket, akik görcsös erővel fogták szántáskor az eke szarvát – bár pontos beállítással haladt volna simán, magától. A kezdők szükségtelen erőpocskolására példa a következő történet. Újoncot vettek maguk közé egy cséplőbandában, egy Sándor nevű fiatalembert. A mellette dolgozó csépes egyre mondogatta a négyesben végzett munka ritmusát kifejező mondókát: „Üssed Sándor, jobban Sándor.” A fiatalember magára vette, görcsösen szorította, nagy erővel forgatta a csépet, míg az öreg csak lógázta. „Délbe a fiatalember nem tudott kenyeret szegni, úgy

elverte a kezét.” Túlzott, célszerűtlen erőkifejtést okoz a rossz szerszám is, például a rosszul kalapált kasza. Némelyik erős ember ugyan olyan életlen kaszával is, mely tövestül szaggatja a búzát, tartani tudja az iramot a többivel, de irtózatossá erőkifejtés árán.

Munka közben helyesen adagolt pihenéssel kell gondoskodni az erő fenntartásáról. „Gyalog sokszor nem tudnék hazajönni – mondja Bedécs Károlyné – kocsira ülök, egy órát jövünk, pihenek, itthon már újra lehet vigeződni.” Napközben 10-15 perces megállás, esetleg lefekvés megújíthatja a munkaerőt. Egykor nyomtatásban az emberek „szinte nem is aludtak”. Mikor az öreg Kakas Józsefet a meleg ágyáson nagyon elfogta a fáradtság, szólt a feleségének: „Gyere már be Éva, hadd dülök le egy kicsit.” „Csak annyi kellett neki, aludt 10 percet, negyedóra múlva már állt be megint az ágyásra.”

Az egyes munkák más-más módon veszik igénybe a testet. Tavaszi szántásban a barázdában járást a láb, a comb érzi meg, a kapások derekukat fájtatják leginkább, a kaszálás, mint írtuk, igénybe veszi a kezét, lábat, erőlteti a derekat is. A különféle fáradtságok ellensúlyozására más-más pihenő testhelyzet szolgál. A kapás két karja alá veszi a kapanyelet, hogy „nyúljon a dereka”, „csakúgy recsegett a dereka némelyiknek”. „Van, aki megnyomkodja, vagy mással nyomkodtatja, úgy fekszik le.” A marokszedők a gyepon hemperegtek, hogy kiengedjen a derekuk, kezük, amelyik megmered a búza állandó szorításától. A leülés módját személyes vagy családi szokás szabályozhatja: ki „két sarkon” guggol, ki „törökösen” maga alá veszi két lábát, vagy „fél sarkán” ül, esetleg térdel. (A nők ezek közt az ülismódok közt nem válogathatnak, nekik ki kell nyújtaniuk a lábukat.) A férfiak azt tartják, hogy ha kapálással, kaszálással derekukat megerőltetik, legpihentetőbb hasra feküdni – karjukat arcuk alá teszik, lábukat keresztben egymásra, vagy fél térdüket felhúzzák. Máskülönben a féloldalt, esetleg feltámaszott fejjel való ledőlés szokásos.

A nap végén az álmoság jelzi az erő fogytát, a test kimerülését. Az aratás megerőltető munkájában a fiatal marokszedőt néha munka közben elnyomta az álom, este „fölbukott a marokban”. Az lenne jó viszont, ha az ember ilyenkor sokáig dolgozhatna. Szilveszterkor azért maradnak fenn az emberek, asszonyok éjjelig, mert ha éberem lépnek az új évbe, nem lesznek álmosak benne. Az aratók az első kévébe néha tréfásan bekötik a marokszedőt, mert akkor nem lesz álmos egész aratás alatt. Az álommal küszködtek télen a fonó asszonyok is – anyósa ki-kiküldte az elálmosodó menyecskét, hogy „mossa meg a szemét”.

Az éjszakai pihenés után reggelre rendszerint megújul az ember ereje, de ha túlterheli magát, „többet csinál, mint a rendes fáradás, akkor nincs újítás, az a kimerültség. Reggel olyan fáradt, mint este, nem pihente ki magát. A fáradás figyelmezteti, hogy kiment az erő, le kell állni egy-két napra legalább, pótolni az erejét.” Erős emberek hosszan, két-három hétig is bírják jó kosztot a megerőltető munkát, utána azonban nekik is pihenni kell. „Rendszerint az időjárás is meghozza a pihenést, eső vagy valami más jön közbe.”

5. A munka adagolása

Ha Kakas Józsefék hajnalban kiérkeznek az Egri út mellett lévő kukoricaföldjükre, egy 19 öl széles sávban látják maguk előtt a másfél holdnyi kapálivalót. A koci megáll a dűlőút végén, a lovakat kifogják, megkötik, az élelmiszert, ivóvizet biztonságba, árnyékba helyezik a koci alatt. A háziasszony fohászkodik: „Istenem, ez a tábla kukorica, belefogunk.” A házigazda s a többi munkás a tábla bal sarkához megy, és két-két soron haladva munkába kezd (tegyük fel, hogy négyen vannak, ekekapát nem használnak, csupán kézzel dolgoznak, s nem sietnek különösképpen). Az éjszaka pihenése után frissen munkába álló csapat gyorsan halad, a család fő diktálja az iramot. Fel sem emelkedik, míg nem haladt tovább kb. 16-17 ölet, akkor azonban megáll, s családja tagjai is, akik több-kevesebb távolságra jönnek utána, megállnak vele egy vonalban. Ez a megállás kitűzi a „pásztá” határát.

A pásztának többféle jelentése, jelentősége van. Jelent egy távot, azt a darabot, amit lehetőleg egy lendülettel, megállás, kiegyenesedés nélkül kell megmunkálni. A végén a munkások megállnak, bevárják egymást, pár szót váltanak – kálni. A végén a munkások megállnak, s a megkapált sáv mellett új sorokat fognak fel. A pásztá után visszafordulnak, s a megkapált sáv mellett új sorokat fognak fel. A pásztá azonban egyben egy szelet is az egész földből. A gazda nemcsak arra ügyel, hogy a pásztá hossza akkora legyen, amit felegyenesedés nélkül meg tudnak kapálni, hanem arra is, hogy ezzel a távolsággal akkora darabot hasítson ki a földből, amivel früstökig el tudnak készülni. Amíg a pásztá be nincs kapálva, nem fognak früstökhöz. A föld szélességétől s a pásztá hosszától függően jelent ez több-kevesebb fordulást, kerületet. A pásztá így egyben az időt is tagolja, és adagolja a munkában a rövidebb-hosszabb pihenőket: a megállásokat a pásztá szélén és az étkezéshez való nekiülést az egész darab megmunkálása után. A nap általában öt pásztából áll: egy früstök előtt, kettő früstök és ebéd közt készül el, közben pihenővel, pipára gyújtással. Az ebéd hosszabb, egy órát tartó pihenése után ismét két pásztá következik közbeiktatott délutáni pihenővel.

A pásztá rugalmas mérték, alkalmazkodik a föld alakjához, a rendelkezésre álló időhöz, a munkások erőnlétéhez. De vannak célszerű határai: sem túl rövidnek, sem túlságosan hosszúnak nem szabad lennie. Túl hosszú pásztá „nagyon kihúzza ez embert”, nem bírja jól a munkát estig. Széles földben, ahol früstök előtt csak igen keskeny sávval készülnének el, néhány öl után már fordulhatnának, inkább hosszabbra szabják a pásztát, s két szakaszban végeznek vele, második részével már reggeli után. Hasonlóképpen túl keskeny földben sem nyújtják mértéken túl a pásztát, inkább kettőt végeznek el egymás után reggelig. Beleszól a pásztá hosszába a talaj állapota is. Ha száraz, kemény, nagy fáradtsággal lazítható vagy gyomos: az egyhuzamban végzett munkára való erő hamarabb elfogy, rövidebb táv után fel kell egyenesedni.

Ha négy ember egy nap 1600 négyszögölet megkapál, ebből kb. 1000 négyszögöl jut a délelőtti munkára – kb. 400 négyszögöl reggeli előtt, 600 reggeli után – s 600 ebéd után. Kakasék 19 öl széles földjéből ehhez a teljesítményhez reggeli előtt 21 ölet, délelőtt és délután egyaránt 31-32 ölet kell bekapálniuk a munkások-

nak, a délelőtti, délutáni munkát esetleg kettéosztva. Ezen a sávon a szokásos átányi ültetéssel (minden harmadik barázdába 60-70 centiméter sortávolsággal pergetve a kukoricát) 52-58 sor kukorica található. A négyfőnyi munkacapatnak így hatszor-hétszer kell minden pásztában fordulnia. Mindegyik munkás a nap folyamán kb. 570-590 öl (1000-1100 m) hosszúságban kapál meg két-két sor kukoricát. Erre a távra a déli hosszú pihenőidő és a délelőtti-délutáni rövidebb pihenő mellett 30, illetve 18 pásztá végi „megállás” esik aszerint, hogy öt vagy három pásztában teszik meg a napi munkát. Órákban kifejezve ezek a megállások az effektív munkában töltött mintegy 11 órát 30-32, illetve 18-20 perces darabokra tagolják, ezekbe bele van számítva a pásztá végi néhány perces megállás is. Egy-egy ilyen időszakaszra, ha a munkacapat vállalja, hogy egy nap valóban egy katasztrális holdat megkapál – ami jelentős teljesítmény – átlag 26-28, illetve 15-17 ölnyi munkaszakasz jut. Ha különlegesen erős munkások vállalkoznak negyvenöles pásztákra, ezzel két-két megállás között az időtartam kb. háromnegyed órára nő. Ezek az adatok megfelelnek az átányi határban ténylegesen megfigyelt teljesítményeknek – bár kedvező munkakörülményekre és erős munkásokra vannak szabva.

A valóságban a pászták méretezése szinte ösztönösen történik. A jól ismert föld arányai s a megszokott fáradtságérzet számítgatás nélkül sugallják a gazdának, hol álljon meg. A pásztá azonban a munka adagolásának, a teljesítmény megfigyelésének vagy lazításának is eszköze lehet. Ha – mint Kakasék az idézett példában – látják, hogy egy nap úgysem fejeződik be a munka, két nap pedig bőven elkészülnek, nem törekednek hosszú pásztákra, s bőven méretezik a pihenőket. Ha azonban a gazda tudja, hogy „kemény napi munkát”, a rendes napi adagnál többet kell teljesíteniük, akkor nagyobb pásztákat s rövid pihenőket szab, „hajtja” családját. Hiába szólnak neki: „elszakad már a derekam, ne menjen olyan messze.”¹⁰

A kapáláshoz hasonlóan szakaszokra tagolva folyik a többi munka is. (A szántásnál a „fogások”-ról lásd I. fejezet, 7. szakasz, 44-45.) Kaszálásban, aratásban rendláb az a gabona- vagy takarmánymennyiség, az a sáv, amit megállás nélkül kell levágni. Hossza a termés minőségétől függ. Búzából „sokat lehet adni a kaszának”, egy vágással 30 cm-t is lehet haladni, némelyik vékony szálú fűféléből azonban alig 8-10 centiméternyit vághatnak egy-egy mozdulattal. A rendláb hossza így 20-40 öl közt változhatott. A megállásokat megkívánta a kasza élesen tartása is: a rendláb végén lehetett fenni.

A nap azonban a rendlábak szerint másként tagolódik, mint kapálásban. Hosszabb is a nap aratásban, a vágás szakaszai közé pedig beiktatódik a kévekötés, csomózás. Reggeli előtt a gabonát vágják, reggeli után már csak annyit, hogy a korábbival együtt délre beköthessék, összerakhassák.¹¹ Délután ismét a kasza dolgozik, uzsonna után a learatott gabonát összerakják. Azután már erőteljesebben álló időtől függően fog fel rövidebb-hosszabb pásztát az arató úgy számítva, hogy éjszaka előtt annak az összerakása is megtörténhessen. El kell kerülni, hogy csomóba rakatlanul érhesse a gabonát az eső. Borús időben az arató

alig három-négy keresztre valót vág le egyszerre, azt összerakja, s úgy halad tovább – öt-hat rendlábban dolgozik egy nap.

A földek művelési rendjébe is beleszólt a jó arányú pászták kialakítására való igény. Nagyobb táblákban a gazda inkább keresztbe vetette a répát (bár ez több fáradsággal járt), mert így egyelés, répaszedés alkalmával alkalmas „rövid fordulatokat” tehettek. A dohányt „szakaszokra” tagolta már az ültetés. Egyszerre csak annyi kifejlett palántát szedtek ki a melegágyból, ami 100–150 négyszögöl beültetésére elég. Ennyi palántát elegendő volt egy nap kiültetni is. Az egymás után beültetett szakaszok később is megtartották fejlődésükben a különbséget, ezért a dohány minden későbbi munkáját ugyanebben a szakasztagolásban végezték.

A pászták kiegyenlítik az együtt dolgozók eltérő munkatempóját. Kakaséknál az idős nagyszülők hátrább maradnak kapálásban, de azért az ő két-két soruk is elkészül minden pásztában, a fiatalok esetleg visszafordulnak a pászta végén és eléjük mennek kapálva a soron. A gyors munkás hamarabb a pászta végére ér, például a fiatal Gulyás Juliska, aki „mindenben szeret első lenni”, répaegyelésben elsőnek egyenesedik föl a szakasz végén – talán pár pillanattal többet pihen, mint a többiek, de az új szakaszban már velük együtt áll be.

A közös munka összeméri az egymás mellett dolgozók munkatempóját. „Éppen úgy előjön, ki az erősebb, mintha birkóznának.” A versengés néha páros mérkőzéshez hasonlít, veszteséssel, nyertesszel. Kaszálásban lépcsőzetesen haladnak egymás után a kaszások. Azonos ritmusra vágnak, de nagyobb vágásokkal a sorban, a hátrább álló mégis utolérheti az előtte haladót. A saját rendjét, levágott szénáját ráfordíthatja a másik előtt álló levágatlan fűre, az nem tud tovább haladni, megáll – „kivágta a rendből”. Helyet cserélnek. A gyengébb munkás eleve hátrább keres helyet magának, az erősebbet előre engedi. Kapálásban a balszárnynon van helye az erősnek, „mer az erősebb úgyis előre tör és csúnyább, ha a közepin tör előre”.

Munkában kiválni dicső ugyan, de a túlzott versengés éppúgy a fiatalokra korlátozódik, mint az erőpróbákban való vetélkedés. Gondos családfő igyekszik kiegyenlíteni a különbségeket. Bedécs Károly mondta: „Én velük vótam mindég, együtt mentünk kapálni öten. Erzsike vót a legkisebb, leggyengébb, oda vettem mellém, én vittem az új sorát is, besegítettem. A nagyobbak vicceltek vóna, hogy gyengébb kapás, elmarad. Nem hagytam sosem, hogy kigúnyolják... Olyan vótam köztük, mint egy rendőr.” Az uradalmi aratóbandában szintén úgy vélekedtek: „18-20 pár között nem lehet mindenki egyforma erős. De vót annyi becsület az emberekbe, nem vetették a szemire, ha gyengébb vót. Inkább így gondolkodtak: Az a gyengébb még jobban megszenved, mint az erősebb.”

A közvélemény elvárta az idegen munkásokkal (akár segítőkkal, akár nap-számossal) dolgoztató gazdától, hogy „ne hajtsa” munkáit, inkább bővebben, mint szűkebben adja a munka apró szüneteit. Voltak viszont olyan „kutyatermesztő emberek”, akik – ha észrevették, hogy társuk gyengébb valamilyen munkában – annál inkább „hajtották”, annál gyorsabb iramot próbáltak diktálni. Ilyen

rossz természete volt az öreg Kaja Jánosnak. „Beteg lett az ember, kapálásba olyan tempót hajtott” – mondják Kakas Józsefék, akikkel sokat dolgozott együtt.

A közös munka kiegyenlítő, fékező hatása miatt emlékezetesen nagy munkateljesítményekre az egyedül végzett munka adott módot. Madarász Jánosnak „az volt az igazi élvezet”, amikor magába aratott. Ilyenkor többet keresett, mint bandában. Elvonta magától még azt a csekély pihenést is, amit a levágott rend mellett a visszaút jelent, s a parcella másik oldalán kaszálva haladt visszafelé. „Nem került a vállára a kasza, csak amíg a földre kiment.” A legkimerítőbb, bár leggyorsabb, legeredményesebb módja az aratásnak, ha spirálisan haladnak körül a vágni való parcellán, és az „üres járatokat” teljesen kiiktatják – ez azonban embertelen.

Igásmunkánál maximálta a munkatempót a fogat kötelező kímélete. Kiegyenlítően hatott a munka ütemére a hasonló munkát végző szomszédok hol serkentő, hol visszafogó példája. Egykor a nyomtatók figyelték, hogyan halad a munka a szomszédos kertekben: „Nézd, már azok fordítanak, azok már ráznak – zavard jobban a lovakat az ágyáson.” Aratásnál ugyanígy: „Nézd mán, hány csomót raktak azok – hajtotta egyik a másikat.” Hordásban hajnali induláskor vizsgálták az út porát: van-e már kocsinyom és kié – az volt a „dicső”, ha valaki elsőnek indult a zugból. A régi forduló művelési rend és vetéskényszer idején teljes dűlők azonos veteménnyel voltak bevetve, és szinte egész határrészekben ugyanaz a munka folyt minden parcellán egymás mellett. A vetéskényszer és az egységes művelési rend mára már felbomlott, de egy-egy fő munka idején ma is azonos munkát végző parasztemberekkel népesedik be a határ: szántóvetőkkel, kapálókkal, aratókkal. Ha valaki kifog a szántók közül, pár perc múlva a többi fogat is megkezdí a déli pihenőt, ugyanígy követik egymás példáját befogásnál.

A munkáknak ez a kiegyenlített, általánosan elfogadott üteme van megfogalmazva faluszerte ismert és alkalmazott napi munkanormákban. Ezek a normák általában „kemény napra” vonatkoznak, teljes erőmegfeszítéssel végzett munkára, amelyet nem akadályoz semmi – mintegy az ideált testesítik meg, amit csak szerencsés esetekben lehet megvalósítani. Hallani például, hogy egy nap egykőb-lős (1600 négyszögöl) földet lehet megszántani. Ez a számítás azonban a hosszú nyári munkanapokon sekélyen végzett tarlóhántásra érvényes legfőljebb, ősszel vetés alá az 1200 négyszögöles kishold megszántása-boronálása is ritkán sikerül csak. Egy aratópár egy kisholdat le tud aratni, bekötni, csomóba rakni búzából; árpából elkészülhet egy katasztrális holddal is. (Azt ugyanis rendre vágják, gereb-lyével gyűjtik markokba, előre elkészített kötélbe kötik be). Ilyen teljesítményhez azonban kedvező időjárás, harmatmentes reggel és jó erőben lévő, kipihent kaszák, marokszedő szükséges. A teljesítmény megítélésére egyébként a terület mellett figyelembe kell venni a gabona learatott mennyiségét is. Egy embertől átlagteljesítményként napi húsz csomó búzánál többet nem lehet várni, kivételes körülmé-nyek közt juthatnak el néha egyesek 25 csomóig. Kiss Samunak sikerült egyszer feleségével együtt egy nap 29 csomót összerakni, erre, mint élete egyik kimagasló munkateljesítményére emlékezik. Sűrű, dús gabonából tehát nem készült el az arató az egy kisholdas normával. Szénából, takarmányból egy nap legfeljebb egy

kishold vágható le; ha száraz a fű, és lépten-nyomon fenni kell a kaszát, 600 négyszögöl is alig. Kapálásban négy ember megkapál egy katasztrális holdat, személynként 400 négyszögölet – „az elég is egy napra, ha többet csinálnak, az már túlhajtott”.

Ezeknek a normáknak az érvényessége a fentiek szerint relatív. Ha olykor-olykor egy nap föl is lehet szántani vagy le lehet aratni egy hold földet, 12 nap alatt 12 holdat már nem. Folyamatos munkában aratást illetően 900–1000 négyszögöles napi teljesítményekkel lehet számolni. Még ebbe a kalkulációba sincs bevonva az időjárás által okozott kiesés. Beiktatódnak a munka folyamatába egyéb megszakítások is: munkaeszközök gondozása, javítása, teendők a gazdaság más ágaiban vagy a háztartás körül. Nagyobb távon az elvégezhető munkáról már csak olyan becslések tehetők, hogy például egy pár ló 25–30 hold igásmunkáit elvégezheti, s két házaspár, öregek segítségével, ugyanennek a birtoknak a kézi munkáit. Ezeknél a már idézett becsléseknél latba esik, hogy egy-egy család mennyire „dolgos”, tagjai „kemények” vagy „puhák”, mennyire „hajtják” magukat a munkában.

Az a vélemény, hogy egy-egy család jó vagy rossz munkás, több tényezőtől összegeződik. Nemcsak attól függ, hogy tagjai „odaadják-e magukat a munkának”, gyorsan vagy lassan dolgoznak. A döntő mozzanatot talán úgy határozhatjuk meg: egy földdarab kevés, felületes munkával is úgy-ahogy termővé tehető – ugyanebbe a földdarabba azonban munka és fáradság többszöröse is befektethető. Mindez szemmel látható a földön s a termésen.

A jó munka szintjéhez huzamosan meg kellett feszíteni a család munkaerejét, jól, okosan kihasználni a munkanapokat, heteket, hónapokat, jól időzíteni a teendőket. Szükséges volt hozzá család és birtok megfelelő aránya is. Egyes „gyenge családok” nem kímélték, kifárasztották ugyan magukat, mégis reménytelenül birkóztak túl nagy földjükkel. A közvélemény elismerte, hogy „gyengék a birtokhoz”, a jól gazdálkodók közül azonban kiestek. Kisebb birtokon könnyebb volt elérni a munkának ezt a példásan bő ráfordítását a földre. Barnáékat így dicsérték például: „Azok nem alszanak a fölükre, hajnalkor már mennek kifelé, este későn jönnek haza, de abból a pár hold földjükből sokkal jobban megélnék, mint több részi ember nagyobb birtokból.”

Az egyes családok munkaerejének kihasználását mintegy globálisan át lehet állítani gyengébb és erősebb fokokra. A kapcsoló a családfő kezében van, aki első munkás, a munkacsoport parancsnoka és az intenzívebb munka terhének fő viselője. Ő döntötte el, hogy „törekszenek”, földvásárlásra pályáznak vagy lazábban élnek, „élvezik az életet”.¹²

Megoszlanak a becslések, hogy a gazdáknak mekkora része törekedett pontos, tökéletes munkára, gyarapításra, s hányan voltak a nemtörődöm, rossz munkások, a lusták, akikről úgy beszéltek: „ebbe is kár a levegő”. Talán a gazdák fele sorolható a közepesekhez, 20–30% versengett a jó munkában, ugyanannyi „salakja volt a többinek”.

Boross János fiatal korában három jómódú gazda „törekedett” leginkább: az öreg Kádár, Győr János és Kovács Samu. Féltékenyen hallgatták a hajnali csend-

ben, fog-e már a másik, mert mindegyik arra pályázott: „Az én kocsim menjen ki a faluból legelőbb.” Képesek voltak szalmacsomóval bedugni az istálló ablakát, hogy a fény ne árulja el készülődésüket.

Nehéz pontosan megvonni a határt, amin túl a munkában való buzgalom már túlzásnak minősül. Túlságosan „hajtotta” családját és főképpen magát például Bányai György, aki „hajnalba már mindig kint volt, éjszaka járt haza, összedolgozta a fél határt”. Ha valaki nagyon iparkodott a községben, azt kérdezték tőle: „tán Bányait akarod elérni, te?” Ebben a kérdésben rosszallás volt, mert Bányai sokat dolgozott ugyan, „de bizony neki a lovai mindig nagyon rosszak voltak, ő is elég rossz búrben volt”. Ilyen emberekről mondták: „Nem szeretnék lova lenni, de cselédje se, még kutya se, mer éjszaka se tudnak pihenni.” Ők „az elégen túl vitték a munkát”.

A követendő helyes utat és mértéktartást Kakas József így fogalmazta meg: „Sokfélék az emberek. Egyik ember azért beteg, ha csinálni nem tudja, nem dolgozhat, a másik meg szinte attól, ha csinálni kell. Ez is olyan: a közepes benne a legjobb. Mert az is visszataszító, aki úgy él, mint a here, dologtalanul. De annak se sok értelme van, ha éjjel-nappal mindig dolgozik, öregkorában is mindig dolgozik, mikor nem lenne muszáj... Dolgozzon rendjével. Mert az a nagy sebesség olyan, mint a vasárnapi munka. Ha hat nap dolgozik és nem él meg, hiába dolgozik a hetedik napon, akkor sem fog meggazdulni... Azt hallottam az öregektől: *mindenből a rendes a jó*. Se a túl kevés, se a túl sok. Nem voltak azok buta emberek, ha a levegőbe nem is jártak fel.”

6. Az idegen munkaerő biztosításának módjai

Az a gazda, akinek családjában nem volt meg a birtokhoz szükséges munkaerő, kettőt tehetett: felfogadott valakit, vagy „kiadott” a munkából. Felfogadni valakit: ez éves cseléd vagy cselédek alkalmazását jelenti, mintegy a család kiegészítését a hiányzó családtaggal, családtaggal. Kiadni a munkát: ez vagy a legterheesebb munkának (aratás, kapálás) vagy a föld egy része teljes megművelésének rábízása külső munkaerőre a termésből való részesedésért. Áramlott továbbá a munkaerő az átányi családok, az átányi gazdaságok között munkacsere formájában is. Elvileg annyi értékű munkát adott a család, mint amennyit kapott, a különböző minőségű munkák kicserélése azonban kipótolhatta a családi munkaszervezetek hiányait. A munkacseréről azonban külön szakaszban szólnunk.

Az átányiak szemében nyilvánvaló, hogy a szolgák hiányzó családtagokat helyettesítettek. Így beszélnek: „ha családja nem volt a földjéhez, cselédet tartott hozzá, míg a fia az iskolát el nem hatta... Míg nem arra való vót a fia, hogy odaadta volna neki a lovat, mindig cselédet tartott... A cseléd kezébe volt adva a gyeplő éppen úgy, mint a saját fiának.” Ha a fiúgyerek fölserdült, szükségtelenné vált a cseléd alkalmazása. Sárándi János tizenhat éves korában apja elé állt és megmond-

ta: „Már én elvetek édesapám, jövőre ne fogadjunk cselédet.” (18 hold földjük volt, édesapja addig embercselédre bízta az igásmunkát.)

A legfiatalabb „kisszolgák” úgy segítettek a gazdának, mint más családokban az éppen iskolahagyott fiú. Így szolgált tizenhárom éves korában Madarász János is. A gyeplőt még nem bízták rá teljesen, gazdája szántott például, ő a lovat vezette. Amikor kifogott s hozzálátott vetni, a fiú boronált. Az ő dolga volt munka végeztével az eke, borona megtisztogatása, de fölrakni még nem tudta a kocsira, gyenge volt hozzá. Itthon a jószágot megetette, megittatta, reggel a jószág tisztogatása is az ő kötelessége volt. A 15, 16, 17 éves kisszolga már önállóan dolgozott az igával. A 18 éves már „szolgának” számított, kaszált is. Az asztalhoz mindegyik a családdal együtt ült le, „együtt ett a gazdával, annyit szedett, amennyi kellett”. Idősebb, családos „öreg szolgában” néha jobban megbízott a gazda, mint a saját fiaiban, s őrá bízta az irányítást, fiai fölött is, ha maga távol volt.¹³

Csupán időszakosan szerződött a „telelőbéres”. Szolgálatá beszorulástól, a nyájak behajtásától a tavaszi kihajtásig, novembertől áprilisig tartott. A legelőről hazakerült jószágot gondozta nagyobb gazdánál. Nappal hazamehetett, nem volt bentkosztos.

Szolgát, kisszolgát általában az első világháború előtt, kiváltképp a múlt században fogadtak az átányi gazdák. A háború, úgy tűnik, közvetlenül hozzájárult a „szolga”-intézmény lehanyatlásához. A munkabíró fiatalembereket, így a legtöbb szolgát is katonának vitték. A férfimunkaerő híján levő faluban mezőgazdasági munkára kihelyezett orosz hadifoglyok segédkeztek. A környező uradalmak cselédlétszáma is zuhanásszerűen lecsökkent, és a háborút követő években sem állt helyre.

A két háború közt néhány nagygazda tartott csupán cselédet. 1942-ben 11 cselédet írtak össze a községben, köztük 3 felnőtt „öregszolga” volt. A századforduló körül azonban 60-70, sőt több szolga is lehetett még a faluban. Jómódú gazdánál, például Kata Ötvöseknél hárman szolgáltak: két embercseléd és egy kisszolga. De a cselédtartás nem korlátozódott erre a vagyonos rétegre – éppen ez a különbség a későbbi korszakkal szemben. „12-15 hold már megbírt egy cselédet ezelőtt” – mondják. „Ha egy cselédet tartott, az 10 mázsa búzába került neki, azt a terményt ki tudta hozni.” Adatközlőink abban látták az átalakulást, hogy régebben „gazdagabb vót valahogy a község, tudtak cselédet tartani abból a földből, amiből mi már nem tudunk”. Ha a munkaszervezetek általános alakulását nézzük, úgy tűnik, a nagyobb arányú cselédtartás annak a korszaknak az intézménye volt, mikor hármas-négyes férfimunkacsapatokra volt szükség, és akkor hanyatlott le, mikor a két férfiből álló, apa-fiú munkacsapatok kora beköszöntött.

Ugyanebben az időszakban nőtt a munkatorlódás, elsősorban nyáron. A régi fordulós gazdálkodás idején nemigen ütköztek a munkák – nagyon el kellett késznie a rétek kaszálásának, hogy zavarhassa az aratást. Később a vetett takarmányok kaszálása, a tarlóhántás kifejezetten az aratási időt terhelte. Az aratás „kiadása” ezt a megterhelést csökkentette. A részes aratás, a részes aratók vándorlása a gabonatermő vidékre igen régi. A múlt század második felében azonban, úgy tűnik,

Átányon – egykorú megfigyelők szerint az ország más részein is – megnőtt az efféle idénymunkások alkalmazása a parasztgazdaságokban. Általánossá lett egy olyan munkamegosztás, hogy aratás idején a gazda a takarmánnyal dolgozik, a tarlót szántja – a gabonát részesei aratják. A részes aratók alkalmazásához bizonyos presztízsmozzanat is tapadt. Jobb gazdának nem is igen illett, hogy maga arasson – ha maga aratott, az már különös „törekvés” jele volt.

A részes arató dolga a szerződött terület learatása, a gabona bekötése, csomóba rakása.¹⁴ Marokszedőt családjából állít, vagy saját költségén fogad. A századfordulón az aratókat a gazda élmezte – ez még mintegy annak a szimbóluma volt, hogy a családi munkaszervezetet egészítik ki. Később az élmezés elmaradt, a munka egyéb feltételei is változtak. Egyre több más szolgálat és juttatás csatlakozott az aratáshoz. Az aratók adták a gyalogmunkást a hordáshoz. Harmados vagy ritkán feles kukoricaföldet kaptak. A megmunkálva, bevetve átvett kukoricaföld minden mukáját megtették a törésig, fosztásig, a szár levágásáig – ezért kapták meg a csöves kukoricatermés harmadát. A kukoricaföld fejében az aratóknak néhány napi gyalogmunkát kellett még tenniük – többnyire takarmánykaszálast. Jómódú gazdák több kukoricaföldet adtak, egy részét esetleg „mindibe”, teljes termésével, hogy több gyalognapszámot kérhessenek.

A kapálnivaló növekedésével az aratónak, illetve családjának a munkája voltaképp a tavaszi kukoricakapálásoktól az őszi kukoricabetakarításig huzamosan beáramlott a gazda gazdaságába. Ez a munkarő-biztosítás, mint Varga László mondja, előnyösebb volt a cselédtartásnál: „az aratórészből nem fizette volna ki a cselédnek a díját. Az év nagy részibe hiába lett volna ott a cseléd, megoldottuk a családba is a munkát.”

Régebben az aratók egy részét „vidékről”, a községen kívülről szerződtették. Ez úgy volt lehetséges, hogy az aratók nem tartottak igényt részeskukoricára, és a gazdánál ellátást kaptak, családjuknak nem kellett utánuk vinni az ételt. Különösen Egerből jártak aratni Átányra. Az egri szőlőkben dolgozó napszámosok voltak ezek, akik lejártak a gabonatermő síkságra, hogy aratással „megkeressék a kenyerüket”. Július 12-én volt az egri „zöld vásár”, erre a vásárra mentek föl az átányi gazdák, s hozták le az aratókat, ugyanakkor megvették az aratásra akkoriban nélkülözhetetlen pálinkát. Kakas József nagyapjának is évtizedeken át egri aratói voltak, ugyanannak a családnak egymást váltó generációi. Ez a kapcsolat azonban az első világháború után megszakadt.¹⁵

Egy-egy munka mellett kiadhatták a gazdacsaládok földjük egy darabját is művelésre. Ki lehetett adni megmunkálásra a termés feléért az egész birtokot is – ez azonban csak ritkán, kényszerítő körülmények nyomására történt.

A feles a bérbe adott birtokrészen elvégzett minden munkát, a termést pedig egyenlő arányban szétosztották. A gazda szabta meg azonban a feles földön is az egyes termények vetésének arányát, beleszólt a munkák megkezdésének időpontjába is, és a munkamódra vonatkozóan is utasíthatta bérlőjét. Feles földjén is voltaképp ő gazdálkodott tovább, csupán a fele termésért egy tételben, egész évre lekötötte a szükséges munkaerőt.

A munkaerő kiegészítésének harmadik módja alkalmi segítségek felfogadása volt, naponta számított pénz- vagy terménybérért. A napszámosok alkalmazása azonban szükségmegoldás, annak a jele, hogy „valami hiba csúszott a számításba – vagy a családban lebetegedett valaki, vagy valamilyen formában elkészt a munkával, rosszul osztotta be a munkát”. Törekvő, szorgalmas gazdák büszkén emlegették, hogy „nálunk nem volt még sohasem napszámos”.

7. Munkavállalás

Ez a szakasz részben visszaja az előzőnek. Ott azokról a gazdaságokról volt szó, amelyek kisegítő munkaerőt alkalmaztak – itt pedig azokról az átányiakról, akik elszegődtek másokhoz. A parasztgazdaságokban a kisegítő munkaerő alkalmazása azonban, mint láttuk, meglehetősen szűk körű volt. Az átányi gazdák adódó munkalehetőségek nem tartották volna el a falu számszerűen többségben levő birtoktalan és törpebirtokos népességét. A szabad, értékesíthető munkaerő nagyobbik része így kiáramlott a községből.

Munkaalkalom kínálkozott először is a falut körülvevő közép- és nagybirtokokon. A község közigazgatási értelemben vett határában terültek el a szárazbői urak középbirtokai. Heves és Tenk felől nagybirtokok voltak határosak a községgel. A Tisza felől a „püspökbírodalom” húzódott, az egri érsekség és az egri káptalan hatalmas birtoka több majorsági központtal. Ezek a birtokok általában a múlt század végén, részben vállalkozó szellemű bérlők kezén, tértek át intenzívebb gazdálkodásra a korábbi egyoldalú gabonatermesztésről. Földjeiken később is jelentős maradt a gabona aránya, teret hódítottak azonban az ipari növények, elsősorban a kukorica és a vetett takarmányok. A hevesi urak homokos talajú birtokaikon kiterjedt szőlőket telepítettek a századforduló körül.

Az uradalmak háromféle módon biztosították a munkaerőt. Az ígásmunkát saját tulajdonukban lévő ökörfogatok, kis részben lófogatok végezték. A fogatokkal egész évre felfogadott cselédek dolgoztak, akik kint laktak az uradalmi majorsok cselédlakásaiban. Ők, az ökrökkel dolgozó béresek voltak többségben a majorsok népében. Mellettük még kocsisok, kertészek, mesteremberek tartoztak az egész évre felfogadott személyezethez.

A kézi munka végzésére, így a gabona learatására, a takarmány lekaszálására, a kapások gondozására, betakarítására az uradalmaknak nem volt saját, egész évre felfogadott munkásállománya. A gyalogmunkaerőt két módon biztosították. Az aratást és a cséplést munkacsapatoknak – gyakran ugyanazoknak a csapatoknak – adták ki a learatott, elcséplött gabona bizonyos részéért. Hasonló módon a termés bizonyos hányadéért adták ki parcellákra osztva a kukorica egy részének megművelését, továbbá a takarmány, széna levágását. Ez utóbbi részesek gyakran szintén azonosak voltak az aratókkal. Az aratóknak például, épp úgy mint a faluban, járt részes kukoricaföld is. A többi munkára, így főként az igen sok munkát igénylő kukorica gondozására, betakarítására és a szőlőbe napszá-

mosokat fogadtak. Ezekre a könnyebb munkákra leginkább „félrészesek”, asszonyok, lányok, fiúk kellettek. A századfordulótól, kiváltképp az első világháború után, igyekeztek az uradalmak a napszámos munkaerőt is folyamatosan, hónapokra szóló szerződésekkel lekötöni. Ezek a két-négy-hat hónapra leszerződött napszámosok voltak a summások, akik munkájukért egy összegben kialkudott bért kaptak.

A most ismertetett munkaszervezési módok alól ki volt véve a dohánytermelés. A dohányt speciális szakismerettel és felszereléssel rendelkező dohánykereszek ültették, gondozták, szárították.

Az átányi szegényemberek foglalkoztatására azonban nem voltak elegendők a közeli uradalmak által nyújtott munkaalkalmak. Mióta a summásszerződések divatba jöttek, hasonló föltételekkel kerestek munkacsapatokat, ugyancsak két-négy-hat hónapi szolgálatra távoli uradalmak is. Átánytól északra terült el az a három-négy járásnyi terület, mely az ország legtöbb időszakos mezőgazdasági munkását bocsátotta ki. Ennek a több tízezer embert megmozgató ritmikus, évente ismétlődő vándorlásnak a sodra vitt magával Átányról is hol több, hol kevesebb munkacsapatot, nagyjából dunántúli, kisebb részben az Alföld keleti részén elterülő nagybirtokokra. Lassúbb, kisebb hatósugarú volt a többi uradalmi alkalmazott mozgása. A béresek évről évre ismétlődő szerződötetésük során igyekeztek a legkedvezőbb munkalehetőséget választani. Gyakran költöztek egyik majorból a másikba, így néha meglehetősen távol kerültek szülőfalujuktól. Még mozgékonyabbak voltak a dohánykertészek. Jó hírük volt, néha 100 kilométeren túlról kaptak ajánlatot alkalmazásra. Többször azonban csak akkora volt a helyváltogatásuk, amit az uraságnak az új alkalmazottért elküldött fogata könnyen megtett fél nap alatt.

A múlt század végétől egyre jobban kinyíltak a mezőgazdaságon kívüli, városi munkavállalás lehetőségei is. 1908-ban jöttek először a községbe munkásokat toborozni Budapestre, a csepeli lőszergyárba. De ebben az időben már nem volt ismeretlen a gyári munka: jártak átányiak a hatvani cukorgyárba, a diósgyőri, ózdi vasgyárakba, budapesti nagyüzemekbe. Megfordultak építkezéseken, az Átánytól nem messze fekvő mátrai szénbányák külszíni fejtésein. De az átányiak a fővárosban is otthoni munkájukhoz legalább részben hasonló munkaköröket kerestek. Előszeretettel dolgoztak kertészetekben, parkokban, sportpályák építésén, gondozásán – kocsisnak szegődtek. A teniszpályák építése és gondozása a két világháború között szinte az egész fővárosban az átányi időszakos munkások specialitásává vált, ők voltak ennek a munkakörnek elismert szakértői, akik munkacsapataikat rendre saját falujukból egészítették ki.¹⁶

Ezek voltak a munkalehetőségek. Most megpróbáljuk fölvezetni, hogyan építették föl ezekből megélhetésüket az átányi nincstelen és törpebirtokos, töredék-birtokos rétegek.

A szegény ember elsősorban aszerint mérlegelte, értékelte a munkalehetőségeket, hogy miképpen tudja megszerezni a háza népe fenntartásához szükséges javakat. Korábban elmondtuk a gazdákról, hogy vetéstervük elkészítésekor nem

azt nézték először: melyik vetemény hoz több jövedelmet, hanem, hogy mire van házuk népének szüksége. A gyalogemberek szemlélete ehhez hasonlítható. Nem azt nézték először, hogyan tudnának többet keresni, hanem azt, hogyan fedezhetik családjuk szükségleteit.

A legszegényebbeknek házuk sem volt, lakást is munkájukkal kellett szerezniök. Az ő választási lehetőségeik korlátozottak voltak: lakást egész évre az egész családnak csupán az uradalmak adtak. Béresnek szegődhettek, dohánykertésznek szerződhetek. (Falun belül már csak olyan legény vagy ember szegődhetett cselédnek, akinek háza, a házban családja volt – helyzete közelebb állt a napszámos emberekhez, mint a majorokba kiköltöző uradalmi cselédekhez.)

Közös gondja volt minden gyalogembernek az egész esztendőre szóló kenyérnekvaló megszerzése. Akik cselédnek szegődtek, komenciójukban megkapták a búzát. A többi szegényember számára a búza megszerzésének legáltalánosabb, legkézenfekvőbb módja a részért végzett aratás volt, akár a községbeli parasztnál, akár az uradalmakban. Ahogy a gazda vetéstervében főhelyen a búzavetés állt, úgy állt középen a szegényemberek számításaiban a részes aratás.

Az aratás azonban a községben is, az uradalmakban is, csupán magja, legjelentősebb tétele volt egy szélesebb munkaviszonynak. Az aratószerződésben részes kukoricaföld, esetleg részes répaföld megmunkálása s az aratáson kívüli munkakötelezettségek szerepelhettek. Az aratónak már az aratórész se csupán „kenyérnekvalót” adott, hanem árpát, zabot is, szalmát, töreket. Az uradalmak szívesen használták az aratóbanda szervezetét a szerződés keretein túl is a munkaerő biztosítására – az aratókat hívták részért takarmányt kaszálni, részért fát nyesni, fatönköt kivenni. Az uradalomba szerződött arató így – ha akarta – „egész évre alkalmazva volt”, s munkájával megszerezte családja s állatai élelmét, meg a tüzelőt.

Mindezen kívül kellett a családnak pénz is: ruhára, lábbelire, sóra, fűszerre, a malac megvásárlására, adóra, ha volt kevéske földjük is, esetleg annak a megműveltetésére, sőt esetleg gyarapítására is, tehénvásárlásra, házvásárlásra, földvásárlásra. A pénzszerzés hagyományos módja volt olyan munkák elvállalása, amiért pénzbeli fizetség járt. Ilyen volt részben a napszámosmunka az uradalomban, még inkább a pesti, városi munka.

A zsellérek, mikor megélhetésükről beszéltek, pontosan szétválasztották, hogy az év során végzett többféle munkájuknak mi volt a rendeltetése. „Aratásba megkereste a kenyérnekvalót. Volt masszája, egy hód kukoricaföldet felibe kapált – megvolt a kukoricája, ölhetett disznót. Tavaszkor, míg az ültetés be nem jött, meg ősszel egy-egy hónapra Pestre ment – megkereste a ruhánakvalót.” Vagy tömörebben: „A zsellér aratásba megkereste a kenyerit, napszámba a ruhát és az adót – öt hónapig télen otthon vót, nem dolgozott semmit.” Ebben a században ez a mondat annyiban változott, hogy a pénzkereset forrása a napszám helyett egyre inkább a fővárosban végzett munka lett: „Pesten megkereste a ruháralvót.”

A gazda szégyellte, ha pénzért kellett olyasmit vennie, amit megtermelhetett volna maga. Félig-meddig hasonló módon szégyellte vagy tartotta legalábbis nem

rendjén valónak a zsellérember, ha pénzért kellett megvennie olyasmit, amit munkája után közvetlenül, természetben megkaphatott volna. A pesti munkára indulók nagy zsákban vitték magukkal az élelmet: egész kenyeret, száraztésztát, krumplit, kis fazékban a zsírt, hagymát. Egyesek büszkén emlegették, hogy hat vagy nyolc évig dolgoztak Budapesten anélkül, hogy egyszer is „pesti kenyeret” vettek volna. A kenyeret otthon sütötte meg feleségük olyan lisztből, amit közvetlenül munkájukkal kerestek meg.

A munkavállalás igazodása a szükségletekhez azzal járt, hogy ha az évi élelem, fűtőanyag stb. biztosítva volt, megszűnt a további munka indítéka. Sem a munka, sem a kereset nem volt cél vagy erkölcsi kötelezettség önmagában – ha kamrája tele volt, s a helyi normák szerint családját ellátta, a zsellérember nyugodtan pipázhatott a kemence mellett, s járhatott tanyázni télen az istállókba. Ezt a magatartást a múlt századi gazdasági szakírók is észlelték és igen rosszalták: „A paraszt megszokta, csak annyit dolgozni, amennyire élete fenntartására mulhatatlanul szüksége van. Ha szükségének kiállítása többbe kerül, többet, ha kevesebbe, akkor kevesebbet dolgozik...”¹⁷

Ez a kép: a zsellérember, amint válogat a munkalehetőségek között, és hagyományos elvek szerint összeállítja évi teendőit – természetesen bizonyos korokra, a fellendülés időszakaira érvényes csak. A gazdasági válságok idején, így a húszas évek végén, a harmincas évek elején a nyomasztó munkanélküliségben örült, aki munkát kaphatott. 1931–1932 telén a községi előjáróság nyilvántartása szerint 158 családnak, 563 személynek nem volt biztosítva a létminimuma. Akadt olyan zsellércsalád, ahonnan csak egyetlen leánynak sikerült egy távoli nagybirtokra summászerződést kapnia, oda írogatták utána a leveleket, s kérték, hogy igyekezzen keveset enni, a saját élelmezésére kiadott anyagokból is megtakarítani valamit a családnak.

Az Átányon szokásos munkabérek legtöbbször kifejezetten a munkavállalók természetbeni ellátását szolgálta. A „kommenció”, amit a cselédek az uradalmakban s a gazdáknál kaptak, azokból az anyagokból volt összeállítva, melyek egy család egész évi megélhetéséhez szükségesek. Magja, fő tétele a gabona, mégpedig a kenyérnek való búza s a jószágnak való árpa, mellette kukorica (feles föld formájában), továbbá só, petróleum, esetleg malac is, tüzelő (szalma, tőzegganaj). A cselédek, ameddig az emlékezet visszanyúl, már pénzt kaptak ruhára, régen azonban, egykori cselédszerződések szerint, természetben megkapták a téli-nyári öltözetet, lábbelit, süveget. Kommencióféle juttatás volt a summások bére is. Részen tartalmazta a saját fogyasztásra szánt élelmiszert, lisztet, zsírt, szalonnát, húst, burgonyát, főzeléket stb. – részben búzából, árpából, valamennyi pénzből állt. Ezt a bért szívesebben választották, mint a pusztán pénzben fizetett napszámot.

A részelés egyoldalúbbnak tűnik. Részt kaptak az aratók, a bandába szervezve tetőfedésre való zsúpot készítő kézi csépes emberek, a cséplőgép mellé szerződött munkacsapatok, egykor a nyomtatók. Részt adtak ki széna- és takarmánykaszállást, favágást, kukoricatörést, répaszedést, nádvágást. Ezek közül a legtöbb „hozzákeresés” volt csupán a más forrásokra támaszkodó megélhetéshez,

csak a részes aratás lehetett alapja családok fenntartásának. Az aratás azonban, mint elmondtuk, különféle kiegészítésekkel valóban biztosítani tudta a család s az állatok élelmét, a tüzelőt.

Egyes munkákért, szolgálatokért gabonában járt a fizetség. A pásztorok az eléjük adott jószág száma után, a szőlőcsőszök, kerülők az őrizésükre bízott terület után gabonát kaptak. A bér úgynevezett „vegyes gabonában” volt megállapítva, mely 2/3 búzát, 1/3 árpát jelent – tehát egyaránt adta a „kenyérnekvalót” és a gyalogember állatainak, a disznónak, baromfinak a táplálékot. A szőlőcsősznek járt ezenkívül tűzre való venyige, a pásztor a karámban összegyűlt trágyából származhatott tűzre való tőzeget, az utak mentén mindnyájan kaszállhattak szénát s sz. Kaptak némi pénzt is, a pásztorok a legeltetési időnyben minden nagyjóságtól járt egy fél kenyér.

A századforduló táján a rostás egy fertály föld termését egy véka búzáért, fél véka árpáért tisztította meg, a kovács egy véka terményért ugyanekkora birtokra folyamatosan élte az ekevasat. A legények egy-egy véka búzát fizettek a cigánynak, hogy egy nyári évadon át muzsikáljon. A részes arató négy véka búzát, egy véka árpát adott a marokszedőnek, s mellé előpénz gyanánt egy fejkendő árát. Még az alkalmilag végzett munkának is megvolt a búzaárfolyama. A legkeményebb munkában, aratásban, hordásban egy véka gabona járt a napszámosoknak. Ugyanez volt a díja egy hold lucerna levágásának. Ha gépeléskor ki kellett egészíteni a munkacapatot, egy mázsa búzáért lehetett férfimunkaerőt fölvenni egy hétre. A tetőt készítő, javító „házkötő emberek” és a kontár ácsok húsz kiló búza napidíjat számítottak. Hordásban a távolságtól függően a keresztek száma szerint egyeztek meg a búzabérben.

Fuvarosemberek szívesen kerestek lovuk számára is. Egy katasztrális hold megszántásáért tavasszal egy mázsa lucerna járt. Az aratók szalmajárandóságának behozásáért az uradalmakból kocsirakományonként másfél véka zabot fizettek – a lovat nem tartó aratóemberek szívesen átadták a zabot a keresményükből.

A fuvarnak is, a napszámnak is, egy hold felszántásának is megvolt a pénzben fizetendő díja, sokan pénzben is fizettek. Mégis Orbán Ferenc, mikor összegezte fuvarosember-keresetét, azt mondta: „egy évbe összejött 30–40 mázsa gabona.” Gyakran szívesebben adta természetben a bért a munkaadó, s jobban örült neki a munkás is. Az uradalmak mindig nehezen találtak napszámosokat a répaszedés késői, esőben-hidegben végzett nehéz munkájára – egy mázsa búzát ígértek egy kishold felszedéséért, hogy növeljék a munkakedvet.

A dohányosok esetében azt várhatnánk: ezek az emberek, akik egyetlen kereskedelmi növény termesztésére specializáltak magukat s munkájuk jutalmát pénzben kapták meg a beváltótól – ezek majd pénzükből élnek, pénzért vesznek búzát, kukoricát. De a régi rend szerint a dohányosok is arattak részért az uradalomban, mégpedig az előző évben dohányval beültetett, jól megtrágyázott s megmunkált, bő termést ígérő darabot. Kaptak részes kukoricaföldet, veteményföldet – nekik is közvetlen munkájuk után volt kenyerük, kukoricájuk, mint a többi munkát vállaló szegény embernek.

Az uradalmi cseléd konvencióját négy részletben, negyedévenként kapta meg. A többi munkásember keresete éppúgy a gazdasági év szakaszaihoz igazodott, mint a gazdáké. A részes aratónak aratás után lett búzája s kukoricatörés után kukoricája. Életük azonban másképpen is hozzákapcsolódott a termelési ciklusokhoz. A részelés révén s a használatra átadott földdarabok révén ő is részese volt a termés időjárástól, szerencsétől, időpontok ügyes kiválasztásától függő kockázatának. A részes arató keresete éppúgy „Isten markában” volt, mint a gazda jövedelme – Istennek ugyanabban a kezében. A részes aratónak annyi biztosítéka volt csupán, hogy ha az idő nagyon elpocsékolta volna a gabonát, holdanként számított minimális fix munkabért kérhetett.¹⁸

A használatra átadott földekkel való bérezés igen régi. A cselédek a kukorica múlt századi térhódítása előtt őszi és tavaszi gabonavetés alá megmunkált földet kaptak – 2:1 arányban. A régi szerződések pontosan szabályozták, szabad-e elmennie a cselédnek gazdájától, hogy saját földjét learassa. A földek átengedése később is – mikor már kukorica- és veteményföldről volt szó – általános volt. Jobb módú gazdák pl. kovácsuknak is adtak dinnyeföldet, veteményföldet.

A használatra átadott földek révén s állatok tartása révén a földtelen vagy kis földű mezőgazdasági munkásoknak is volt valami részük a paraszti munka „egész” jellegéből, ők is ápoltak növényeket vetéstől betakarításig s neveltek föl állatokat. Még a hétről hétre ökreik mellett azonos monoton munkát végző béresek sem voltak kivéve ebből, nekik is volt veteményük, kukoricájuk, disznójuk, tehénük.

A városi, a budapesti munka csak pénzt adott, s mivel a pénznek, kivált régen, a gyalogemberek megélhetésében is csupán másodrendű jelentősége volt, így a városi, ipari munkavállalásnak is csak másodrendű, kiegészítő szerep jutott. A századforduló körül, részben a két világháború között is a zsellérember tavasztól ősziig aratott, kaszált, kapált, s mikor a mezőgazdaságban holt idő jött – kora tavasszal, késő ősszel, esetleg télen is – fölment Budapestre pénzt keresni. Amikor a betakarítással elvégeztek, így szólt Boldizsár Jánoshoz az apja: „elvégeztünk, fiam, nincsen olyan tenni-venni való, nem bánnam, ha elmennél.” „Nem erőltették, nem parancsolták sose, hogy menjek Pestre” – teszi hozzá. „De én szívesen elmentem, hun itt akadtam meg, hun ott, voltam kertészeti munkás, dolgoztam gyárba, hídépítésen, irodaszolga voltam.” Adódott közben úgy is, hogy nem kapott munkát, s hazai élelme elfogyásával télen gyalog vágott neki a hazaútnak. Boldizsáréknak 7 hold földjük volt és saját igájuk, a pesti pénzkereset lehetőségét azonban ők is felhasználták.

Ez a fajta pesti munkavállalás azonban csak kezdeti fok volt. A múlt század második fele óta országosan hol rohamosabban, hol lassabban folyik a népesség foglalkozási átrétegződése, a falusi lakosság áramlása a városokba. Földcsuszamlásszerűen nagy volt a népmozgás az első világháború előtti években, mikor egyetlen évtizedben a lakosság 14%-a költözött el eredeti lakóhelyéről, még rohamosabb népmozgás kezdődött az 1950-es évektől. A vándorlási veszteség néhány évtizedben Átányon is 10% körül járt. Megjelentek az immár városi munkára ala-

pozott életformák, melyeket csupán kiegészített a mezőgazdasági munka. Különösen az aratáshoz ragaszkodtak kitartóan. Vasutasok, gyárakban, építkezéseken dolgozók igyekeztek legalább aratásra hazajönni. A gazdánál kerestek munkát – így nem terhelte őket a cséplőgép melletti szolgálat, s egy-két hét alatt mégis megkeresték a „kenyérnekvalót”. A két világháború alatt nem egyszer csendőrök jöttek a hadiüzemekből aratásra hazaszököttekért. A fővárosban dolgozók családja itthon maradt. A másfajta munka mellett ez a családból való kiszakadás tette idegenszerűvé a városi munkát. „Vittük vóna Pestre dőgozni apánkat – mondta egy zsellérember –, de nem vót ándungja ahhoz, nem szerette a családot otthagyni, azért lett kukás is, hogy a családdal lehessen.”

Az igásemberek népes alsó rétege szintén rá volt utalva a rendszeres munkavállalásra. Csekély birtokuk csak úgy tartotta el a családot s az állatokat, ha „rákerestek”. A közvélemény szerint helyzetük rosszabb volt, mint némelyik zselléré. Nemcsak a családra, a fogatra is kellett keresniük, a fogat viszont helyhez kötötte őket, pesti munkára nem mehettek. Ezeknek a kis földű parasztnak a bér munkára specializált típusa volt a „fuvarosember”. A közösség színe előtt vállalkoztak, hogy készen állnak mindenféle igásmunkára: fuvarra, szántásra egyaránt. Orbán Ferenc mondta, hogy ha fuvaroskorában egyszerre hívták disznótorba s szántani, föltétlen szántani ment.

Efféle szolgálatkésztség nem képzelhető el egy félhelyes vagy nagyobb birtokú, gazdaságából függetlenül megélő gazdáról. Alkalmanként dolgoztak ők is másoknak, azonban nem bérért, pénzért, hanem „szívességből”, „barátságból” – ha a munkacsere keretében el is várták a viszonzást érte. A gazdafiúk néha dolgoztak a kukásoknak szűzdohányért – egy hold felszántásáért 5-6 kiló dohány járt – azonban ez is kölcsönös szívességnak tekinthető, a dohány nem minősül bérnek. A gazdának ugyanis már nem illik bérért dolgozni. „Ha otthon állt a lova az istállóba, akkor se ment el másnak dolgozni.” Többször is megfigyelhettük Kakas Józsefet: vásárból jöve gyalogosok megkérték, hozzon haza például disznókat Füzesabonyból, 24 km távolságról. A szívességet kérő falubeli nem volt rokon, sem barát, esetleg nem is rokonszenvezett vele, a szolgálatot mégis megtette, a fizetséget vagy a viszonzást azonban visszautasította. Ezzel a disznó hazaszállítása falubelinek tett szívesség maradt, nem változott bérért tett fuvarrá. Kisebb birtokú ember, kivált fuvaros, nem utasította volna vissza a fizetséget, a falu nem is várta volna el ezt tőle. (Régen azonban volt kétféle olyan munka, mellyel szívesen kerestek a gazdák is: egyik a bérnyomtatás a Tiszántúlon, másik a vasutak kiépítése előtti távolsági fuvarozás, például Debrecen és Pest közötti szállítások.)

Az egyes családtagok külső, családi üzemen kívüli keresete belefolyik a család közös jövedelmébe, pénzébe, készleteibe, amely fölött a család fő rendelkezik. Napszámra a gyereket apjától kérték el, bérét is az apának fizették ki. Az uradalomban szombatontként a béres vette át gyerekei, felesége esetleges keresetét. Amikor Nagy Imre sikeres uradalmi aratás után hazajött 12 mázsa búzakeresetével, apja sírva fakadt örömeiben – megnyugodott, hogy megvan a család évi kenyere.

A külső munkával szerzett kereset, kiváltképp a pénzkereset azonban mégsem olvadt nyomtalanul a családi vagyonihoz. Sokszor meghatározott céllal vállalták már a munkát. Boross Jánost 10 éves korában elszegődítette nagybátyja dohányos bojtárnak, azzal a biztatással, hogy keresetéből egy öltözet ruhát vesznek, ő saját pénzéből egy kalapot is ad. Lányok főként azért szegődtek marokszedőnek és utána a cséplőgéphez, hogy megkeressék az esztendőre való ruhát. Mint említettük, nekik természetben járt egy fejkendő vagy a kendőre való pénz. Mértén Károlyné édesapjának 27 hold földje volt, szüksége lett volna lánya munkaerejére, ő azonban elkéredzkedett: „Én nem leszek otthon, minden mátkám, barátnőm elállott, én is megyek, oszt keresek magamnak ruhárávalót.” Általában a lányok, ha munkát vállaltak, ruhájukra, kelengyéjükre kerestek, a fiúgyerek inkább a gazdaságra. Boldizsár János is leadta teljes egészében pesti keresetét. Amikor magának ruhát akart venni, apjától kért pénzt. Az általa keresett pénzen azonban apja kezén is mintegy rajta maradt a jel, hogy ez az ő munkájának a gyümölcse. Nem oldódott fel a család holmi általános „életszínvonal-emelkedésében”, mindig konkrét beruházásokat szolgált. Amikor Boldizsár János hídépítésén, a Duna vize fölé húzott állványon járkált, pontosan tudta, hogy egy vetőgép megvásárlásáért vagy szőlőültetésre alkalmas homok szerzéséért dolgozik. Egyetlen gyerek volt – ha többen lettek volna testvérek, azt tartották volna igazságosnak, hogy az ő keresetéből vett földet, gépet apja rá hagyja.

A falun kívüli munkavállalásnak gyakran ez volt az indítéka: gyarapítás, földvásárlás, adósság kifizetése. Orbán Ferenc – mint másutt részletesen megírtam – a testvéreivel való megosztozás után olyan kis töredékbirtokot kapott, amin nem tudott önálló gazdálkodást kezdeni. Háza, istállója se volt. Budapestre ment, hogy hatévi megfeszített munkával összerakja a tőkét, amivel fuvarosemberként, tehát igásemberként megindulhat. Pénzkeresetért kínált a dohányosság is. A legvakmerőbb s legelkeseredettebb pénzkereseti vállalkozás azoké volt, akik Észak-Amerikába mentek az első világháború előtt. Hajdú Mihály azért hajózott át a tengeren, hogy „legalább 3 holdat szerezzünk, ne kelljen szőlőpásztornak vagy kukorica-csösznek menni, ha megöregszünk”. Neki szerencséje volt, 18 hold földet szerzett, házat épített – mások elvesztek hasonló vállalkozáson.

8. Munkacsere és segítségmunka

A munkacserének Átányon a következő fő formái vannak:

1. Közös munkák, amelyek nagy csapat munkást igényelnek, és átányi befogás szerint kizárólag segítségük összehívásával végezhetők. Ezeket a munkákat a kis- és a nagygazdaságokban egyaránt, függetlenül a családi munkaerőtől, segítséggel végzik, a szolgálatot ugyanabban a munkában viszonzozzák.
2. Segítség olyan munkákban, amit a család voltaképp maga is elvégezhetne. Az igénybe vett segítők köre általában jóval kisebb, mint az előző esetben. A segítségkérés, segítségadás sokkal esetlegesebb az előbbinél, így a viszonzás is.

3. Munkacsere gyalogemberek és igásemberek közt. Ez is lehet esetleges, néhány alkalomra korlátozódó, többnyire azonban tartós kapcsolatot teremt különböző üzemek, különböző vagyoni állású családok közt. Célja, hogy a gyalogembert a hiányzó igaerővel, a gazdát a hiányzó gyalogmunkaerővel ellássa, az elszámolás alapja a gyalog- és igásmunka egymáshoz viszonyított árfolyama.

Az első csoportba tartozik például a „tőzegtaposás”, a tél folyamán összegyűjtött, lefojtott kazlakban megérlelt trágya szétterítése, lábbal való tömörítése, földarabolása tüzelőnek. A trágya hordása, elterítése, feldarabolása férfimunka, a taposás maga meg női munka. Ahhoz, hogy a taposás jól haladjon, 15–20 személy együttes munkája kívánatos.

Egy-egy ház körül meglehetősen szilárdan kialakult a tőzegtaposásban segítők köre: közeli rokonok és a bőven vett szomszédság. A munka kitézésekor tekintettel vannak a várható segítők elfoglaltságára, olyan napot keresnek, amikor ráérnek – minden évben mindenkit meg kell hívni azonban előre. A segítők étkeztetése egyébként minden közös munkának velejárója. A megkínálás – ha a segítségadás fogattal történt – kiterjed a lovakra is, melyeknek abrak jár.

A segítséget kapó házakból azután ugyanannyi személy megy visszaadni a szolgálatot, ahányan érkeztek. Orbán Ferencéhez például 1954-ben 9 háztól jött segíteni 18 fő. Orbánék ugyanennél a 9 háznál szintén tapostak tőzeget. Mindegyik háznál más-más társakkal dolgoztak együtt, hiszen minden családnak más-más rokoni, szomszédi köre alapján történt a munkacsapatok összehívása. A tőzegtaposás munkája tehát, ha az együtt dolgozásból adódó találkozásokat sorra számbavesszük, hálóként köti össze a falu csaknem valamennyi házat.¹⁹

A második világháborút követő időig segélymunkával ment a cséplés. Akkor állandó munkacsapatok jöttek a gépek mellé, munkájukért az elcséplelt gabona bizonyos százalékát kapták. Régebben a gépet csupán a gépész és az etető kísérte. Rajtuk kívül minimálisan 10–12 segítőre volt szükség, főként férfiakra. Kívánatos volt azoban, hogy többen legyenek. (Uradalmakban, ahol részért szerződött munkacsapatok dolgoztak a cséplőgép mellett és utóbb Átányon is, az állandó cséplő munkacsapatok bevezetése után, 12 férfi és 8 nő, fiatal, „félrészes” kísérte a gépet.) A munkacsapatnak az összeállítása szintén rokoni-szomszédi kötelékek alapján – különösen az utóbbi alapján – történt, volt azonban egy sajátos lokális bázisa is. A cséplőgépek egy-egy zugon, utcán haladtak sorban a gazdasági udvarokon. A zugban lakók néha már a cséplőgép meghívásában is közösen határoztak. Boross Jánosék utcája például éveken át, előzetesen tartott, közös megbeszélés nyomán egy hevesvezekényi földbirtokos cséplőgépét kötötte le, ugyanis a faluban dolgozó többi gép csak későn jutott volna hozzájuk. Közös adtak segítséget a gép elhozásához a faluba, az utca férfiemberei csaknem teljes számban együtt voltak a gép mellett, amíg egymás után mindegyikőjük szétrújn végighaladt.

A közös munkának ebbe a csoportjába lehet még sorolni a kukoricafosztást, ahol a könnyű munka mellett lányos házaknál a fiatalok tréfálkozása jelentett sajátos színt. Más közös munkák alkalmi jellegűek, nem tartoztak bele a gazdasági év rendjébe, így a házépítés, kútásás stb.

A második csoportba, az esetleges alkalmi segítségadás kategóriájába sokféle munka tartozhat, a viszonzás módja, a kölcsönösség jellege is többféle lehet.

Az egyik: segítség olyan gazdának, aki elkésett a munkával, bajban van, olyan feladat elé került, amit saját erővel nem tud megoldani. Közéledik például utcájában a cséplőgép, gabonáját azonban még nem tudta behordani – ekkor segítséget kér rokonaitól, szomszédaitól. Hasonló a helyzet, ha gyorsan szeretné összegyűjteni, összerakni a levágott takarmányt, megkészt a kapálásban, sietve szeretné befejezni a cukorrépaszedést, krumpliszedést, kukoricatörést. „Ha látja az ember, hogy el van maradva, nem boldogul a munkában, magától is ajánlkozik neki pár napra” – mondta Bedécs Károly. „Ha nem akar szólni, tudja az ember magától is a kötelességet.”

Más esetekben egymáshoz hasonló partnerek társulnak, hogy összeadott erővel közösen végezzék el előbb egyikük, utána másikuk munkáját. Például: aki-nek csak egy lova van, szántásra hasonló társat keres, „összefogva” szántanak egyiküknél, utána másikuknál. Egy-egy lóval nem boldogulnának. Hasonlóan összefogtak régen két-kétlovas gazdák, hogy közösen, négy lóval nyomtassanak. Ilyen összefogott erővel indultak munkát keresni többnyire a nyomtató vállalkozók is: két család adta össze a négy lovat és a szükséges férfimunkaerőt.

De összefogtak gyakran olyanok is, akik megtehetnék a munkát egyedül. Orbán Ferenc és Kiss Samu, sógorok, például több esztendőn át együtt hordtak. Mindkettőjüknek volt fogata, előbb behordták egyikőjük, utána a másik gabona-termését. Az egyik félnek előnyt jelent, hogy a gabona hamarabb összerakható az időjárás kártételével szemben védettebb kazalba – ezt az előnyt azonban a másik félnél az a hátrány ellensúlyozza, hogy gabonája hosszabban kint marad. A család munkája efféle segítséggel nem csökken: a kapott segítséggel egyenértékű munkát végeznek másoknál. Ezeket a munkacseréket gyakran azzal az elvvel lehet értelmezni, amit már korábban is említettünk: átányi szemmel nézve akkor „szép”, „rendes” valamely munka végzése, ha többen vannak hozzá. Efféle egymásnak nyújtott segítség gyűjti össze sokszor az újabb szokás szerint szétvált családokat. A fiú vagy a lány elköltözik ugyan a szülei házából, a szántóföldön, a szőlőben stb. azonban ugyanúgy összegyűlik a bővített család, mintha egy kenyéren maradtak volna. Az efféle segítségkérés-segítségadás lehetőségei közül csak az esztendő néhány kulcsfontosságú, megerőltető munkája volt kivétel: a szántás, az aratás, a nyomtatás.

Átányon 1935-ben 715 gazdaságot írtak össze, ebből 547 volt tíz holdnál kisebb – vagyis olyan méretű, mely fogat tartását csak kivételesen tette lehetővé. Ugyanekkor a községben 237 fogatot találtak. Ebben a számban benne van a nagybirtokok fogatállománya is. Mind a 715 gazdaságban el kellett végezni igásmunkákat is: talajmunkát, behordást stb. A fenti számok magukban is igazolják, milyen sok töredékgazdaság volt ráutalva arra, hogy kívülről biztosítson igaerőt.

Az igásmunkát meg lehetett szerezni alkalmanként, pénzért, fuvarosembe-rektől. Sokan éltek is ezzel a lehetőséggel, a fuvarosok igénybevétele azonban félig-meddig olyan megítélés alá esett, mint gazdaembereknél a napszámos alkal-

mazása. „Az nagyon hitvány ember vót – mondják –, akinek nem vót segedelmes jó barátja.” Az ilyen barát a szegény ember számára elvégezte az igásmunkát, gyalogosan teljesített viszontszolgálat fejében. Ez a munkacsere tartós kapcsolat volt, mindkét fél évről évre számított rá, hogy milyen munkával tartozik a másiknak. Az öreg Sárándi György mondta például: „Négy jó szomszédunk volt, Együd Samu, Győr Samu, Szilágyi János és Tóth Józsi. Mind szegény emberek, uraságnál arattak. Ezeknek a szalmát édesapám kocsival hazahozta, hazahordta a répájukat is, malomba vitte az őrlelnivalójukat, krumplit, ha ültettek, kivitte a krumplit és kihordta a trágyát. De ezek a szomszédok mindig ott voltak a szőlőben nyitni, fedni, bükkönyt kaszálni, az asszonyaik pedig répát szedni kijöttek.”

Az igás- és gyalogmunka átváltásának hivatalosan elismert arányai voltak. Egnapi munka a fogattal általában háromnapig gyalogmunkával egyenértékű. Egy hold földnek a megszántása, boronálása és bevetése vetőgéppel öt gyalog napszámot ért. Kedvező körülmények közt a szántást-vetést meg lehetett tenni egy nap, több viszonzást kíván azonban ez esetben a drága felszerelés használata is. A gyalogember egy napszám fejében néha egy kocsi fuvarért – „ne fizessen napszámot, majd jöjjön ki egy kocsi répáért”. Távolságról azonban egy kocsi teher behozása két napszámot is érhetett. Ritkán előfordultak olyan nagyobb időtartamra szóló cseremegállapodások is, hogy például „egy hód kukoricát megkapált kétszer, azér egy masszát (600 négyszögöl), ami igásmunka volt vele, megcsinál-gatta a barátja”.

A gyalogemberek és az igásemberek közötti legtöbb cserekapcsolatban azonban nem vezettek számadást a kölcsönösen tett szolgálatokról. Varga Gábor például a szomszédban lakó Együd Sándornak „megcsinálta az öt kishold földjét igavonóval”, vagyis a szántást, hordást, trágyahordást stb. De hogy ennek fejében Együd Sándor mennyit dolgozott Vargaéknál, „nem lehetne összeszámolni” – mondják. „Nem is kellett szólni, jött magától, megyünk-e valahova, komám. Eljött keves időre is, néha csak negyedórára, félórára. Trágyát hordtunk, meglátta, ájtött, segítt megrakni a kocsit. Takarmányt hordtunk, észrevette, ájtött adogatni a kazalra. Szőlőbe a fedésnél, nyitáskor ritka év volt, amikor nem segített, kaszálásnál, ha itthon volt, mindig ájtött.” Ezekről a kapcsolatokról beszélve, adatközlőink – gazdák és gyalogemberek egyaránt – igyekeztek a kölcsönösen végzett szolgálatokat a rokoni, baráti segítség színében feltüntetni, nem mint pusztán üzleti kapcsolatot.

Efféle kölcsönös kapcsolat kialakításához a meghívás gyakran a gazdától indult ki. A szegény emberek, mint kíváncsi dologról beszéltek arról, ha egy-egy gazda befogadta őket a kölcsönös segítségnek ebbe a rendszerébe. Ajánlkoztak, pártfogókat kértek, aki beajánlja őket. Együd János említett egy ilyen esetet: „Gyenes Zsuzsa néném azon volt, híjjam el Gál Ferencet kaszálni, majd megszolgáljuk kocsival. El is híttuk.” Az első kaszálás azonban félig-meddig próbának számított, jó munkás-e az ajánlkozó, a gazda „szereti-e a munkáját”, Gál Ferenc nem bizonyult jó kaszásnak, a rendje alatt levágatlan szálakat hagyott, amit szárvágóval kellett utóbb fölszagatni. „Mondtam is: nem szántok én neked többet, Gál Ferenc,

te se kaszálsz nálam.” Gyakran a részes aratóval való kapcsolat szélesedett ki egész esztendőn át tartó munkacserevé. Boross Jánostól például aratója tavasszal – ősszel mindig megkérdezte, van-e valami tennivaló, vagy elmehet Budapestre „pénzt keresni”. „Most nincs semmi olyan munka, elmehetsz” – mondta Boross János. – „Kaszálásra visszajövék” – felelt az arató –, aki szintén számolt azzal, mikor igényli a gazda üzeme az ő segítségét. Ez a munkacsere a gazda számára egyfajta lehetőség volt a család hiányos munkaerejének kipótlására. Bedécs Károly például, míg a gyerekek kisebbek voltak, és a felesége nem tudott kijönni a határba, segítséget hívott, viszonzásul „megdolgozta a földjét kocsival, lóval”. Amikor a gyerekek munkabírók lettek, fölmondta ezt a munkacsere, már nem volt rá szükség.

Az igás- és gyalogmunka átváltása, cseréje mellett másfajta kedvezések, viszonzások, ajándékok is hozzájárultak a kapcsolatok egyensúlyához. A gazda a nála gyalogmunkát végző szegényembert mindig megvendégelte, „nem hozott tarisznyát sohase”, ha azonban igával dolgozott a gyalogembernek, ott nem kínált meg. A tehenet nem tartó gyalogemberek rendszeresen kaphattak tejet, aludt-tejet a gazdánál. Egyik-másik gyalogember annyira „oda volt szokva”, „mindennapos” volt a gazda házában, hogy ott étkezett akkor is, ha napközben másutt dolgozott. Ilyen módon volt „mindennapos” a jómódú Bedécs családnál Lódi János, akinek vacsorát küldtek még akkor is, ha másnál volt napszámában.

A kölcsönös segítségnél, ha baráti, rokoni szolgálatnak tekintődik, föl se igen merülhet a gondolat, hogy gazdaságilag előnyös vagy hátrányos. Szegény ember adatközlőink közül azonban több beszélt arról, hogy a kölcsönösen egyenlő segítségre ráfizettek. A zugban egymás mellett gabonát cséplő gazdák közül, akinek több gabonája termett, több segítséget kapott, akinek kevés gabonáját hamar elcséplették, viszont kevesebb viszonzást kapott. Ezen borult föl Boross Jánosék utcájának baráti alapon működő összesegítési rendszere: az egyik portára vőnek jött egy más falurészből származó fiatalember, és firtatni kezdte: „én többet dógozok, mint te, mert nekem nincs annyi terményem.” Ugyanígy vonakodva mentek segíteni tőzegtaposásban is a népes Rózsa családhoz. Népes volt a családjuk, nagy volt az állatállományuk, és régies gazdálkodási elveiknek megfelelően az összegyűlt trágyának szokatlanul nagy részét szánták tüzelőnek. A hozzájuk jövő segítségmunkások hosszan, sokat dolgoztak – kevesebb tőzegjüket elkészítéséhez kevesebb segítséget kaptak viszonzásul. A fuvarért ugyanúgy meg kellett adni viszonzásul a gyalognapszámokat, ha nem is rakták meg teljesen a kocsit – némelyik szegény ember csekély kukoricatermését így inkább a hátán hozta be a határból – „mivel több fáradságot jelentett volna a fuvar viszonzása”. Rossz viszonyok közt élő zselléreknek néha még azt is megtették, hogy a tavaszi vetést szántás nélkül kapa után végezték el – az árpa alá barázdára kapáltak –, annyira terhesnek érezték a szántási munka viszonzását.²⁰

9. A családi munkaszervezet működése

A munka szervezése az egyes parasztszaladokban évről évre változott. A családnak és a gazdaságnak folyamatosan alkalmazkodnia kellett egymáshoz, s ez az alkalmazkodás nagyrészt éppen a család munkájának átrendezésével történt meg. Átrendeződtek a munkakörök a családon belül, s módosultak a külső munkakapcsolatok: az idegeneknél való munkavállalás, a munkacsere, a külső munkaerő alkalmazása.

A család munkára való adottságai természetesen változnak: a családtagok öregednek, gyermekek születnek, akik először munkát vonnak el, utóbb dolgoznak, később esetleg kiválnak a családból. De jöhetnek rendkívüli változások is: tartós betegség, halál, hadba vonulás. Változásnak van kitéve a birtok, a gazdaság is: Átányon férfiak-nők egyaránt örökölnék földet, a szülők halálakor. Ezek az osztozások a szülői háztól elköltözött gyerekek – esetleg váratlan időpontban – földet juttatnak, a szülői házban maradt gyermekek viszont, aki eddig apjával együtt az egész birtokot használta, saját örökrészére korlátozza.

Idézünk egy konkrét példát.

Varga Gábor 1883-ban született, középsőnek három fiú között s egy nővér mellett. Katonai szolgálatának kitöltése után 1905-ben megnősült. Apja házában maradt, de külön kenyéren. Apjától földet nem kapott, kapott viszont az apósától 6 holdat, felesége örökrészét, a föld ugyanis annyira meg volt terhelve adóssággal, hogy maguk nem bírták volna megtartani. V. G. vállalta, hogy a birtokot „kiszárazza”, keményen dolgozott, feleségével együtt részért aratott, feles földet művelt. Két fiúkat született: Kálmán és Gábor (1908, 1910). Az első világháború kitörésekor bevonult katonának, orosz hadifogságba került – csak 1919-ben jött haza. „Mikor hazajöttem, csak a sok baj nézett rám” – mondta. Apósa, anyósa meghalt, utána felesége is hosszú betegség után, két kis árva várta apjánál és elpusztult gazdaság. „Majdnem újonnan kellett a gazdasághoz hozzáfogni.” Apja adott egy lovat, s mint öregember lemondott a gazdálkodásról, földjét V. G.-nak adta feles művelésre. További kiegészítő keresetként kupeckedéshez fogott. Újra nősült, második felesége özvegyasszony volt, egy lányt hozott a családba, majd 1921-ben megszületett késői fiúk, Varga László, sokszor idézett adatközlőnk. Háborús szolgálata alapján közben állami kedvezménnyel 5 hold parcellázott földet kapott. Mikor kezdett megerősödni a gazdaság, meghalt V. G. apja. 4 hold föld lett az öröksége, meg a háznak a fele, amiben lakott, istállóról viszont sürgősen gondoskodnia kellett, mert az az idősebb fivérnek jutott. Telket vett, 1928-ban istállót épített rá, később házát is oda hozta. Ezek az építkezések sok energiát lekötöttek, a házipénzés (1940) költségén 3-4 holdat vehetett volna.

Ekkorra az első feleségétől született fiúk már felserdültek. „Erősebb lett a gazdaság, de a család is erősebb volt.” Vett néhány hold földet, teljes gazdasága 15 hold körül mozgott. Olyan korszak következett a család életében (a húszas évek végén), amikor bőviben voltak a munkaerők. Varga Gábor maga is aratott még, teljes értékű munkaerő volt a két nagyobb fiú s a leánykája. Gábort és Lidiát

elszerződtették 6 hónapos summásnak dunántúli nagybirtokra, hogy keressenek. Itthon a gazda nagyobbik fiával nemcsak meggyőzte saját gazdaságukat, hanem mellé részes aratást és kapálást is vállalt.

Ez az idő azonban alig néhány évig tarott. Az idősebbik fiú, Kálmán, szerencsétlenül járt, meghalt (1927). Gábor megházasodott, elkerült a háztól (1930), vőnek ment egy gazdacsalád egyes lányához. Férjhez ment Lídia is. Gábor vitte magával édesanyjának, az első feleségnek az örökségét, 6 hold földet, a birtok azonban nem kisebbedett, mert kb. egy időben meghalt a második asszony apja, s az asszony megkapta hozzávetőleg hasonló nagyságú örökségét. Az előző években még 6 főnyi munkacsapattal kalkulálhattak V. G., most viszont hárman maradtak. Őt magát a községházán viselt tisztségek kötötték le, és idősebbé már. Felesége betegeskedni kezdett. László viszont még nem nőtt fel a munkák átvételére. 11 éves korában így is – jóval hamarabb tehát, mint az szokásos lett volna – „át kellett vennie a gyeplőt”. A fiatal csikólovakat azonban, amit tartani szoktak (s melyeket a vásárokon évről évre haszonnal átcseréltek), V. G. még nem merre a fiára bízni. A lovakat eladták s ökröket vettek. V. G. az első évben még reggelente kiment a fiával, beállította az ekét, este szintén kiment érte, fölrakta a szerszámokat a kocsi. De mikor 13-14 esztendőse lett a fia, úgyszólván „ki se nézett már a határba”. Az aratást, kukoricakapálást részért kiadták, csak a szőlőt meg a krumpelit hagyták meg, azt László meggyőzte.

Ebben az időben az egész gazdaságot átállították: növelték a takarmánytermesztést, növelték a marhaállományt, az állattartás súlyát. Két-három fejőstehéntől hordták a tejet a csarnokba, évről évre saját nevelésű hasas üszöket vittek vásárra. „A jószág pótolta azt a kiesést, amit a magunk erejéből nem tudtunk elvégezni... Pótolta azt, amit búzából, árpából meg a kapálásokból elvitt az arató.” A növendék marha nyáron át a legelőn járt – a kisebb család a megnövekedett jószágállomány körül is el tudta látni a munkát. Ekkor helyezték át egyébként az istálló mellé a házat, ami szintén egyszerűsítette a napi „végeződést”. Fölmerülhet a kérdés: korábban miért nem tartottak több jószágot, ha az jövedelmezőbb volt? Az akadály éppen a család nagysága volt. Hogy a népes család el legyen látva kenyérrel, meg legyen vetőmag, a birtok egyharmadát évről évre be kellett vetni búzával – alig termeszhettek lucernát, mely a hármass forgóba nem illeszthető be. A forgóban csak zab, zabosbukkony, árpa termett – kisebb értékű takarmányok.

17-18 éves korában László már kezdte „legényformának érezni magát”, apja elé állt: „Adjuk el ezeket az ökröket, mér kínlódunk velük, vegyünk csikókat.” Ismét megindultak a kupecvállalkozások – a fiatal csikót felnevelték teljes erőre és haszonnal továbbadták.

1942-ben meghalt Varga Gábor második felesége. A ház azonban nem maradt asszony nélkül: László megnősült, egészséges, dolgozó asszonyt hozott a házhoz. Ezzel sokat javult a munkaerőhelyzet. Nem mondtak föl a részes aratónak, már csak azért se, hogy a 17 éven át tartó barátság fennmaradjon – de csökkentették a részében kiadott aratást. A menyecske munkaerejére tekintettel növelték a kukorica vetésterületét, de a régieknek is csak egy részét adták oda az aratónak.

Ez a csökkentés beleillett az arató terveibe is: ő ugyanebben az időben férjhez adta lányát, így családjában csökkent a kapálásra alkalmas munkaerő. Varga László feleségével így aratott saját apja birtokán is, de ezen kívül részért még elvállalta a fiatalasszony szüleinek a földjét.

Alig rendeződtek el a gazdaság dolgai, a második világháború vitte el a fiatal gazdát. Apja már otthon volt mint idős ember, szolgálata a község házában letelt. Az arató megmaradt, végezte a kapálást is. Megmaradt az állattartásra tett hangsúly, a kukoricavetés azonban ismét minimálisra csökkent. Az öreg V. G. azonban így is gyenge lett volna a fiatalasszonnyal együtt a gazdasághoz. Egy szomszédban lakó idős gyalogemberrel, Együd Sándorral társultak. V. G. a fogattal elvégezte Együd Sándor 5 hold földjén az igásmunkát, ő pedig jóformán minden gyalogmunkánál segített V. G.-nak.

Varga Gábor története néhány évtized keretében egyaránt példát ad arra, milyen gondja van a túl nagy családú és a túl kis családú gazdának.

A túl nagy család – Vargáéknál a 20-as évek végén – munkaerő-felesleget jelentett, de olyan létszámtöbbletet is, amit a gazdaság nehezen tudott eltartani. Ha nagyobb lett volna a birtokuk, akkor munka is, megélhetés is lett volna valamennyi családtagnak. A jómódú Rózsáékról például azt mondták: „ha hét fiú lett volna, annak is mindnek lett volna munkája.” A fölös munkaerőt V. G. az ismeretett módokon hasznosította: részes aratást, részes földművelést vállalt, egy fiút s egy lányt summásnak szegődtetett, kupecvállalkozásokba fogott.

Vargáéknak a számba vett idő legnagyobb részében meg kellett feszíteniük erőiket. Nemcsak a birtok viszonylagos kicsisége kívánta ezt. Házassága első évében V. G. egy nyomasztóan nagy jelzálogkölcsonnel küszködött. A háború után két nagy örökösödési illetéket kellett kifizetnie, ezekben az években sorozatos balszerencse érte, egymás után öt lova megdöglött. Istállóépítésre, majd házépítésre takarékoskodott. Ezért is igyekeztek a teljes munkaerőt hasznosítani, a családi üzemen kívül is. Saját gazdaságukban is fokozták a munkaráfordítást, hogy a föld gondos megmunkálása nyomán valamivel jobb termést várhassanak.

A gazdaságvitelben a túl nagy létszám az önellátást szolgáló ágakat, így főként a búzatermelést állította előtérbe. A piaci lehetőségekre, a jövedelmezőségre akkor gondolhatott jobban, mikor a túl nagy család élelmezése már nem kötötte le.

A munkaerőhiány a gazdaságban a munkaigényes növények vetésterületét csökkenti. Legérzékenyebb a kukorica: ha valaki megbetegedett, hadba vonult, nyomban kisebbre vették a területét, de kisebbre vették akkor is, ha például házépítést terveztek: „egyéb dolgunk is lesz az idén, minek annyi kukorica.” Másfelől az új menyecske megérkezére rögtön egy holddal növelték a kukoricaföldet.

Amikor anyja betegsége súlyosra fordult, Varga Lászlónak meg kellett nősnie, hogy a család ne maradjon asszony nélkül. A házasságkötéseknél általában igen realisan mérlegelték az üzem adottságait s munkaerőhelyzetét. A házasság időpontja is igazodott a gazdasági évhez. A gazdák ősszel, a termés betakarítása után az összegyűjtött készletek mellé hozták haza az asszonyt. A zsellérek fordítva, tél végén, kora tavasszal nőültek a közös munkára. Az új asszony így „apja

kenyerén” telet ki, tavasszal viszont együtt dolgozott urával, közösen keresték meg az esztendőrevalót. Ifjú Varga Gábor szintén ősszel nősült és ment apósa házához, ő azonban vitte magával búzafejadagját is – nehogy szemére vethessék: apjánál dolgozott nyáron, mégis apósához megy enni télire.

A birtok nagyságát is, a család nagyságát is, átányi felfogás szerint, csak igen kis mértékben határozhatja meg az egyes ember. A birtokot öröklő, a gyarapítás lehetőségei korlátozottak. Azt, hogy szülei élnek vagy meghaltak, hány testvére született, hány gyereke van, s azok fiúk vagy lányok – az Isten adja.

Egy gyerek mindenképp kevés, „mert ha meghal, olyan, mintha magtalanok lennének”. Helyes családi élethez legalább két-három gyerek kell. A gazdák nem igen kívántak többet, hogy a vagyon ne osztódjon túl sokfelé. Egyenlő örökösödés mellett az utódok vagyoni helyzetét nagymértékben az szabta meg, hányan osztottak. Zselléreknek nem kellett félniük a vagyon szétforgácsolódásától, s bár az apró gyerekek nevelése nagy terhet jelentett számukra, abban reménykedhettek, hogy már 7-8 éves koruktól keresni fognak. Az uradalmi cselédek gyerekei 6-7 éves korukban már bojtárnak szegődtek, húzóállatok etetésénél segítettek – egy-két év múlva már napszámban gyomláltak, dohánykertészeknél dolgoztak, ételt hordtak bérért a mezőn dolgozók után. A 12-14 éves már fél konvenciót kapott, mint kisbéres, a 14-15 évesnek már háromnegyed bér járt, ha kifejlett, ügyes gyerek volt. Ilyenkor már apjuknak könnyű volt a dolga: „Akárhova nyúlt, minden zsebe tele volt pénzzel, minden gyereke keresett.”

A gyermekek száma, neme, illetve a gyermektelenség döntően befolyásolta az egész gazdaságvitelt. Ahol több volt a fiúgyerek, ott iparkodtak, vállalkoztak, „meg is volt rá a lehetőség, ott volt a munkaerő, meg az ilyen embernek más volt a gondolata”. A más gondolat: mindegyik gyermeknek biztosítani az önálló gazdálkodást (ebben a században, mikor már nem „öregedtek rakásra” apjuk házában a fiúk).

Mit tett ezzel szemben a gyermektelen gazda? Kakas Györgynek például nem született gyermeke, testvérének, Mihálynak viszont 10. Kért a sok gyerekből egyet örökbefogadásra, de Mihály nem adott: „Akkor az az egy gazda lesz, a többi marad szegénynek.” A sokgyerekes küszködve gazdálkodott, a gyermektelen 40 éves korában feles bérletbe adta a földjét: „Nincs családom, amit a földem jövedelmez, megeszem, megiszom... Nem adott el az apja örökből egy kvadrátot se, de nem is gyarapított.” Hasonló volt a „gondolatja” azoknak a gazdáknak is, akiknek csak lányuk született.

Utóbb a család méretét az határozta meg, hogy a felnőtt, megházasodott fiúk szüleikkel maradnak-e vagy a „maguk szárnyára” mennek. Régen a népes munkaszervezetek korában inkább „maradtak rakáson”. „Ha egy jó gazdaembernek két fia volt vagy három, ott öregedett össze az egész család. Ezek tudták forgatni magukat az időhöz képest, ezek tudtak elmenni nyomtatni a Tiszán túl. Ha egy vagy két fiú el is ment a lóval, az apjuk meg a testvérük itthon dolgozott a másik kettővel.” Ezeket a népesebb családokat váltották le aztán azok a szűkebb család-

szervezetek, melyekben csupán egyetlen fiú, általában a legkisebb fiú maradt az apjával – a többi a „maga szárnyára” ment, esetleg beházasodott vőnek.

Abba a kérdésbe azonban, hogy „egy kenyéren maradjanak” vagy „széjjel menjenek” a fiúk, régen is, később is beleszóltak az üzem, a birtok adottságai. A gazdák fiait együtt tartotta a vagyon. „Nagyapánk nem adta vóna ki a vagyont – mondják például –, inkább ott maradtak a keze alatt, mintsem egy tarisznyával elmenjenek.” A birtok több munkáskezet is kívánt, a népes családúak tudtak szépen, célszerűen gazdálkodni.

A népes munkaszervezetek és népes családok időszakában a zsellérek között is sokan „rakáson maradtak”. „Összetartotta őket a szegénység” – mondták róluk. A szegény ember is törekedett arra, hogy népes családjában gyönyörködjék, azt vallotta: „Dehogyan engedném el a gyerekeimet.” Ezekben a családokban azonban „nem vót vagyon, ahol alkalmazni tudták vóna a családot” – akár együtt maradtak, akár külön mentek, mindenképp „munkájuk után” kellett megélniök. Gyakorlati mérlegelés szerint többre jutottak a kiscsaládok, ha széjjelvááltak, „jobb, ha külön vannak. Így maguk gyűjtenek, úgy csinálják, ahogy akarják, amúgy csak a zsinatolás van.”

A szegény ember így régen is, később is számolt azzal a lehetőséggel, hogy ha fel is nevelt gyermekeket, magamagáról kell gondoskodjon öregkorára. Igyekeztek legalább két-három hold földet szerezni.

Utoljára még a családi munkaszervezet működésének „belső” oldaláról szólnánk, azokról az emberek közötti kapcsolatokról, melyek munkálkodás közben a család tagjait összefűzik. A családszerkezetben és a munkaszervezetben betöltött pozíció, szerep, nem választható szét – ugyanannak a családfőjének a vonása például az atyai hatalom a gyermekek fölött és az irányító szerep a mezei munkákban. A családszerkezetről s a családtagok szerepeiről másutt írtunk – itt most figyelmünket kizárólag az együtt munkálkodó családra irányítjuk, és főként azt keressük, hogy tekintély, hatalom, engedelmisség, felelősség miféle elosztása biztosította a munkában való együtt cselekvésüket.

A magyar nyelvben ugyanannak a szónak két változata jelenti a cselédet és a családot. A köznyelvben család = família, cseléd = alkalmazott, szolgál. A két hangalakot a kétféle jelentéshez csak a 19. század elejének nyelvújító mozgalma kapcsolta hozzá. A szó a középkor elején „ház népe, Hausgenossen” értelemben jelent meg a magyar nyelvben. Ez a jelentés differenciálódott utóbb részben „család”, részben „családtag”, „családhoz tartozó személy”, részben „cseléd” értelemmé. Legtöbb nyelvjárásban ezek a jelentések keverednek, párhuzamosan élnek egymás mellett, így Átányon is, bár a köznyelv, az iskolai nyelv hatására a család-cseléd hangalak megkülönböztetése már általános. Ez a szóhasználat azt sejteti, hogy a parasztemberek hasonlóan ítélték a családtag – szorosabban a nem házas gyermek, kivált a fiú – és a cseléd szerepét, illetve a családfő-családtag és a családfő-szolga relációt.

A cselédekről megírtuk, hogy a családot egészítették ki, a családdal étkeztek, a megszólítást, tegezést ugyanazok a szabályok irányították, melyek az egymás-

hoz közel álló falubeliek közt érvényesek – a cseléd bátyámnak szólította a gazdát, vagy esetleg öcsémnek, ha fiatalabb volt, vagy sógoromnak stb., ha valami távoli rokoni kapcsolat fennállt. Alárendeltséget kifejező megszólítás, beszédmód kizárólag az uradalmakra korlátozódott, ahol a munka irányítóit „úrnak” szólították. A cselédreől azonban így is mindenki tudta, hogy „más keze-lába”, azt teszi, amit parancsolnak neki.

Hogyan bánt a gazda saját fiaival? Helyzetüket gyakran mérték a cselédekhez, Orbán Ferenc például így emlékezett fiatalkorára: „Én 12 éves korom után valóságos cseléd lettem a magunk portáján. De engem az apám nem adott volna két cselédért, mert nekem úgy parancsolt, ahogy akart, de a cselédnek csak azt, amit megfogadott.”

Ez a viszony nem korlátozódott a fiúkra. Rózsa Sámuel a Rózsák nagy családjának szétválása után még a 20-as években is a bátyjával gazdálkodott együtt. Bátyja volt a gazdaság feje, ő „olyan volt mellette, mintha béres lett volna”. Felelősége úgy dolgozott sógornője keze alá, mint egy „valóságos szolgáló”.²¹

A családfő hagyományos magatartása kemény és szigorú volt a serdülő fiúk irányában. „Majd megtanítja a maga nyomorúsága” – mondták többen a munkák oktatásáról. A kaszálást például legtöbb adatközlőnk egyedül kezdte próbálni, illetve valamely idős szomszéd, nagybácsi, keresztapa segítségével. „Piszkálódtak az akkori öregek – mondta Kakas József saját gyerekkoráról –, mindig találtak hibát. Ilyen vót édesapám is, de abba az időbe ilyen vót mind.” Az istállóban korán fölkeltek a fiúkat, néha éjszaka is többször felébresztették, hogy a ló alól dobják félre a trágyát. Bedécs Károly több évtizeddel később szintén úgy gondolkozott fiairól: „Én embert akartam nevelni belőlük, szigorú voltam hozzájuk, én nem hagytam, hogy bármi munkát lazán csináljanak.” Máskor, mint idéztük, „rendőrhöz” hasonlította magát gyerekei közt. „Ha én erős nem voltam vóna köztök, mint férfi, mint apa, mi lett vóna? Vót háromfajta gyerek (első házasságából, felesége első házasságából és közös), mit csináltunk vóna?” Szigorúnak, de igazságosnak kellett lennie a jó családfőnek, aki hatalmát jóra használja, a családi birtok gyarapítására, az egyetértés fenntartására, aki a gyengéket megkíméli, s ereje szerint családja körében első munkás. A személyében már nem dolgozó, csupán parancsoló családfő, aki „megtette magát gazdának”, ebben a században egyre ritkább jelenséggé vált – a régi „négylovas” népes munkacapatok korára volt jellemző.

A hagyományos családszerkezetben így a fiúknak nem sok beleszólás és felelősség jutott a gazdaság irányításában – viselkedésükön meg is látszott a felelőtlenség. „A ló, az volt az olyan suttyógyerek mindene – mondta Kakas József – azt keféltette, annak a szerszámát fényesítette... A földdel csak akkor kezdett törődni, mikor megházasodott. Szinte úgy gondolkodott, mint az idegennél szolgáló cseléd: az apám a gazda, gazdálkodjon ő.” Csépléskor a gazdának ügyelni kellett, hogy saját legényfiai meg ne lopják. A pénzszerűben lévő legények igyekeztek egy zsák, fél zsák búzát elemelni, hogy kocsmába mehessenek a cimboráikkal. Apjukkal nem volt gyöngédebb kapcsolatuk, a családfő kötelező szigorú-

sága, tekintélye ennek útját állta. Annál otthonosabban mozogtak egykorú társaik bandájában – kószáltak nyári estéken a faluban, tanyáztak télen az istállókban. Apjuk néha alig tudott lelket verni beléjük hajnalban, munkakezdésre. Amikor Bedécs Károlyt a második világháborúban katonának vitték, két munkabíró fiút hagyott otthon, a gazdaságot mégsem merte reájuk bízni: például nászurát kérte meg, hogy reggelente menjen ki a kertbe, keltse föl s indítsa munkába a fiúkat. Ez a legénykori felelőtlenség a családalapítással elmaradt, a legénybandák is szét-szóródtak – a legényből olyan családfő lett, mint volt az apja.

V.

Táplálkozás. Ételek és italok

1. Az étel-ital jelentősége

Ha Átányon valakiről azt mondják, hogy „jól él”, azt jelenti, hogy „jókat eszik”; aki pedig „élvezi az életet”, az eszik-iszik, az ételben-italban leli örömét.

Az emberi lét, élet az étel-ital által tartható fenn. Az átányi ember szemében azonban a létezés természetes velejárója a munka, „az ember addig boldog, míg mozgni (tevékenykedni) tud. Ha azt mondanák, hogy semmit nem szabad csinálni, nem bírná az ember megállni.” Az ember azért dolgozik, hogy meglegyen az ennivalója: „egész nyáron azért dolgozunk, hogy meglegyen az esztendőre való kenyérünk”, – viszont azért eszik, hogy bírjon dolgozni. „Ha nem volna ennivaló, én nem mennék dolgozni – mondta Bedécs Károly. – Mér dolgoznék, kinek-minek, ha még csak ennivalóm sincs.” „Ha meg a dolog megvan, akkor a koszt is kell hozzá.”

A munka által az embernek fogy az ereje. „Amikor dolgozik, ahogy ürül a gyomor, fogy az erő.” A jóllakott embernek jobban esik a munka, „jóllakott hassal könnyen mehet dolgozni, de éhes hassal nem esik jól a dolog” – „mennél telibb van a gyomra, annál tovább bírja a munkát”.

A rosszul táplált ember gyenge, erőtlen, csak lézeng – kedvetlen is. Lehoczki Mihályról hallani: „kigyótt a Bárczira kapálni, de fröstöki se vót, csak délbe ett egy kis lebbencset, kenyeri se vót hozzá. Délutánra már annyi ereje se volt, hogy hazajöjjön.” Aki gyenge kosztot végez erős munkát, megbetegszik. A csuklókon, karszáron, az inakon gümők támadnak a túlerőltetéstől, sérvet is kaphat.

A munkában elfogyasztott erőt az étel-ital és a pihenés újítja meg: „a pihenés nyugtatja az izmokat, a táplálék pedig erősíti. Mikor az ember ételt vesz magához, akarva-akaratlan is pihen egy félórát legalább – ez a kettő ad azután újult erőt.”

Az élet rendje, a munkák egymást követő sora, hol több, hol kevesebb erő-kifejtést kíván. A táplálkozásnak az erő-kifejtés változó rendjével összhangban kell állnia. Bár a fiatal, gépeket ismerő átányiak szívesen hasonlítják az emberi táplálékfelvételt szükségességét a motoréhoz – mely szántásban pl. másfélannyi üzemanyagot fogyaszt, mint amikor simán jár –, ez a tétel csak részben valósul meg. Nagy erő-kifejtéskor valóban nagyobb mennyiségű étel kell, de az emberi testet egy-egy munkára előre fel kell készíteni. A tavaszi munkák közeledtére pl. 8-10 nappal a várható kezdet előtt, fokozatosan javítják, erősítik a kosztot. De nem csak az adagok változnak s a napi étkezések száma növekszik, hanem változik az ételek minősége, tartalma is.

Az erő kifejtés fokának megfelelően fogyasztanak erős kosztot, vastag kosztot vagy gyenge, vékony kosztot. Ennek megfelelően vannak erős adó, jó ételek s olyanok, melyek éppen csak megtöltik a gyomrot, „gyomortöltők”. Aki teheti, vegyesen fogyasztja a kétféle kosztot. Az ilyen tulajdonképpen vastag kosztot él, s a vékonyat csak ízesítőül veszi magához. Aki pl. étkezéskor eltetik szalonnával, kenyérrel, de mivel „más ízt még tudna fogyasztani”, miután „az ágyát szalonnával megvetette, tőteléknek eszik lekvárt, érett túrót” vagy más hasonlót. Aki szalonna nélkül eszik lekvárt, túrót a kenyérhez, az vékony kosztot van. „Munkás emberek vagyunk, jól kell lakni, azt kell enni, ami erőt ad.”

A helyi megítélés szerint az ételfogyasztás és a munkavégzés között szoros összefüggés áll fenn. Boross János 84 éves korában mondta: „úgy gondolom, hogy még eszek, tenni is kéne valamit”. Ami viszont azt jelenti, hogy az élvezett táplálékért munka jár, a kosztot munka által vissza kell szolgáltatni. Aki kevés munkát végez vagy éppen semmit, annak elég a gyenge, vékony koszt is. „Gazda Kakaséknál úgy vót, hogy ha nem dógoztak, nem lehetett szalonnát enni. Téli időben, amelyik asszony mosott, az kapott szalonnát, a többi csak kenyeret-hagymát ett.”

Egy-egy háznép minden tagjának meg van szabva a munkája, s ehhez igazodik „része” az ételből-italból. A gyermekek léte s munkája nincs haszonra, azért rájuk csak fél részt számítanak; több helyen ugyanígy tesznek az erejét vesztett, munkára alkalmatlanná vált öreggel is, „a gyereket, öreget sokan (a lakosságnak legalább fele) fél részen tartották”. Erőt adó ételeket, húst, szalonnát nem adtak nekik. De megvonhatták teljesen is az ételt valakitől büntetésből. Ha pl. a gyerek kárt csinált, „megállj, nem kapol vacsorát, lefekszel vacsora nélkül”.

A jó étel meglátszik az emberen. Aki jobban táplálkozik, erősebb, teltebb, mint aki csak tökön, sült krumplin meg görhén telelt. Az ilyet tavasszal elárulja még a színe is, „fekete-sárga lett a bőre”, „tökmag színi lett, ez is olajjal élt” vagy „ez is krumplin telelt, olyan, mint a cseppentett tökmag”. Aki viszont rendszeren táplálkozott, szalonnát, zsíros ételt, húst evett, az „pirosabb színű lett”. De nemcsak az emberek színén látszik meg a gyenge koszt, hanem erőnlétükön is. Többen mondogatják tavaszra kelve, nem kevés öngúnnal: „ettük egész télen a sok sütt kompért, még sincs semmi erőnk.” De ha maga elhallgatja is, kitetszik munkáján. Orbán Ferencről hallottuk: „én mikor zsákoltam (párosával végzett munka ez), összefogtuk a kezét, mindjárt éreztem, hogy szalonnán telelt vagy kenyéren. Aki csak kenyeret evett, annak kinyúlt a keze, de aki szalonnát, azé olyan volt, mint a vaskapocs.”

A jó étel szépít is. Öreg Csutka Barna István eladó lányait etette hússal, „tik csak egyetek, hogy szépek legyetek” – szóval. „Szíp is vót mind a kettő” – mondják elismerően. A sovány asszony „gazdagyalázó”, a kövérről pedig azt mondják, hogy „szereti az ura, nem sajnálja a kosztot tőle”. A nagyon sovány férfi mögött összesúgnak, „ajj tán nem tud jól kosztolni” vagy „tán sós levest se eszik”. Ha viszont a gazdasszony kövérebb férjénél, „ez is megessi az ura elől” – hallatszik.

Az evés-ivás azonban nemcsak a lét fenntartását szolgálja s erőt ad a munkához, hanem élvezetet is nyújt. Ezért az ételek sorában az erős és gyenge kosztot

felül különbség tevődik a több, illetve kevesebb élvezetet adó ételek között. Élvezetessé az ételt az teszi, ha „megvan a rendes sava-borsa, meg az ereje, ha jól megadja az ízét, jól megfűszerszámozza”, s elégséges zsírral, hússal készíti. Sárándi Maris szerint „az élvezeti rész ünnepen sokkal nagyobb (mint köznapon), ha meg vendéget vár, még inkább”. De a jó háziasszonytól elvárhatja házanépe, hogy „minden napra osszon be egy kis élvezetet”.

Az egyes gazdaságoknak és háztartásoknak középponti feladatuk, hogy évről évre betereptsék mindazoknak ételét-italát, akik a ház és a gazdaság keretein belül vannak: együtt élő családtagoknak, cselédeknek s külső munkásoknak.

Az egyes élelmiszerekből egy-egy személyt megillető évi adagok biztos ismerete alapját képezi a helyi tudásnak. Tudja már a 12 éves, apja mellett dolgozó gazdagyerek, hogy egy főre mennyi „kenyér-gabonáról” kell gondoskodni, de tudja a cselédkedő gyerek is, mert az ő bérének alapjait is az egész esztendőre megszabott konvenciók alapján méri ki.¹

Azok a háztartások-gazdaságok, melyek rendszeresen foglalkoztatnak külső munkaerőt vagy munkaerőket, előre gondoskodnak az ő részükéről is. Ha a családban várható rendkívüli események a rendestől eltérő étkezéseket kívánnak meg – amilyen pl. a lakodalom, építkezés –, egy évvel előre készülnek rá.

Az egyes élelmiszerfélésegekből, ételekből ismert az egyes adagoknak a fogyasztó fők szerinti alsó és felső határa. Tudott mindenből az a mennyiség, ami az egyes családtagokat vagy munkásokat nemük, koruk, rangjuk vagy az éppen végzett munka alapján megilleti. Ettől az átlagos mércétől azonban sok esetben el kell térni az egyéni hajlandóságok, kívánalmak miatt. Az átányi élet rendjében talán éppen az étkezés terén engedhetők meg a legnagyobb egyéni eltérések. Például a levesből egy személynek köznap alkalmra a rendes adag egy fél liter. A „leveses” emberek azonban elfogyaszthatnak egyszerre egy litert is. Ugyanígy a kenyérből is egy rendes „karaj kenyér” 25-30 dkg körül van. A „kenyeres emberek” azonban elfogyaszthatnak egyszerre egy egész kilogrammot is. Végletek természetesen a másik oldal felé is vannak. A kis étkű ember beéri egy negyed liter levessel is.

Az élelmiszerek javának: a kenyér-gabonának, zsírnak-szalonnának-húsnak betereptése a férfi, a családfő feladata. Amit a gazda betereptett, a gazdasszonynak kell étellel elkészítve adagolni, beosztani úgy, hogy azzal „jól tartsa a családot”. Nem ok nélkül vallják Átányban is az országos szólást, hogy amíg a gazda a háznak egy oszlopát tartja, addig a többi hármat a gazdasszony. A gazdasszonynak a kevésből is, az elégből s a sokból is egyaránt kell tudni gazdálkodni s úgy beosztani, hogy a készletekből újtól újig kielégíthesse a háznépét. A jó gazdasszony fő erénye éppen a beosztás: „ha kevés lett, kevesebbet fogyasztok – mondja Kollát Jánosné –, de én nem veszek.” Az a rendes, ha a hiányt nem vett holmival pótolja. „Én még semmi vettet nem ettem” – fejezi ki ezt az igényt a 84 éves Kakas Jánosné, pedig nagy vagyonban gazdálkodtak.

Ha kevés termelt búzából, nem sikerült a sertéshizlalás, nem tejel a tehén, elhull a baromfi – az egyes háztartások nem gondolnak arra, hogy pénzen vegyék

meg a hiányt: „elkerülük, megszűkölük”, mással pótolják. De így vannak a búza-terméssel is. Orbán Ferenc mondja apjáról: „hús hold termett, de volt olyan esztendő, hogy 9 mázsa búza lett. Mikor kiadta mindenkinek a részt – papnak, pász-tornak, kovácsnak, cselédnek – nem maradt. Kukoricán, árpán, kompéron teleltünk.” Kivételes esetnek fogható fel – melyet csak kevés nagygazda engedett meg magának – Kakas Józsefék esete, akiknek 1927 rossz termő évében csak a vetőmagnak való termett meg, s pénzen vették meg a kenyérgabonát.

Amikor valamilyen ételmisszerben a hiány rendkívüli elemi csapás következménye, annak átélése az egyes családok belső dolga, ki-ki maga dönti el, hogyan szűköl meg. Vannak azonban periodikusan visszatérő hiányok – ezek áthidalására kialakult szokások élnek a községben. Így pl. ellés előtt hónapokkal már a tehénnek elapad a teje, a háziasszony nem fejhet. A köznapi tejet meg kell szűkölni, vasárnapra és ünnepekre azonban a rokonság és a szomszédság meghatározott köre kéretlenül, felszólítás nélkül hoz egy-egy köcsöggel – a viszonyosság alapján, hogy az ünnepi kalács vagy lepényféle készíthető legyen.

Még nagyobb a közösség hozzájárulása egy-egy háztartás szükségleteihez, amikor a helyi szokásrendnek engedelmessé, szokatlanul nagy lakomát kell kiállítania. A 60, nem egyszer 120 lakodalmi meghívott vendég megvendéglése kétszer, esetleg háromszor is a nap folyamán, megrendítené alapjaiban a lagzit tartó háztartást. Az elfogyasztásra kerülő ételek nyersanyagát azonban jórésztben a meghívottak hordják össze, sőt azok egy szűkebb köre végzi az elkészítést, fel-tálalást is.

A beszerzendő, tartalékolandó ételmisszerek között első a gabona. Közvetlenül mellette áll a helyi értékrendben a zsír-, a szalonna- és a húsféle. Egy háztartás akkor működhet kielégítően, ha rendszeresen öl hízott sertést és mellette tehenet fej. A hús, zsír, szalonna az erőt adja, a tej és termékei a könnyebb kosztot és az ízesítőket. A sertéshús mellett a baromfi s az alkalmanként leölt birka húsa vagy a „széki húsok” (mészárszékekben vásárolt birka, marha, borjúhús) az étrend változatosságát s az ünnepi lakomák alapját szolgáltatják.

A tojás, a tejtermékekhez hasonlóan, pótolja, toldja a húst, kötőanyaga a tész-táknak, és ízesít.

Az ételmisszerek rangsorban következő csoportját a hüvelyesek és kásafélék alkotják: bab, borsó, lencse; árpa-, köles- és rizskása. A fontosságot és értékrendet illetően e csoportba tartozik a káposzta is. Utánuk jön a krumpli, majd a rangsor végén a gyümölcsök, melyeket a nyári zöldségfélék zárnak le.

Az italok között első a víz, mely az ember fenntartása szempontjából szinte a kenyérnél is fontosabb.

A szesz italok kiegészítői a tápláléknak. Az első világháború alatt jöttek termőbe az átányiak új ültetésű szőlői. Addig a pálinka volt a fő szesz ital. A bőséges saját termelésű bor visszaszorította ugyan a pálinka fogyasztását, de nem tette nélkülözhetővé.

A felsorolt ételmisszereket és italokat megtermelik, előállítják az átányiak a maguk határában mind. Kivételt a pálinka képez annyiban, hogy mivel a szesz-

főzés Magyarországon állami monopólium, a törkölyt vagy a gyümölcsöt szeszé nem maguk dolgozzák fel.

A fűszernövények, tea-fűvek javát ugyancsak megtermelik vagy összegyűjtik az átányiak maguk. Van mégis néhány nélkülözhetetlen fűszer, amit vásárolni kell. Ilyen a só és a cukor. Kívülük, nélkülözhető ugyan, de ízesítésre szívesen használt vett fűszer: a fekete bors, a fahéj és a mazsolaszőlő.

2. Ételek

a) A kenyér

Az átányiak táplálkozásukban első helyre a kenyeret állítják. „Ez az első eledel, a fő; pótolhatatlan az élet fenntartásához.” Étkezés nincsen nélküle; kenyér nélkül sem főtt, sem száraz étel nem fogyasztható. De megáll a kenyér mint étel önma-gában is, ellentétben pl. a zsírral, hússal, amelyek önmagukban nem ehetők. A kenyér az első, amivel az ember az éhségét csillapíthatja. Attól kezdve, hogy a síró kisbabának rongydarabba kötött kenyérfalatot dugnak a szájába, a magate-hetetlen öreg kenyérmajszolásáig, legelsőül mindig a kenyér kínálkozik az éhség elverésére. „Mindent lehet pótolni meg változtatni – mondta Kakas József –, csak a kenyeret nem. Hány ember van, hogy ezt nem szereti vagy azt nem szereti, de azt még nem hallottam, hogy a kenyeret nem szeretem.” „Ha kenyér van, minden van” – hallani a közkeletű szólást, s ha valakinek hasznos voltát, alkalmasságát akarják dicsérni, a kenyérhez hasonlítják: „olyan, mint a kenyér, mindenre jó.”

A kenyér az egyetlen étel, aminek meglétét közvetlenül Istennel hozzák vonatkozásba. Rossz termés kilátások idején vagy amikor háború, elemi csapások teszik bizonytalaná az életet, a termést, az aggodalmaskodó asszonyokat a férfiak ilyen szóval nyugtatják: „csak ti ne féljete, míg Isten van, kenyér is van” vagy „míg Isten lesz, kenyér is lesz”. A „mindennapi kenyér”, a „kenyernekvaló”, a „kenyérgabona” megszerzése a gazdaságok első és legfontosabb feladata. Ezen munkálkodik a maga földjén termelő gazda, s ennek elnyerésén dolgozik más földjén az aratóember s a cselédféle is. A többi ételmisszer javát is a kenyérhez mérik, illetve vonatkoztatják, amikor „kenyerhezvalónak” nevezik. Azt hallottuk: „a létfenntartáshoz első sorban kenyér szükséges, enélkül nem létezhet az ember; második helyen következik az öltözet; azután pedig a kenyérhezvaló.” Kenyerhez-való a sertés is: „no má tudtunk egy malackát hizlalni, megvan a kenyérhezvaló.”

A gazda, aki betermeltette a kenyérgabonát s a kenyérhezvalót családjának, megtette legfontosabb kötelességét házanépe iránt.

Akik rendszeresen ugyanabból a kenyérből esznek „egy kenyéren élnek”, „közös kenyéren vannak”, egy ház népét alkotják, s közösen gazdálkodnak. Azok a családtagok, akik külön laknak, külön gazdálkodnak, külön kenyéren is vannak, „a maguk kenyerén” élnek. „Külön kenyérre ment”, „a maga kenyerére ment”, azt jelenti, hogy kivált az apai házból, önálló életet kezdett. Azokról a felnőtt

gyermekéről, akik nem ismerik el többé az apai hatalmat, azt is szokták mondani, hogy „elvágták a kenyeret”, „kettévágták a kenyeret”, kiváltak az apai ház közösségből.

Akik viszont nem a maguk családjában élnek, hanem más házában mint cselédek, szolgák, befogadott távoli rokonok, azok a „más kenyeren vannak”, „más kenyerét eszik”.

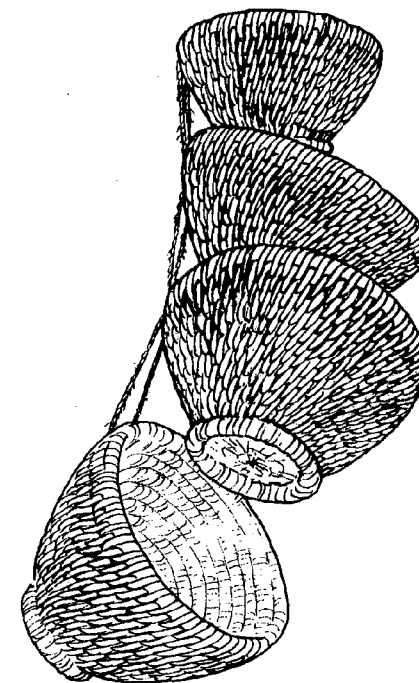
A háznépe tagjainak rendszeren a családfő szegi meg és osztja ki étkezéskor a kenyeret. Akiknek a családfő kenyeret oszt, azok felett ő az úr, ő parancsol nekik, s engedelmisséget várhat el tőlük. „Ameddig az én kenyeremet eszik – szokták mondani a gazdák nemegyszer családosi fiaikról is –, addig én parancsolok nekik.” A felnőtt fiak-lányok rendszeren hozzányúlhatnak a kenyérhez, ha pl. étkezési időn kívül éhezzenek meg. Az, ha a családfő fősvény vagy igen kemény s megtiltaná édesgyerekeinek, hogy kenyeret szegjenek, komoly sérelemnek számít. Ötvös Sándor panaszkodta egyszer, hogy az apja házában nem szabad nekik (gyerekeinek) a kenyérhez nyúlni. „Ha meg kérünk, apámuram úgy néz – hát még nem vót elég?”

Más a helyzete a beházasodott vőnek, menynek, egyes cselédeknek. Ezek nem teljes jogú tagjai a családnak, s eleve alárendelt helyzetükből következik, hogy „kéztől kapják a kenyeret”. Gulyás Istvánné mint meny élt férje családjában: „négy évig vótam anyósoméknál, de annyira nem jutottam, hogy a kenyérhez nyúltam volna.”

Egy-egy ház kenyéréből a háznépén kívül részesülnek a ház kisegítő munkásai, de juttatnak belőle olyanoknak is, akik távolabbról bár, de rendszeres szolgálatot teljesítenek annak a háznak. A nyájak pásztorainak s a szőlőskertek őrzőinek természetbeni juttatásai között a kenyér is szerepel. Pl. minden kihajtott tehénért, sertésért egy-egy fél kenyeret kap az illető nyáj pásztora.

Kenyeret kap a vándoreMBER és a kéregető. De a vendéglátás sem képzelhető el kenyér feltálatlása nélkül. A ház kenyéréből részesülnek annak állatai is: a kutya, a macska és a kedves ló rendes házaknál mind megkapja a maga napi kenyér-adagját. Az öreg Orbán Samu kenyéren tartotta még hamis lovát is, amit pedig eladni készült. Ha bosszantotta, mert nem indított, rúgott, „ej kutya – fenyegette meg – nem sokáig eszed a kenyeremet”, de azért továbbra is vitte nagykabátja alatt a nagy karéj kenyeret neki, valahányszor kiment az istállóba. A kutyának egyébként több háznál sütöttek külön kenyeret a dercéből, a legdurvább lisztminőségéből. Ez a barna színű, dercéből sült kutyaeledel képviseli a kenyérnek Átányon ismert legalsó végletét. A helyi rangsorolásban középpont áll a „mindennapi kenyér”, legfelül pedig az úrasztalára való kenyér.

Az átányiak az utóbbi évtizedekben rendszeren búzalisztból készült, kelesztett fehér kenyeret esznek. Ez a fehér búzakenyér lett mintegy megtestesítője jólétüknek s megkülönböztetőjük a szomszéd községek szegényebb, rozskenyeret evő népétől. A rozskenyér ragadós, nyoma marad a késen is, amivel szegték. Az átányi munkásemberek a kérkedő, velük együtt evő erdőtelkieket késük felmutatásával szokták rendre utasítani. „Te beszisz – mondják nekik – mutasd a bicskád!” – s maguk nyomban felvillantják a búzakenyérsegezéstől tükröfényes pengéjű késü-



10. kép. Szakajtó kosarak három kenyér és egy cipó számára (egy négy személyből álló családnak egyszeri kenyérsütéshez)

ket. A búzakenyér-fogyasztás azonban csak utóbb lett általános. A kétszeresből, esetleg tiszta rozsából sült kenyeret még a két háború között is szívesen ette több gazdaember.

Az árpakenyérrel Bedécs Károly szavait idézzük: „emlékszem olyan időre, amikor a tiszta árpát is megőrlettük. Ilyen szűk esztendő volt 1929, 1941 és 1952. 1940-ben volt a víz országszerte (árvizek és magas talajvíz), hitvány búzatermés lett. 1941 májusára olyan szűk lett a kenyér, minden szemes terményt megőrlettünk emberi táplálkozásra. Ettünk tiszta árpából is kenyeret.” Az árpakenyér „szárazabb, élesebb, mint a búzakenyér. Kikezdi az ember száját. Már háromnapos korában is úgy repedezett szét, mint a szikes föld. Frissen sültve még megjárja, kelni is gyorsan kel, csak éles.” Elfogadhatóbb az árpa kenyérnek, ha felesen vegyítik búzalisztal, még inkább, ha egyharmada csak az árpaliszt.

Az árpakenyérnél gyakoribb a kukorica- vagy kukoricáskenyér. Tiszta kukoricalisztból inkább lepényt sütnek, kenyérnek valamelyes búzalisztal keverik el, vagy legalább a kenyér kovászt készítik búzalisztal. A kukoricáskenyér nem kel meg olyan szépen, mint a búzakenyér. Íze édeskes, színe pirosas.

A búzakenyér kerek, magas, egynek-egynek 5 kg körül van a súlya. Héja a kemencében barnapirosra sült, fényes, „ragyogós”. Az egyes háztartások heten-

te-kéthetente egyszer, sok kosztos esetében hetente kétszer is sütnék. Mivel a kemencék 4, illetve 6 kenyér számára készültek, 3 kenyérnél kevesebbet vagy hatnál többet nem szokás sütni egy-egy alkalommal.² „Ha eljön a sütési idő, akkor sütni kell – mondják a háziasszonyok –, még ha marékszedő is, előbb megsüti a kenyeret” (utána megy a határba), „akarmind dologidő van, sütni muszáj.” Kenyér sütésre minden köznap alkalmas, csak vasárnap és ünnepen, valamint Úrnapján nem sütnék. „Még a határba inkább kiment vasárnap, de sütni nem süttött senki.” Egyes gazdasszonyok tartózkodnak a pénteki naptól is.

Egy alkalommal „egy kemence kenyeret” sütnék meg; csak a lakodalmi előkészületekhez tartozik a „két kemence kenyér” megsütése egymás után. Különböző az „egy sütet kenyér” = „egy kemence kenyér” elégséges, mivel a kemence nagysága s ezzel a benne süthető kenyerek száma eleve a háznépe szükségleteihez van méretezve.

A kenyérsütést este kezdik, reggelre kelve fejezik be. Első művelete a kovászolás. A kenyérsütő teknőbe kiszítják a kimért lisztmennyiséget, s a liszt közepében helyet készítenek a kovásznak. Langyos vízzel keverik el ebben a szokásos élesztőanyagot megfelelő mennyiségű liszttel. Majd átteszik keresztben a teknőn a kovászfát, s leborítják az egészet a sütőruhával.³ Téli időben az ilyen kenyérsütő teknőt a kovással langyos helyre, a kemence közelébe állítják. A kovászolás esti munka, amit a gazdasszony vacsora után végez el.

Második szakasza a kenyérsütésnek a dagasztás. A jó gazdasszonyok ezt hajnali két órakor kezdik el, hogy mire a reggeli munkáknak eljön az ideje, nyoma se maradjon a sütésnek. Ma már egyre többen a reggeli munka után végzik a sütést. Maga a dagasztás egy óra hosszat tart. Langyos sós vízzel keveri el a gazdasszony a lisztet, a megkelt kovászt és megfelelő keménységű tésztává gyúrja úgy, hogy a hosszú teknőben egy darabba álljon össze. Majd összecukott ökleivel szaporán dagasztja egyik végétől a másikig s vissza. Amikor egy soron végigment a dagasztó oda és vissza, lisztezi a teknőt, megfordítja az egész tésztát, és késsel keresztben 5-6 helyen bevagdossa, majd újból kezdi a dagasztást. A dagasztási időt ma órán nézik, de „megmutatja maga a tészta is”. Akkor lehet abbahagyni a dagasztást, ha a tészta a dagasztó keze alatt kelni kezd. Most következik a tészta kiszakítása, s megformálása kenyerekké. A kiszakított kenyereket előre odakészített s tiszta szakajtókendővel bélelt szakajtókosarakba helyezik. Egy-egy kosarat a tészta mintegy háromnegyedéig tölthet csak meg, a többi helyet a kelő, illetve megkelt tészta tölti majd ki. A cipót a tészta utoljából szakítják ki, legvégéből pedig a lángast készítik.⁴ A kiszakított kenyerekkel telt, lazán fedett kosarakat langyos helyre állítják kelni, mialatt a kemencét befűtik. Ez a művelet is egy órát vesz igénybe. A kifűtött kemencébe a kenyeret bevetik. A kosárból a háziasszony a megkelt kenyértésztát a sütőlapára fordítja. Egyesek e gyors mozdulatok között is kimondják minden kenyér felett: „hála Isten megkelt”, s közepét három ujjukkal kissé becsípik, miközben szájukkal csücsörítnek (értelmét e mozdulatoknak nem tudják már). Az első bevetésre kerülő kenyér, „a belső kenyér” közepén a gazdasszony babát: papálicka hegyére csavart meggyújtott zsíros kanócot szúr, mely a kemencében gyenge fényt áraszt, miközben elharmad. Ezalatt azonban a háziasszony már elhelyezhette, bevethette a kenyereket. Leghátul a kisebb kenyerek kapnak helyet, elől a nagyok, legelő pedig a cipók. Bevetés után a kemence ajtaját, a tévőt, szorosan a szájához illesztik, s a sütés idejét órán nézik. A kis cipót egy órai sütés után ki lehet venni, a nagyobbaknál másfél óra kell, a kenyérnek két óra. Amikor a nagy cipót is kivették, akkor szokták betenni a sütni való tésztákat tepsiben. Azt szeretik, hogy a kenyér héja minél sötétebb, feketébb legyen, „akkor van jól megsülve a béli”. Mikor megsült, kiszedik, tiszta vízzel megmossák a tetejét; akik a „ragyogós” kenyeret szeretik, vizezés után még tíz percre visszateszik. Ezután újból kiszedik, s a földre terített tiszta zsákon vagy konyhai lócán helyezik el, míg kihűlnek. Csak azután rakják fel őket a kamrai polcra.

A kis cipót melegében vágják ketté, fagyos zsírral kenik meg, s úgy eszik, mint „zsíros cipót”. Takarékos gazdasszony azonban nem süt kis cipót, s a kenyeret sem frissen teszi a kosztosok elé, mert a friss kenyérből több fogy.

A kenyeret a ház legélesebb késével szegi meg a gazda vagy gazdasszony oly módon, hogy az élére fordított kenyeret a mellének támasztja s bal karjával mintegy átölelve tartja, míg a jobb kézzel megszegi. Vannak, akik az egész kenyeret egyszerre körülszegik, s a kapott nagy ovális karéjt darabolják azután fel. Mások fele nagyságú karéjt szegnek egyik, majd másik oldalról. Fontos az, hogy a vágások nyoma egyenes legyen, a kenyér felülete sima, „ne legyen megnyírbálva”. Határi munkába, a tarisznyába 2-3 kosztosnak pl. egy nagy cikket szelnek a kenyérből. Ha sok a munkás, kivisznek nekik egy egész kenyeret, derékon kettévágják, s az egyik csapat az egyik fél kenyérből, a másik a másikból szegheti a maga karéj kenyereit.

A kenyér rendesen kísérő étel a főtt vagy száraz ételek mellett. Magában, mint „szűz kenyeret” egyesek fogyasztják csupán. Gazdaember pl., amilyen Orbán Ferenc is, akkor ette magában a kenyeret, amikor igen sietős dolga volt. Megkéselt egy alkalommal egy darab föld bevetésével, ezért hajtotta magát egész nap, ebédidőt sem tartott, ehelyett bekötött egy karéj kenyeret a kötényébe s onnan eszegette, miközben boronált. A szegényebbek, akik szűkösen élnek, többször is esznek szűz kenyeret. Pl. nem laktak jól valamelyik étkezéskor a feltálat levessel vagy más étellel, utána elkezdenek „kenyerezni”, kenyérrel jóllakni.

A kenyeret rendesen „kenyérhezvalóval” fogyasztják: szalonnával, érett túróval, lekvárral, vagy főtt ételhez eszik. Csak a gyúrt és sült tésztákhoz s a sült krumpli, sült tök mellé nem esznek kenyeret. Az étkezés rendje úgy kívánja, hogy a kenyér egy időben fogyjon el a kenyérhezvalóval, sőt pl. a szalonnánál az utolsó falat kenyér arra is jó, hogy letöröljék vele a bicskát, egyesek a szájukat, esetleg a bajuszukra tapadt zsiradékot is. A kenyeret többnyire úgy eszik, amint a kemencében kisült. Ritkábban szoktak pirítóst készíteni belőle nyársra húzva, szabad tűz parazsa felett. A pirítós kenyeret zsírozzák vagy sült szalonnát esznek hozzá.

Kenyeret szokás a tejes ételekbe aprítani; egyes idős férfiak még a borsó- és bablevesbe is aprítják. A kenyér morzsája főtt tésztára kerülhet ízesítőül.

E mindennapi kenyér felett van a ritka, becses úrasztalára való kenyér. Az egyházhoz közel álló családok, rendesen presbiterek szokták megajánlani egy-egy úrvacsorai alkalomra a kenyeret. „Az úrasztalára való kenyér más, mint a rendes” – mondják. Nemcsak azért, mert nem kenyérlisztből sütik, hanem első lisztből s a rendesnél nagyobbra, 7-8 kilósra. Ez a kenyér jelképe lesz az Úr megtörtetett testének s feldarabolva, az úrasztalára helyezve megszentelődik. Helyi szokás, hogy a hosszúkás darabokra felszeletelt, de el nem fogyasztott, az úrasztaláról visszakerült kenyeret a presbiterek kiosztják egymás között, hogy vihessenek haza azoknak a családtagoknak, akik valamilyen okból nem mehettek a templomba, nem úrvacsorázhattak.

b) Levesek

Átányon főtt ételeket – helyi kifejezéssel élve – „levesen” vagy „öregen”, tehát hígán, sok lével vagy sűrűn, lé nélkül lehet elkészíteni.

A bő lével készült ételek a levesek; a sűrű, öregételek ismét kétfélék lehetnek: egyik csoportjukba tartoznak a kásák, mártások, főzelékek s a főtt tészták: a metéltek és a gombócok; másik csoportjukba a sült tészták: lepények, pogácsák, rétesek, kalácsfélék s az új divatú „sütemények”.

A húsételek nagy részét levesben főzik ki. Ha a hús nem levesben fő, hanem magában készül, akkor – hasonlóan a többi ételhez – készülhet „levesen”, más néven gulyásosan vagy „öregen”, más néven pörköltnek.

Leves a leggyakrabban készülő főtt étel, a legtöbb házban mindennap fő. Nevezhetnének főételnek is, mert akár mint egyetlen fogása az étrendnek kerül az asztalra, akár a több fogás első tállaként, ezzel laknak jól, „nem hússal lakunk jól, hanem levessel”. Levessel etetik a kutyát-macskát is; levest adnak továbbá a vándorlónak és a koldusnak. Idősebb, hagyományörző személyeket a leves főétkezéskor teljesen kielégít ma is, ha volna is másik fogás utána, lemondanak róla könnyen.

A levesek java a legkülönbözőbb élelmiszerek összetételéből készül: együtt főhet bő levében a hús és tészta; a hús és hüvelyes vagy kásaféle; hüvelyes, tészta és zöldségféle.

Innen érthető, hogy a levesek milyen sokfélék. Koronájuk a húsleves; nagy többségük hüvelyesekből és kásafélékből (babból, borsóból, lencséből, árpakásából, rizsből) és krumpliból készül. Gyakori a tejleves, valamint a gyümölcslevesek (meggyből, szilvából), készítenek „nyári leveseket” zöldségfélékből: zöldbabból, salátából, zöldborsóból, azután paradicsomból s végül ún. „hamari” (gyorsan készült) leveseket köménymaggal, lebbencsel, tarhonyával.

A levesek úgy készülnek, hogy alapanyagukat vízzel a tűzhelyre állítják s megfőzik. Amikor puhára főtt, egyes leveseket berántanak, másokat habarnak, ismét másokat rántanak és habarnak; egyesekhez „színes zsírt” tesznek, mások minden rántás, habarás stb. nélküli ún. „magalevesek”.⁵

c) Öregételek

Az öregételek változatos csoportjának alapanyaga – kevés kivétellel – egyezik a levesekéivel. Csak hogy míg a leves többféle alapanyag együtteséből fő, az öregételek egyféléből készülnek. Míg a levesben benne fő a hús, ezeknek a fogásoknak tetejére tálaláskor kerül a külön elkészített húsféle.

Öregétel második fogásnak készül. Jól, pontosan kiszámított adagokban főzik, s csak annyit, amennyi az asztalnál étkező személyeknek jár. A levessel már eltelt, jóllakott ember egyrészt a változatosság kedvéért fogyasztja, s azért, hogy erőt adjon, másrészt pedig, hogy élvezetet nyújtson. Az öregételek jó része hüvelyesekből – babból, borsóból, lencséből – készül, továbbá kásafélékből: kukorica-

köles- és rizskásából, valamint krumpliból. Készülhet aszalt vagy friss gyümölcsből: meggyből, szilvából, piszkéből, végül pedig nyári zöldségekből: zöldbabból, zöldborsóból, tökből, salátából, paradicsomból és karaláéból.

Ezeket az ételeket kevés vízben főzik puhára, s többnyire sűrű pépként tálalják. A hüvelyeseket vastagon berántják, a babot meg is törrik kásává, azután rántják be. Tetejükre tálalás előtt karikára vágott, bő zsírban pirított hagymát, sült kolbászt, sült szalonnát raknak.

A krumplit is megtörik, amikor öregételnek készül, s a sűrűre főtt kukoricakásához hasonlóan, forró zsírral kiszaggatva tálalják. Hagymás zsírral „megtrágyázva” tálalódik a köles- és rizskása is. A rizst szokás – ritka ünnepi ételül – hússal is összefőzni. A köles- és rizskása, ugyancsak ünnepi ételként, főhet víz helyett tejben is, ebben az esetben édesen ízesítik.

Sajátos másodikféle étel a paprikás krumpli, mely ellentétben a többi másodikkéle étellel, lével készül, s a krumpli az ételben töretlenül marad, amint felszeletelték, tálaláskor is.

A hasonlóan önálló fogásként fogyasztott friss vagy aszalt gyümölcsből való mártásokat szintén sűrűre főzik, s habarással készítik el. Egyeseket, mint pl. a szilvamártást rántják és habarják is. A mártások készülhetnek édesen, többnyire azonban savanyúan, tejfellel tálalják őket. Ismertek külön „savanyú mártások”, „fokhagymás mártások”, melyek tulajdonképpen vastag rántások ecettel, fokhagymával ízesítve.

Harmadik csoportja a második tállal elkészített öregételeknek a „nyári főzelékekből” készül. Ezeket vízben párolják, és rántva vagy habarva, egyeseket rántva és habarva, savanyúan készítik el, s tejfellel elkeverve tálalják.

Öregétel a káposzta is, mely egészen különleges helyet foglal el az átányi konyhában. A lisztféléken kívül káposztából tartalékolnak évente a legtöbbet. Ez a tény maga is utal fogyasztásának jelentőségére és gyakoriságára.

d) Tészták

Öregételnek számítanak tulajdonképpen a tésztafélék is. Csak hogy míg a hátrább felsorolt hüvelyesekből és kásákból stb. készült ételcsoport csupán egyik, a második fogása az étrendnek, a tészták megállnak önmagukban is. Ebben a tekintetben a levesekkel állíthatók párhuzamba mint főételek. De míg a levesekből bőven főznek, maradékra számítva, a tésztákat – a kásákhoz hasonlóan – pontosan kimért adagokban készítik, el kell fogyniuk, állat elé nem kerülhet egy szem se belőlük.

Gyakoriságát tekintve első helyen a gyúrt tészták állnak. Gyúrt tésztából készül a sokféle levestészta, de az önálló fogások igen tekintélyes csoportja is.

A levestésztákat tojásból és lisztből gyúrnak keményre. Különböző vékonyságú levelekre nyújtják, melyeket eltérő módon aprítanak fel.

Az igen vékonyra nyújtott tésztaleveleket éles késsel metélik el finom, vékony csíkokba vagy apró kockákba. Egyes levestésztákhoz a nagy kockára vágott darabokat sajátos eszközök segítségével csigává formálják.

Nem minden levestésztá készül metéléssel. Amikor az elnyújtott leveleket egy darabban a kemence paraszának melege felett kézben, illetve a nyújtófán tartva gyorsan megpirítják, s az így megszáradt levelet kézzel darabokra törik, „rongyos” nevű tésztát nyernek. „Lebbencsnek” lassan szárítják az elnyújtott leveleket, meleg helyen. Ezt is kézzel tördelik nagyobb darabokra, s levesbe főzés előtt zsíron kissé megpirítják. Levestésztá a csipedett is. Ehhez a tésztát csak ujjnyi vastagságúra nyújtják el, s az ujjukkal csipkedik apró darabokra. A „reszelt” elnyújtatlan téstacsomóból készül, a reszelő durvább fogain áthúzával. A tarhonyához a gyúrt téstát rostán formálják kisebb-nagyobb gömbölyded szemekké.

Más fajtája a levestésztáknak a „botra tekercs”. Ehhez a gyúrt téstát levéllel elnyújtva bőven zsírozzák, borssal-sóval meghintik, visszatekerik a nyújtófára, s kézfeji darabokra vágdalva főzik meg a levesben.

A gyúrt téstáknak másik nagy csoportja a „száraztésztá”, „metélt”, mely önálló fogásként szolgál. Amikor az átányi szóhasználatban téstát mondanak, ilyen önálló ételként szereplő gyúrt és metélt téstát értenek. Ezek a tésták rangos ételek, önmagukban is kitölthetnek egy-egy főétkezést. Általában kevesebb tojással készülnek, mint a levestészták, sőt szükség esetén készíthetők tojás nélkül is.

Ezt a téstát ugyanúgy levelekre nyújtják, mint a leveshez valót, csupán valamivel vastagabbra, s a csíkokat vagy kockákat is nagyobbra metélik belőle. Ezeket a téstaféléket forró vízben kifőzik, zsírozzák és sósan, ritkábban édesen tálalják. A sós ízesítésre szolgál a kenyérmorzsza, a tört krumpli, a káposzta, a túró; édes ízesítéshez mákot, lekvárt, mazsolaszólót kevernek el cukorral.

Lágyabbra gyúrt téstából tört vagy reszelt főtt krumpli hozzáadásával készülnek a töltött vagy töltetlen gombócok. Ezeket is forró vízben főzik ki, bőven zsírozva, esetleg külön ízesítve tálalják.

A sült tésták az átányi konyha legváltozatosabban készíthető fogásai. Amikor az átányi „sültet” mond, sült téstát ért rajta mindig (a sült húsoknak csak szerény változatai ismertek pecsenye néven). Egy-egy házban a konyha egyszerűségét, szegényességét vagy bőséges voltát a levesek összetételén kívül a sült tésták mutatják a legjobban. Nem hiába vetekszik megbecsülés dolgában egy-egy lepény vagy rétesféle a húsokkal. Előnyük a téstáknak a húsokkal szemben, hogy nagyobb adag jut belőlük egy-egy személynek.

A sült tésták legelső fokán a „molnárpogácsa”, „molnárkalács” néven ismert lepényféle áll. Úgy készül, hogy lisztet elkevernek vízzel, sóval ízesítik, ujjnyi vastagon elnyújtják tányérformára és méretre, s a kemence földjén sütik meg.⁶

A „zsírosogácsa” már tartalmasabb, mint az előbbi. Ennél a liszthez tetszés szerint zsírt kevernek, és borssal is fűszerezik a só mellé. Kisebb-nagyobb pohárral vagy e célra szolgáló formával szaggatják kerekre a kétujjnyi vastagon elnyújtott téstát, s tepsiben sütik meg. Ugyanezt a pogácsatésztát lepényszerűen is szokás a tepsiben megsütni s utóbb feldarabolni. Görhe a neve annak a kukoricadaraból,

vízből és sóból elkevert, tenyér között pogácsává kerekített téstának, melyet régiesen a kemence földjén, utóbb tepsiben sütöttek meg. Édes lepényváltozata ennek a málé, mely kukoricalisztből készül zsírral vagy tejjel, s tepsiben sül egy darabban.

Pitének nevezik azokat a lepényeket, amelyeknek téstájához már tejet és tojást is kevernek. A piték nevezetessége, hogy külön erre a célra szolgáló kerek cseréptepsikben, ún. pitéstálakban sütötték őket. Felnőtteknek nagyobb, gyermekeknek kisebb méretű pitéstála volt, kinek-kinek sajátja. Amiben sütötték, abból is ették.

Lepények készülnek élesztővel kelesztett téstákból is. Egyik változatuk a lángos, melyet kenyértésztából nyújtanak olyan formára, mint a molnárpogácsát, és a kemence földjén sütik meg. A „szűz” lángast úgy fogyasztják melegen, amint kikerült a kemencéből. A zsíros lángasnak sütés közben – miután egyik fele megpirult s megfordították – megszírozzák a felső lapját. A tejeles lángasnak a sütőlapáton felhajtogatják körül a széleit, s úgy öntözik meg tejfellel a közepét, bevetés előtt közvetlenül. Keverhető túró is a tejfelhez.

A lepényfélék nagy többsége azonban nem kenyér-, hanem kalácstésztából készül és tepsiben sül. A tepszi alján kiterített és oldalához felhúzott téstá szolgál keretül a töltelékhez, amelyet ráraknak. A töltelék tetejét egyesek téstával be is rácsozzák. Leggyakoribb a túrósllepény, mely tejeles túróval készül – sósan, ha kaporral és sóval fűszerezik, vagy édesen, ha cukorral és mazsolaszólóval. Rakhatnak a lepényre gyümölcsöt, lekvárt is.

Kelt téstából készülnek a kalácsfélék. Ezek leggyakoribb változata maga a kalács, melyet rendszeren négy ágából fonnak és kerek tepsiben sütnék meg.⁷

A kalácstésztából különböző változatok süthetők. Sodrófa vastagságúra elnyújtva, kissé megcsavarva, tepsiben – régiesen a kemence földjén –, ha megsütik, „kacsanyakat” nyernek belőle, amit sütés után vízzel vagy tejjel forráznak le s ízesítenek sósan vagy édesen. A kalácstésztá több változatát töltve készítik. Mindegyiknek saját neve van. A „ködmön uja” mákkal van töltve.⁸ „Duc” a neve a kézfej nagyságú, mákkal, lekvárral töltött, a ködmön ujjához hasonlóan töltött kalácsnak. A kelt téstának egy változata a „kullogó”, „vízen kullogó” nevezetű, melyhez a bedagasztott téstát ruhába kötve vödör vízbe teszik megkelni. A kacsanyak téstájához hasonló vékony rúdalakra formálják, kissé megcsavarják, tetejét meghintik cukorral, s úgy sütik meg tepsiben. A kelt téstának egyik, lágyabbra kevert változata a „pampuska”, mely a külön e célra szolgáló sütőedényben, a „pampuskasütőben”, forró zsírban sül.

Percnek, fánknek nevezik azt az ugyancsak forró zsírban sült változatot, melyhez a téstát kistányéri nagyságúra formálják szaggatóval, s a zsírba tevés előtt középtűt kézzel átlukasztják.

Forró, bő zsírban sülnék a csörögefélék. Ezek már nem kelesztett téstából készülnek, lisztből, tojásból tejfellel gyúrták össze. Elnyújtják vékonyra, külön e célra szolgáló csipkés szélű metélővel lapokat vágnak belőle, melyeket bő zsírban sütnék ki.

Zsírban sülnek a palacsintafélék is. Lágy tésztájukat lisztből-tojásból-tejből keverik el. Kerek formájukat a serpenyőtől kapják, amelyben sülnek.

Eltér az előbbiektől a rétesek készítmódja. Rétestészta is van kelesztett és anélküli. Az elsőhöz íróval, savóval, vízzel keverik el az alkalmas, igen finomra őrlött lisztet, pihentetik, majd abrosszal leterített asztalon hártavékonyágúra elnyújtják. Körbe-körbe haladva kézzel húzzák szét a tésztát, majd asztról lecsüngő vastagabb széleit leszedik. Az elnyújtott tészta egyik végébe hosszában rakják be a töltelék: túrót-tejfelt vagy gyümölcsöt, mazsolaszörlöt vagy káposztát, s bőven megzsírozva az abrossal segítségével összegöngyölik, összetekerik, s kerek tepsiében sűtik.

Az újabb sütemények között legkedveltebb a piskóta, mellette szinte minden háziasszonynak van egy-két kedves vajas tésztából, főleg dióval ízesített „apró-süteménye”, melyet recept szerint készít.

e) A hús

Az átányi konyha legbecsesebb, legtöbb erőt és élvezetet adó étele a húsféle, amiből éppen becses volta miatt rendszeren csak igen kis adagok fogyaszthatók. Legtöbbször fűstölt hús kerül az asztalra, a frissen főtt húsok kisebbségben vannak.

Leggyakoribb a hízottsertéshús fogyasztása. Utána következik – mennyiséget tekintve – a baromfihús, legvégül a „széki húsok”: amikor széki húson birkát, marhát, esetleg borjút értenek, amit a mészárszékekben vásárolnak. Kivételes a szamárhúsevés. Alkalmi jellegű a hal és a vad húsanak fogyasztása.

Sokan szeretik a galambot levesnek, a vadgalamb, varjú, veréb húsat már csak egyesek eszik meg, mások inkább undorodnak vagy legalábbis tartózkodnak tőle. A szegények megeszik a kecske húsat birkahús helyett. A ló, kutya, macska húsat viszont senki sem enne meg.

A húsokat túlnyomó többségükben a levesekben főzik meg, s mint főtt húst fogyasztják. A gyümölcs- és zöldségleveseket kivéve, minden levesbe tehető húsféle, akár friss, akár fűstölt. Az újabb divatot követő gazdasszonyok szokták egyszer-mászor a levesből kivett húst tálalás előtt hagymás zsíron megpirítani.

Sajátosan főtt húsétel a kocsonya. A fűstölt sertéslábakat, -körmöket, -fejet, -farkat, -fület, -bőröket szokás erősen fűszerezve kevés lében 3-4 óra hosszat főzni, addig, amíg hidegre téve leve kocsonyássá nem fagy.

A főtt húsok közé sorolható a húsos kása is. Ehhez a húst köles- vagy rizs-kásával főzik együtt.

A nem levesben főtt, hanem önállóan készülő húsételek vagy bő lében főnek „gulyásosan”, vagy lé nélkül pirítódnak mint „pörkölt”. Mindkét féleséget bőséges vereshagymával, paprikával, borssal fűszerezik. A gulyásos hússal, miután megpuhult, főznek valamelyes krumplit is, a pörköltet magukban készülnek.

A zsíron pirított húsfélék között soroljuk fel a hurkákat, kolbászokat, valamint az alkalmi disznótoros pecsenyét.

A zsírban sült húsokat újabban szokás előbb tojásban és lisztben megforgatni, panírozni.

Nyárson, szabad tűz fölött szalonnát, ritkábban kolbászt szokás pirítani. Parázsban – a szabadban – gyermekek szokása, agyaggal bevont madarat, többnyire verebet sütni, amelynek előzően kidobták a beleit.

3. Italok

a) Víz

Az italok közül első a víz. „Amint nap nélkül, úgy víz nélkül sem létezhet se ember, se állat, se növény. Az ember az ennivalót 1-2 napig el tudja kerülni, de a vizet nem.” Az éhség nem olyan veszélyes, mint a szomjúság. „Az éhes ember megeszi a falevelet, a takarmányrépát is, de víz helyett nem ehet. Hűvös időben másfél-két napig kibírja, de melegben egy napot se. A szervezet kívánja a vizet, mert ha a testből kifogy a víz, meghal az ember.”

„Víz nélkül el ne menjünk” – hangzik reggelente az udvarokon, amikor munkába készülődnek. „Napon víz nélkül nem lehet dolgozni. Egyszer a tarisznyát itthon hagytam – mondja Varga László – egész nap megvoltam éhen, de vizem volt. Ha víz nincs, abbahagyja az ember a munkát, s megy oda, ahol legközelebb talál.”

Az 1930-as évek elejéig az ivóvizet a községben és a határban is ásott, nyitott kutakból nyerték. Kutat a lehetőség szerint mindenki ás az udvarán és kertjében is – ezek vize azonban ivásra ritkán alkalmas. A határban is egyes dűlők vize olyan rossz, hogy az állat sem issza – ezért azután a jó ivóvíz biztosítása állandó gondja a háztartásoknak.

Azt tartják, hogy a „földben vízerék vannak, mint az ember testében. Egyik ér jó, mert tiszta helyen megy, a másik ér nem jó, mert olyan helyen megy keresztül, ahol szennyet kap. A vizek nyugatról folynak keletnek, az Alvégen azért nem jók a kútvezek, mert a Felvégről az erek szennyet visznek bele. Mire a víz a másik faluba ér, letisztul.”

Jó víznek azt nevezik, ami világos, tiszta, nem zavaros, hideg és „könnyű”. „A rossz víz nehéz, mintha sárral töltené meg a gyomrát”, aki issza; kellemetlen az íze, tapad az ember torkához. Nem jó víz a sárgára színeződött sem, trágyalé folyhatott bele. Kakas József arra a kérdésre, hogy milyen a jó ivóvíz, azt mondta: „tessek ideadni, megkóstolom és megmondom – mondani azt nem lehet. Vót olyan kutunk a régi kertben, keserű vót a vize, meg is ölte volna tán az embert, ha issza.” A víz azon frissen jó, amint kijön a földből, se csőben ne álljon, se kannában; az állott víz megromlik a levegőben, megsárgul; kellemetlen ízt kaphat az edénytől is.

A községben s határában folyik az ér vize, de van a határban három másik „forrás” is, vízlelőhely; ezeken kívül a talajvíz, az „alsó vizek” sok helyütt megállnak, tócsát képeznek. Ezek a vizek kora tavasszal, Szent György napjáig egyesek

szerint, mások szerint, amíg a békák meg nem szólalnak (mindkettő a felmelegedést jelenti), ihatók, nem ártanak sem embernek, sem állatnak. Többen, így Orbán Ferenc is, nem visz magával vizet a határba Szent György-napig. „Ha kint vagyok, csak lehajolok és iszok.” Mások válogatják a helyet, ahonnan igyanak: „én a fűzfá alá mentem inni – Juhász Sándor mondja – ott mindig híves a víz, azt kerestük, hogy tisztább legyen.” Vannak, akik nád ivócsövet vágna maguknak, s azon keresztül szívják fel a vizet, térden, letenyerve. Amint azonban melegszik az idő „felperzsen a víz, megromlik, habok lesznek rajta, zöld nyálkaféle képződik benne – nem alkalmas többé ivásra se embernek, se állatnak.”

Ezek azonban alkalmi vízforrások csupán. A rendes vízellátást a községben és a határban is kutak szolgáltatják. Egészen 1932-ig csak az ásott kutakat ismerték. Ezeknek két változata van: az időszakos, 1–2 évre szóló sírkút vagy földkút s a 8–12 méterre leásott, kővel vagy cementgyűrűkkel bélelt gémeskút. Az első vízréteg 4–6 méterre van a föld színe alatt, a laposokon már 1–2 méteren vizet érnek; ezek a vizek a helyi vélemény szerint szennyezettek, emberi fogyasztásra nem alkalmasak. 12 méternél van a második vízréteg, ennek vize már jó, iható. A legjobb víz 25 méter mélységben, a harmadik vízrétegben érhető el.

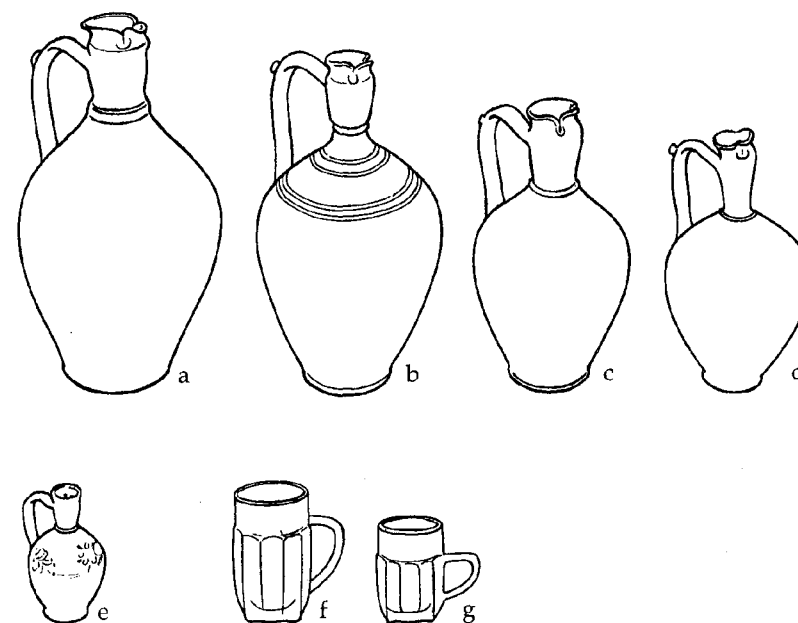
Az átányi ásott kutak nagy többségének vize rossz, ivásra alkalmatlan. 1932-ig csak három jóvízű kutat tartottak számon a községben, ezekre járt az egész lakosság ivóvízért. A községi eljárás 1932-ben egyszerre két ártézi kutat furatott a falu két forgalmas csomópontjában, s azóta a lakosság java e kutakra jár ivóvízért. Napjainkig az ártézi és fúrott kutak száma megszorozódott ugyan, de az alapvető helyzet változatlan maradt: a háztartásoknak az ivóvizet naponta hordani kell a közelebbi vagy távolabbi kutakról.

Hasonló a helyzet a határban is. Egyes dűlőkben a munkások maguknak visznek vizet – de lovaiknak is – egész napra. „Hatvanliteres hordóval vittünk a lovaknak, magunknak meg két tizliteres korsóban.”

Télen napjában egyszer mennek vízért az ivókútra, nyáron rendszeren kétszer. Ma 8 literes zománcos vederrel vagy 6–8 literes fedeles kannával.⁹ Húsz éve még általánosan cserépkorsó volt a vízfordó edény. Ezeknek éppúgy van ünnepi és köznapi változata, mint pl. a találóedényeknek. Méreteikben pedig a családtagok számához igazodnak. A 3–5 decis, gyerekkézbe való korsókon kívül legkisebbek a 2–3 literesek egy vagy két személy számára. A legnagyobb, falubeli használatra való korsó 5 literes. A vizeskorsók – a köznapi mázatlanok és ünnepi mázas-rózsásak formája azonos: vékony, hosszú nyakú, nagy hasú, nagy fülű edények, a fülön kerek ivónyílással.

Egy korsóval a kútról egy vagy két személynek hordják a vizet; több személynek egyszerre 2 vagy 3 korsóval mennek. Ilyenkor a korsókat a vállra vették e célra kötött erős vászonszalaggal összekötve. Ritkán bár, de használtak vízfordó rudat is.

Az ivóvíz nyáron hűvös, télen meleg helyen áll: a pitvarban, a vizesedények rögzítésére szolgáló két- vagy háromlújú lócán, illetve a szobában az asztal lába közti egészen alacsony kis lócán.



11. kép. Vizeskorsók (űrtartalmuk: a. 8,5 liter, b. 8 l c. 5 l d. 3,7 l e. 0,35 l) és vizes poharak (f. 0,5 l g. 0,3 l)

„A vízivással is úgy van az ember, mint az enivalóval, aki erősebben dolgozik, többet iszik”, csak míg az egyes étkezéseknek a nap folyamán pontosan megszabott ideje van, víz bármikor iható.

Egy-egy személy egy étkezés végeztével, mint legnagyobb mennyiséget, 3 decit iszik meg. „Az a jó, ha ételre iszik az ember.” De jót inni csak a jó, sós, zsíros ételekre lehet. Káposztára, babra megiszik akárki három decit. A habart ételek, lekváros kenyér után felényi is elégséges. A házi vízfogyasztásnak a 3 decis füles vizespohár az edénye. Aki inni akar belőle, keze fejével megtörli száját ivás előtt, az idősebbek valamennyi vizet a földre loccsantanak, ivás után pedig a maradékot ugyancsak a földre kiöntik. Mindenki hasonlóképpen iszik ugyanabból a pohárból. A határi munkán, kiváltképp nagy melegben, egy-egy személy átlagos vízfogyasztása 3–5 liter, de nem ritkaság a 7 liter sem. Jámbor Samu mondta: „énnekem is régebben olyan volt a természetem, megittam 7 liter vizet egy nap, de mindig olyan volt az ingem, mintha vízbe mártanák... nem jó ez, kiizzadja az ember, pocsg rajta a ruha.”

Határba a vizet elszórtan még ma is cserépkorsóban viszik. A fekete és vörös mázatlan korsókról az a vélemény, hogy „abba hideg a víz egész nap”. Két sze-

mélynek 3 literes korsóval visznek, 4-5 személynek 4-5 literes korsó szükséges, 6-8 literes korsókkal akkor mentek, mikor nincs jó ivókút a közelben, nem lehet napközben újratölteni. A legnagyobb korsókat az aratóknak vitték, 8-10 litereseket is, „a marokszedő el se bírta”.

Határi vízhozásra egyesek lapos dongás faedényeket, „csobolyókat” hordtak inkább. Ezek is különböző úrtartalmúak, 3-10 literesek lehettek. Róluk is az a hit, hogy nem melegszik meg bennük a víz.

b) Szeszes italok

Az átányiak a pálinkát és a bort isszák rendszeresen – a sörrel csak a legutóbbi években kezdenek megismerkedni. Az „ital” kifejezés csak a szeszes italokra vonatkozik. Nem hallani róluk, hogy nélkülözhetetlenek lennének, s hogy talán meg is halna az ember, ha nem juthatna hozzájuk. Mégis az átányi élet rendje, köznapjainak s ünnepeinek folyása, elképzelhetetlen nélkülük. A köznapreggeli pálinkától, az ünneplő családi, baráti, testületi asztalok borán át egészen az őszeri borig, mindenütt jelen van, és szerepe fontos: az egyénnek, aki fogyasztja, erőt, bátorítást ad, csoportokat vonz és tart egyben derűs, emelkedett kedvben; döntéseket pecsétel meg, kapcsolatokat létesít – s ha úgy adódik, old is, s végső soron, mint magasztos jelkép, feloldja, tisztára mossa az emberi bűnöket is.

„Az ital az embert közelebb hozza egymáshoz” – hallani. „Több a bor, mint a többi fogyasztási cikk. ...Békéltet, meg össze is veszejt. A bor a nemesebb ital, az a több. Sok van, aki pálinkát nem iszik, de aki bort ne inná, olyan egy sincs a faluban.”

Aki teheti, maga termeli meg háza népe szükségletét. Ha ez nem volna lehetséges, akkor akár munkával, akár pénzen, beszerzi. A legények heti kocsmái italpénzének előállítására rendszeres feladata a háziasszonynak; nagyobb mennyiségek beszerzése a gazda dolga. Amikor Együd Károly 1962-ben azt mondta, hogy fia közelgő lakodalmára „felkészült birkával-borral” – azt jelentette, hogy megszerezte a mintegy 120 vendég illő ellátásának lényeges kellékeit (a húst és az italt). De kisebb alkalmakra is, amilyen pl. az aratás, itallal szintén felkészül a gazda. Amíg szokásos volt Egerből hozatni aratókat, a kocsin, amelyen a gazdák értük mentek, meghozták ugyancsak Egerből a szükséges pálinkát is.

Az itallra áhítozik mindenki: férfi, nő, gyermek. Aki egyáltalán nem jut hozzá, sajnálatra méltó. Így sajnálatos példaként emlegetik az urasági cselédeket, akik vasárnapi pihenőnapjukat arra fordították, hogy falubeli gazdáknak arassanak vagy végezzenek valamilyen más munkát, mert náluk italt is kaphattak, amiben különben az egész esztendőben nem lehetett részük. Ezzel szemben vannak szép számmal olyanok, akik többet is megisznak a kelleténél, „túlmennek az illiken”.

Hogy ki miből, milyen mennyiséget fogyaszthat, nehezen mondható meg. Vannak ugyan szabott úrtartalmú italosedények, s megvan a mértéke – általánosságban – az egy-egy alkalommal fogyasztható bornak-pálinkának étkezéskor, vendégségben, kocsmában. Ezeket a mértékeket azonban – minden mástól eltérően

az átányi gyakorlatban – a mindenkori egyéni körülményektől függően, igen könnyű felborítani.

Szüretkor kétféle borminőséget szűrnek: a színbort, a termés elejét, s a másodbort. A színbor az ünnepé és a vendégé, a másodbor a házi fogyasztásé.

Pálinkából is kétféle minőséget ismernek: az egyik a vett, „bundapálinkának” nevezett, csekély alkoholtartalmú ital, a másikat a saját gyümölcsfeleslegből (eperből, almából, szilvából, barackból, bodzából stb.), legfőképpen azonban a kipréselt szőlő törkölyéből pároltatják. Utóbbiak magas szesztartalmúak (akár 60%-ig), és sajátos aromájuk van.

A két italfélének – bornak és pálinkának – speciális tároló, tálaló és fogyasztó edénykészlete ön maga is árulkodik eltérő sajátosságairól. Azt mondják, „a szervezetnek az is kell rendjével, a pályinka is, bor is. Fertőtleníti a szervezetet s egyben erősíti. Keményebb az ember, ha egy kis italt iszik, szilárdabb, erősebb, jobban bírja.” „Fél deci pályinka rettenetesen sokat vidámít az emberen. Mingyár vírszemet kap az ember” – mondta Orbán Ferenc. Nemcsak erősít, de jobb közérzetet teremt és étvágyat gerjeszt. „Ha reggel egy csepp pálinkát megiszok, mingyár jobban érzem magam – mondja Kakas József –, de a szalonna is jobban esik. Pálinkát, ha iszik, utána rögtön kívánja az ételt, hogy már egyen is; ha elmulasztja, akkor ebédig nyugodtan megvan étel nélkül, erőt ad a pályinka.” „A bort már mulatóssabb valaminek tekintem – mondta ugyancsak Kakas József – inkább kedvtelésből isszák, mint a pálinkát.” A bor is erősíti az izmokat, s nélkülözhetővé teszi az ételt. „Fuvározunk – mondja Orbán Ferenc – két deci bort bevettem – az az egy pohár bor vitte egész nap, az ebédre rá se gondoltunk.” A bor melegben üdít, amikor többeket a pálinka bágyaszt, „aratásban felüdíti az embert, ha csak pár nyeletet iszik”.

A bort szokás melegítve is fogyasztani (nem forralva, mert akkor elmegy az ereje), paprikásan vagy édesen. Ilyenkor étel helyett fogyasztják, „sort tőt”, mint mondják, téli reggeleken. „Nekem mindig 4 deci bor vót melegen, cukrosan a früstök – Boldizsár János mondja –, akkor nem bántam, akármit ettünk utána (másodikféle ételt), még meg is híztam tőle.” Közvélemény, hogy a bor-pálinka kevesebb ennyival jár, „mikor bor van, kevesebbet eszünk”.

Az italt az „asszonyi test is megkívánja”, hasonlóan a férfihoz, csak annak kevesebb kell belőle. Amikor a férfi pl. 4 deci bort iszik, az asszony felényit vagy annál is kevesebbet. Asszonynak illőbb az italt mézzel édesítve fogyasztani: a mézes bor, mézes pálinka asszonyok számára készül.

Szokás az itallal a gyermeket is „megkínálni”, ügyelve, hogy ne igyék többet a kelleténél. Ha egy nyolc-tíz éves gyereknek az esztendőben 3-4 alkalommal adnak egy-egy féldeci pálinkát, hasznára van. Ha rendszeresen itatják pálinkával „tompítja az eszét, annak a kis fiatal szervezetnek nincsen arra szüksége”. Borból az ugyanekkora gyerek megihat naponta 1 decit ebéd után, ugyanennyit vacsorakor „jót tesz neki”. 2-3 deci még sok volna.

A fogyasztás kialakult rendje szerint, reggel, kezdéskor, früstök előtt pálinkát szokás inni, napközben s étkezésekhez már bor járja. A munkához pálinkát és bort vesznek, a mulatozásoknak, ivászatoknak azonban napjainkra a bor az itala.

Ivásra minden hely alkalmas, ahol az ember tartózkodik, dolgozik vagy ünnepel. Az ital élvezhető magánosan és csoportokban; fogyasztható állva is, ülve is. Mindegyiknek megvan a maga rendje-módja, kötött és kötetlenebb formái.

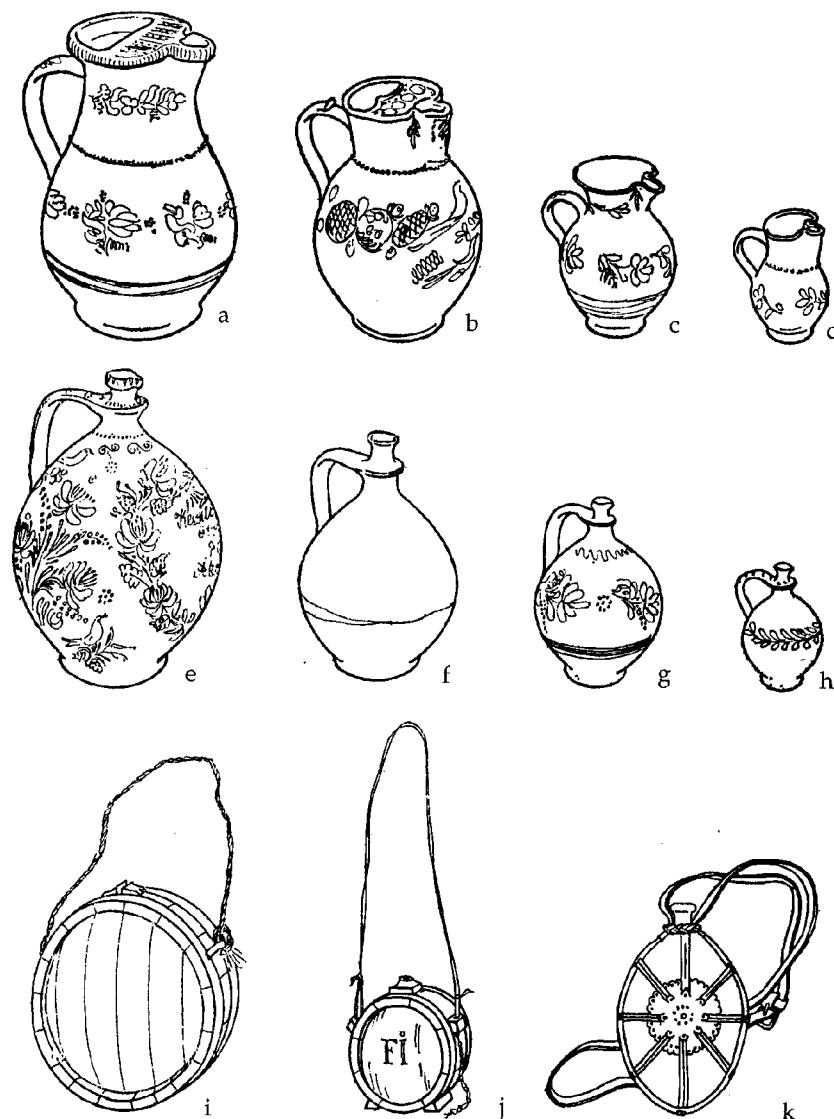
Aki a másik embert itallal szeretné megvendégszolgálni, elsősorban a maga házához hívja: „a vendég jobb néven veszi, nagyobb a megtisztelés.” Kocsmába akkor hívja, ha otthon nem volna ital, vagy a háziasszony nem nézné jó szemmel az italozást. Ha állva isznak, az csak útban, átmenőben valahol vagy valahová szokott lenni, kiűrik a poharat és már mennek is tovább. Ülve – akár otthon, akár a kocsmában – már „szórakozásból teszik, társaságban isznak.”

A bort pohárból szokás inni, „csak a lakodalmakon issza a legénység üvegből”. A borospoharak – régiek és újak – 1 deci űrtartalmúak, de míg a mostaniak simák, a régebbiek díszes emlékpoharak: nemzeti hősök, uralkodók arcképe van oldalukra préselve „Éljen a haza!” vagy más hasonló felirattal. A nagyobb szőlősgazdák házában 3-4 borospohár is található, sőt régebből félliteres üvegek is; használni azonban egyetlen poharat szoktak, az jár körbe az ivók között.¹⁰

A pohárba a bort rendszeren literes vagy félliteres töltőüvegből vagy literes cserépkancsóból öntik. A hordókból ezekbe szokták a felszívott bort tölteni. Nagyobb kínálásokra, egyes házaknál 10-18 literes nagy cserépkancsókba kerül a hordóból a bor legelőbb, ebből a kisebb töltőüvegbe, -üvegbe s azután a pohárba. A nagy boroskancsók, többnyire a dísztalakhoz hasonló parádés cserépedények, egyes kiemelkedően szép példányai gazdájuk nevét s a készítés évszámát is viselik.¹¹ A hosszú vékony nyakú, hasas – 1/2-2 literes – fehér borosüvegek a régebbi lakodalmi terítékhez tartoznak egyrészt, másrészt a lagzin részt vevő legények kezébe valók. Lakodalmakon és vidám együttlétek során kerültek elő az ún. csali üvegek, 1 literes borosüvegek, melyekből csak a beavatottak tudtak inni, a többi kísérletezőnek nyaka közé folyt a bor – derűtséget keltve. Amikor a bort melegítve, mézzel-cukorral vagy paprikával fűszerezve isszák, többé nem a kis borivó pohár az ivóedény. A meleg bornak külön nagyobb méretű 2-4 decis mázatlan cserépbögréi, „vászonfindzsái” vannak.

A férfi útifelszereléséhez tartoznak a díszes boroskulacsok – fából-cserépből –, melyek vállra akasztható szíjjal vannak ellátva. Vásárba, rokonlátogatásba menet vitték kulacsban a bort, egyesek a határba is. A kulacsoknak igen szűk a szája, „hatszor is a szájához emeli, míg egy nyeletet megkap belőle”, „csipegettünk belőle, víkonyan folyott nagyon” – mondják róla.

A bort „nyeletenként” isszák. Egy borivónak egy pohárnyi (= 1 dl) egy rendes nyelet. Az inni készülő férfi kis poharát jobb kezében szemmagasságig viszi fel, ekkor átnéz rajta, megemeli egy kissé, köszöntést mond, egy cseppet a földre loccsant belőle s azután fenéig kiissza. Más házában az első cseppet, „nehogy megtámadják, annak örvével, hogy valami van benne, lötytyenti ki a pohárból”. Mások az első cseppet – ugyancsak más házában vagy általában idegenben – lefűj-



12. kép. Boroskancsók (űrtartalmuk: a. 7 liter b. 4 l c. 1 l d. 0,3 l), pálinkás butykosok (e. 7 l f. 4 l g. 1 l h. 0,3 l), valamint edények víz, bor, pálinka magukkal hordozására (i.-j. dongás faedények, k. üvegkulacs csikóbőrrel bevonva)

ják a pohár színéről. Ezeket a mozdulatokat minden férfi megteszi, minden egyes pohárnál, akár magánosan iszogasson, akár társaságban, „így esik jól”. Asszonyok-lányok megemelés nélkül, kis kortyokban, megszakításokkal isznak.

Itt említjük meg az úrvacsorai bort. Átányi bor ez is, de az átányiak azt tartják róla, hogy más, mint a többi bor. Azok az egyházhoz közel álló szőlősgazdák, akiknek éppen jó lett a bortermésük (édes is, színe is szép, s termett bőséggel), már fejtéskor arra számítanak, hogy felkínálnak belőle az egyháznak egy úrvacsorához valót: 25 liternyit.

Az egyház emberei a maguk edényével mennek el, amint illik, a bort átvenni az adományozótól. A tanácsteremben a nagy 25 literes edényből, úrvacsoraosztás előtt átöntenek belőle a töltőgető 2-3 literes önkupába. Ebben viszik az úrasztalára, ahol a kehelybe töltik. „Amint a kupából átkerül a kehelybe, más lesz a bor, mint volt – mondja Kakas József – megszentelt.” Ezt a megszentelt bort adja a lelkész kézről kézre, hogy ki-ki egy (kis) nyeletet igyon belőle. A kelyhet két kézzel kell megfogni: jobb kézzel átfogni nyakánál, bal kézzel pedig megtámasztani széles talpánál. A kelyhet a lelkész emeli meg minden egyes alkalommal – mielőtt valakinek kezébe adná – közben a presbiterium minden tagjának egy-egy igét is mond. Az áldozó megfogja, ajkához veszi, iszik egy kortyot, s megemelve adja vissza.

Az úrasztali maradék borból rendszeresen szokott kapni Mester Barna János egy-egy literrel. Évtizedek óta ő élezi az úrvacsorai kenyérvágó kést, díjtalanul. Jutalma alkalomról alkalomra egy üveg „maradék bor”.

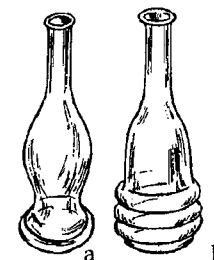
A pálinkának sajátos ivó- és egyben adagolóedénye a „porciós üveg”: 0,25–0,50–0,75–1 dl nagyságú igen vékony, hosszú nyakú, nem egyszer csavart talpú kis üveg. A pálinkát a borhoz hasonlóan isszák, csupán ennek nem öntik ki első cseppjét. A jobb kézben tartott tele porciós szemmagasságban átnéz az ivó férfi, majd megemeli, rákőszönt, esetleg meg is szagolja, s egy hajtásra kiissza.

A pálinkának is megvan a nagyobb tároló- és kisebb adagolóedénye: a pálinkástonna (kishordó) vagy -butykos és a pálinkásbutella. Utóbbiban hordozható is egyben. Míg azonban a kisebb töltőgető boroskancsóból viszonylag kevés van a községben, nem sok formaváltozatban, addig a pálinkásbutellák változatainak se szeri, se száma. Változatos a színük, díszítésük, nem egy példányon tréfás felirat is díszleg.¹²

A borosedények – köznapiók és ünneplők – formáját, útartalmát illetően nincsenek olyan általános követelmények, mint a találóedényekre. Díszes borosedényei elsősorban a mulatozást kedvelő szőlősgazdáknak vannak. Miután ünnepen lehetőség szerint minden házban italt is tálalnak, egyszerűbb borosüvege és borospohara szinte mindenkinek van.

Más a helyzet a pálinkásedényekkel. Talán nem túlzás azt mondani, hogy Átányon az a ház kivételes, ahol ne volna egy vagy két pálinkásbutykos legalább. A pálinka – heti egy liter – aratásban kijár minden munkásnak, akár „arató” – tehát munkára elszegődött szegény ember volt az illető –, akár a maga földjén arató gazda. Pálinkásbutykosát mindenki vitte magával a határba.¹³

13. kép. Porciós üvegek pálinkához
(a. 0,025 liter b. 0,04 l)



Mivel a pálinka a kis butellából is iható, porciós üveg nem tartozik feltétlenül hozzá. Háznál azonban porcióból illő a pálinkát fogyasztani; egy-egy gazdaházban 3-4 is akad belőle.

Egyes házakban szokatlanul nagy számú boros- és pálinkásedényt találtunk. 2-3 nagy, ugyanennyi kisebb boroskancsót, nagy pálinkásbutykosokat, 4-5 butellát, borospoharakat, kupákat és porciósokat. A sok italosedény jelenléte gazdáik sajátos családi helyzetében leli magyarázatát. Birtokos emberek voltak, de gyerektelenek. Azt mondták róluk a falusiak, hogy „élvezték az életet”, „ettek-ittak, pocskoltak”. Amit birtokuk jövedelmezett, nem fordították gyarapításra, mint a többi átányi, hanem felélték, „elpocskolták”. Sok vendég járt náluk, nagyvonalúan kínálták őket; a szép és nagyszámú italosedény a gazdáik holta után is tanúsított sajátos, a többiekétől eltérő életmódjukról.

A családi italfogyasztásnak nem vonható meg sem az alsó, sem a felső határa. Bortermelő házakban a mindenkori termés mennyiségétől s nem utolsósorban a boráraktól függ. Bő termő években, alacsony árak esetén, egy-egy gazda megihat naponta 2-5 liter bort is. Ugyanez a gazda rossz termő évben vagy magas borárak idején beéri 2-5 dl-rel is naponta. A kíváncsú az, hogy a bor is kitartson újig, egyik szürettől a másikig, a többi terményhez hasonlóan.

Egy rendszeren, beosztva élő 4-5 tagú család évente elfogyaszt 3-4 liter pálinkát és 60-200 liter bort. Ha bőven termett bor, akkor ebédhez, vacsorához is isszák, sőt télen a bor a reggeli első fogása. Ha szűken termett, esetleg venni kell, csak ünnepen isszák. A pálinkát, a borhoz hasonlóan, a mindenkori készleteknek megfelelően issza a család.

A családi vendégségek túlnyomó többségükben a derűs, vidám együttlét alkalmi, ehhez tartozik a borívás is. A vendégeskedésekre a háztartások éppen úgy „felkészülnek borral”, mint a közös munkára. Az esztendő ünnepei közül a karácsony, az újév és a húsvét azok a napok, amikor az egymást felkereső köszöntőket borral illik megvendégetni. A köszöntők látogatásai rövidek, egy-egy vendég 1, legfeljebb 2 pohár bort fogyaszt csupán. A családi ünnepeken viszont a résztvevők huzamosan időznek együtt, a bőséges étkezés mellett bőségesen isznak bort is.

c) Ünnepi ivás

Családi ünnepekhez, mint eljegyzés, lakodalom, keresztlő, kapcsolódó borivás nemcsak a társas együttlét, közös ivás örömét fejezi. A „pohár bor” ürítése ilyenkor ünnepélyes lehet, új kapcsolatot megpecsételő szerepe és ereje van. Az ivásról szólva említettük, hogy a borivó a tele poharat megemeli, „Isten éltesse!”, „erő-egészséget!” vagy hasonló köszöntést mond, mielőtt felhajtja. A nagy családi ünnepeken alkalmakhoz illő köszöntők előzik meg az ivást. A keresztlőn pl. az új keresztapa, amint a keresztlő napján az ünnepi házba belép, tele pohárral a kezében áll oda a fekvő komaasszonya ágya elé, s hosszas köszöntőt mond először a keresztkomaság megpecsételésére, azután a komaasszony és a keresztyerek egészségére iszik. Csak a köszöntő elhangzása s a „keresztkomapohár” fenéig ürítése után lép mintegy életbe az új kapcsolat, ezután szólítják egymást keresztkomának, s gyakorolják az evvel járó kötelezettségeiket.

Új viszonyt pecsétel meg az elfogyasztott bor a kézfogón is. Az első poharat a jegyajándékok kicserélése után emelik csak fel, ezzel is jelezve mintegy az egyezés megkötését.

A lakodalom előestéjén és napján egymás után ürítik a különböző „poharakat”. Az előestén az ágyvitelt megelőző hosszas alkudozások eredményes végét pecsételi meg a pohár, amelyet elsőül a két alkudozó násznagy emel. Az ünnep napján az új kapcsolatba lépő, két részről való rokonság egymás után üríti a különféle „poharakat”. A sógorság megpecsételését az ünnepélyesen felemelt „sógorpohár” jelzi; de talán legünnepélyesebb a „nászpohár”, melyet a két új rokon hosszas verselése előz meg. A kiemelkedő „poharak” mellett, az alkalomhoz tartozik, hogy a ritkán látott rokonok egymással „barátságos poharat” igyanak, egymás mellé ülve, kedves szóval legalább egy poharat ürítsenek a másik egészségére.

A névnap poharazást az ünnepelt verses felkőszöntése előzi meg; minden újabb poháremeléskor újabb köszöntő jár az ünnepeltnek és háza népének.

Közvetlenül a temetés után tartják a halotti tort. Borkínálás ugyan akkor is lehet, esténként a virrasztóban, amikor a halott a házában még kiterítve fekszik. Van, aki a felkínált bort el sem fogadja, jelezve ezzel is gyászát, aki elfogadja, annak is csak egyszer illő tölteni. Ekkor, amint a későbbi toron is, nem emelik fel a poharat, nem néznek át rajta, és elmarad a köszöntés. A torozók némán felhajtják a bort, s ivás után a poharat lefordítva állítják az asztalra.

Munkások megoendégetése itallal. Italt nemcsak családi körben fogyasztanak, jár az a ház munkásainak is. „Nagyobb munkára vett mindenki italt (ha magának nem lett volna), olyan nem volt, hogy gépeltek, oszt nincs bor.” Amikor segítség-munkásokat hívnak tűzegtaposáshoz, kaszálni, kapálni, kukoricát törni, csépelni, szüretre vagy házat építeni, kutat ásni – reggel pálinkával illik kínálni, étkezések után pedig borral. Szüretkor, házépítéskor az étkezési időszakokon kívül is félóránként-óránként kínálni kell a munkásokat. Rendes helyen a napszámos munkásnak is kijár a koszt mellé az ital is – ha van a gazdának. Aki szőlőt munkál (akár fedte, akár nyitotta, kapálta vagy metszette), annak a napszámon felül egy

liter bor ki is volt kötve minden napra. A többi munkánál az ital „adomány”, rendes házak megadták ugyan, de nem volt kötelező. Ilyen „adomány”, amelyet azonban magára kötelezőnek tart mindenki, a pásztorok kínálása, valahányszor a házhoz jönnek, s a gondjaikra bízott jószágáról hírt hoznak. Megkínálják itallal a kovácsot, aki a háznál patkol vagy más munkát végez az állat körül, meg az állatgyógyítót, herélőt vagy akárcsak a szomszédot is, aki segít karikát húzni a sertés orrába.

Áldomás. Más természetű az eddig felsoroltaknál az áldomásívás. Ilyet állatok vétele-eladása után szokás inni, rendesen a vásáron, de lehet a faluban is. Úgy történik, hogy miután a vevő és eladó megalkudott, s a vevő előleget adott, az eladó megszerezte az ún. járatlevélen az átírást az új tulajdonos nevére, betérnek mindketten a vásári kocsmába, áldomásra. Az első forduló italt az eladó rendeli, kitölti s ráköszönti a vevőre: „Adjon Isten szerencsét az állathoz, barátom!” A vevő visszaköszöntésében a pénzhez kíván szerencsét. A második forduló italt már ő rendeli, s a köszöntések változatos formában, de hasonló tartalommal követik egymást. Néha csatlakoznak jelen levő barátok, ismerősök is hívásra vagy hívatlanul, körben jár a pohár, felváltva kívánnak szerencsét a pénzhez és az állathoz. Csupán az áldomás végével fizeti ki a vevő az állat teljes árát, a gazda eloldja a jószágot kocsjától s a kötőfékestől a vevő kezébe adja.

Előfordulhat, hogy valaki nem fogadja el a meghívást az áldomásra. Így tett Varga Gábor is. Egy vásáron már éppen megalkudott egy csikóra, amikor odajött falubelije, B. György, és ráigért az ő ajánlatára. Varga Gábor felháborodva megkért egy harmadik személyt, hogy lépjen közbe. Jól felverte a csikó árát, s végül rajta hagyta B. Györgyön. Vásár végével Varga Gábor is bement a kocsmába. Ott találta egy asztalnál B. Györgyöt, aki előtt még nem állott ital. „Rendeltem kétszer két decit” – meséli Varga Gábor. „Maga rám licitáltatta a lovat” – mondja B. György. „Te vagy a szemtelen – felelte –, s leseperthe kezével az asztalról a tele poharakat, miközben felállt – én teveled többé nem iszok”.

Békepohár. Haragosok megbékélésének is közös ivás a pecsétje. Leggyakoribb a megbékélés lakodalmakon vagy halotti toron. Rendesen a sértő fél hívja meg a másikat egy „békepohárra”, kivételesen hívhat a sértett is. A poharat egymásra köszöntik: „felejtjük el, ami történt” vagy hasonló szóval; az is előfordulhat, hogy egy szót sem ejtenek, s a pohár puszta ürítése elégséges a megbékélés megpecsételésére.

Vannak esetek, amikor az ital elfogadása politikai elkötelezettséget jelenthet. A II. világháború végéig a parlamenti képviselők megválasztását, de a helyi előljáróságét is, korteskedés előzte meg. Ehhez hozzátartozott előbb a megbízott kortesek, majd a szavazók itatása. Utóbbi vagy úgy történt, hogy széjjelhordták az italt a tanyakertekbe a választóknak, vagy meghívták őket a helyi kocsmába. Aki elfogadta egy-egy jelölt italát, ezzel mintegy lekötötte magát mellette: „ha megittuk a borát, csak erre szavazunk”, vélekedtek a rendes emberek; „szemteleniség volt, ha átpártolt, a szemtelen végigitta mindegyiket; a rendes, ha nem akart arra szavazni, nem itta meg a borát.”

Az eddigiekben bemutatott ivási alkalmak mintegy kísérői a családi és társadalmi élet egy-egy mozzanatának: összekötnek vagy szétoldanak, megpecsételnek egy új kötelezettséget vagy kapcsolatot. Egy átányi parasztember mondta: „Amikor valakit itallal kínálok, ez a barátságnak a szorosabbra vonása. Akit megkínálok, érzi, hogy tartjuk a barátságot. Ő is viszonzozza vagy mindjárt, vagy máskor, de ezt el nem felejtí senki.”

A legénybandák és testületek ivászatai más jellegűek. Ezek között első a *legényavatás*. Az átányi legények korosztályonként bandáznak, korosztályonként van asztaluk a kocsmában. Bizonyos korhatár és egyes gazdasági munkák – amilyen a kaszálás – hibátlan elvégzése után a fiúgyerekek beléphetnek a „legénység” közé. A csapatelső vagy bandavezér közli a jelentkezők ebbeli szándékát a legénységgel. Együttesen kitűzik a „beivás” napját. Ilyenkor az avatandó legények vendégelik meg az egész legénységet (30-40 főt) borral a kocsmában, ahol erre az alkalomra közös asztalhoz ül minden legény (tehát nem korosztályok szerint külön). A kocsmárosok szokás szerint négy-négy legénynek állítanak egy egyliteres üveg bort az asztalra négy pohár kíséretében. Az idősebb legények bandavezérei köszöntik rá a bort az újoncokra: „mos'má, komám, ti is legénysorba kerültek, beülhettek a hosszú asztalhoz, de ennek az ára a ti költségetek”... vagy: „ürítsük, komám, a poharat a ti egészségetekre” vagy: „mos má ti is legények vagytok.” Az első poharat együtt issza ki mindenki fenéig, s ivás után szájjával lefelé fordítva helyezi az asztalra. A következő fordulónál már nem kell fenéig kiinni, s „Isten éltesen” „egészségünkre!” a köszöntés.

Ettől a beivástól fogva, míg csak nem házasodik a legény, se vége, se hossza a közös, kisebb-nagyobb bandában folyó ivászatoknak. Minden vasárnap, rendszeren már szombaton, sőt nem egy köznap este is, összeverődik egy-egy csapat legény a kocsmában vagy az istállókban, vagy olyan házakban, ahol bort mérnek ki, rendszeren egy-egy liternyit rendel fejenként a közös fogyasztásra. Sok összejövetelnek pusztán a baráti együttlét a célja. Máskor felkészülnek valamire: verekedésre egy másik bandával, valamilyen csínytevésre (pl. viráglopásra, egy-egy őrzött gyümölcsfa megszedésére), s bátorításul kell az ital. Van, amikor az udvarlásra induló csoport iszik egy-egy bátorító poharat. Borból merít bátorságot a leánykérőbe induló legény is. „Némelyik józanabban be se merne menni a lányhoz” – „ej, bemenek egy kis bátorítóra” – mondja az ilyen a kocsmába lépve.

A legények nemegyszer fogadásból isznak: „Ki bír meginni egy óra alatt három liter bort?” – veti fel az egyik. Vagy: „Ki bír meginni egy hajtókából (egy hajtásra) egy litert hanyatt fekvé földön vagy állva?” A vállalkozó szellemű legényé ilyenkor az ital – mert azt a többi fizeti, s ezenfelül a dicsőség, ha nyert. Van, amikor a csendes, húzódozó legényt itatja le a maga bandája.

Az egyéni virtuskodások kivételével a csapatban a pohár mindig körbejár, egyszerre isznak, fordulónként. Az első poharat az a személy indítja el, aki az első bort rendelte, a vendéglátó, aki fizet, a többi utána emeli fel sorban a magáét. Közös ivásnál az idősebbek indítanak, ha fiatalabb próbálkoznék a rendeléssel: „várjál, komám, még tenálad vannak itt öregebbek” – szóval intik rendre. Aki

vendég létére indít, vagyis elsőül emeli a poharat, „nagyon buta, nem ismeri az illemet”. Viszont előfordulhat, hogy egy-egy alkalommal nem kerül sor mindenkire a banda tagjai közül mint vendéglátóra, ilyenkor a következő ivást a kimaradottak indítják el. Az egymás számára rendelt bornak igen nagy jelentőséget tulajdonítanak: „annyi ez, mintha az ember valamit ad a barátjának: nesze, barátom, ezt én adom, fogadd szívesen.” Aki kapta, örömmel veszi, s alig várja, hogy visszaszolgálhassa.

Testületek ivásai. Nagyobb mértéket tartva, fogadások, versengések nélkül isznak közösen a testületek, például a községi elöljáróság 12 tagjával és a községi képviselőtestület 24 tagjával. Minden újonnan megválasztott tisztségviselő 25 liter bort áldozott megválasztása után, melyet a község háza tanácstermében vasárnap délután, a hivatalos teendők megbeszélése után fogyasztottak el. Ezeket a 25 liter borokat is kor és rang szerinti sorrendben vitték vagy küldték el a község házára, s úgy kerültek fogyasztásra. Ezeken az alkalmakon is a vendéglátó indította el a poharat, s ugyanúgy körben ittak, mint a legénybandák, csak több méltósággal, kimértséggel. Lassabban emelték a poharat, tempósabban néztek át rajta, lötyyentették ki az első cseppjét s itták. Ha elfogyott a felkínált 25-25 liternyi mennyiség, szokás szerint „pótolnak”: összeadtak a jelenlevők pár liter borra valót, meghoztatták, s közösen fogyasztották el.

A presbitérium tagjai is ugyanannyi borral ünnepelték megválasztásukat az egyházi tanácsteremben. A választások után a közös ivásra nekik még az úrvacsorai „maradék borok” is alkalmat adtak. Az úrvacsoraosztásra az egyháznak felajánlott bor nem fogyott el soha. Szokás szerint a maradékból egy-egy litert kapott a lelkipásztor, a kántor és a harangozó, ami azon felül maradt, azt a presbitérium itta meg az úrvacsoraosztás után, közösen. Amikor a maradék kevésnek bizonyult, egyes presbiterek hozattak lakásukról vagy a kocsmából egy-egy kannával, s a kegyes hangulatban kezdődött borozás nemegyszer vidám dalolásba torkollott. A 30-as évek végén az új lelkipásztor be is szüntette ezeket az ivásokat.

Ivás a tanyá kertekben. Szomszédi-baráti csoportok gyűltek össze egyes istállókban, szinte a legújabb időkig „tanyázásra”, beszélgetésre. Attól kezdve, hogy befejezték az őszi munkákat, megkezdődtek a férfiak összejövetelei, 12-30-as csoportokban, reggel-este egészen a tavaszi munkák megindulásáig. Ezeket a „tanyázásokat” néha-néha ivással tették derűsebbé. Ivásra minden alkalmat megragadtak: névnapot, állateladást vagy mást. Ha nem lett volna kínálkozó alkalom, összeadtak pár fillért pálinkára-borra, „pótolnak”. Ezeknek az ivásoknak az ideje kötetlen volt, italt is annyit fogyasztottak éppen, amennyi jutott, a már ismertetett ivási formák betartásával.

d) Ivási tilalmak

A sok ivásra ösztönző alkalom mellett akad néhány olyan is, amely tiltja az italt, vagy legalábbis tartózkodást javasol.

Aki templomba készül, pálinkát semmiképp nem ihat, „az messzire kiabál” (megérzik a leheleten), legfeljebb „bort valamennyit, de csak míg nem harangoznak elsőt”. Ha áldozni készül, semmilyen szeszt nem iszik, az idősebbek ételt sem vettek magukhoz.

Tartózkodik az italtól minden olyan férfi, aki előtt valamilyen feladat áll. Vásárba indul például, venni vagy eladni, „míg be nem vásárolt, egy féldecit se itt meg... könnyebben elnézett a hiba mellett, ha csak egy kis ital is volt benne”. Egyes gazdák azért viszik feleségüket magukkal a vásárba, mert saját magukban s a cimborákban nem bíznak eléggé, de az asszony biztosan visszatartja őket az ivástól. Ha pedig a bevásárlás megtörténte után inni mennének, az asszony megőrzi a pénzt és a jószágot.

Nem iszik a férfi akkor sem, amikor hivatalos ügyben készül eljárni, akár a maga falujában, akár idegenben. Így családi ügyek intézésekor is, kiváltképp, amikor osztozásról lehet szó, tartózkodik a józan ember az ivástól. Ivási tilalom alatt állnak a nagybetegek, a haldoklók hozzátartozói is. 1966 őszén verekedés közben halálosan megsérült egy legény. Hosszas haláltusája alatt a kórházban az orvosok italt javasoltak a beteg körül álló szülőknél, testvéreknek. „A fiam halódik, én meg igyak” – méltatlankodott az apa. De nem ittak a beteget látogató sógorok, unokatestvérek sem.

Rendes férfi nem iszik elhálás előtt sem, legfeljebb egy kis pohárkával. Azt tartják, hogy a részeg vagy ittas állapotban fogant gyermek fogyatékos lesz vagy testében vagy elméjében. Különösen veszedelmes, ha fogamzáskor az asszony ittas: „ha a nő van alkoholos mámorban, még jobban kihat az utódra, mintha a férfi.”

e) Az ivás ártalmai

A férfivirtus azt kívánná, hogy mindenki minél több italt bírjon anélkül, hogy az megártana. A maga borát mindenki ismeri, a másutt, kiváltképp a kocsmában fogyasztott ital azonban veszedelmet rejthet magában: az erős kénezés fejfájást okozhat, ha keverik a borokat, esetleg cukrozzák, nincs kiforrvá, hasmenést kaphat, aki issza stb. Az ivásra azonban, bárhol történjék is, fel kell készülni – étkezéssel. Már a kisgyermeket arra tanítgatja anyja a lakodalmakban, hogy előbb töltsen meg a gyomrát, s csak utána igyon. Aki férfiember inni készül, az előtte sem tejet vagy tejes ételt, sem gyümölcsöt, lekvárfélét nem eszik. De annál több zsíros-fűszeres nehéz étellel lakik jól. Azt tartják, hogy a zsíros étel a gyomorban sokat felvesz a szeszből, „felissza”, az éhes gyomrot viszont az ital rágja, s az éhes ember könnyebben berúg.

A nagyobb mennyiségű pálinkától és bortól egyformán berúg az ember, de más lehet a következménye. Különösen súlyos, ha a sok pálinka „meggyullad az emberben”. „Meggyulladt benne a pálinka” – mondják, egyesek látták is, amint az ilyen embernek kék láng csapott ki az orrán-száján. A sokat ivó emberekről eltérőek a vélemények. Aki sokat iszik ugyan, de nem látszik meg rajta, nem éri

gáncs, azt se, aki otthon a maga borától megrészegül, de idegenek nem látják. Más eset az, amikor valaki kocsmai bort fogyaszt, az egész falu színe előtt részegeskedik – az ilyen már súlyos megítélésben részesül, iszákosnak, részegesnek, pocskolónak minősül, ami különösen házasságkor vagy gyermekei házasságkötésekor esik súlyosan a latba.

Legsúlyosabban a részeges asszonyt ítélik meg. Az asszony, ha iszik, „más lesz a gondolkodása”, pocskol, helyrehozhatatlan hibákat követ el a háztartásban. „A nőt az ital hamarabb a rosszaságra viszi, kicsapongóbb életű lesz, mint a férfi.” Ezenkívül, ellentétben a nővel, az ittas férfi óvatos, „ügyel, nehogy ittasan bajt csináljon. Ellenőrzi magát, mert tudja, hogy figyelik.” „Ahol csak az ember iszik, ott az asszony résen van” – mondják –, ami azt jelenti, hogy vigyáz a gazdaságra is, „kézben tartja a gyeplőt”. Ha mindketten isznak, elpusztul a gazdaság.

Ha gyerek rúg be, pl. húsvét hétfőjén leitatják, nevetnek rajta. Amikor Kiss Samu unokájával történt meg, a nagyapa azt mondta, hogy „derekabb, mint az apja, mert az még nem volt berúgva, mióta él”.

Kivételes a mesteremberek megítélése. Közülük sok ember éppen az iszákosakat becsüli, mert azt tartja, hogy jó munkát csak részeges mester tud készíteni.

Az ital az egyes emberekre eltérően hat, „kit hogyan bolondít meg” – mondják. Az egyik embert táncra indítja, a másikat dalra, a harmadik elbóbiskol tőle, egyesek kötekedők lesznek, a csendesek pedig fecsegőkké, bőbeszédűvé válhatnak. Nem hiába ismételtetik a szólásokat, „tartsd jól borral, megtudod, kicsoda”, vagy: „adj innya, majd megtudod kicsoda”, vagy: „borban az igazság.” „A bor mutatja meg sokszor, hogy kiben mi lakik.”

Az ital első hatására felfrissül az ember, jókedvű lesz. Ha többet iszik, akkor mutatkozik meg különféle hatása. Van, aki csak „sokat ivott”, következő fokozat az „ittas ember” s végső a „részeg”, aki már nem tudja vagy csak alig, ellenőrizni magát. A részeg embert le kell fektetni, aludja ki magát. Nem szabad bántani szóval sem, „a részeg ember elől az Úrjézus is kitért” – mondják általánosan, arra utalva, hogy ne ellenkezzék a részeggel senki, mert csak nagyobb bajt csinálhat. Korholni, „piszkolni” azután lehet, hogy kijózanodik. A rendes ember azonban nem szívesen hallja a korholást, „be se megy a házba, az asszonyok elé, vagy korábban megy el munkára, mert tudja, hogy bűnös, nem jól cselekedett”.

De az ittasság, részegség ritkán múlik el nyomtalanul. Másnapra „mámoros” lesz az ember, kábult, összetört. Van, aki beteg is, rosszul van. A pálinkától eredő másnapi rosszullevést tejjel kell gyógyítani és fokhagymás pirítóssal. A boros részegség után másnap újra kell inni, legalább egy pohárral, ami „elveri a tikkadt-ságot”, addig nem is tud az ilyen ember dolgozni. Van azonban, aki ilyenkor nem bírja a bornak a szagát sem, vizet inni mindig. Ez a legrosszabb, mert „a víz csak addig marad meg benne, míg megmelegsik, utána kihányja”. Még rosszabb annak, aki nem tud enni. Az ilyeneket azután alaposan elcsigázza az alkohol utóhatása.

Vannak gyakorlott nagyivók, akik – amikor úgy érzik, hogy gyomruk megtelt borral – ledugják ujjukat, s kihányják, hogy folytathassák az ivást. Másokat az ital

mennyisége maga is meghánytat. Az öreg Czégelről mondják, hogy ha elkezd, öt napig iszik egyfolytában – közben mindig kihányja, „nem terheli a gyomrát”. Az ilyen embert nem is töri meg az ital. Nem úgy, mint pl. a csak sajnálkozva emlegetett Ludas Mértent, aki „igen jó ember, de nem tud ellenállni, ha 1-2 pohárral iszik, utána 5-6 nap mindig iszik, míg teljesen kimerül”. 2-3 nap fekszik utána, annyira megtört, s csak lassan tud „megújulni”.

f) Az alkohol mint gyógyszer

A mértékkel fogyasztott italt az egészségre hasznosnak tartják, sőt vannak alkalmak, amikor egyenesen orvosságul alkalmazzák.

A piros bor étvágygerjesztő. Ilyennel itatják a vérszegénynek ítélt személyt is. Betegnek, gyermekágyasnak az ételajándék mellé bort is visznek, s itatják is, hogy erőt nyerjen.

Hatásosabb azonban a pálinka. A gyomorfájós pálinkát iszik, törött borssal fűszerezve. Rontás ellen is – akármilyen természetű legyen az – a borssal fűszerezett pálinka a legjobb orvosság. Amikor a lefojtott törköly vagy gyümölcs lepárlását elkezdik a szeszfőzdekben, az első félliternyi-liternyi folyadék neve a „rézeleje”. Ez emberi fogyasztásra alkalmatlan, de orvosságnak igen jó. Ez az Átányon használt legáltalánosabb házi gyógyszer azon nyersen vagy „gyöngyvirágectté” elkészítve. A rézeleje nyersen arra jó, hogy a reumás, köszvényes testrészeket kenegessék vele; a rándult, meghúzódtott tagokat is rézelejével masszírozzák, a görcsbe merevült végtagokat is. Szolgálhat sebre borogatásul is, pl. verekedéskor a sérült testrészt rézelejébe mártott ruhával borogatják.

A gyöngyvirágect úgy készül, hogy szárított és megtört gyöngyvirágot raknak egy üveg aljára, erre vízzel fele arányban vegyített rézelejét öntenek. 8-10 napi forrás után már használható is. A gyöngyvirágagy 2-3 évig is eláll, csak a folyadékot kell mindig újratölteni hozzá. Szívbetegnek adagolják cseppenként kockacukron ezt az „orvosságot”: ajúlt, szédüléssel betegeket szolgáltattak vele, s használják ugyanúgy a fájós végtagok kenetelésére, sérülések borogatására, mint a tiszta rézelejét.

Régebben a jókedvű mulatozók „megitatták” egy-egy társukat, nadragulyát tettek borukba, pálinkájukba. A nadragulya „megbolondította” azt, aki itta: táncolt a köpenyével, vagy éppen a kemencét akarta megforgatni, némelyik a ruháját is ledobta magáról. Azt tartották, hogy aki itta, éppen úgy cselekedett, mint az az ember, aki szedte.¹⁴

Azt tartják, hogy a szesz ital az embert illeti, állatnak nem való. Kivételes esetekben mégis részesülhetnek belőle azok is. Kupeczek szokták vásár napjára a hamis lovakat szesz italal elbódítani. Megitatnak velük egy fél liter pálinkát is fédervejszel elkeverve. A ló egész nap csendes lesz. Töltenek a rúgós tehénbe is pálinkát vásár előtt, ha méghozzá elkötik a szarva tövét zsineggel, szorosan a lánc alatt, annyira elbódul, az állat, hogy éppen csak emelgetni tudja a lábait – nem rúg.

Szokás a baromfiak közül a kappant is pálinkával „elbolondítani”, ha csirkét akarnak vele elfogadtatni nevelésre, „berüg a kappan, akár az ember, elváljalja a más csirkéjét”. Végül a kispulykák lábait is pálinkával mosogatják, hogy erősödjének: egyesek pálinkás szalonnát is etetnek velük ugyane célból.

4. Nyersanyagok

a) Liszt

Búzaliszt. Az élelmiszerek között első helyen a liszt áll, a „mindennapi kenyér” anyaga. Ez a liszt az utolsó 50 évben a búzaliszt különböző minőségeit jelenti, mellette azonban szerepelhet a rozs, a kétszeres, az árpa és a kukorica lisztje is.

A malomban¹⁵ előbb négy-, utóbb háromfelé őrölték a búzát: 1. első vagy gyúró liszt, 2. kenyér- vagy főzőliszt, 3. dercévé, 4. korpává. Utóbb a dercét elhagyták, illetve a korpához őrölték.

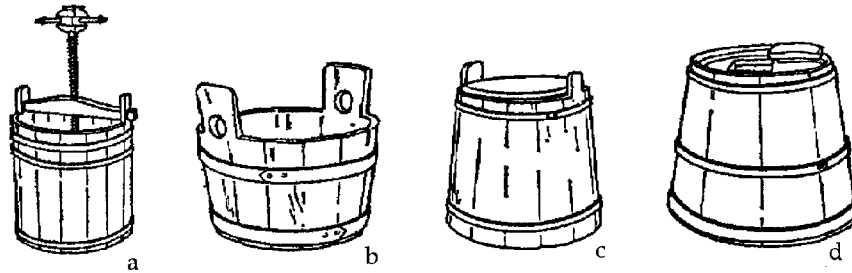
Egy mázsa búzából az őrlető 68 kg lisztet kapott. Ennek egyharmada első liszt, kétharmada kenyérliszt; 20-22 kg a derce és a korpá. Az őrletési díj, a „vám” 10 kg, és „porlásra” 2 kg-ot vontak le a malmok. őrletni évente négy alkalommal szokás: kora ősszel, tél kezdetén, kora tavasszal és nyár elején. Az őrlésre szánt búzát a háztartások zsákszám mérik. Mindenki ismeri a maga zsákjait, tudja, hogy a kisebbek 70-75 kilósak, s a nagyobbak 80, esetleg 85 kilósak.

A házban a liszt a kamrában, a liszteszsákokban áll, míg csak el nem fogy. A gazdasszonyoknak van egy-egy mértékegységül is szolgáló „liszteskosara” vagy dongás faedénye, „lisztesvannája”, esetleg cserépből való „lisztesbödöne”, amelybe az egy hétre szóló első lisztet a zsákból kiemelve megszítálja, s a zsák tetején vagy a közelében tartja. A kenyérlisztet általában sütés előtt szedik ki a zsákból, s szítálják a dagasztóteknőbe.¹⁶

Őrletéskor alkalmanként egy személyre egy-egy zsák búzát számítanak. Kis étkűnek 70, nagy étkűnek 75-85 kilós zsákkal visznek a malomba. Három kis zsák búzából lesz egy jó nagy zsák kenyérliszt és egy jó fél zsák első liszt.

Ebből a nagy zsák kenyérlisztból egy háromszemélyes háztartásnak „hat sütet lisztje” lesz,¹⁷ amikor „egy sütet liszt” azt a mennyiséget jelenti, amit „egy asszony egy sütéskor be szokott keverni”.

A maga „sütet lisztjét” a háziasszony „kosárral” méri ki. Egy-egy kosár 8-10 kilogrammot szokott tartalmazni. Egy háromszemélyes háztartásban egyszerre két kosár lisztből – 16-20 kg-ból – sült a kenyér. Ebből lesz négy rendes, 5-6 kilós kenyér és egy cipó. Télen három személynek ez a mennyiség 12-13 napra elég. Nyáron azonban sűrűbben kell sütni, lehetőleg hetente, mert a búzakenyér megszárad. Ugyanez a háziasszony nyáron egyszerre három „kisszerű” kenyeret süt, csapós kosárral mérve ki a lisztet. Nyáron ugyanis a tarisznyában több kenyér fogy (több a hulladék, és jobban is morzsalódik). Ha munkása is van a családnak,



14. kép. Tárolóedények fából: a. érett túrónak; b. sónak; c. lisztnek; d. diónak

akkor 8-9 nap alatt elfogy a három kenyér, maguknak 10 napra is eltart. Meg kell jegyezni, hogy ez a család nem „kenyeres”, nem fogyaszt sok kenyeret. Ahol kenyeresebbek, ott ugyanakkora családnak a három kenyér 6 napra elegendő. Öt személynek egy sült lisztet három kosárral mérnek ki: ebből lesz 4 rendes kenyér és két cipő; télen hét napra, nyáron 5-6 napra elegendő. Átlagos számítás szerint egy-egy személynek egy kenyér 5-6 napra elegendő. Olyan egészséges munkás-ember, akinek megvan a rendes napi kosztja, egy étkezéshez 25–30 dkg kenyérnél nem fogyaszt többet. Akik kenyeresek, vagy akiknek kevés a „kenyérhezvalója”, azok 50–100 dkg kenyeret is megehetnek egy-egy alkalommal.¹⁸

A másik lisztfeleségből, az első lisztből vagy gyúrolisztból gyúrt vagy sült tésztákat készítenek. A gyúrt tészták adagjait levelenként számítják: „egy levél tészta egy munkás embernek nyakig elég” – mondják, „inkább sok”. Három személyre rendszeren két levéllel, 4-5 személyre, 3, illetve 4 levéllel számítanak. A levelek méreteit az adott kosztosok étkezése szabja kisebbre vagy nagyobbra. Egy levél tésztahoz egy nyitott fél marék lisztet (25 dkg körül) vesz általában a gazdasszony. A felhasznált liszt mennyiségét azonban befolyásolja, hogy hány tojással gyúrja belőle a tésztát, sőt használ-e egyáltalán tojást. Egy tojással rendszeren két levél tésztát szokás meggyúrni. Úgy tudják azonban, hogy a „tojásos tészta” egyrészt szaporít, másrészt kevesebb zsírt vesz fel. Mértén Zsófi pl. egy-egy levél tésztát két tojással szokott gyúrni (annyi lisztet vesz a tésztahoz, amennyit a két tojás feliszik, ez a mennyiség egy szűk fél marok). Nyitott marokkal azok mérik a lisztet egy-egy levélhez, akik egy tojást használnak egy vagy két levélhez, vagy csak vízzel keverik el a lisztet.

Csupa tojással rendszeren a levestésztákat gyúrták, amikor egy levélhez egy-egy szűk fél marok (20 dkg körül) lisztet vesznek. Egy levél levestészta két személy levesébe elegendő. A sült tészták közül – csak a gyakoribbakat említve – levelenként mérik a lisztet a réteshez is. Egy levél réteshez egy összemarék (mintegy 40 dkg) liszt szükséges. Ebből sül egy tepsi rétes, s fennmarad a „rétesvége”. Amikor három levél rétest nyújtanak, abból öt tepsi rétes készül; három a javából és kettő a végéből. Egy kerek tepsi rétest 15 „metszésre”, darabra vágnak fel. Egy személynek egy étkezésre, második fogásul, 3-5 metszés az adagja.

A pogácsákhoz is összemarékmal mérik a lisztet (ennek tésztáját tojás hozzáadása nélkül zsírral és vízzel keverik el). Egy-egy összemarék lisztből (kb. 40 dkg) 8–10 pogácsa sül, ami egy embernek, második fogásul egy étkezésre elegendő.

A kerek fonatos kalácsból hármat szokás egyszerre sütni „lakzis kalácsnak”. Egy kosár: 8–10 kg lisztet vesznek hozzá. A kerek tepsiben kisült fonott kalácsból 13–15 metszést szel a gazdasszony. Ha otthon fogyasztják, egy embernek 2-3 metszés elegendő második félétül.

A ködmönnya nevével hosszúka, mákkal töltött kalács tésztája tejjel készül. A lisztet a tejhez mérik. Fél liter tejhez három kis összemarék liszt kell, mintegy 1 kg. Ebből két ködmönnya lesz. Nagy étkü ember elfogyaszt egyszerre egy egész ködmönnyát; átlagétvágyú kosztosoknak azonban kettébe vágják a kalácsot, s fél kaláccsal beérik. A „duc” nevű kalács tulajdonképpen fél ködmönnya = egy darab belőle egy adag.

A gyúrolisztból szinte naponta készül rántás vagy habarás. Akár egyikhez, akár másikhoz személyenként mintegy 2 dekányit vesznek levesnek, valamivel többet a főzelékfelének.

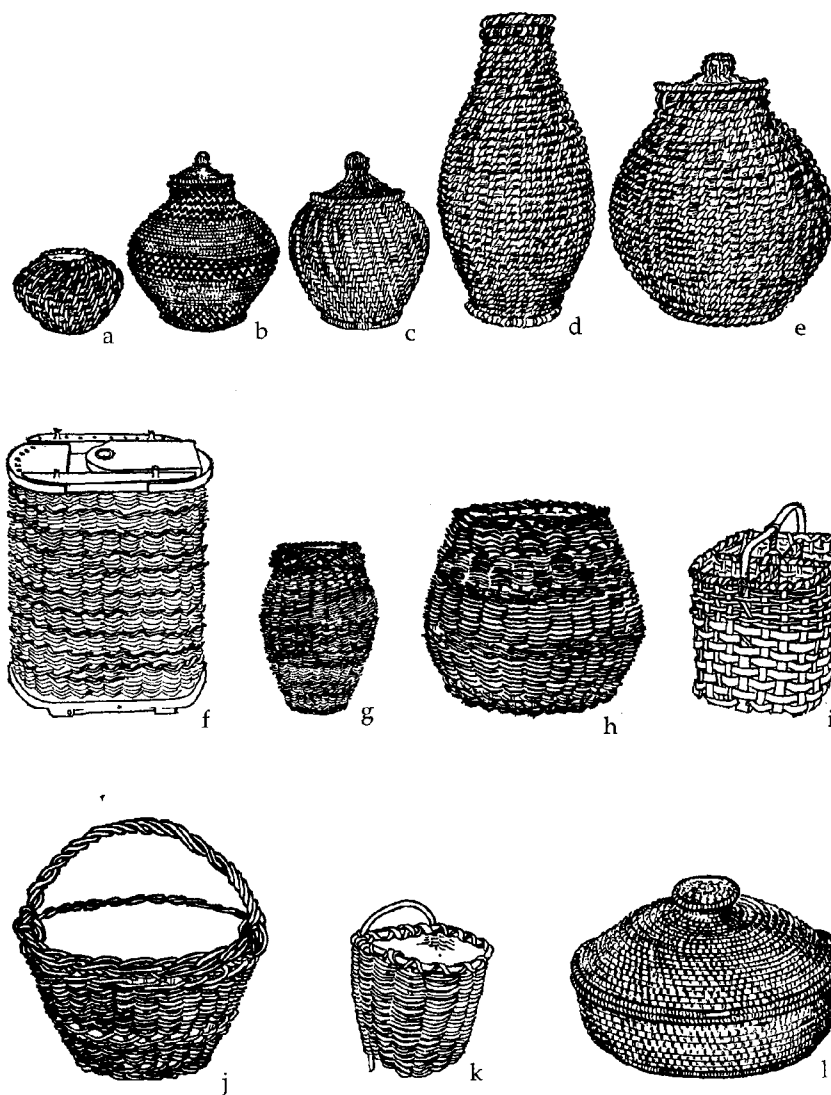
A derde felhasználása – amíg a divatja tartott – nem volt olyan egyértelmű, mint a két első lisztfeleségé. Egyesek, a szűkölködők, a kenyérhez tették, mások a korpához. Ismét mások eladták. Voltak, akik kenyeret sütöttek belőle a kutyának, mások lisztet vegyítve eladásra a cigányoknak.

Rozsliszt, kétszeres liszt. A búzaliszt mellé őrltethettek kétszeresből és rozsból is lisztet kenyérnek. E két másik gabonaféleség lisztje azért is volt kedvelt, mert őrlésükkor „nem vették ki a lángját” = az első lisztet; csak kétfelét őrlték: kenyérliszté és korpává. Ezért azután a liszt fehér is volt, s a belőle készült kenyér nagyon ízletes. Mégis ebben a században már csak mellékes lisztfélének tartották őket, s hogy ki mennyit használt fel belőlük, attól függött, hogy éppen mennyi rozst vetett kötélnek vagy zsúpnak. Elszórt példák vannak arra, hogy kifejezetten kenyérnek vetettek volna egyes nagygazdák kétszerest, valamint arra is, hogy búzalisztet cseréltek kétszeres lisztjére kenyérnek.

Kukorica- és árpaliszt. E két termény lisztjét századunkban csak kenyérpótlóként használták, sőt az árpaliszt ínséges lisztnek tekintődik, míg a kukoricáé inkább szegényesnek. Nincs mértéke annak – éppen ezért –, hogy az egyes háztartások mennyit tároljanak belőlük, vagy tároljanak-e egyáltalán. A kukoricának nagy hátránya, hogy megőrletve igen rövid idő alatt megkeseredik, ezért egyszerre egy vékával, legfeljebb fél zsákkal őrltethetnek. De az első világháború óta „a kukoricát dugták, amikor őrlték, hogy ne lássák. Még inkább elmentek Hevesre vagy Kömlőre is őrletni. Vittek egy zsák árpát, fél zsák kukoricát, hogy itt ne lássák. Az árpa nem árulja el magát, amikor őrlik, mert fehér. De a kukorica elárulja magát, piroslik a kenyér tüle, pirosas a lisztje is.”

b) Kásák, darák

Árpakása. Az árpa kásájából egy-egy háztartás – ebben a században – egy vékányit (28–32 liter) tartalékol legfeljebb egy esztendőre. Szokás szerint karácsony hetén vitték a malomba az árpát „nagyoltatni” (meghántolni). Akiknek kevesebb kellett, nem hántoltattak külön emberi fogyasztásra. Cseréltek egy pár kilónyit a malomban, amikor állataik számára őrltették az árpát.



15. kép. Gyékényből és szalmából font tárolóedények: a., b., e. tojásnak; c., d. hüvelyeseknek. Fűz vesszőből és hasítványból font tárolóedények: f., g., h., i. hüvelyeseknek.

Vesszőből font kosarak: j., k. gyümölcsnek; l. szalmából font kenyérkosár

Az árpakását kenyeres tarisznyában tárolták, a kamrában felakasztva. Árpakásából csak levest főztek, egy személyre egy fél marékkal – 10–12 dekát számítottak. Ha árpakását tettek a disznótoros töltött káposztába, 50–60 dekányit keverték a darált hús közé, amikor az étel 14–16, esetleg több személy jóltartására készült. Akik a hurka töltelékébe is árpakását tettek, 4 kg-nyit használtak általában egy rendes disznóhoz.

Köleskása. Az első világháborúig még az ünnepi lakomák egyik elengedhetetlen fogása volt, azóta azonban a rizskása elől meghátrált. Az utóbbi évtizedekben ínséges ételül vagy egyes idősebb férfiak ínyencségéül főzték csak.

1945-ig a helyi malomban köleshántó is működött, odavitték – az árpaéhoz hasonlóan, egyszer egy évben – karácsony hetén, hántoltatni. 1945-ben azonban a hatóságok leszereltették a köleshántót. Pár évig még a tiszánai malomba jártak el hántoltatni az átányiak, de amint a rizskása rendszeresen kaphatóvá lett az üzletekben, elmaradoztak onnét is.

Kölesből is rendszeren egy vékonyit tartalékoltt egy háztartás az esztendőre. Ebből kitelt az ünnepi étkezések „kásája”, akár tejben édesen, akár hússal sósan készült: egy-egy személynek szűk fél marékkal 8–10 dekát számítottak. Akik kölest tettek a töltött káposztába s a hurkába, az árpakásához hasonló mennyiséget használtak el. Az árpa- és köleskása helyébe benyomult *rizs* hovatovább egyeduralkodóvá válik. Mivel a rizs boltban vásárolt cikk, nem tartalékolnak belőle évre szóló mennyiséget, alkalmanként veszik meg a szükség szerint.

Kukoricadara. A kukoricát emberi ételül is öröltetik darává. 4–6 személyes háztartás évi átlagos fogyasztása egy véka kukoricadara szokott lenni, úgy azonban, hogy a malomban darává őrlött kukoricát otthon kétfelé szítálfák: külön választják lisztjét a darától.

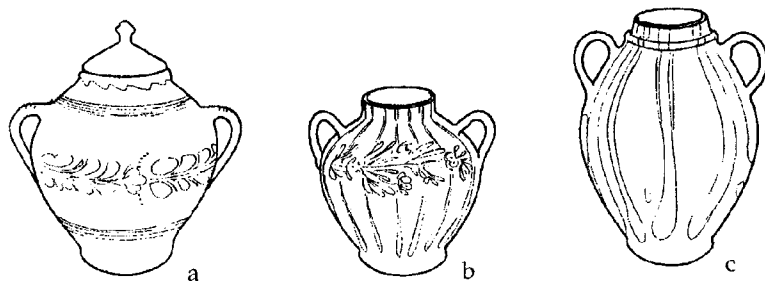
A kukorica darájából kását főznek és görhét (pogácsafélét) sütnek. A kásához a darát nyitott fél marékkal (= 20 dkg) mérik fejenként. Görhéhez pedig összemarékkal, ami 40 dkg. Ebből sül 8–10 görhe, egy személy egyszeri adagja.

A dara kiszitált lisztjéből málét, lepényt sütnek tejjel. Két összemarékkal lisztből (80 dkg) lesz egy tepsi, mintegy másfél centi magas lepény. Ebből a gazdasszony 12 metszést vág. Egy jó étvágyú ember 6 metszést megeszik egy alkalomra.

A búzadara fogyasztása nem általános. Ami keveset fogyasztanak, azt a boltban vásárolják alkalmanként kis tételben. A búzadara betegnek való, vagy a főtt tésztát hintik meg piritott darával.

c) Hús, zsír, szalonna

„Liszt nélkül nem tudunk meglenni egy nap se” – hallani –, „de a liszt magába gyenge. A zsír éppen úgy kell, mint a liszt – zsír nélkül a lisztből se tudunk főzni semmit, se a zsírból liszt nélkül.” „A tészta gyenge koszt, ha zsíros, táplál, de csak gyenge – erős koszt a hús meg a szalonna.” Ilyen s hasonló vélemények hallhatók



16. kép. Tárolóedények cserépből: a. lisztnek; b. zsírnak; c. tojásnak

a zsírról-húsról, s amikor Orbán Ferenc azt mondta, hogy „az a dógos embernek az ereji, ami a disznóból kijön harapás” – igen találóan fejezte ki magát, mert mind a zsír, mind a szalonna, mind pedig a hús – amelyeket az átányi ember mint erőtadó ételeket fogyaszt elsősorban a hizott sertésből nyerhető.

Az átányi konyha gerincét az évenként leölt hizott sertés szolgáltatja. Nagyobb nyomorúság nem érhet egy háztartást annál, ha nem ölhet egyszer legalább az esztendőben. Az ember nem élhet és nem dolgozhat kenyér nélkül, de nem tud megenni a „kenyérhezvaló” nélkül sem.

Szalonna. A hizott sertésből szalonnát, zsírt, húst, továbbá kolbászféléket nyernek. Mindezek között első helyen a szalonna áll. „Az embernek legelső kosztja a szalonna, a legtáplálóbb, ez mindig kéznél van készen, akár a háznál, akár a mezőn” – mondta Sárándi Maris. „A zsír, szalonna meg a hús együtt jó mind a három. A legtöbb erőt a szalonna meg a zsír adja, utánuk jön a hús.” Ha – az elsőbbséget keresve – választani kellene, akkor egyértelműen a szalonnára szavaznának, mert a szalonna mellett a hús még inkább nélkülözhető, s „amíg szalonna van, zsír is van [a szalonnából ugyanis zsírt olvaszthatnak]. A szalonna meg a zsír, az a minden a háznál.”

Egy 160 kilós hizott sertésből – ha 30 kg zsírt olvasztanak, akkor kedvező esetben 40–45 kg szalonnát nyernek. Ezt két nagy táblában, az „oldalszalonnákban” fejtik le és tárolják, valamint a hosszú, keskeny, ún. „orjaszalonnában”. Megkülönböztetik még a „hasaalja szalonnát”, amit azonban az oldalszalonnával egy darabban tartanak. E három elnevezés minőségi különbséget is jelöl. Legízletesebb a húsos hasaalja szalonna, ez a „legfinomabb”: „külön íze van az orjának” (orjaszalonnának), ez a legzsírosabb; megint más íze van az oldalszalonnának, „ez nem olyan zsíros, rágósabb”. A hasaalja szalonnát a nyári melegben végzett nagy munkára, az aratásra tartogatják, az orjaszalonnából pirítanak nyáron a tavaszi és őszi munkákon a határban vagy az istállóban, a rendes mindennapi fogyasztásra pedig az oldalszalonna szolgál.

Öléskor elsőül az orjaszalonnát vágják ki a sertés hátából, keskeny, hosszú csíkban, legutoljára pedig a két nagy tábla oldalszalonnát. Ezeket megtisztogatják, elegyengetik s a hússal együtt lesózzák. 14 napig tartják sóban. Utána füstre

teszik. Az így elkészített szalonnát a padláson akasztják fel e célra szolgáló természetes faágakon, kampókon.

A szalonna az egyetlen főzés-sütés nélkül elkészített ételféleség, mely mégis főételnek számít, s egymaga elegendő lehet – kenyérrel – akármelyik étkezésre, ha úgy fordul, akár mindkettőre vagy háromra a nap folyamán.¹⁹

Leggyakrabban nyersen fogyasztják kenyérrel, esetleg valamilyen ízesítővel: hagymával vagy zöldpaprikával. Fogyasztják – a határban vagy az istállóban – a szalonnát nyáron megpirítva, szabad tűz parazsa felett. A házban tűzhelyen serpenyőben készül a sült szalonna. Ez ízletesebb a nyers szalonnánál, s mivel zsírja kiolvadt, könnyebb, élvezhetőbb. Könnyebbé, élvezetesebbé egyesek úgy teszik a levágott darab szalonnát, hogy nyári melegben kiteszik a napra, s a nap heve kissé kiolvasztja zsírját.²⁰

Egyes főtt ételeket szalonnával szokás ízesíteni zsír helyett; ilyenkor a kockára vágott szalonnadarabokat serpenyőben kiolvasztják, s úgy teszik bele a főzni való ételt. Gyúrt tészta is teszik ízesítőül a szalonnát. Ilyenkor a kockára vágott s kisütött szalonna zsírával öntik le a tésztát, tetejére pedig tepertőjét hintik. Idős férfiak ma is így elkészítve szeretik tésztajukat.

A szalonna adagolását a mindenkori készletekhez szabják. A rendes porció egy személynek egy étkezésre 10–12 dkg. Ha a szalonnát pirítják – akár nyáron, akár serpenyőben –, akkor éppen a kétszerese fogy.

A táblából a padláson egyszerre a napi adagot szokás egy darabban levágni, s ha a háznál fogyasztódik, tányérra, ha a határban, a szalonnás tarisznyába tenni. Étkezés előtt közvetlenül szeleteli fel a gazda vagy a gazdasszony – melyik házban, hogyan szokás – a kosztos fők szerint a darabot.²¹ Az egyes adagok méreteit illetően ugyancsak a házban kialakult rendet követik minden alkalommal: vagy „kiadják mindenkinek” az egyforma részt, vagy csak a férfiak kapják ki a 10–12 dekás porciót; nők, gyerekek, öregek esetleg ennek a felét vagy ennél is kevesebbet; egyes esetekben a nők, gyerekek és öregek semmit sem kapnak. Nagygazdaházak azzal szeretnek kitűnni, hogy kosztosaik: munkásaik és cselédek maguk szelhetik a szalonnát, akkora darabot vágnak, amennyit akarnak.

A szalonna és zsírok közt helyezkedik el a háj. Régebbi divat szerint a sertés háját nem olvasztották ki zsírnak, hanem hártájába betekerve felfüstölték. Pirított kenyérhez ették szeletenként a szalonnához hasonlóan.

Zsír, disznózsír. „Zsír a feje mindennek” – mondják Átányon, s valóban csak azokat az ételeket becsülik, amelyek bőséges zsírral készültek. Amikor zsírt mondanak, mindig a hizott sertés kiolvasztott zsírára gondolnak – a többi használatos zsíradékféle mind annak pótlására szolgál s a változatosabb ízesítésre. A háziasszony akkor főz jól, amikor bőségesen megzsírozza az egyes fogásokat. A zsíros, fűszeres ételek a jóízűek, azokra lehet jó nagyot inni. A zsírtalan étel nem kívánja az italt – de nem is lakott jól tőle, aki ette.

A zsírt úgy nyerik, hogy a leölt sertés zsírnakvalóját – amit a szalonnáról és a húsokról lefejtenek – feldarabolva kiolvasztják, kisütik. A kiolvasztott zsír vékás méretű (28–32 literes) bádoggal, újabban zománczott bádogbödönökre öntik, amelyekben megfagy és tárolódik. Mint a lisztnél, a zsírnál is van a háziasszonyoknak a „heti zsír” számára külön cserép-, újabban zománcos edénye, amelyet a keze ügyében tart. A zsírral, a szalonnához hasonlóan, igen rugalmasan bánnak, szinte nincsenek is fogyasztásának határai sem lefelé, sem felfelé. Különösen az utóbbi évtizedekben emelkedett a zsír fogyasztása (a szalonna rovására). Kakas József gazdaember létére mondja: „amennyi zsír volt, annyi fogyott el. Ha kettőt öltünk, elfogyott, ha egyet, az is elég volt. Nem vettünk zsírt soha.” A nála módosabbak, pl. Kovács Samuék, akik maguk is nagy családdal voltak, de sok munkás

is étkezett asztaluknál, másképp gondolkodtak. Ők – hasonlóan a többi nagygazdához – 5-6 sertést is levágtak egy évben. Amint az utolsó bődön zsírt megkezdte a gazdasszony, készülődtek az újabb ölésre.

A 12 holdas Kolláth Jánosék azt tartják, hogy egy bődön zsír (32 liter = 140 kilós sertés zsírja) két embernek bőségesen elég, de ha csak fele volna meg, abból is ki kell tudni jönni. 1959-ben két nagy sertést vágtak, 120 liter zsírjuk lett. El is fogyott egy év alatt az egész. Ők maguk hatan étkeztek az asztalnál, de ettették a segítségmunkásokat is, akik répát szedni, kukoricát törni és szüretelni jöttek hozzájuk. A gazdasszony a főtt és sült tésztákat zsírozta bőségesen, de sok zsír kellett a „szűz” – hús nélküli – levesekbe is.

Amikor nem kell takarékoskodni a zsírral, akkor egy személyre 20 litert számítnak évente. A három személyre főző gazdasszony a levesbe átlagosan 5 dkg zsírt tesz, a második féle ételbe jóval többet, egyik-másik 20 dekányit is. Átlagosan a háromtagú család zsírfogyasztása napi 15 dkg. Ha venni kellene valamilyen okból a zsírt, akkor egy hétre 1 kg-t számítnak a bármekkora létszámú családok, de szűken zsírozhatnak vele.

Újabb vélekedés szerint a „zsírral jobban ki lehet jönni, mint a szalonnával...”, régebben a kenyér után szalonna következett. Most a hús a fontos, pedig zsírral a húsnál is jobban ki lehet jönni. A zsír a főtt ételekbe: levesekbe, öregételekbe rántás formájában kerül; a száraztészta, kásákra, darákra forró zsírt öntenek, vagy forró zsírral szaggatják. A kevert és dagasztott tésztafélékhez fagyos zsírt vesznek. A húsokat piríthatják tiszta zsíron vagy hagymás-paprikás zsíron. A gazdasszonyoknak van külön kis edénye, bögréje a „színes paprikás zsírnak”.

Egyes ételeket, mint a lángas, a pirítós kenyér, zsírral kennek meg. Szokás – főleg gyerekeknek – zsírral megkent kenyeret adni. Zsírozott, szózott kenyeret esznek az italozó férfiak is – szalonna-kolbász híján.

Kacsazsír. A disznózsír mellett fogyasztásra kerül, ha viszonylag kismértékben is és nem is általánosan, a baromfizsír, pontosabban a kacsazsír. A kacsát hízottan vágják le, hogy húsa mellett zsírral is szolgáljon.

Kacsazsírnak leggyakoribb a disznózsírt pótló szerepe. Mivel a kacsahizlalás és -vágás ideje őszre – szeptember és december közé – szokott esni, azokban a háztartásokban, ahol ekkorra elfogyott volna a disznózsír, kacsazsírral pótolják, míg el nem érkezik újból a disznóölés ideje. De főznek kacsazsírral a változatosság kedvéért is, vagy azért, mert „szeretik”.

Egy-egy tömött kacsának rendszeren másfél liter zsírja sült ki, mivel éppen úgy adagolják, mint a disznózsírt, 5-6 tömött kacsával 2-3 hónapot is kihúzhat egy-egy háztartás.

Főtt vaj. A disznózsír pótlására, részben pedig a változatosabb ízesítésre szolgál a kiolvasztott vaj.

Napjainkra felhasználása jelentéktelenre szűkült, a tejcsarnok felállítása előtt azonban – amíg az egyes háztartások maguk dolgozták fel a teljes kifejett tejmenyiséget – a főtt vaj hozzátartozott a rendes kamrai készletekhez. Sajátos formájú fél-, egy- és másfél literes cserépedényekben, „vajás fazekakban” tárolták. Kásák, száraztészta ízesítésére használták, főtt vajjal keverték el a kalácskészítést, ezzel locsolták a túrós rétest, s végül kenték kenyérré is. Egy-egy 5-6 tagú háztartás évi fogyasztása 3 liter körül volt egykor.

Tejfel. Zsírpótló és részben ízesítő is a tejfel. Másutt említettük, hogy az egyes ételeket: leveseket, mártásokat stb. rántással készítik el vagy habarással, egyeseket pedig mindkettővel. A „habarás” = tej, tejfel liszttel hidegen elkeverve, amit a

megfőtt ételhez öntenek s együtt forralnak. Zsírt pótol és ízesít a tésztákba tett tejfel, túróval elkeverve pedig a szalonnát helyettesítheti, mint „kenyérhezvaló”.

Olaj. Az átányi házak padlásáról ritkán hiányoznak az olajos cserépkorsók, mint használaton kívül állított tárolóedények, melyekbe már 15, sőt több éve is, nem töltöttek olajat. Van rendszeren egy nagyobb, 5 literes korsó a szinolajnak s egy kisebb, 1 literes olaj az aljának, a ruskónak.

Egészen 1945-ig, míg az olajútót le nem szerelték a helyi malomból, az átányiak napraforgómag termésüket rendszeresen kiültették olajnak. (Nem minden évben került erre sor, csak amikor ültettek napraforgót.) 1 zsák = 40–50 kg magból 4-5 liter olajat nyertek.

Az átányiak rendszeresen nem főztek olajjal (amíg pl. a környező faluk katolikus lakossága böjt időben kizárólag olajjal főzött); az olajat a főtt vajhoz hasonlóan zsírpótlóként használták. Kivételesen fordult elő és csak a szegénység között, hogy disznózsír híján rendszeresen olajjal főzzenek. Általában az olajat a kenyérré kenték, rétesbe tették, hogy „olajos bélest” nyerjenek, vagy fánkot, „olajos perecet” sütöttek benne.

Hús. Amikor Orbán Ferenc így sóhajtott fel: „addig boldog az ember, amíg disznót ölhet”, nemcsak a disznóhús jelentőségét emelte ki, hanem utalt egyben annak elsőbbségére is.

Disznó. Rendes körülmények között, egy három-öt tagú család levág egy 120–160 kilós hízott sertést; magános özvegyasszonynak 80–90 kilós hízott „malacka” is megfelel. Nagygazdaházaknál, ahol sok a bennkosztos munkás, egészen a II. világháborúig 4–6 hízott sertést is vágtak egy évben.

A disznóölés ideje karácsony körül szokott lenni. Gazdaházak, ahol 2–3 sertést vágtak, egyszerre ölték le mindegyiket, „az öregek nem tettek súlyt a friss húsrá”. Ahol 4–6 sertést is vágtak egy évben, a téli, egyszerre leölt 2-3 sertés mellett „minden nagyobb munkára leöltek egy disznót”. Kovács Samuék is kettőt ölték karácsonyra, egyet húsvétra, egyet pünkösdre, egyet aratásra, az utolsót pedig szüretre.

Napjainkra, újabb szokásként egy téli és egy tavaszi vágásra hízalnak disznót a háztartások. Noha a téli vágás előbbre való a tavaszinál, mert a hideg „megszívja a húst és a szalonnát”, jobb ízű lesz általa, mégsem télre időzítik az összes ölést, hogy többször, hosszabb ideig jusson a család friss húshoz. Az újabb ízlés a friss húsokat a füstölt, szózott, nemegyszer avas húsok elé helyezi.

A „nyakéren” leszúrt sertést szalmatűzőn perzselik, miáltal nem csak sertője ég le, hanem bőre is rózsásra pirul. Bontáskor először négy lábát vágják ki: az első lábakat a lapockaforgóig, a hátsókat a keresztcsontig. Majd kivágják háta közepéből a keskeny, hosszú orjaszalonnát. Utána a sertést hátán felbontják, s kivágják az orjacsontot (gerincet) a keresztcsonttól az állcsontig. A megnyitott sertés belsejéből együtt emelik ki tüdejét, nyelvét és szívét, majd a bázrsingot a májjal, belekkel, hólyaggal s a háját a vesékkel. Húsos részeit a következő darabokban vágják ki: az orja két oldalán maradt ún. tövisket és pintérpecsenyét, majd a két oldalast, a lapockákat és a keresztcsontot.

A megtisztított, meghúrozott vékonybelet 140–160 cm hosszú darabokra felvágva darált és paprikával, fokhagymával, borssal erősen fűszerezett hússal megtöltik kolbásszá. A vastagbeleket ugyancsak megtisztogatva 30 cm-nyi darabokra szeletelik, s hurkának töltik meg az előzően megabált és megdarált májjal, tüdővel, léppel, melyekhez kását kevertek s majoránnával ízesítették. A sertés két gyomrából sajtot készítenek: a megabált szívet, nyelvet, bőrt, veséket s valamennyi húst vágnak bele nagyobb darabokban.

Egy 60 kilós sertés a leöléssel 10-12 kilót veszít élő súlyából, 2-3 kilót belsőségei megtisztogatásával. Csupán a körmeit dobják el a szívéből kimetszett „zsídfilét”, a szívbillentyűt. Feldolgozva a megmaradt súly mintegy fele lesz zsír és szalonna, a másik fele hús és kolbászfél. Vére hagymás zsíron pirítva fogy el egyszerre, minden többi része adagolva, kiszámolt időben s alkalommal kerül az asztalra, ilyenformán: egy lapocka egy négyszemélyes családnál – rendes körülmények között – „egy főzet”, „négy darabot lehet vágni belőle”. Egy keresztcsont „két főzet”. Az oldalasokat „vágások”, bordák szerint adagolják: két vágás egy adag. Így adagolják az orját is, ott azonban „egy orja egy kaszás embernek is elég”. A lábakat, a leghúsosabb s ezért legbecsesebb részeket a lehetőségek szerint adagolják, 15–20 dekás darabokat vágnak belőle egy embernek. A kocsonyává főzött körmök, fülek stb. tányéronként vannak széjjelosztva; egy mélytányérnyi kocsonya egy személynek szól.

A kolbászt-hurkát hosszúra mérik. Kb. 15 szál hurka készül egy 130–160 kilós sertésből: egy ember fél hurkát eszik meg egyszerre. Ugyane sertés húsból rendszeren 12 szál 140–160 cm-es kolbászt töltenek. A készletektől függően egy-egy adag, „vágás” ebből egy „íznyi” (az ujjhoz mérve), „két íznyi” stb. 10-12 cm-nél azonban nem hosszabb.

A sajtot végigvágják karéjnak, mint a kenyeret, a karéjt középen felezik, egy fél karéj egy személy porciója.

Az itt felsorolt húsok közül az orja levesben vagy káposztában fő; a tövisk, az oldalasok, a lapocka – a legkevésbé becses részek – ugyancsak levesben (bab, borsó) főnek vagy pedig káposztában. A keresztcsont babbal fő levesen, a disznólábak szintén bablevesben főnek.

A hurkát megabálják (bő vízben, lassú tűznél, gyengén megfőzik), fogyasztás előtt meg is sütik. A sajtot is abálják, azt azonnál fogyasztják. A kolbászt nyersen, amikor még friss, egy alkalommal szokás főzni csupán árpakáslévesben. Rendszeren felfűstölik, s fűstölten fogyasztják. Ritkábban eszik a kolbászt zsírban sütvé vagy megfőve levesben, káposztában. Egészen kivételesen pirítható kolbász nyáron is.

Birka. Sertést rendes körülmények között minden házban öltek és ölnek, egyet legalább évente. Nem így a birkát. Évről évre rendszeresen csak gazdaházak vághatták; a többiek, a lakosság zöme csak ritka családi ünnepek lakomáira: pl. a lakodalomra. Kisebb, kilós tételekben azonban mind a gazdák, mind a kevésbé tehetősök vásárolhatták tehetségük szerint a mészárszékeken.

Mivel a birkahúst nem szokták konzerválni – egy-egy egészen kivételes esettől eltekintve – a birkát ősze vágják, amikor az idő hűvösre fordult, s azon frissen, pár nap alatt el is fogyaszthatják. A leölt birka minden részét előzetes elkészítés: darálás, abálás vagy más feldolgozás nélkül főzik meg vagy pirítják. Csupán belsőségeit: máját, szívét, veséit stb. választják külön – mint kisebb értékű részeket – a színhústól. Magában a színhúsban, saját vágás esetén, nem válogatnak, minden részt egyformán becsesnek tartanak, az egyes ételekhez „egybe vágják mind”: a leölt birka húsát jó kétujnyi darabokra vágják fel. Az így feldarabolt húsból egy személy adagjául fél kilányit számítanak.

A birka véré, a sertéséhez hasonlóan, hagymás zsíron pirítva fogyasztják el. Belső részeiből levest szokás készíteni. Húsa is készülhet levesnek krumplival vagy babbal, de inkább gulyásosan vagy pörköltnek főzik. Ha gulyásosan főzik, akkor vereshagymával, paprikával, köménymaggal és borssal fűszerezik, bő levében valamennyi krumplit is főznek. Ha pörköltnek, akkor a maga levében párolják jól megfűszerezve. Készíthetik a birkahúst lebbencssel vagy tésztával. Ilyenkor nagyobb falatokra vágják, akkorára, hogy egy-egy darabja egy embernek rendes porciója legyen. Hagymás-paprikás zsíron pirítják, amikor megpuhult, a tésztát, lebbencset akkor tcszik hozzá.

Birkát a háztartásokban lakodalomra vágnak, ezenkívül a gazdaházak vághatnak ősze, szüretre, továbbá építkezéskor, a munkások megvendéglésére is. A mészárszékek ünnepekre, vasárnapokra is felkészültek birkavágással a vevők kielégítésére, azután aratásra-hordásra és szüretre.

A birka konzerválásáról csak szórványos adataink vannak. Háborús időben fordult elő, hogy a leölt birkát füstre tették, mint a sertés húsát, s így apránként fogyaszthatták el.

Marha, borjú. „Széki hús” a birka mellett a marha- és a ritkább borjúhús is. Ezeket a sertés- és birkahúsnál kevesebbet érőnek tartják, s inkább csak a változatosság kedvéért főzik. Többen azért is kerülnek ezeket a húsokat, mert elkészítésükhöz igen sok zsír kell, mivel maguk sovány húsok.

Baromfi. *Csirke-tyúk.* Míg a birka és más széki húsok fogyasztása alkalmi, a baromfi fogyasztása rendszeresnek tekinthető. Az udvaron nevelődő csirke-tyúkfélé, kacsza, liba, pulyka, gyöngytyúk, továbbá galamb közül egyedül a libát nem fogyasztják rendszeresen, a többi szárnyas húsa mind beilleszkedik a rendes étrendbe.

Leggyakrabban fogyasztott szárnyas a csirke, ez túlnyomóan nyári étel. Levesnek főzik meg vagy pörköltnek. Szokás a feldarabolt és lisztben-tojásban panírozott csirkét forró zsírban is kisütöni. A csirke-tyúkfélé adagolása egészen sajátos rendszerben történik, mely merőben eltér a többi húsféléétől. Ennek lényege abban áll, hogy akárhány tagú is a család, egy alkalomra csak egy szárnyast vágnak le és tálnak. Ezt azután hagyományos rend szerint darabolják fel és osztják szét az étkezők között.

Amikor lakomához főzik a tyúkot-kakast, akkor nem a családi adagolás szerint osztják el: egy-egy tyúkot nyolc darabba vágnak s négy személynek tálnak fel.

A kacsza fogyasztása ritkább, ideje ősze van. Úgy készítik el, mint a csirkét, s a hagyományos családi adagolás szerint darabolják fel és osztják el az étkezők között.

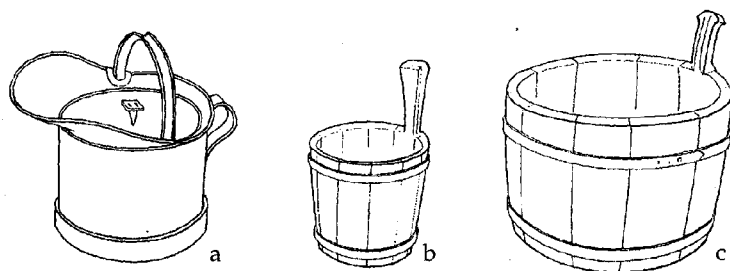
A pulyka fogyasztása csak a legújabb esztendőkből vált szinte általánossá, s iktatódt az ünnepi étrendbe. A régibb étrendben kásával (köles, rizs) együtt főzték meg, s mint húsos kását tálták. Újabban levesnek szokás inkább elkészíteni, ritkábban pörköltnek. A többi szárnyashoz viszonyítva a szokatlanul nagy pulykát ízületeinél vágják darabokra s osztják szét.

A galambot, akik tartják vagy kapják, levesnek főzik meg. Egy galamb egy személynek való adag.

d) Hüvelyesek, káposzta, krumpli

A téli-nyári étrend állandó fogásait szolgáltatják a hüvelyesek a tészták és kásák mellett, s mint ilyenek, az élelmiszerek sorában közvetlenül a húsok-zsírok után helyezkednek el – az átányi értékelés szerint. A hüvelyesekből készült fogásokat, mint „laktató” és „tápláló” ételeket „főételnek” tartják.

Amikor *babot* mondanak Átányon, mindig a hüvelyből kifejtett szárazbabot értik, megkülönböztetve a nem nagy jelentőségű hüvelyével együtt zölden fogyasztott „zöldbabtól” vagy „nyári babtól”. A babból többfélét is termelnek és tartalékolnak az egyes háztartások. A babfajtákat színük és formájuk szerint nevezik s tartják számon, ítélik meg alkalmasságukat egy-egy ételféleséghez. Az ismert



17. kép. Mérőedények rézből és fából: a. tizedes; b. félvéka; c. véka

és termelt fajták közül legbecsesebbnek tartják a fehér babokat: a „fehér babot”, az „annai babot” (apró szemű) s a „veres hasút”. Vetekszik velük a „büdösköszinbab” (halványzöld, erezett) s a „fekete bab”. A „kantáros” (barnás színű, erezett) babnak ismert gömbölyű és hosszúkás változata. Ezek gyorsan fővő fajták, amiket főzéshez nem szükséges előre beáztatni (egyedül gazdasszonyok ugyan minden babfélét beáztatnak, mielőtt lábasba tennék). A „lila” és a „kakastökű” néven ismert változatokat egyesek természetlik ugyan, de sokan nem kedvelik, mert főzés előtt legalább 2-3 órát áztatni kell. A „büdösköszinbab”, a „fekete” és a „veres hasú” fehér bab levesnek elkészítve jó. A többi fajta „sűrűn” készül, akár törve kásának, akár egészben főzeléknek.

Az esztendőre tartalékolt babmennyiséget vékával mérik; egy 4-6 személyes családnak 1 véka bab elég szokott lenni. Vesszőből vagy gyékényből, szalmából kötött babos kubuszokban tartják a padláson. De babbal töltik meg a padláson használaton kívül álló cserépfazekakat, dongás edényeket, nemegyszer cseréptálat is.²² E tárolóedényeken kívül egyes háziasszonyoknak a hüvelyesek számára is van heti adagolóedénye: a négyosztatú kosár vagy az élelmesláda egy fiókja.

Ha a babot levesnek főzik – fejenként egy-egy szűk fél marokkal méri a gazdasszony – ha öreg, akkor személyenként egy nyitott marokkal adagol. (A nyitott marok súlya 14-16 dkg, a fél maroké 8-10 dkg.) Ha törve készítik a babot, adagolása éppen olyan, mint a sűrű ételhez.

A lencse csak a legutóbbi esztendőben maradt el az étrendből. Egészen 1945-ig (egyedül gazdasszonyok tovább is) saját fogyasztásra rendszeresen termelték a gazdasságok. Lencséből is egy vékányi a 4-6 tagú család évi igénye. Rendszeren baboskubuszokban tárolták a padláson, a kisebb mennyiséget kenyeresztárisznában a kamrában. A heti adagnak az élelmesládák vagy a négyes osztatú kosarak egyik fiókjában adtak helyet. Lencséből, az árpakásához hasonlóan, csak levest főztek. Úgy adagolták, mint a többi hüvelyes: szűk fél marokkal személyenként.

A borsó a lencsénél kevésbé volt általános, inkább a nagyobb háztartások főzték. Ahol termelték, ott egyvékányit tartalékoltak belőle az esztendőre babos kubuszokban vagy más, a padláson található üres edényfelében. Borsón mindig

a száraz, érett, hüvelyéből kipergetett szemeket értik (a zöldborsóról, amint a zöldbabról is a zöldségfélekénél szólunk). Levest főznek belőle és sűrű ételt, ugyanúgy számítva az adagokat, mint a többi hüvelyesből.

A káposzta fogyasztása általános Átányon, de még fokozottabb volt 2-3 évtizeddel ezelőtt. Ennek ellenére a maguk káposztatermesztése igen csekély, s az évi káposztakészleteket, mint egyetlen jelentős élelmi cikket, más községektől szerzik be. A veteményeskertekben rendszeren csak nyári káposzta terem; kétféle káposztát ismernek ugyanis Átányon: a nyári és a hordós vagy savanyú (téli) káposztát.

„Gyermekekoromban még minden háznál tapostak”, vagy „csak az nem taposott, akinek edénye nem volt” – mondják az ötven év körüliek, utalva a savanyú káposzta ezelőtti általános voltára. A fogyasztás mennyiségéről a káposztásedények méretei tanúskodnak. 60-80-100, sőt 150 literes dongás faedények a káposztásdézszak, amelyekbe 30-40-50-100, esetleg 150 kg káposztát is betapostak egy-egy évre. Mivel ez a káposzta egyik jelentős fogását szolgáltatja az olyan ünnepi lakomának, amelyeken a háznépén kívül nagyszámú vendég is jelen van, a készleteket nem csak a háznépe igényeihez méretezik. Nagygazdaházakban elfogyott 150 kg káposzta is. Kisebb háztartásokban, ha többet tapostak volna be, mint szükséges, arra számítottak, hogy a felesleget eladhatják, volt rá kereslet bőven.

A hordós káposztát vékony szeletekre gyalulva és fejesen teszik el. Ebből készül a töltött káposzta, a disznótoros vacsorák fő fogása. Egy fejről, annak méreteitől függően 10-12 levelet is lefejtethetnek. Ahol 12 személy gyűlik össze disznótoros vacsorára, ott legalább három káposztafejet elfogyasztanak a hozzá való – fejenként félkilónyi – „szabados” káposztával.

A töltött káposztán kívül készülhet még a „káposzta” benne főtt hússal vagy kolbással; készülhet pirítva bő zsíron, s szolgálhat térszárazítással.

A nyári, tehát nem hordóban, csak két-három napon át üvegben vagy más edényben savanyított káposztából nem szokás töltött káposztát főzni, csupán a többi felsorolt ételfélét, illetve fésztőt.

A savanyú és a nyári káposztának az a tároló edénye, amiben savanyították: tehát a dézsa és az üveg.

Krumpli. Krumplit minden gazdaság termel a maga szükségére, mégis talán minden élelmi cikk között a krumplival számolnak a legkevésbé. Varga Gábor egyenesen „melléktermék”-nek nevezte, amelyikből, ha sok termett, evett az ember és a sertés bőven, de jutott belőle még a lovaknak is. Ha azonban kevés termett, nem vagy alig fogyasztották. 1965-ben is igen szűk lett a krumplitermés, Orbán Ferencéknek mindössze egy fél zsákkal termett. „Venni csak nem vettünk – mondják – fél zsákkal lett, kiteleltünk vele. Ha öt zsák lett volna, az is elfogy, mi szeretjük, sült-főve ennénk mindennap.” A másik vélekedés Kakas Józsefé, aki „kenyérpótlónak” nevezi a krumplit. „Ha sok termett, nem kellett annyi kenyérnek való, sőt kompér ha van, nem fogy a kenyér.” Egy öttagú család rendszerévi fogyasztása 10 zsák = 8 mázsa.

Hámozásakor és evésekor az emberek mindig gondolnak a malacokra – a hulladékot majd azok kapják. Amikor szűkében vannak a krumplinak, akkor a sült krumplit egészen vékonyan hámozzák, „a leghajat hámozza”, máskor viszont „csak a bélit harapja ki, a többi a malacoknak hányja”.

A krumpli elkészíthető sütve és főzve is. Legáltalánosabban hajában sült krumpliként fogyasztották téli reggelire. A készletektől függően egy 4-5 tagú család számára egy-egy étkezésre meg sütnek egy szakajtókosár (4-5 kg) krumplit is. A fogyasztásra kerülő mennyiséget erősen befolyásolja, hogy evvel kell-e jóllakni, vagy tálnak utána másodikféle ételt is. A háznál a krumplit a kemencében sűtik meg. Gyerekek, pásztoremberek, akik ősszel a kenderföldeken őrzik a teheneiket, a szabadban sűtik meg krumplijukat. Ilyenkor a krumplit egy rossz cserép főzőfazékba teszik, amelyet a szájával lefelé fordítanak, és paraszt borítanak rá, sőt valameddig tűzelnek is fölötté.

Főzve készülhet a krumpliból leves, sűrűétel, s használhatják ízesítőül. Levesnek, a meghámozott és kockára feldarabolt krumpliból egy személynek egy-egy nyitott összemarékka mérnek. Zöldszéggel s lehetőleg kolbásszal együtt szokás főzni.

A krumplikása nevei „gancs”, „zsámiska”. 60-80 dkg hámozott krumplit főznek hozzá fejenként sűrűre. Ugyannyit számítnak a bő lével készült paprikás krumplihoz is.

Száraztésztára szokás a tört és fűszerezett krumplit ízesítőül tenni. Krumpli hozzáadásával gyúrnak tésztát gombócna. Egynehány hámozott krumplit szokás a húslevesekbe is tenni. Tehető krumpli a pörköltekhöz és a disznótoros pecsenyéhez is.

A krumplit veremben tárolják. Felszedése után fedett helyiségben öntik széjjel, „amíg kiforja magát”. A fagyok közeledtére az erre a célra szolgáló vermekbe rakják. Egy-egy hónapi mennyiséget tartanak kéznél fogyasztásra. Ez – régi divat szerint – a házban, a hátsó ágy alatt volt kiöntve, újabban székben áll a kamrában.

e) Gyümölcs

A gyümölcsöt az átányiak nagyon szeretik, a legnagyobb mennyiségeket egy-egy étkezésre ebből fogyasztják. „Jó az ember szervezétének – mondják – az a savanykás íze, nyári melegben, nagyon jó.” De változatossá teszi a többi évszak étrendjét is, bármilyen formában kerüljön is az asztalra. A század első negyedében még, talán valamivel tovább is, a savanyúan elkészített főtt gyümölcsök, az ún. mártások fogyasztása volt a túlnyomó. Azóta a fokozatosan benyomuló, ugyancsak savanyúan elkészített nyári főzelékek lépnek helyükbe, és nagyobb mennyiségben fogyasztanak nyers gyümölcsöt.

A gyümölcserés ideje megváltoztatja az egész étrendet. Egyes ételfélék elmaradnak a gyümölcsfogyasztás miatt, sőt elmarad a másodikféle étel tálalása is. Így pl. amikor friss gyümölcs van, „nem kell a tej”. Június utóáig fogyasztják még, azontúl rákapnak a gyümölcsre, s nem isszák többé. A gyümölcs az étkezések második fogása helyébe léphet, „sort tőt”. Igaz, egyesek megjegyzik, hogy elmehet ugyan a dinnye másodikfelének, „de azért a túrós tészta előbbre való”.

Dinnye. Ha a fogyasztás mennyiségét tekintjük, akkor a gyümölcsök között első helyen a dinnye áll. Az uradalmi cseléd-től a nagygazdáig mindenki azon van, hogy legyen valamelyes dinnyeföldje, ültethessen magának dinnyét. De képesek a dinnyét pénzen is megvenni, vagy azért végezni valamilyen munkát, hogy bér fejében dinnyét kapjanak.

A görögdinnyét termelik elsősorban Átányon, ebből egy személy egy alkalommal egy felet eszik meg, mintegy 2-4 kg súlyban, kenyérral, akár reggelire, akár ebédre, akár vacsorára.

A dinnye hidegen, lehűtve ízlik legjobban. Dinnyeérés idején a kutakba szokták vödörökben leengedni.

A dinnye konzerválható is: mésszel vagy sárral tapasztják be a háziasszonyok két-három sorral is, és hűvös helyen, többnyire a kamrában az árpa tetején tárolják. Kedvező esetben az ily módon tartósított dinnye decemberig eltehető.

A szőlő. A dinnyéhez hasonlóan „sort tőt”, másodikféle ételül szolgál. „Amikor szőlő van, vetésbe (ősszel) különösen, harapott egy kis szalonnát, de csak egy kicsit előtte, így jobban esett a szőlő.” Egy személy egy alkalommal 1 kg szőlőt fogyaszt el kenyérral. A dinnyéhez hasonlóan tálalható akármelyik étkezéshez.

Szokás a szőlőt is konzerválni: rafiára felkötözve, rudakra aggatva a padláson vagy a kamrában.

Szilva. A fogyasztás mennyiségét illetően elmarad ugyan a dinnye és a szőlő mögött, de fontosságát illetően szinte előttük jár. Eszik főve és nyersen is. Nyersen fogyasztva másodikféle étel. Ilyenkor egy-egy személy egy kiló szilvát fogyaszt el kenyérral. Ezt a mennyiséget azonban csak a levesebb fajtájú szilvából tudja megenni, a húsosabból kevesebbet bír, némelyik ember fél kilónyiával is beéri.

Fontosabb azonban a nyers gyümölcsnél a szilvából főtt lekvár. Főzik minden gazdaháznál, de még nagyobb szükség van rá a szegény háztartásokban. Gazdahelyen, ahol nagy a család vagy sok a munkás, 60-80, esetleg 100 kiló szilvát is besűrítenek tömött, kemény lekvárrá (6-8 órás főzéssel, lassú tűz fölött). 20-25 kiló szilvát a szegény asszony is megfőzött. Cserépfazekakban, az ún. lekvárosfazekakban tárolják.

Ez a szilvalekvár a tavaszi és őszi reggelik második fogása – gyümölcserés előtt és érés után. Szegényeknek ebben az időszakban ez az egyetlen „kenyérhezvaló”. A tehetősebb szalonna után, másodikfelének adja. Egy személynek egy alkalomra egy borívó pohárral számítnak, ami 10 dkg-t tesz ki. A szilvát szokás aszalni is; az aszalványból télen-tavaszon át leveseket és mártásokat főznek.²³

Cseresznye-meggy. Cseresznyéből egy kilónál is többet fogyaszt az, aki másodikféle ételül eszi; viszont a meggyből jóval kevesebbet, „mer az savanyú”. A meggy aszalásra is kerül. A frissen szedett meggyből savanyú leveseket, mártásokat főznek, míg a cseresznye inkább ízesítőül szolgál rétesekbe, lepényekbe.

Alma-körte. Körteből és almából 3-5 darabot, átlagosan félkilónyi eszik meg egy-egy étkezéskor a munkásember.

Az alma aszalható; főznek belőle frissen levest; szolgálhat tésztafésztől is. Az almát, a szőlőhöz hasonlóan, felaggatva szokás télire eltenni. A „téli almát” száraztól szedik s a szárazakat rafiával kötözik át. Rendesen 3-4 almát vesznek egy szála, s úgy kötik fel a hűvös kamrában a mestergerendára vagy a padláson rúdra.

Barack. Mind a sárga-, mind az őszibarackból – a többi gyümölcshöz viszonyítva – kevés terem. A sárgabarackból lekvárt szokás főzni, az őszit nyersen fogyasztják.

Eper. A régi átányi szőlőskertek lábában az eper volt az árnyat adó nagy fa, tövében étkezett, pihent a szőlőt munkáló család, s talált árnyat a fogat is. Az eper termését ember nem igen ette; kacsá, lúd és sertésféle annál inkább. De az eper

nem ezt a célt szolgálta elsősorban. Az érett szemeket hordókba gyűjtötték, lefojtották és pálinkát főztek belőle. Kivételes esetekben főztek a háziasszonyok eperlekvárt is.

Dió. A kipusztult régi szőlők helyébe 1912-ben új szőlőket telepítettek. Ezek lábába már nem eperfát ültettek, hanem diófát. Termése ünnepi kalácsok ízesítője, megaranyozva pedig a karácsonyfa egyik dísze. Vékony dongás faedényben tárolják. Azt tartják, hogy az ilyenben a két éves dió sem avasodik meg.

Birs. A birsalma ritka s régiesnek számító gyümölcs lett. Nyersen nem fogyasztható, csak főve mártásnak, levesnek. A tiszta szobák gerendáira felrakva vagy a kamra mestergerendáján teletették.

Aranyalma. Sok tekintetben hasonló hozzá az aranyalma. Annak gyümölcse sem ehető nyersen. Befőttnek szokás eltenni.

Piszke. A bogyótermő bokrok között legáltalánosabb a piszke. Termését mártásnak, levesnek megfőzve használják fel.

f) Zöldség, zöldfőzelék

A zöldségfélék éppúgy a háziasszony „kezihez való”-jának tartják, mint az edényeket, a konyhai felszerelést. Ha sikeresen veteményez, „az büszkeség, hogy a kezihez való zöldség, paprika megvan, ne kelljen messzire menni érte”.

Az átányi konyha élelmi cikkeinek értékrendjében a zöldségfélék állnak a legutolsó helyen (a káposztát kivéve, amiről külön szoltunk). Egy részük csak ízesítő, szinte fűszernek számít, másik részük, noha étel, de gyengén táplál, gyengén laktat, nem ad erőt s így nem főétel. Másodikféle étel lehet csupán vagy éppen uzsonna, alkalmi negyedek étkezés a napban.

Sárgarépa, petrezselyem. Sárgarépát és petrezselyemgyökeret ízesítőül szokás főzni a húslevesben, továbbá minden sósan készült levesben. Két személyre egy liter leveshez egy szál gyökér és ugyanannyi sárgarépa jár, mintegy 10–15 dkg súlyban.

Termesztik fűszernövényül a *zellergyökeret* is, de csak olyan házaknál, ahol a gazda szereti. „Nagyon nagy íze van – magyarázzák –, a gazda nem szereti, nem ültetjük.” Ahol a gazda kedveli, ott is csak pár tövet ültetnek a levesek számára.

A zöldségfélékből a gyümölcsmártásnak megfelelő rangú étel készül, akár levesnek, akár főzeléknek. „A *zöldbab* nyárba legkedvesebb eledelünk – mondják –, mert a savanyút szereti az ember a melegbe.” A zöldfőzelékek vagy levesek – bab, borsó, tök, saláta, karalábé és paradicsom – tejfeles habarással készülnek, mindig hús nélkül. Nagyobbik részüket savanyúan tálalják. Nyers állapotban egy-egy személyre hozzávetőleg egy félkilónyit vesznek a főzelékfélékből.

Egyre nagyobb teret hódít a *paradicsom*, amit főzés után megtörnek s átszűrve sűrűre habarnak. Készülhet belőle önálló étel: leves vagy mártás, ezek azonban a ritkábbak. Jobbára levesekhez vegyítik azért, hogy ízesítsen és színt adjon. Az áttört paradicsomot szokás üvegekben télire is eltenni.

A *zöldsalátából*, borsóból leveseket főznek habarással és rántással.

A *főzőtök* fogyasztása ritka, annál gyakoribb a *süttőtöké*. Pár évtizeddel ezelőtt szinte mindennapos téli eledel volt. Ezt a tökfélét, mint neve is mondja, sütni szokás, kemencében. A tök adott méretétől függően vágnak belőle „metszéseket”, mint a lepényekből, és sütik meg a kemence alján. Azokhoz a régi ételneműekhez tartozik, melyek még e század első negyedében „sort tőtöttek”, rendes ételül szolgáltak telente. Utóbb csemege lett belőlük, melyet elvélve fogyasztanak a változatosság kedvéért.

A *karalábé*, a főzőtökhöz hasonlóan nem általános. Csak ahol szeretik, ott ültetnek belőle, s főzik habarással elkészítve.

Az *uborka* most van terjedőben. Szokás savanyítani egészben, nyárra, télre is.

A *kukorica* darájáról és lisztjéről egyebütt szoltunk már. Fogyasztódik azonban zölden is csövestől vagy pedig éretten, szemesen. Csöves fogyasztásra külön fajtát nevelnek, a „csemegekukoricát”. Amikor olyan lágyak a szemei, hogy az ember körme könnyen áthatol a szemet burkoló héjon, akkor alkalmas a főzésre. Zöld héjával együtt szokás a letört csöveket üstben sós vízben megfőzni, melegen tálalják. Egy személynek egy cső a rendes adagja. Szokás a gyenge kukoricát sütni is, nyárron, szabad tűzön.

A kukorica egy sajátos fajtáját pattogatni szokás, csemegeként. A lemorzolt szemeket rostában, nyílt tűz lángja felett rázogatják, míg ki nem pattannak nagy, fehér, habos szemekké. Az érett – nem csemege – kukorica lemorzolt szemét főzni is szokás evésre, nagy fazékban, vízben, lassú tűzön vagy éppen kemencében. Sárga cukorral, mézzel édesítve tálalják téli délutánok-esték csemegejéül.

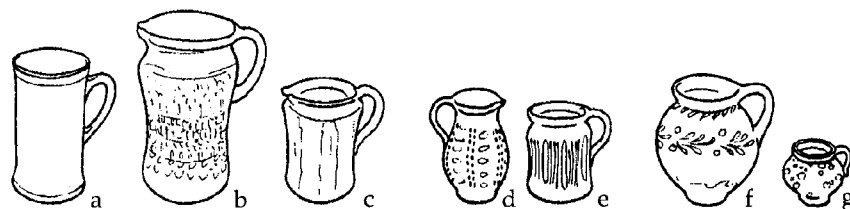
A *vörös (takarmány)répából* és *cukorrépából* készült ételek teljesen kimentek a divatból. Nem is voltak általánosak abban az időszakban sem, amelyet az emlékezet áttekinteni képes. A vörös takarmányrépából nyersen, felszeletelve, ecettel ízesítve készült másodikféle étel; a cukorrépából a szegények főztek jobbára leveket, de meg is süthették a kemencében csemegeként.

g) Fűszerek

Háziasszonyoktól hallani – amikor főzésről beszélgetnek – meg kell adni a „savát” vagy a „savát-borsát” mindennek. Gondos háziasszony a főtt ételt „jól megfűszerszámozza”. Fűszer nélkül nem ízletes az étel, akármiből, akárhogyan készült volna is. Az ételt éppen a beletett fűszer teszi – a zsír mellett – „élvezetessé”. Számos ételnek a színét is a hozzá adott fűszer adja meg – ami viszont étvágyat kelt a fogyasztáshoz. Végső soron a fűszerek döntenek el, hogy milyen ízű az étel: sós-paprikás, savanyú vagy cukros-mákos-e, továbbá azt is, hogy az illető ételnek van-e ereje, erős íze vagy gyenge, ízetlen.

Só. A fűszerek sorában első helyen a só áll, ami nélkül az étel élvezhetetlen. „Só nélkül nem lehetünk meg, a sótlan ételt nem lehet megenni.”

Háborús időnek, bajnak leghalványabb neszére is az átányi háziasszonyok megrohanják az üzleteket, és sőt vásárolnak nagy tételekben tartalékul. Nem halványodtak el még napjainkra sem az I. és a II. világháború keserves emlékei,



18. kép. Kis mérőedények: a., b., c. bor és ecet számára (űrtartalmuk: 0,3 liter, 0,62 l, 0,43 l); d., e. bögrék iskolás gyerekeknek, vizet inni, túrónak és szilvalekvárnak (0,24, és 0,22 liter); f. sáfrányos bögre, (0,22 l); g. kis bögre paprikának (0,08 l)

amikor az üzletekből kifogyott a só, s aki nem tartalékolta bőségesen, „rimánkodhatott egy csepp sóért”.

A sót kisebb tételekben a helyi boltokban be lehetett szerezni emlékezet óta. Hagyományörző családok azonban, még az első világháború után, az 1920-as években is, a füzesabonyi sóházba jártak, ahol 25–50–100 kilogrammos tételekben vásárolták a kősót. A kősó darabos, külön e célra szolgáló darálón, az ún. sóórlón kellett megdarálni használat előtt (23. d. kép). A sóórlés fáradtságos munka volt, a háztartások mégis vállalták, mert a kősót „erősebbnek” tartották a bolti „puha sónál”.²⁴

A só tárolására dongás faedények, sósédzsák szolgálnak. Egy-egy dézsába 20–25 kg só fér bele. A heti fogyasztásra való sót „szelencébe”, szintén fából való sőtartóba szedi ki a gazdasszony, ami a keze ügyében, a konyhában van felakasztva, míg a sósédzsa a kamrában áll. A határba, útra induló embernek tarisznyájában külön tehénzarvból vagy fából faragott sőtartók szolgálnak. Van kisebb méretű sőtartó az egy napi sónak és egy nagyobb méretű azok használatára, akik egy hétre való sómennyiséget visznek magukkal.

Egy öttagú család évi átlag sófogyasztása 100 kg körül szokott lenni. Ebből kitelik a húсок konzerválásához, valamint a káposztasavanyításhoz felhasznált nagyobb tétel is a napi főzéshez szükséges só mellett. Legtöbb sőt ugyanis a háztartások disznóöléskor használnak a húсок, a szalonna konzerválásához. Egy sertéshez átlagban 10 kg sót számítanak, – bár ez a mennyiség nem szokott teljesen elfogyjni.²⁵

A káposzta savanyításához marokkal mérik a sót, helyi számítás szerint „két rostabél káposztához kell egy nyitott fél marékka”. Egy „rostabél” (a rosta belsejébe férő) káposzta 3–4 kg szokott lenni, a kettő 6–8, a hozzá vett fél marok só 15–20 dkg. Egy-egy dézsa káposztához 4–8 kg só szükséges, a káposzta mennyiségétől függően.

A rendes sütés-főzés legnagyobb tétele a hetenkénti kenyérsütéshez használt só. Kenyerenként egy-egy csukott fél marok sót olvasztanak meg langyos vízben, s öntik dagasztás közben a kenyértésztahoz.

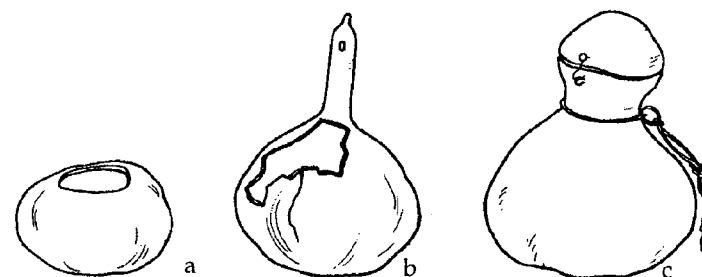
Az egyes ételekhez, akár sütik, akár főzik őket, a gazdasszony „csipettel”, összefogott három ujjával adagolja a sót, ízlés szerint. Az édesen ízesített ételeket kivéve, minden többi ételbe jár só, bár egyesek az édes ételekhez is tesznek valamennyit. Az ételhez a sót akkor teszik, amikor főni kezd, „főjön együtt”, mondják, így járja át jól az ételt. A gazdasszony inkább gyengén sóz, mint erősen. Terítéskor készítenek sót az asztalra, mert lehetnek a kosztosok között, akik sósabban szeretik az ételt annál, amint elkészült. Késheggyel vesznek ki a kis tányérkába tett sóból. A száraz ételt: a zöldhagymát, zöldpaprikát, kemény tojást stb., stb. étkezés közben, falatonként mártogatják meg a sóban.

A régebbi konyhának közvetlenül a só után rangsorolt fűszere a „jóboss” = fekete bors és a sáfrány. A sáfrányt néhány háztartás ma is használja még, de a két világháború közt fellendült nagyobb arányú paprikatermesztés, illetve paprikafogyasztás, viszonylag rövid idő alatt kiszorította fűszerepéből. Addig, akinek csak volt valamelyes kertje, annak széléről nem hiányozhatott néhány sáfránytő legalább. A sáfrány, a fűszer a növény virágszirmaiból lett. A megszedett szirmokat, miután megszáradtak, famozsárban finomra törik s megszitálják.²⁶ Egy hat-tagú háztartásnak 2 literes cserépszilkében állott az évre szóló készlete. A heti fogyasztásra szánt kis mennyiségeket azokba a kis sáfrányosbögrékbe tették ki, amelyekbe a szirmokat is szedték.

A sáfránnak íze alig van, annál erősebb sárgás színe. A húsleveseket, pörkölteket színesítették vele. Egyesek a tojás nélkül gyúrt tészta, sőt az eladásra kerülő vajba is tettek belőle. Sáfránnyal színezték öléskor a kolbászt s a disznósajtot. A sáfrány finom porát kanállal adagolták: 3 liter leveshez kellett egy kis kávékanálnyit tenni. Egyébként „megmutatta a színi”, hogy mikor elég.

A paprika fontosságban napjainkra szinte első helyre került a fűszerek közt. Az utóbbi három évtizedben termesztése s ezzel együtt fogyasztása is nagymértékben megnövekedett. Piros fűszerpaprikát a századelőn is használtak, de sokkal kevesebbet, mint újabban, mert az egyes ételeket sáfránnyal színezték, erejüket borssal adták meg, s a paprika inkább ízesítő volt. Az egészen apró, 100 grammnál alig nagyobb befogadóképességű régi paprikatartó cserépedények is a csekély fogyasztás mellett tanúskodnak. A kis fogyasztás idején a piros paprika rendszeren a vett fűszerfélék közé tartozott. Napjainkra is csak részben termelik meg házilag; bár a háztartások azon vannak, hogy teljes évi szükségletüket maguk állítsák elő.

A paprikának két változatát termelik: az erős paprikát és az édeset. Mindkettőből két-két forma: a hegyes és a tompa végű ismert. Az erős és az édes paprika is fogyasztható zölden, húsosan mint „zöldpaprika” és pirosra éretten. A piros paprika ismét két alakban használható fel: megszáritva egészben vagy porrá törve. Az előbbi a „csöves paprika”, az utóbbi pedig a „piros paprika” vagy csak a „paprika”.



19. kép. Tárolásra szolgáló tökedények: a., b. sónak; c. dohánynak

A zöldpaprikát szalonna mellé szokták enni, de jelentősége messze elmarad a piros csöves és mozsárban porrá tört paprika mögött. Az apróra megtört paprikát átszitálják s úgy teszik tartó edényébe.²⁷ A pirospaprikának is van egy nagyobb, az évi készletet tároló edénye – rendszeren egy használatból kikopott cserépkancsó, amelyből a heti adagot kis „paprikásbögerekbe” készítik elő.

Piros, porrá tört paprikát akkor tesznek az ételbe, amikor színesíteni akarják; egész paprikacsöveket pedig akkor, amikor az ereje a fontos. Ritkán bár, de használhatják együtt is a kettőt, bors hiányában.

Egy főre, egy esztendőben 50–70 dkg pirospaprikát számítnak. Függ a ház kialakult ízlésétől, s attól is, hogy a paprikát magában használják-e vagy borssal együtt.

1900–1920 között még csak az ünnepi étkezések pörkölt húsait színesítették-ízesítették piros-paprikával (a család számára otthon ugyanakkor sáfrányt használtak). A házi fogyasztás szinte csak annyi paprikára szorítkozott, amennyit a forralt borbba tettek azok, akik paprikásan itták, nem édesen. A paprika fokozatosan nyomult be az ételek fűszerezésébe: a pörkölt és gulyásos húsokba, s hamarosan a kolbászból is kiszorította a sáfrányt.

Divatba jött a „színes zsír”, a zsírban olvasztott paprika használata, ami viszont a húslevesekből szorítja ki a sáfrányt. Hovatovább minden sósan készült levesbe, húsos ételbe tehető. Sőt, magát a sót is paprikával keverik össze, mielőtt a tarisznyába való sótartóba tennék.

A paprikát az ételbe lehetőleg zsírral együtt vegyítik. Ahol rántás készül, abba teszik, hagymás rántás esetén a zsíron megpirult hagymához előbb paprikát tesznek, azután jön hozzá a liszt; ritkán bár, de meghintik a kész étel tetejét is vele, pl. a tányérba fagyásra kitett kocsonyáét (a kocsonyában csöves paprika főtt) s az elkészült tojásrántottát.

A paprika felfele ívelő pályáját jó ízén, szép színén és erején kívül azzal is magyarázzák, hogy „hasznos”, gyógyító ereje van, „tisztítja az ember belső részeit és erőt ad”.

A bors régi, de rangját napjainkig tartó fűszer. Helyben termesztett változata a fehér bors, a boltban vett gyarmatárut „jó borsnak” nevezik. Rendes konyhán egyik vagy másik változata elengedhetetlen. Hogy azonban milyen arányban, mennyi fogy belőle, az az illető konyha, illetve háznépe ízlésétől függ. Akik szeretik az erős ételeket, szinte minden levesbe, húsételbe tesznek belőle. Akik nem kedvelik, vagy egyenesen nem bírják az erőset, csak egynehány meghatározott ételhez teszik. Az egyes háztartások borsfogyasztása éppen ezért rendkívül ingadozó, évi 5–8–15 dkg körül mozog. Fehér borsból valamivel több kell, mint a gyarmatáruból, mert gyengébb.

A borsot egészben, szemesen vagy törve szokás az ételhez keverni. Szemesen a húslevesbe, kocsonyába és a savanyításra eltett káposztába, uborkába szokás a borsot tenni. Törve szinte minden sósan készült leveshez tehető. Akik az erőset szeretik, a gulyásos és pörkölt húsokhoz is tesznek belőle.

A kömény termesztett és gyarmatárúként készen vett fűszer. Nevelik a kiskertekben is, még gyakoribb, hogy vadon nőtt termését szedik meg. A Tisza-parti legelőkön terem nagy bőséggel a vadkömény. A vásárokon arra járók vagy akik barmaikat arrafelé legeltették, szednek egyszerre 3–4 évre valót is. Készül belőle zsíros rántással leves, melyet kolbásszal vagy anélkül tálalnak. Tesznek köményt a rántott levesbe is. Legtöbb savanyításhoz fogy belőle, káposzta és uborka eltevésekor. Egyesek tesznek köményt a kenyérbe is.

A köménymagból főtt teát a hasfájóssal itatják. Öregasszonyok a megrágott köménymagot sűrű kisbaba szájába teszik – szintén hasfájás elleni orvosságul.

Egy-egy háztartás évi szükséglete a 10 dkg-t nem szokta meghaladni.

Babér. Évente alig néhány levelet fogyaszt belőle egy-egy háztartás. Vannak, akik csak a hordós káposztába teszik, egyesek a savanyúan elkészített krumplikásához is. Az egydekás készlet éveken át is eltarthat.

Hagyma. A hagymának két fajtáját termelik: a vöröshagymát és a fokhagymát. Előbbinek két változata ismert: az édes és az erős. Az édes hagyma jó, ha van, de nélkülözhető. Az erős vöröshagyma és a fokhagyma azonban elengedhetetlen fűszernövénye az átányi konyhának. Nyár végén az érett hagymafőket felszedik a földből. A vöröshagymát szellős helyen szétterítve szikkasztják hetekig, míg kosárba összeönthető lesz s a kamrában kosarastól felakasztható. A hagyma elsősorban fűszernövény, mely ízesítőül szolgál. Kivételesen lehet „kenyérhez való” is: amikor a szegény embereknek elfogy a szalonnájuk, puszta hagymát esznek a kenyérhez (rendszen a hagymát szalonnához eszik a kenyér mellé).

A vöröshagyma édes változatából nincsen szabott mennyiség, a gazdasszony ültet egy félágyással s amennyi sikerül, annyit fogyasztanak. Eszik zöldhagymának fiatalon és éretten, mint fejes hagymát is szalonna mellé. Egy személy egy alkalommal 5–6 zöld hagymát eszik meg, az érett hagymából pedig egy kisebb fejet.

Az erős vöröshagyma vagy egyszerűen a hagyma is ehető zölden, gyenge hagymaként, fontosabb ennél az érett fejek felhasználása. Erről a hagymáról mondják – hasonlóan a paprikához –, hogy „minden nap kell”. Számos étel elkészítése elképzelhetetlen volna nélküle. Főzéshez a hagymát egészben vagy felvágva használják. Egészben a hagymafejeket a húslevesekben szokták megfőzni – egy-egy fejet meghámozva –, a többi ételhez apró kockákra vagy vékony karikákra szeletelve teszik. Apró kockákra a hagymát akkor vágják fel, amikor az étellel elkeverve készül, karikára pedig, amikor az étel tetejét „trágyázzák” meg vele.

A hagyma az ízt zsíron pirítva adja ki a legjobban. Az ételek jelentős része hagymás rántással vagy hagymás zsírral készül. Hagymás rántással készül a legtöbb leves (csak a húslevesbe és a „nyári levesek”-be nem kell hagyma) és számos másodfőle étel. A pörköltökhöz és gulyásos húsokhoz bőven adnak apróra vágott hagymát. A paprikás krumpli, pörkölt, káposzta stb. mind pirított hagymán fő. A kásákra viszont karikára vágott, zsírban pirított hagymát tesznek ízesítőül – egyesek a kolbászt is ilyen hagymával helyettesítik az ételen.

Készülhet karikára vágott hagymából önálló étel is: a hagymasaláta. Egyesek párolják és sóval-ecettel ízesítik, mások csak sóval hintik meg.

A fokhagymát szárazastól szedik fel a földből, a száraz segítségével fűzerbe fonják, ha kevesebb van, csomóba kötik, szikkadás után így akasztják fel a kamrában. Egész cikkekben vagy apróra felvágva, elsősorban a kolbászfélék és darált húsok ízesítője, azután a zsíros-fűszeres leveseké.

Majoránna. Házilag termesztett fűszernövény a majoránna is. Igen kevés kell belőle, mert csak egyszer egy évben, öléskor van rá szükség a hurka fűszerezéséhez. Kivételesen teszik egyesek a rizskásába is.

Kapor. Régies fűszernek számít a kapor is, bár ízesítik vele az újabb divatú tökfőzeléket is. A kapor – amelyet ugyancsak maguk termesztene – abban tér el

a többi fűszernövénytől, hogy nem termése, hanem szára, levelei, az egész növény maga szolgál fűszerül. Apróra vágott kaporból készülhet önálló étel: kapormártás, különben a télire eltett uborkához raknak belőle. Egyesek vágott kaporral fűszerezik a túrós lepényt is.

Ánizs, mustár. Régi termesztett fűszernövény az ánizs és a mustár, magjukból gyógyító tea főzhető. A mustármagot az ezelőttiek a hurka közé keverték.

Az itt felsorolt sokféle fűszer mind a sósan vagy savanyúan készített ételek, italok ízesítésére és színezésére szolgál. Az ízesítőknek van egy másik, ennél sokkal kisebb csoportja, amely az ételek-italok édes ízét van hivatva megadni vagy fokozni. Közöttük első helyen áll a cukor.

Cukor. Az 1950-es évek legelején kemény állami beavatkozás arra szorította az átányi parasztokat, hogy földterületük arányában ültessenek cukorrépát. A beadott répáért a pénzen felül cukrot is kaptak a termelők. Így a kezdetben kényszerből végzett munkához kedvet kaptak, s azóta az 50–70 kg-os cukroszsákok nem tartoznak a ritkaságok közé az egyes háztartásokban.

Ez a nagy mennyiségű, szinte ráadásképpen kapott cukor erősen megnövelte a cukorfogyasztást, bár a nagyobb – ha nem is ilyen arányú – cukorfogyasztás korábban elkezdődött már. Sáránci Maris, 18 holdas gazdálány így emlékezett az 1910-es évek cukorvásárlásairól: „csodálkoztunk, ha a tanyasiak egy kiló cukrot kértek a boltban,²⁸ – mi legfeljebb fél font cukrot hoztunk, ha nagyobb valami vót, akkor font cukrot – nem vettünk többet boltban.” Az ő házuknál a bort paprikásan itták; kávé, amelyet édesíteni kellene, nem ittak; paradicsom nem került asztalukra – csupán néhány tésztafélére hintettek valamennyi cukrot. Zsíros-paprikás, sós ételek jártak ekkor, „nem szerettük a cukros-mákos portékát”.

De nem csak az ő házukban volt ez így. Más nagygazdák is csak kis mennyiségben vették a cukrot, s mindig csak akkor, amikor éppen szükséges volt. Tartalék készlet cukorból – a többi fűszerszámból hasonlóan – nem volt.

A cukor régebbi csekély jelentőségét mi sem mutatja jobban, mint hogy nem volt saját tároló edénye. Minden többi fűszer megkapta a háztartásokban a maga kisebb-nagyobb tartó- és adagoló edényét, csak éppen a cukor állott abban a bolti zacskóban, amiben megvették.²⁹ A nagyobb cukorfogyasztás az első világháború után, a 30-as évek derekán vette kezdetét. A városon is dolgozó átányi lányok-asszonyok megkódolták a tejeskávét, s megismertkedtek az édes sült tésztafélékkel. A helyi és szomszéd községek úri házáinál szolgáló cselédleányok meg is tanulták az édes tészták készítését. Egy időben kezdtek a falusi lakosság számára írt újságok süteményrecepteket is közölni, s a sütőporkészítő üzemek úgy csináltak reklámozó készítményeiknek, hogy olcsó tészta recepteket terjesztettek ingyen, amelyeket az ő sütőporukkal lehetett készíteni. Tiszánána és az Átánnyal házassági kapcsolatban álló többi falu, ahova lakodalomba és rokon látogatásra sűrűn eljártak, már régebben ráért az édes tészták készítésére: „süteményezett.” Az átányi háziasszonyok bátrabban maguk is hozzálátott sütemények készítéséhez, lassacskán specialistái is lettek. A lakodalmak étrendjébe beiktatódik a sok édes tészta, majd a torta is – melyek mind nagyobb cukorfogyasztásra serkentik az átányiakat. A főtt és sült tészták között nyomon kísérhető a sósan készültek háttérbe szorulása az édes tészták mögött. Sőt a sózott kenyér helyett a gyerekek egyre több cukorral meghintett kenyeret kapnak.

Méz. A szűkös cukorfogyasztás idejében elterjedtebb volt a méz, akár lépesen, akár kipergetve. A méhészkedő családok (40–50 ház) rendszeresen fogyasztották, egy évben 10–15 kilogrammot is. A többi háztartásban esetleges volt a méz felhasználása, kivéve azt a néhány ünnepi alkalomhoz kötődő ételt és italt, melyet általánosan mézzel volt szokás ízesíteni. Általános volt a méz mint édesítő a lakodalmi kásán; mézet tettek a pálinkába is, amit lakodalmakon, csépléskor vagy ganajtaposáskor a vendégeknek, illetve a segítségnek kínáltak. Ahol termelték a mézet, ott kenyérrel ették; a lépesmézet úgy fogták a szelet kenyérhez, mint a szalonnát. Ahol pedig bor is volt a méz mellett, ott mézes bort ittak.

Fazekas Benke házában is ez volt a szokás. A gazdának egyetlen kikötése volt csupán, hogy be ne rúgjon a család (gyerek), s a bor el ne folyjon, különben annyit ihattak, amennyi jólesett. „Egy öt hektős hordó volt csapon, úgy iszogatták a gyerekek mézzel – mégse lett semmi bajunk, úgy virultunk, akár a piros rózsza.”

Mézzel süteményt azok sütöttek, akik takarékoskodtak a cukorral. Mézzel keverték el a mákot a száraz tésztán, így a kalácsban is azok, akiknek nem volt cukra.

Mák. Az édes tészták nagy múltú, helyben termesztett ízesítője a mák. Mivel a mákos tészták és kalácsok az ünnepi étrend szokásszerű fogásai, ezért az átányi uradalmak termeltek mákot nagyban a falusi lakosság igényeinek kielégítésére is. Amikor közeledtek az ünnepek, ellátták mákkal a helyi üzleteket. „Tudtuk, hogy jön (az ünnep) – mondják –, vettünk amennyi kellett.”

Mákból is egyszerre az éppen szükséges mennyiséget vásárolták meg, nem tartalékoztak. 4–5 tagú családnak egy alkalomra 1/2 kg mákra van szüksége tésztaízesítőül. Mákkal ugyanis a metélt tésztát hintik meg cukrosan. Lehet a mák töltelék, néha baracklekvárral keverve, kelt tésztákban; szokás mákkal a rétest is megtölteni. A mákot famozsárban törlik meg, porcukrot adnak hozzá.

Fahéj. Boltban vett fűszer az édes ízű ételekhez a fahéj. Darabosan a szilvalevesbe főzik; porított formában a tejbekására teszik, továbbá a „kompéros puhé”, a krumpilis kalács töltelékébe; szokás a mákos kalácsba a mákhoz is fahéjat adni, egyesek az almás rétes töltelékébe is teszik. Egy-egy 4 tagú háztartás évente 6 kg-t fogyaszt belőle. Úgy tűnik, használata újabban csökken.

A *vanília* is a boltban vett ízesítők közé tartozik. Megtörve, porcukorral keverve szokás az édes tésztákra hinteni. Egészben tehető a rizskásába, miközben főzik – ha édesen készítik el. A vanília azonban nélkülözhető.

Mazsola. Régi és általánosan fogyasztott, boltban vett ízesítő az édes tésztákban a mazsolaszőlő. Az ünnepi kalács tésztájába beledagasztják; a tészták töltelékéhez hozzákeverik, pl. a túrós réteshez. De szokás pl. rétest csak mazsolaszőlővel tölteni. A mazsolával elkevert igen vékony metélt tészta, amit kifőzés után meg is sütnék, ünnepi eledel.

Székfűszeg. Lábasszékfűnek nevezik, s ahol élnek vele, ott az édes gyümölcs-mártásokba, levesekbe teszik.

h) Tej- és tejtermékek

Tejcsarnokot, amely felvásárolja és elszállítja a tejet, először 1912 körül létesítettek Átányon. A tejcsarnok alapvetően befolyásolta a tej- és termékeinek fogyasztását. Az élelmiszer-fogyasztásban a tejet illetően állott be a legnagyobb változás az utóbbi két évtizedben.

A tejcsarnok vonzóerejétől csak kevés háziasszony függetleníthette magát. Kálósi Imréné pl. nem „csarnokolt a tejjel, mindig voltak munkások meg rokonok”, azoknak adta a felesleget. A nagy többség azonban elhordja tejét a csarnokba, vállalva a tehenet nem tartó falubeliek neheztelését: „sokan szidnak, hogy mind csarnokba visszük a tejet, nem kapnak túró-téjfelt, átkozzák a nípét” – mondják, de kényszerítve érzik magukat erre, mert a leadott tejért a pénz mellett korpát is kapnak, ami megkönnyíti a sertésnevelést.

Azok a háztartások, amelyek nem helyeznek nagy súlyt a tejért kapott pénzre, csak a napi fogyasztáson felül megmaradó felesleget viszik a csarnokba. Így Kakas Józsefénél minden napra két liter tejet tart meg a gazdasszony, a többit viszi csak eladni. Kiss Samuénál viszont csarnokba viszik az egész napi tejet. Csak ha vasárnap túrósat akar készíteni a gazdasszony, akkor tartja otthon a szerdai-csütörtöki tejet.

A tejküldés napjainkban is mintegy jelképe a jó rokoni, jó szomszédi kapcsolatoknak, valamint a munkáltató és munkásai közötti jó viszonyoknak. „Idejártak kapálni – mondja Kovács Etel egy családról – adtunk tejet vasárnap előtt: vigyenek má egy fazék tejet, had süssenek valamit. ... A szomszédok és a munkások is kaptak mindig tejet ajándékba – folytatja –, amire csak kellett.” Még a kovácsmestert is ellátták ünnep előtt tejjel azok a háztartások, akiknek az ekevasát élesítette.

A tejfogyasztás a tehenesgazdák házában nem volt általános – ma sem az. Sárándi István pl. nem evett sem tejet, sem tejes ételt. Kakas József sem kedveli a tejet, „vannak emberek, akik nem bányák, ha semmi sincs, csak tej legyen, én nem ugrálok érte” – mondja. Viszont Sárközi József annál jobban kedveli: „Olyan nap nincs, hogy tejet ne egyek.”

Ám akár kedvelték a tejet, akár nem, a rendes gazdasághoz hozzátartozott a tehéntartás, -fejés. A tej és termékei az élelmi cikkek ranglistáján a húsok-zsírok, hüvelyesek után következnek. A tehén bizonyos mértékig kiegészítője a sertésnek – ha a sertés hiányozna, akkor pótolja is. Amíg a sertés a nehéz, laktató és tápláló ételeket adja, a tejtermékek könnyűek, táplálósak, de nem laktatósak. Aki csak tejterméken él, gyenge kosztot fogyaszt, ha azonban a tejes ételt felváltva eszi a zsíros húsokkal, akkor jól táplálkozik.

A tej sok változatban „ehető” – az országos szokással egyezően, az átányi eszi a tejet, nem issza –, nyersen, forralva, megfőzve levesnek, kásának; továbbá megaltatva mint aludttej; megöntve mint túró-tejfel; megköpülve mint vaj, kiolvasztva mint főtt vaj s végül erjesztve mint érett túró. Melléktermékei, melyek a túró és vaj készítésekor válnak ki: a savó és az író.

A tejhozam igen változó, „attól függ, hogy hogy kosztolja (a tehenet). Ha jól tartja, lead 18 litert is” – ez azonban ritkaság. A „napi tej”, a „napi fejés” 6–12 liter között ingadozik átlagosan. Ez a „napi tej”, mely mértéke is az illető háztartás tejhozamának, két részre van bontva: a jobb, zsírosabb, de kevesebb „reggeli teje” vagy „reggeli fejésre” és a soványabb, de több „esti teje”, „esti fejésre”. A reggeli és esti tejen belül van, mint kötelező mértékegység, a „fazék tej”. A kifejt tejet ugyanis, bármi készüljön is majd belőle, fazekakba szűri el a gazdasszony. Egy fazék édes tej két embernek való adag reggelire; egy fazék aludttej viszont egy ember uzsonna- vagy vacsoraadagja.³⁰

Amikor a tejből túró-téjfelt kívánnak készíteni, „napi tejből” számolnak; 6–7 liter tejelő tehen mellett két személynek egy napi tejet szokás feldolgozni. Kétnapi tej túrója elég öt embernek. A két napi tejből 15–20 fazék aludttej lesz, ebből egy kiló túró. Ennyi aludttejről kedvező esetben másfél liter tejfel szedhető le, amelyből fél kiló vajat köpülnek. A kiolvasztott vaj sokat veszít súlyából: 4–5 kg vajból éppen felényi „főtt vaj” lesz.

A tejnek nemcsak mérő-, de tárolóedénye is a tejesfazék, köcsög. A megtöltött tejesfazekakat régebben ládába, az ún. „tejesszuszikba” állították. Nagyzsák kamráiban az élelmiszláda egyik szakasza szolgált erre a célra; mások a konyhai kis szekrény részeibe állítják.

Tej, nyers tej, édes tej. Az ellés után kifejt „első tej” emberi fogyasztásra alkalmatlan. Rendesen a „földnek adják” (az istálló földjére fejk); egyesek megitatják a borjúval, mások magával a tehénrel. A másod- és harmadnapi fejés sem alkalmas még fogyasztásra. Fel szokták forralni: „gurásztá” nevű édes túró-t nyerne belőle. Gyerekek kedves eledele kenyérhez. A következő napi fejések már rendszeren fogyaszthatók.

A nyers tejet, édes tejet üresen azok isszák, akik mintegy víz helyett fogyasztják. Amikor azonban a tej „sort tölt”, vagyis rendes ételül szerepel, beleaprított kenyérrel eszik. A tejeskávé fogyasztása nem általános, inkább nők isszák, bögréből.

A tejleves forralt tej, melyet a tálba aprított kenyérszeletekre öntenek, és édesen költenek el. A tejes gombóta nevű leveshez a forró tejbe tojásos tésztát reszelnek. Ezt sósan tálalják. Az ilyen tejes ételeknél is egy-egy fél liter egy személy átlagos porciója. A tejbekása tejben főzött köles- vagy rizskásából készül, amelyet édesen fűszerezve esznek. Ezekhez az ételekhez a kását mérik, s annyi tejet öntenek hozzá, amennyit a kimért kása felvesz. Kukoricalepény, málé készítésekor viszont a tejhez mérik a kukoricalisztet (lásd ott). Tejfel keverik el a pite- és a palacsintaféléket; a kelt tészták javát is tejjel dagasztják be. Tejfel hiányában tejfel készülnek a habarások, amikor 2–3 dl-t számolnak 4 személy ételéhez.

Az édes tejnek egyesek gyógyító erőt is tulajdonítanak. A sok megivott pálinka, néha „meggyullad” az emberben. Kiss János mondja: „11 féldecit megittam, énbennem is meg volt gyulladva a pálinka. Kék láng csapott ki a szájamon. Édes tejjel oltották el.”

Aludttej. Két-három nap alatt, a helyiség hőfokától függően – ahol a tejet altatják – a fazékba szűrt tej megalszik, aludttej lesz, „föladja a fölöt” = tetején a tejfel összesűrűsödik, alatta pedig egybeáll az aludttej. Abból a fazékból eszik, amelyikben altatták. Az enni szánt aludttejet nem bolygatják, mert komoly szépséghibának számít, ha „megtörtött”.

Az aludttejnek hűsítő, lázat, tüzet csillapító erőt tulajdonítanak. Ha a sok pálinka „meggyulladt” valakiben, egyesek nem édes tejet, hanem aludttejet öntenek a szájába, azzal oltják el. Aludttejjel oltják

el a villámcsapás okozta tüzet is. Még a harmincas évek közepén is egy villámsújtotta égő házhoz a szomszédság hetven egynéhány fazék aludttejet hordott össze, amivel a tüzet eloltották.

Túró. Ha az aludttejet igen gyenge tűzön hevítik, „aggasztják”, elválik benne a vízszerű savó a túrótól. Rendesen tízliteres fazékba töltik össze a megaludt tejet – előzően azonban leszedték róla a tejfelt –, s 3 órán át aggasztják.³¹ Amikor kihűlt, „sajtruhába”, különleges, ritka szövésű vászonzacskóba öntik, s felakasztják, hogy savója kicsepegjen. Utána tálban még kissé meggyúrtják és „összemaroknyi” = 25 dekás csomókba formálják. Tízliternyi aludttejből rendszeren 1 kg túró lesz.

A túró tészták ízesítésére használják. Készíthetik sósan is, édesen is. Gyúrt tésztákra, zsírban kiszaggatott kásafélékre rendszeren szalonnatepertővel egyűtt hintik – sósan. Lepénynek, rétesnek tojással és tejfellel elkeverve készítenek belőle töltelket, nagyjából édesen, de lehet sósan is. Szokás túró tenni a tejeles lángasra is, ez alkalommal sósan. Sósan ízesítik a tejfellel elkevert ún. tejeles túró is.

Tejfel. Az aludttejes fazék tetejéről a tejfelt úgy szokás megszédni, hogy a fazék szélét kanállal körülkerítik – leválasztva a sűrű tejfelt az edény széléről –, s utána gyors mozdulattal leöntik a tejelesszilkebe. A tejelesszilkeket is a tejesládákban vagy a konyhai szekrényekben tartják.

Míg a túró frissen fogyasztják el (kivétel a legyúrt változat), addig a tejfel hűvös helyen huzamosabb ideig is eláll, s apránként is használható. Szedhetnek belőle a főzéshez-sütéshez is, ha megfelelő mennyiségű összegyűlt, köpülhetnek belőle vaját. Ha a habarást tejfel keverték volna el, tejfelt csak tállalás előtt tesznek az ételhez. De készíthető maga a habarás is tejfellel, amikor a készletektől függően, négy személy ételéhez 1-2 dl-t szánnak.

Vaj. Ha megfelelő mennyiségű, legalább egy liter, de rendszeren másfél liter tejfel összegyűlt, vaját köpülnek belőle. Félórai, nemegyszer két, sőt háromórai kavarási után válik el a vaj az írótól. Az író a sertések kapják (emberek csak hasajtóul isszák), a vaját vízben kinyomkodják, s két tenyér között kb. negyedkilos darabokat formálnak belőle, lapított ovális alakokban.

Az a háziasszony, akinek családja csak a ritkábban sorra kerülő túró-tejfel formájában fogyasztotta a tejet (tehát tejet nem ivott), s egy rendes tehenet fejt, nem „csarnokolt” – kéthetente egy kiló vaját tudott köpülni. Ahol 2-3 tehenet is fejtek, ott „esztendőre való vajakat is raktároztak”, 20-25 kg-t is. Ez azonban nem nyers vaj volt, hanem amint Atányon nevezték, „főtt vaj”. Friss vaját az atányiak korábban nem ettek, az újabb süteményekbe kevernek csupán, s legújában a kisgyerekeknek adnak vajás kenyert, de nem használják főzésre-sütésre. Nincs is tárolódénye. Ahhoz, hogy felhasználhassák, előbb kisütik, „főtt vaját” készítenek belőle. A főtt vaját egyes ételek ízesítésére használják, ahol azonban szűkben volnának a disznózsírnak, ott főzhetnek is vele. Elsősorban azonban értékesítés céljából gyűjtötték. A vaj kiolvasztásához külön vajaslábas szolgál. A lábasban, miután a vaját kisütötték s leöntötték, marad a „vaj ajja”, gyerekeknek kedves kenyérre való csemegéje.

Érett túró. Túróból és vajból gyúrták, érlelték; régebben általánosan, ma csak „kíváncsiságból”, „újságnak”.

Kovács Samu felesége így készítette: 20 literes fazékban, lassú tűznel aggasztotta az aludttejet. Mikor félig megmelegedett, az akkor napi édes tejből hozzáöntött öt litert (főlelő), s az egész túró készített. Amikor a sajtruhában másnapra kicsepegett, deszkán a napra tette 2-3 napig szikkadni. Ezalatt a túrónak „héja lett”, vékony kérge, amit lehámoztak, s a többi apróra elreszelték. Most a túró ízlet szerint megszóta, s egy félkilónyi vaját kevert közé. Ha éppen juhsajthoz jutott, vaj helyett azt gyúrt bele. Majd az egészet párnák közt érlelte, amíg meg nem melegedett egy, esetleg három napon át. Mikor a túró kellőképpen „befüllött”, „bemelegedett”, legyúrta a csavaros túrósbödönbe, leszórtotta, s egyheti állás, pihentetés után már tálalta is. Ez az „érett túró” nem volt se erős, se csípős, nem is huzamos fogyasztásra készült, mert a háznépe azon frissen elfogyasztotta.

Akik az érett túró nem frissen fogyasztották, hanem hónapok során, 3-6 hétig is érlelték, oltót, mások egy kis pálinkát adtak hozzá, ismét mások paprikát keverték közé. Akik csípősen szerették, mindig újabb és újabb túró, juhsajtot, állott tejfelt gyúrtak hozzá: az érett túró ugyanis annyi erősebb lett, minél többször újragyúrták. Egyesek, amint fogyott, mindig gyúrtak valamennyi friss túró a meglevőhöz, ily módon a nyár végén elkészített „érett túró” kitarthatott a következő tavaszig is.

A különféle készítményekből különféle minőségű lett a túró: az egyik „sima” lágy, kenhető, mint a vaj, a másik „parázs” porhanyós. Egy-egy személy egyszerre 10 dekányit fogyasztott belőle, kis bögrebe adagolva, a kenyér és hagyma mellé. Érett túró tálaltak a borozóknak is, mert a túróra „jól csúszott a bor”. Sajtot tehéntejből nem készítették, csak a juhtejből a juhosgadzák.

A tehéntejen kívül fogyasztanak a községben kecsketejet is. Kecskét csak a legszegényebbek tartanak, gazdaember udvarán szégyennek tekintenek. Akik azonban kecskét tartanak, isszák a tejet.

A juhtejet rendszeren sajtá dolgozzák fel. Tejként csak az issza, aki „szereti”.

i) Tojás

„Tojás, az van az embernek mindig a tyúkaiból” – mondják a gazdasszonyok. Miután minden udvaron van tyúk (legalább is kellene lenni) – még a szegény özvegyasszony is tart legalább hármát-négyet –, kell lenni mindenütt tojásnak is. A tojás, szerepét és értékelését tekintve a tejtermékekhez hasonlítható. Felhasználása a konyhában sokféle, az adott mennyiségtől és a házi szokásoktól függően. De ingadozó amiatt is, hogy a tyúkok sem tojnak egyenletesen az év folyamán.

A jó háziasszonyok azon vannak, hogy a tojásból is – hasonlóan egyéb élelmi cikkekhez – tartalékoljanak, és a lehetőség szerint egyenletessé tegyék a fogyasztást.

A tojásfogyasztás ingadozását növeli az a körülmény is, hogy nincsenek belőle megszabott adagok. Egyik embernek elég lehet a 3 tojásból sült rántotta, amikor a másiknak öt tojás is kevés. Rendesen csak a tyúk tojását fogyasztják, kacsatóját kivételes esetben, a lúdtóját soha. A gyöngytyúk tojását, noha kicsiny, szívesen gyúrták tésztába, a sárgája szép sárga, sárgább a tyúktójásénál is. A vadmadarak tojását férfiak és gyerekek szokták megsütni, a konyhán nem kerülnek felhasználásra.

A tojás hasznosításának – hasonlóan a tejéhez – csak egyik módja a konyhai felhasználás. Jelentős részét a piacon értékesítik. Az értékesítési lehetőségek, ill. az árak alakulása erősen befolyásolják a tojás házi fogyasztását.

A tojás a konyhában elsősorban a főzésnél használódik mint a tésztafélék kötőanyaga. Míg azonban a készíttendő tésztának szükséges lisztmennyiség pontosan meg van szabva, a hozzáadott tojások száma esetleges – a mindenkor készletektől függ. Ha kevesebb van, levelenként csak egy tojást ütnek fel, ha hiány van tojásban, anélkül gyúrták. A gyúrt tésztákon kívül tojást használnak a pite-, a

palacsintafélékhez, a kelt tésztaéhoz, valamint az új divatú süteményekhez. Szokás az ún. savanyú mártásba is tojást ütni – személyenként egyet-egyet. Készül tojásból önálló étel is: a rántotta, zsíron, kolbásszal. Sok tojás fogy mint kemény tojás, száraz ételként. A legtöbb kemény tojás azonban húsvét hétfőjére készül.

Gyermekek-legények, ha tehetik, eldugnak egy pár tyúktojást a kertben (nem viszik haza a házhoz a gazdasszonynak, mint kellene), s esténként, amikor összejönnek, pirított kenyérré ütik rá, s azon sütik meg. Ugyanígy járnak el a vadmadarak talált tojásaival is. Szokás ezenkívül a talált vagy haza nem vitt tojásokat sárral bekenni és parázs között, a vadmadárhoz hasonlóan megsütni. A tojás tárolására tojástartó kubuszok szolgálnak. A régebbiek cserépből valók; ez újabbak szalmából, vesszőből kötött magas, álló, keskeny talpú, szűk szájú, hasas edények.

A kubuszok arányai a mindenkori tyúkállományhoz vannak szabva. 15 tyúkhöz 50–60 tojást befogadó kubusz szükséges. Egy-egy háztartásban több, különböző méretű kubusz szokott lenni. A legnagyobb méretű, 200 tojást is befogadó kubuszok a téli és az ünnepi (lagzis) nagyarányú tojástartálékolásra szolgálnak. A kisebbekbe az ültetni való tojásokat válogatják, vagy amiket a gazdasszony maga kíván elfogyasztani. Az eladásra szánt tojások ismét más kubuszban gyűjthetők – ebben az esetben a kubusz mérték is lehet: amikor megtelt, az összegyűlt 50–60 tojás eladható.

5. Tartósítás, erjesztés

Az átányi háztartások a sok ételmi cikk egész esztendőss tartálékolására vannak berendezkedve. Arra, hogy gabona egy évben egyszer terem, egyszer hoznak termést a hüvelyesek s a káposzta, egyszer érik a szőlő, gyümölcs és hagyományosan egyszer ölnék disznót. Amit ebből az egyszeri termésből sikerült betakarítani, annak ki kell tartani „újig” = új termésig, új disznóvágásig. Ezért a készleteket, mindenféle élelmiszerből éves távra számítják ki, s rugalmas gyakorlattal igazítják az esztendei fogyasztást a mindenkori betakarított mennyiségekhez. A tárolás módja, a tárolóedények, azok arányai stb. már csak ezért is nagy jelentőségűek. Még jelentősebbek a tartósítási eljárások, amik lehetővé teszik, hogy az egyes ételmi cikkek romlatlan állapotban, élvezhetően maradjanak meg, amíg szükséges.

A különböző anyagok, ételmi cikkek tartósítása más és másféle eljárásokat kíván. Ezeket a következőkben összegezhetjük: Az első nagy csoportot képezi azok az ételmi cikkek, melyek minden különösebb eljárás nélkül elállnak. Ilyenek a gabonafélék, a hüvelyesek, számos fűszernövény, tea-fű.

A gabonát megfelelő száraz helyen tartják. Betakarítástól karácsonyig „forr a búza”, időről időre falapáttal föl kell keverni. Karácsonyon túl kiforrott, befedhető, nem igényel gondozást. Ennél is kevesebb gondozást kívánnak a hüvelyesek. A napon jól megszártított szemek, magok fonott kosaraikban elállhatnak 2–3 évig is. Őket még csak forgatni sem szükséges.

Vannak azután olyan ételmi cikkek, melyeket szabadon kell eltenni, levegős helyen, tárolóedény nélkül. Ilyenek a rudakra felkötözött szőlő, a rafiára felkötözött alma, a fűzérbe font paprika, hagyma, sokféle fűszernövény és tea-fű.

Az ételmi cikkek kisebb csoportját száraz földdel fedik be, elvermelik, úgy azonban, hogy a levegőt ne zárják el teljesen tőlük, inkább csak a fagyótól-fénytől

óvják. Így járnak el a krumplival, a zöldséggel (petrezselyem-sárgarépa). Számos ételmi cikket sózással, füstöléssel, savanyítással és préseléssel tartósítanak.

Sózni a friss húsokat szokás. Nagy teknőben 60–70 kg hús- és szalonnaféléhez 6–7 kg só tésznek úgy, hogy az egyes darabokat, azok minden részét gondosan bekenik a sóval. A sóban 14 napig áll a húsféle, közben sűrűn forgatják, hogy a sós lé, amelyet időközben eresztett, jól átjárjon mindent. Egyesek a szalonnatáblákat sózás után véglegesen konzerválnak tekintik. A nagy többség azonban ezenfelül a sózott húsokat még füstre is akasztja. A húsok füstölése régebben az istállók szabad tüze fölött történt vagy pedig a konyhai szabad kéményben. 8–10 napot füstölődött ilyen módon a hús-, a szalonna- és a kolbászfélék. Az újabb kis füstölőházakban fűreszpor füstje fölött 24 óráig függenek a húsok. Ezáltal tartósításuk be is fejeződött; felfüggesztik őket állandó tárolóhelyükre, a szellős padlásokon, kamrákban rudakon. Addig függenek itt, míg el nem fogynak. Egyes ételmi cikkeknek só hozzáadásával és préseléssel indítják meg savanyodását, másokhoz – ugyane célból – kovászt vagy ecetet tesznek.

Ecet. Ecethez ágyat készítenek 8–10 literes kis hordóban, melynek a rendestől eltérő, tehát nagyobb szájnnyílása van. Az ecetágy ún. kocsszőlőből készült. A kocsszőlő igen savanyú, be nem érő sarjuszőlő, amely őszre a tőkék tetején terem, s amit ecetágy számára szokás megszedni. Attól függően, hogy milyen erős ágyat kívánnak készíteni, tesznek a kis hordóba 8–12 kis fűrtöt, majd leöntik borral, s az egészet 2–3 héten át langyos helyen erjesztik. Az erjesztés végével a bor letisztul, használható, mint borecet. Az év folyamán, amint fogy az ecet a hordóból, feltölthető mindig újból és újból borral, amely ecetté válik s használható folyamatosan.

A káposztát savanyítással teszik tartóssá. A savanyítás préseléssel történik és bőséges só hozzáadásával. A vékony szeletekre gyalult káposztát a hordójába „betapossák”, lábbal préselik rétegenként addig, míg nedvesség nem serken belőle. Minden réteget bőven sóznak és fűszereznek. A tele dézsát deszkalappal fedik be, és nehéz tárgyakkal vagy csavaros szerkezettel szorítják le. A káposzta erjedési ideje 4 hét, ezalatt meleg helyen áll, s időről időre szorítanak a présen. Négy hét után elkészült a „savanyú káposzta”, megszüntetik a préselést, és hűvös helyre állítják a hordót. Ily módon a káposzta legalább 6 hónapig eláll. Rövidebb időre kovász hozzáadásával savanyítják a káposztát.

Az uborka tartósítása ecettel vagy kovással történik. 5–8 literes üvegekben, fűszér hozzáadásával 8–14 napig erjed a napon a kovászos vagy ecetes uborka. Ekkorra le is tisztul, lekötik, s hűvös helyre állítják. Sózva, melegben erjesztve és préselve tartósítják a túrót, amely 5–6 hónapig is eláll mint „érett túró”.

Egyes ételmi cikkeket szárítással, aszalással vagy sűrítéssel-főzéssel, esetleg cukor hozzáadásával konzerválnak. Aszalni a gyümölcsöt a nyári napon szokás, felszeletelve. Kellő napsütés hiányában igénybe veszik aszalásra a kemencét is. Az aszalványt szellős helyen tárolják, zacskóban felfüggesztve. Tűz fölött sűrítik (cukor hozzáadása nélkül) a szilvát lekvárnak.

Újabb divat s ma sem általános lekvárt, befőttet készíteni más gyümölcsökből. Barackot főleg lekvárnak főznek meg bőven cukrozva, vagy befőttet készítenek belőle cukorsziruppal. Az utóbbiakat e célra szolgáló üvegekben, légmentesen lekötözve a langyos kemencében vagy párnák között 24 óráig párolják. Befőttet készítenek, a barackhoz hasonlóan, a szilvából, a meggyből, az aranyalmából.

VI.

Táplálkozás. Sütés-főzés, étkezések

1. Főzés-sütés

A főzés színhelye rendszeren a konyha, eredetileg belső, szabad kémény alatti fele. Ide nyílik a szobabeli kemence szája, előtte pedig a főzőpatka húzódik, egyik sarkában a katlannal. A kemence általában sütésre és a szoba fűtésére szolgál. Télen azonban a naponta bemelegített kemencében – régiesen – elkészülhetnek a főtt ételek is. Nyáron a kemencét csak sütésre használják, a főzés előtte, a főzőpatka szabad tűzénél történik.

A kemencéket, ha főznének is bennük, a kenyérsütéshez méretezik. Két nagyságban készülnek: a nagy kemencében hat kenyér vagy hat tepszi fér el egyszerre, a kisebbben négy kenyér vagy ugyanennyi tepszi. Hatnál több kenyeret nem sütnék egyszerre a legnagyobb háztartások sem, ennyi annak a háznak „egy sütet kenyere”, egy „kemence kenyere”. E háznak hatnál több tepsit sem szükséges a kemencébe tenni egy-egy alkalommal – a főzőfazekak pedig igen kis helyen elférnek. Ha viszont valaki egyszerre négy-négy kevesebb kenyeret kívánna is sütni, csak a „négykenyeres” méretű kemencét használja, ennél kisebbet nem szokás készíteni.

A főzőpatka szélessége s a patka belső sarkában levő üstház az üsttel a kemence méretéhez igazodik. A nagy kemencének 10–15 cm-rel szélesebb a patkája, katlanjában 30–40–50 literes üstnek van helye, míg a kisebb kemencéhez tartozó 40 cm széles főzőpatka katlanjában rendszeren 20 literes üst fér el.

Az egyes ételeket és az étrendet magát is erősen befolyásolja, hogy zárt kemencében vagy szabad tűz mellett készítik-e. Az ételeken, étrenden kívül a főzőhelyek befolyásolják a főzés módját s a főzőedények anyagát, formáját is.

A befűtött kemencében az egy helyre összehúzott parázs mellé állítják a főzőfazekakat, a patkán a főzőedény mellett, több fazék esetében, közöttük tüzelnek. A meleg mindkét esetben oldalról éri az edényeket. A főzőfazekak feltehetően ezért magasak, fennálló formájúak valamennyien, ennél a főzőmódnál ugyanis nem az ételt keverik meg a fazékban, hanem az edényt forgatják többször is, hogy minden oldalról érje a tűz, a meleg. A serpenyőket vagy külön vasháromlábba állítják, vagy nekik maguknak van három lábuk, s így alattuk tüzelhetnek, aljuk kapja elsősorban a meleget, ezért laposak.

A kemence befűtve forró, a főzni-sütni valót éppen csak beteszik, esetleg megfordítják s kiveszik. Csak a ritka ügyes háziasszonyok tudták a tésztát kifőzni a kemencékben, esetleg valamit pirítani is anélkül, hogy kezüket össze ne égették volna. A kemencében főtt ételek rántását éppen ezért nem minden alkalommal

készítik frissen, mint a tűzhelyen való főzés esetében, hanem előre egy-egy hétre szóló adagokban. Kevés ház van, ahol ne volna egy kis „rántásos fazék”, az egész hétre szóló mennyiséggel. A sütés a kemencében sokkal egyszerűbb, mint a főzés, ezért állott a téli étrend túlnyomóan sültekből.

A kemence és a főzőpatka mellett, amelyek állandó tűzhelyek, szokás alkalmi tűzhelyeket is felállítani az udvaron. Közülük méreteiben is legjelentősebb a lakodalmi „konyha”. Ezt szánra szokás megépíteni: tetejét ledeszkázzák, egy sor vályogot raknak rá, és sárral elsímítják. A szán egész felülete használható főzésre. A nagy 20–30 literes fazekakat ráállítják, szorosan egymás mellé, s közöttük rakják meg a tüzet. A fazekakat időről időre megfordítják. Kisebb főzésekhez katlant állítanak fel az udvaron. Ez vagy egy nagyméretű vasháromláb az üst számára, vagy párhuzamosan élére állított vályogtégglából való alkalmatosság, amelyre rátehető a serpenyő. Ezekben az esetekben a főzőedények alatt tüzelnek. De tehetik a főzőfazekat a pusztára földre is, s tövében, a szélvédett oldalon tüzelnek.

Ebben a században, az általunk feldolgozott időszakban ment végbe az alapvető változás a főző-fűtő berendezésekben: befedték a szabad kéményeket, s zárt tűzhelyek: „masinák”, „sparheltek” vették át a főzőpatkák és a kemencék főző szerepét.¹ Mivel azonban ezekben a sparherdekben a meleg többé nem oldalról éri a főzőedényt – mint a kemencében vagy a patkán –, hanem alulról, alkalmatlannokká válnak a keskeny fenekű fazékfélék, és helyüket lapos lábasok foglalják el. A lábasok előbb öntött vasból valók voltak, utóbb zománcozott bádogból.

Cserépfazekakban végzik napjainkban is az ünnepi főzéseket, továbbra is szabad tűzön.

A főzés-sütés női munka. Tudnak ugyan főzni a férfiak is, ők azonban a házban, tűzhelyen csak akkor főzhetnek, amikor valamilyen okból magánosak. Férfiak a határban szoktak főzni, leginkább a szőlőben. Az ő dolguk a szalonna-pirítás – a határban és az istállóban –, továbbá a sertések, birkák, borjúk leölése és feldarabolása. Ismerik a férfiak az adagokat, arányokat, a konyhára főzni valót.

Az olyan nagyobb ünnepi étkezések ételeit, amelyeken csak férfiak vettek részt a községben – amilyen a kaszinó vagy gazdakör évi vacsorái voltak – egészen a II. világháborúig férfiak főzték. Nem egy férfi a háborúban tűnt ki mint szakács.

A férfiak másképp főznek, mint az asszonyok. Úgy mondják, hogy „az embernek bővebb a keze”, jobban zsíroz, mint az asszony. Valójában a különbség csak abban áll, hogy ők régiesen főznek. Míg az asszonyok emlékezet óta zsírral készítik az ételeket, a férfiak szalonnával, ami azt jelenti, hogy – a régibb alföldi szokással egyezően – alkalomról alkalomra olvasztják ki a szalonnát az egyes ételekhez.

A főzés a házban nemcsak asszonyi munka, de jelképe is a gazdaasszonyi tisztnek. Az átányi háztartásokban napjainkban sem ritka két asszony együtt, évtizedekkel ezelőtt pedig négy is lehetett: közülük az a gazdasszony, aki főz, a többi jelen levő asszony és leány mind csak a keze alá segít, s engedelmességgel tartozik neki. A főzésnek jelképe a „rántókanál”. Amikor egy-egy gazdasszonyról azt

mondják, hogy nem adta ki kezéből holtig a rántókanalat, azt jelenti, hogy mindig megtartotta a házban a vezető, első asszonyi szerepét.

A főzésről, mint számos más készségről azt tartják, hogy „születni kell erre is... nem tanulja ezt az ember, hanem tudja. Aki tudja, tanulás nélkül is jól csinálja, aki nem tudja, hiába tanulja...”. A kislány 3-4 éves korától anyja, még inkább nagyanja mellett tanultatja játszva, kézhez adva. Előfordulhat azonban, hogy 50 éves is lesz az asszony, s még mindig nem főzhet önállóan mint gazdasszony.

2. A konyhai felszerelés

„Van aki a kezihezvalóra büszke, van, aki a szövött holmira” – mondogatják Átányon, amikor „kezehezvalón” a háziasszony háztartási felszerelését (esetenként a zöldségféléket) értik. A gazdának büszkesége, címere a szép állatállomány, a gazdasszony címere a díszes konyhai edény. Nem mindegy, hogy ki milyen korával, vederrel jár a kútra vagy viszi az ételt a határba, komának, az sem közömbös, hogy az udvaron a köcsögtartón milyen tejesedények száradnak, de talán még fontosabb az ünnepi étkezések terítése, amit szinte a fél falu lát s megítélhet. Bár a gazda rendesen nem szól bele a háziasszony dolgaiba, mégis, ha észreveszi, hogy avult, csorba vagy horpadt a vizesveder vagy egy tálalóedény, rászól a feleségére „ami a kezedhez való, vedd meg, ne sajnáld a kőtsíget”. A konyhai felszerelés újításához avval járul hozzá, hogy az ocsút évről évre az asszonyoknak adja, hogy ők kirotálva edényt cserélhessenek rajta. A faedényekhez is a gazda nevelgeti a topolyafát, nyárfát. A kosárféléket, ha ügyes, megköti maga, de legalább a hozzá való vesszőt nevelgeti, amelyből azután specialisták megköthessék, ami kell. Egy-egy emlékezetes darabbal maga is hozzájárulhat a készlet gyarapításához. Boross János pl. az I. világháborúban, noha frontszolgálatot teljesített Lembergben, átutaztában egy formás kis fűszeres cserépkorsót vásárolt, amelyet – a szó szoros értelmében tűzön-vízen át – hozott haza feleségének.

Már a libapásztorkodó kislányoknak is legnagyobb vágya volt egy-egy szép rózsás cserépedény. Pásztorkodás közben búzakaralásokat szedtek, tenyerük közt kidörzsölték, s tányért cseréltek rajta a fazekasoktól.

A sok szép edény megszerzésének többféle indítókoka lehet. Elsősorban a lányos anyák gyűjtögették, „ahol sok volt a lány, ott a sok szép edény”. Kálósi Imréné is akkor kezdte el gyűjtögetni a szép tálaló- és evőedényeket, amikor 1 éves lett kislánya. Minden vásáron, ahol csak megfordult, vett 2-3 szép darabot, hogy mire lakodalmat tesz néki, a maga edényével teríthesse meg az asztalt. Más gazdasszonyok, akiknek viszont nem lett lányuk vagy egyáltalában gyerekek se, mintegy vigasztalást kerestek a szép edényben. Orbán Györgyné, akinek egészen 1964-ben bekövetkezett haláláig – mint egyetlennek a faluban ebben az időben –, tele volt aggatva még a konyhafala tányérokka-tálakkal, s akinek birtokában számszerint is a legtöbb edényt találtuk (200-nál több darabot), „ebben lelte örö-

mét”, azért gyűjtötte. Még kölcsön sem szeretne adni, annyira féltette minden darabját.

Az átányi konyhai felszerelés ugyanis még a húszas évek folyamán általános, kivételes esetekben napjainkban is, túlnyomóan cserépedényekből tevődik össze. A cserépedényeket három fazekasközpont: Rimaszombat, Gyöngyös, Mezőtúr szolgáltatta. Ezek fazekasai az év meghatározott időpontjaiban eljöttek a községbe megrakott kocsijaikkal, hogy árujukat terményért elcseréljék.

Rimaszombat (Gömör) többnyire mázatlan tűzálló főző- és tejesfazekakat hozott, a másik két központ mázas tálaló-, evő- és italosedényeket. Gyöngyösről jöttek a magasabbra értékelt „fehér edények”, fehérés mázú, főleg kék rózsákkal díszített tálak, kancsók stb. Mezőtúrról a sárga-barna, vöröses alapú, élénkebb mintázatú holmi. Ezeken kívül, nem számottevő mennyiségben, más műhelyekből, így Mezőcsátról, Tiszafüredről is került cserépedény a községbe.

Az utolsó három évtizedben a cserépedény elvesztette értékét, varázsát, kimegy a divatból vagy használhatatlanná válik az új tűzhelyek miatt. Helyébe a zománcos bádogedény kerül. Úgyannyira, hogy ami főző-sütő, tálaló, evő-ivó cserépedény eddig a lakás különböző részeiben elhelyezve: állítva, falra függesztve, palackosba vagy szekrénybe téve (a szobában és a konyhában vagy a pítvarban) állt készen a szolgálatra, most felkerült a padlásra. Itt egy rakáson, egy csomóban áll az egész készlet.

Átányon talán nincsen is padlás cserépedény nélkül, sőt a rendes gazdasszonyok padlásán együtt van, szinte hiánytalanul a korábbi teljes készlet. Az egymás fölé tornyozott tányér-, tálsorozatok, a főzőfazekak, a kancsók, szilkek csapata, úgy amint van, önmagában is megragad mennyiségével, megkap a formák sokrétűsége s a díszítés összeválogatásában mutatkozó összhang. Egy-egy ilyen edénykészlet szinte minden fontosabb tudnivalót elárul a családról, amelyik használta vagy használja. Az edényeken mutatkozó különböző díszítőstílusok generációk soráról beszélnek, a nagyszülők más ízléssel gyűjtötték edényeiket, más ízlést követtek a szülők és mást a jelenkori használók. Ahol viszont nem volna meg ez a nemzedékek szerinti stílusrétegződés, csak egy, esetleg kétféle az edénykészlet, ott tudható, hogy nincs vagy nem volt nagyszülői örökség, talán szülői sem, s az illető család maga alapított, önálló háztartást kezdett.

A mennyiség s az egyes edényfélések méretarányai, pazar vagy szerény díszük elárulja, hogy módos gazdasszony „kezihezvalói”-e vagy szűkös körülmények között élő gyalogemberekéi. A főző- és tálalóedényekről leolvasható, hogy hány személynek készült, illetve tálalódott bennük az étel; a főzőfazekak elárulják magát az étrendet is. Beszédesebb pusztán megjelenésükben az ételhordó edények: a sok munkást foglalkoztató, tehát kosztoló gazdaházak 6-8 literes ételhordói képviselik a egyik végletet, a másikat az aratóemberek fél-, legfeljebb egyliteres szilkei. A népes családok edényeitől merőben eltér a magános özvegyasszony készlete, alig néhány kisméretű edényével.

A tejesedények féleségei, méretei és száma a tejhaszonról s feldolgozásáról, felhasználásáról beszélnek. Külön mondanivalója van a lakomák edényanyagának, és egészen sajátosan vallanak az italosedények.

A cserépedényeknek több olyan tulajdonsága van, ami használatuk módját eleve meghatározza. Ilyen tulajdonsága a főzőfazekaknak, hogy csak színig megtöltve lehet őket a tűzhöz állítani, különben elrepednek, ilyen továbbá az a tulajdonságuk is, hogy könnyen átveszik a bennük főtt étel ízét és szagát.

Az a körülmény, hogy a fazekat főzéskor tele kell tölteni, azt jelenti, hogy méretének pontosan kell igazodni a mindenkori kosztosok számához, másrészt, hogy a gazdasszonyoknak pontosan kell ismerni az egyes ételadagokat, s ehhez igazítva megválasztani a főzőedényeket. Magános özvegyasszonynak pl. félliteres leveses főzőfazeka van, a hattagú családnak négyliteres (hat kosztos között akadhat, aki fél liternél nagyobb mennyiséget fogyaszt el). Ezért a fazekak vásárlásakor a gazdasszony legelőbb méreteiket nézte: „ahogy le vót téve az edény (az árusok a földön rakták széjjel portékájukat), láttuk, hogy ez elég lesz kettőnknek levesnek, megláttuk magunk szemivel is, de kérdeztük is a fazekast, hány literes lehet.”

Mivel a különböző fogásokat eltérő arányokban adagolják – a másodikféle ételből éppen felét készítik, mint az elsőből – az edénysorozat egyik része felényi őrztartalmú, mint a másik.

A háznépe bizonyos munkák elvégzéséhez segítségre van utalva, s mivel a ház munkásait kosztolni kell, külön főzőedények szükségesek azokra az alkalmaakra, amikor a munkásokra is főznek (köztük is két méret kell, külön az első és külön a másodikféle ételnek). Évről évre megismétlődő családi lakoma a disznótör, meghatározott számú résztvevővel. A toros ételek készítéséhez ismét külön méretű főzőfazekak és tálalóedények kellenek. Végül a legnépesebb lakoma, a lagzi számára kellenek a legnagyobb edények, itt is fogásonként eltérő méretben.

A főzőfazekak másik alapvető tulajdonságához – hogy ti. átveszik a bennük főtt étel ízét-szagát – olyan módon igazodnak, hogy a más és más ízű ételeknek más és más fazekakat tartanak. A zsíros-sós levesek nem főhetnek abban, amiben az édes gyümölcsleves készül, külön edénye van a gyúrt tészták kifőzésének, külön a káposztának, külön van vízmelegítésre szolgáló fazék, de még a szemes kukorica főzésére is külön edényt tartanak.

Az ételek előkészítése, sütése-főzése a mindenkori kosztosok száma szerinti adagokban történik, ez azt jelenti, hogy a főző-sütő edények mérőedények is egyben. Azonban ők is csak egy láncszemét alkotják annak a mértéksorozatnak, mely a tálaló- és evőedényekben folytatódik, illetve nyer befejezést. Egy-egy edénykészlet (tároló, előkészítő, fűző-sütő, tálaló-evő) méreteiben pontosan össze van hangolva. Az egyes edényféléknek egymáshoz való arányai meg vannak szabva. Ennek a mértékrendszernek az alapját az egész községre érvényes főzési-fogyasztási normák képezik, melyeket azonban az egyes háztartások sajátos igényei és lehetőségei részleteiben változtathatnak.

Amint a vászonféléből is szükséges a tartalék, hogy több legyen, mint ami éppen felszabásra kerül, úgy a konyhaedényben is kívánatosak a fölös példányok.

	A	B	C	D	E
1					
2					
3					
4					

20. kép. Öt háztartás (meghatározásuk a 21. képnél) ételhordó edényei: 1. leveshez; 2. második feléhez (sűrű ételhez); 3. ételhordók ételajándékhoz és mártáshoz; 4. öt részről álló ételhordók a gyermekágyas asszonynak vitt ételajándékhoz

21. kép. Az A–E oszlop öt különböző vagyoni réteghez tartozó háztartás edényeit ábrázolja. A. Kovács Samu nagygazda (héttagú család) edényei; B. a félhelyes Kakas József (öttagú család) edényei; C. a fertilityos Kolláth János (öttagú család) edényei és E. Papp Erzsébet magános özvegy edényei. Edényfélék: 1. leveses fazekak; 2. lagzis (leveses) fazekak; 3. fazekak sűrű ételeknek; 4. lagzis fazekak sűrű ételekhez; 5. vízmelegítő fazekak.

256

	A	B	C	D	E	Táplálkozás
1						
2				—	—	

	A	B	C	D	E	Táplálkozás
3						
4				—	—	
5						

257

Szinte azt mondhatnánk, hogy a tartalék edények beletartoznak a rendes konyhai felszerelésbe. Ezeknek a tartalék példányoknak gyakorlati hasznuk van, mert nyomban beállhatnak a törékeny, sok balesetnek kitett társaik helyébe, de nemcsak ezért tartják őket. Sárándi Marisnak pl. van egy nagy, 20 literes zománcos fazeka, amelyben sosem főzött, s mivel minden alkalomra bőven van megfelelő edénye – maga 70 éves –, előreláthatóan nem is lesz rá szüksége. A kérdésre, hogy miért tartja, azt felelte, hogy „legyen”, „nehogy kérni kelljen” – bár maga sem tudná, hogy mire volna jó. Mikor azonban felsorolta, hogy halála esetére hogyan kívánja elosztani konyhai felszerelését lánya és menyje között, a nagy fazék s a többi tartalék edény egyszeriben jelentős szerepet kapott. A sok, szép és jó edényről, amelyet maga után hagy, megemlegetik majd, talán még az unokák is.

Amint az ételeknek, úgy az italoknak is megvan a sajátos cserépedénykészlete. Ezekről külön szakaszban, az italokkal együtt számolunk be.

3. Az edények életkora és a felszerelések alakulása

A cserépedény egyik nagy veszedelme, hogy könnyen reped, törik, széle kicsorbul, füle leszakad. A nagy tálakat és főzőfazekakat drótoztatják, egyeseket az edény új korában, másokat, miután elrepedt, szoríttatnak körül dróthálóval. A lakodalmass főzőfazekakat ezenfelül néha agyagos sárral is körültapasztják – óva mintegy előre a balesetektől. A cserépedény másik veszedelme a kopás, az, hogy máza lepattogzik. Az ilyen kopás ellen nincsen védekezés: a kopott mázú edény nem csak szépségét veszítette el, de használhatóságát is. Az ilyenben az étel megavasodik vagy más kellemetlen ízt kap. Ezért azután a cserépedénykészletek újításáról, évente 3–4 darab erejéig legalább, gondoskodni kell.²

A főzőfazekak, ha baleset nem éri őket, kiszolgálhatnak két nemzedéket is, nem ritkaság köztük az 50–60 éves példány. Hasonlóan nagy kort érhetnek meg az ünnepi tálaló- és evőedények. (80–90 esztendőes példányokat is ismertünk – a rajtuk lévő évszám alapján.) Viszont a mindennapi használati edények egyetlen nemzedéket is ritkán szolgálnak ki. 20–30 éves evőtányért, levesestálat alig lehet találni. Ezeknél is rövidebb életűek a tejesfazekak; 5–6 évnél hosszabb időt folyamatos szolgálatban rendes gazdasszony keze alatt sem bírnak ki. A tej „salakja” mázukat támadja meg, elkezd pattogni, peregni, a tej számára használhatatlanná válnak. A többi sérült cserépedénnyel együtt másodlagos szerepre osztják be őket.

Tartósabbak a cserépnél a háztartások vasedényei: a serpenyők és bográcsok. A bádoglepsik viszont az igénybevételtől függően 10–15 évnél tovább nem tartanak ki, kilyukadnak, meghasadnak.

Sok veszedelem fenyegeti a faedényeket is. A dongás edények kiszáradnak, szétesnek, az egy fából faragott teknőfélék pedig meghasadnak, elrepednek. Az utóbbiakat szokás ugyan bádoglemezzel megfoltozni, de az ilyen javított teknő már nincs díszére a háznak.

A gyékényből-szalmából és vesszőből kötött kosarak, kubuszok között a keveset mozgatott babosedények állják legjobban az időt, kiszolgálhatnak két nemzedéket is. A rendszeren használt szakajtókosarak, tojásoskubuszok élettartama legfeljebb 25–30 év.

Egy-egy háztartás, közelebből konyha felszerelésében több nemzedék darabjai is együtt vannak. Amint a lakásról szóló fejezetben kifejtjük, fiatal házasok csak kivételes esetekben „alapítanak”, rendeznek be, szerelnek fel újonnan háztartást. A férj, ritkábban a feleség szüleinek házához költözik, s egész életüket annak keretei között töltik el. Ha a szülők elhalnak, benne maradnak mindvégig a felszerelésben. A fiatalasszony akkor újíthatja a régi felszerelést, amikor gazdasszonnyá lép elő. Ilyenkor szembetűnő az az igyekezet, hogy a maga ízlése szerinti edényekkel gazdagítsa a meglevő készletet. Teljes újításra szorulhat, berendezett háztartásban is pl. a tejesedénykészlet, amikor az eddig tehenet nem tartó háztartás tehéntartóvá lesz.

Akik az általános szokástól eltérően mégis „alapítanak”, azoknak legelőször egy dagasztóteknőt kell beszerezni, mert minden mást kérhet, de „sütőteknőt nem lehet kérni”. Szükséges egy főzőfazék és két kanál. A többi edényféle beszerzésének sorrendje már esetleges.³

4. Konyhafelszerelés

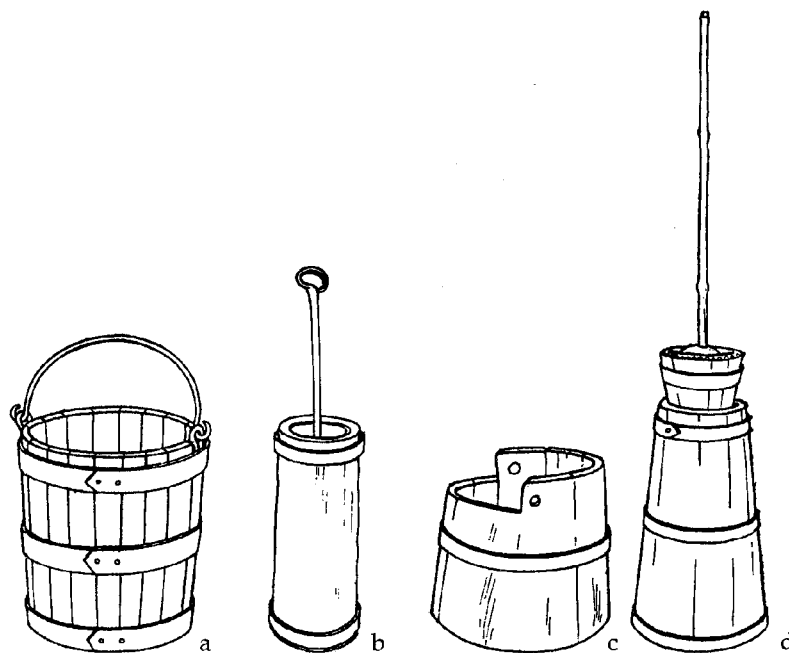
a) Előkészítő eszközök

Mozsarak. Egy fából – meggyből, cseresznyéből, dióból – égetéssel és faragással készültek, öntöttvas törővel használják őket. Egy-egy régies háztartásban három is van belőlük, különböző méretben, eltérő befogadóképességgel. Legnagyobbak a mák- és paprikatörők. A kisebb méretű mozsarak: a „borstörők.”

Sóórló. Alacsony négylábú, asztalszerű állványa van, melynek kivájt felső lapjába illeszkedik bele az egymás fölött elhelyezett két vastag kő. Az alsó kő rögzített, a felső, melyhez vaskar van rögzítve, forgatható (23. d. kép).

Prések. A káposztáshordók és túrósbödönök préses szerkezettel vannak ellátva (vö. 14. a. kép). Juhtartó gazdáknak van sajtprése: két egymásra fektetett vastag deszka, melyeket két keskeny végükön csavarok szoríthatnak össze. Asztalra, kisszékre állítják alkalmanként, de lehet saját négylábú alapjuk is.

Teknőfélék. Két formaváltozatuk ismert: a kerek tálszerű és a hosszúkás (vö. 23. a, b, c. kép). Mindkettőt egy darab topolya- vagy nyárfából faragják vándorló teknővájó cigányok.



22. kép. Dongás faedények: a. vizesvödör; b. mozsár (egyetlen fatörzsből); c. fejősajtár; d. köpülő

Régiesek a kerek változatok, de fontosabbak a hosszúkás teknők. Jól felszerelt háztartásban 4 különböző méretű szokott lenni. Legkisebb a gyúróteknő, 60 cm hosszú, befogadóképessége 3 liter. A száraz tésztát szokás benne gyúrni, ebben is reszelik. A második teknőméret, a 90 cm hosszú kalácsütő teknő, a kelt tészták dagasztására szolgál. Befogadóképessége 8–10 l liszt, mely hat ember kalácsának = két ember kenyérének felel meg. Legfontosabb a harmadik méretű, a kenyérsütő teknő, ennek hossza 120 cm körül van, 4–6 szcmély kenyérét lehet benne bedagasztani 20–24 kg lisztből. Legnagyobbak a sózóteknők, a leölt sertés húsa, szalonnája számára. A kisebbik egy sertéshez való, 160 cm hosszú, a nagyobbik két sertéshez, 180–200 cm hosszú szokott lenni.

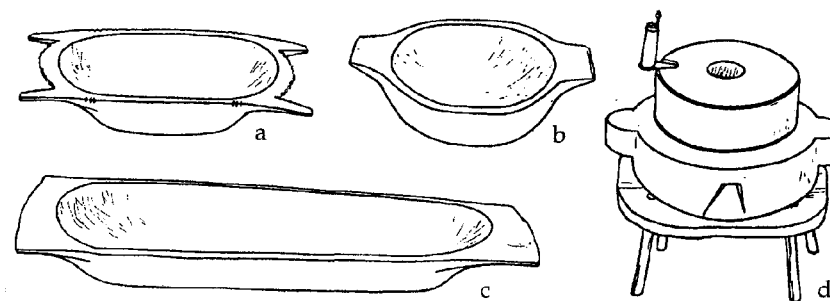
Nyújtódeszka sikálókka (nyújtófákkal). A gyúrt tészták elnyújtására és felmetelésére szolgál. (Használata nem általános, sok házbán az asztal lapját fordítják meg, s azon nyújtják és metélik el a tésztát.) A tésztakészítés eszközei még a kis csigasinálótáblák az orsóval. Formájuk igen változatos, a sima négyszögtől a szív alakig. A feldarabolt tészta „csigává” formálására szolgálnak. A tészták formálására, illetve szaggatására vannak a pogácsa- és perecszaggatók. (Ezek sem általánosak, mert helyettesíthetők pohárral is.) A csörögemetelő: rövid fanyélhez forgathatóan szerelt, csipkés szélű kis fémkarika: ünnepi tészták feldarabolására való.

Húsvágó tőke. Három oldalról peremmel ellátott, vastag, trapéz alakú keményfadeszka. Ma már alig használják. Nélkülözhetetlen volt a húsdarálók elterjedése előtt. A kolbásznak való húst (amelyet ma megdarálnak) ezen aprították fel bárdal vagy kerek fejű késekkel (24. g kép).

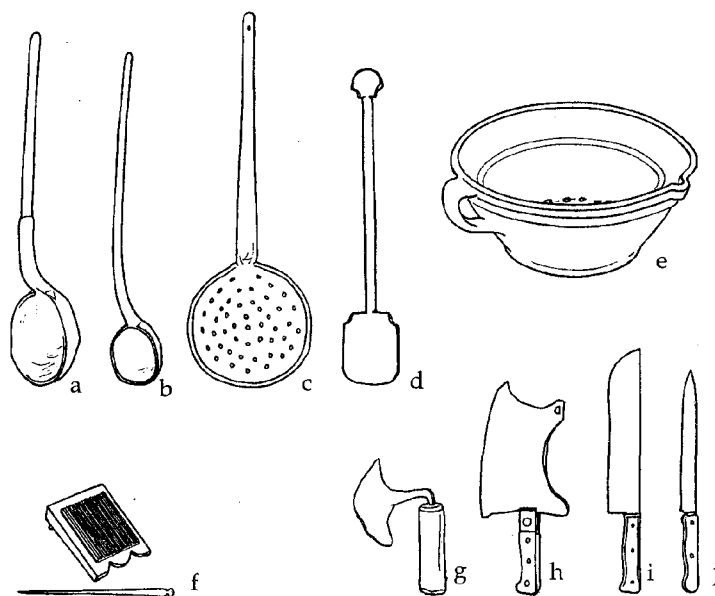
Főzőkanalak. A főző étel kavarására különböző nagyságú és eltérő formájú fakanalak (24. a, b kép) szolgálnak. A főzőkanál mérete a főzőfazék nagyságához igazodik: a kisebb méretűek a köznapis főzéshez valók, az ünnepi főzések nagy edényeihez nagyméretű kanalak szolgálnak. Mind a kisebb, mind a nagyobb méretek között van kétféle forma: a mélyített kerek fejű tulajdonképpeni kanál és a hosszúkás, lapos fejű „lapocka”. Az előbbieket szolgálnak a levesek keverésére, az utóbbiakkal a kásaféléket kavargatják. Külön nagyméretű lapocka szolgál a szilvalekvárfőzéshez, ismét másik, hasonló formájú a zsír kisütéséhez.

A kanalak között vannak szűrőfejesek is (24. c kép), a régebbiek fából, kivételesen cserépből, az újabbak zománczott bádogból. A kifőtt tésztákat, gombócokat szedik ki velük a fazékból. Nagyobb háztartásokban cserépből, újabban zománczott bádogból való kétfülű szűrőtálak szolgálnak a főtt tészták, gombócok szűrésére, tészták tejjel vagy vízzel való forrázására (24. e kép).

Kések. (24. g–j kép). A nagy kések között vannak hegyes és tompa, illetve kerekded végződésűek. A hegyes kések a fontosabbak. Közülük a legélesebb és a legnagyobb a kenyérvágó kés. Ezzel metélik a tésztát is. A disznóölő vagy disznószűrő kés is keskeny pengéjű, hegyben végződik, foka mellett vékony vérelesztő csatornája van. Ennél kisebb, de hegyes kés, a leghegyesebb, amivel a baromfit bontják s a krumplit, zöldséget hámozzák. A szalonnaszedő vagy szalonnafejtő kés nagy, széles pengéjű, kerekded véggel. Régies a kerek fejű, tulajdonképpen félkör alakú pengével ellátott rövid nyelű kés: húsk aprítására szolgált. Hasonló rendeltetése volt amellet, hogy a csontot is vágta, a bárdnak. A bárd helyébe újabban csontvágó kisbalták léptek.



23. kép. Konyhai előkészítő eszközök: a., b., c. teknők és melence kenyértésztának, gyúrt tésztának; d. sóőrítő



24. kép. Konyhai eszközök: a., b. főzőkanalak leveshez; c. szűrőkanál; d. káskavaró; e. szűrőtál; f. csigacsináló tábla és orsószál; g., h., i. húsvágó kések; j. kenyérvágó kés

Villa. Egyes nagy háztartások ritka eszköze a pecsenyeforgató villa: hosszú vasnyelű, kétágú nagy villa, a disznótoros pecsenyehúsok forgatására.

Nyárs. Vasból való nyársaknak, amelyeken a szalonnát, a kolbászt, esetleg a kenyeret pirítják, már csak emléke él. Ebben a században fából faragják alkalmanként.

A *reszelő* vasbádogból való lapos, hosszúkás eszköz, elsősorban a gyúrt tésztaikat reszelik rajta, de használhatták káposzta és krumpli reszelésére is.

Káposztagyalu. Nincs minden háztartásban; nemzedékeket kiszolgáló régi példányok ismertek belőle. 32 x 145 cm nagyságú keményfadeszkába van az éles kés illesztve, amelyen a káposztafejeket szeletelik apróra. Felületén sín vezeti azt a csúszó keretet, amivel a káposztafejet szorítják.

Sziták, rosták. A sziták különböző minőségű (selyem, lószőr, sárgarézt) és sűrűségű hálóval elsősorban a lisztminőségek szétválasztására szolgálnak. Szitán választják el a kukoricalisztet darájától. Szita szolgál a házi őrlésű só, továbbá a házilag megtört paprika és cukor átszitálására is.

A bőr-, újabban bádogrostákat mint konyhai előkészítő eszközöket tarhonyakészítéskor veszik elő. A rostalyukak nagyságától függően készítenek rajtuk kisebb vagy nagyobb szemű tarhonyát.

b) Főző-sütő edények

Az átányi konyhán az ételek nagyobbik része főzve készül, a kisebb része sültve, illetve pirítva. Ennek megfelelően a konyhai felszerelésben a főzőedények vannak többségben.

A régebbi főzőedények cserépből valók, csupán egyes igen nagy méretűek vannak rézből vagy vasból. A sütő- és pirítóedények cserépből és bádogból, illetve vasból valók. Újabban egységesen a zománcos edények szorítják háttérbe a cserépet is, a vasat is.

Főzőedények (25. kép). Anyaguk s formájuk szerint egyező, belül mázas, kívül mázatlan, álló cserépedények, fazekak mind: egy, ritkán két füllel. Talpuk-szájuk szűkebb, hasuk öblös. Méretbeli eltéréseik igen nagyok, a 0,3 literestől a 30 literesig szinte minden fél és egész literes nagyságrend képviselve van. Elnevezésük attól függ, hogy milyen étel fő bennük.

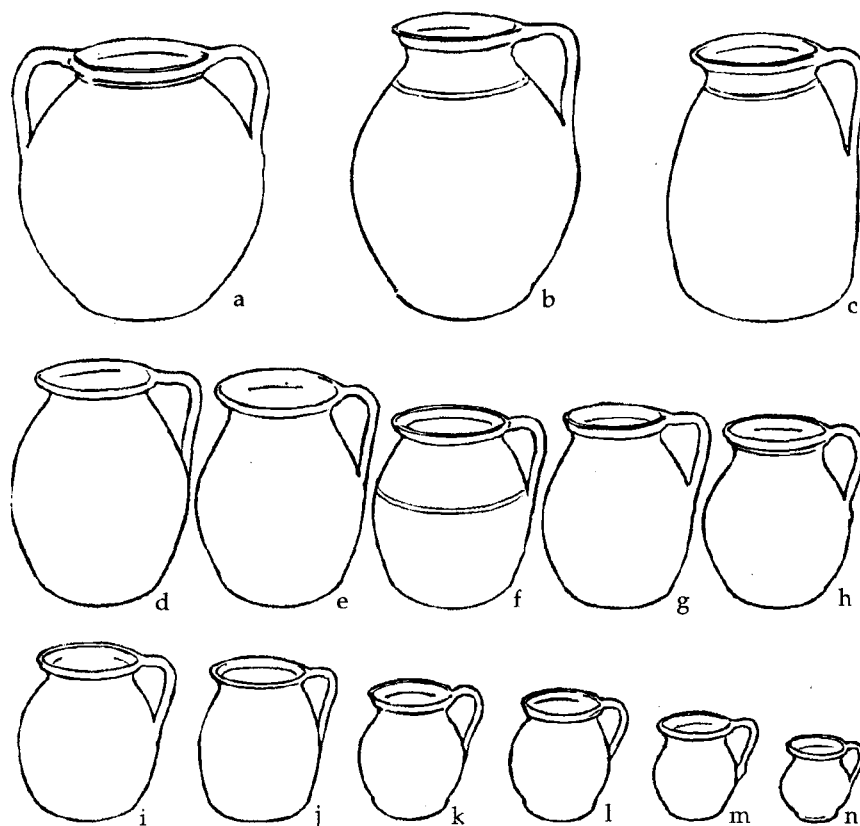
Levesesfazekak. Ez a legfontosabb, ebből van a legtöbb változat, sőt egy-két tartalék is szükséges.

1. levesesfazék a bab, borsó, árpakása stb. számára; a családtagok száma szerint rendszeren fél litert számítva egy főre;
2. húsleveses fazék: az előbbinél átlagban fél literrel nagyobb űrtartalmú (a benne főtt étel természetének megfelelően);
3. nagyobb levesfazék, amelyben akkor főzik a fenti leveseket, amikor munkások is étkeznek a háznál (vö. e fejezet 6. szakasza). A munkásokra fejenként 1 litert számolnak;
4. fazék a disznótoros leves számára. 8–10 literes vagy ennél nagyobb, a várható vendégek számához igazítva, 1 literenként fejenként;
5. lagzis fazék: hús- vagy harmincliteres (ennél nagyobb méret nincsen, két-három darab kell belőle egyszerre), literenként számítva a levest egy-egy étkezőnek;
6. ide számítandó az üst vörösrézből, ritkábban öntöttvasból, 20–50 literes méretben, mely a külön célra épített kátlanba szolgál.

Az újabb divatú zománcos edények, lábasok közül levesnek két személy számára már háromliteres szükséges (a zománcos edényeket nem töltik tele). A szerepek szerinti különböző méreteket átvitték rájuk a cserépedényekről; lakodalomra, disznótorra megmaradtak a cserépfazekak. Legújabbban vasüstök szorítják ki őket.

Fazekak a másodikféle ételnek, *kásásfazekak*. Anyaguk, formájuk egyezik a leveses fazekakéval, csupán méretarányaik kisebbek: éppen a fele az előbbieknél.

1. kásásfazék a zsíros, fűszeres hüvelyeseknek;
2. az ugyancsak zsírosan készült kásáknak;
3. a habartan készült gyümölcsféléknek, főzelékeknek;
4. a száraztészta kifőzésére (fél vagy egész literrel nagyobb a többinél);
5. káposztásfazék. Mivel töltött káposztából többet főznek, mint ami egy étkezésre elfogyna, ezek arányai kevésbé igazodnak a család létszámához. 6–8 literes a legkisebb, gyakori a 10–20 literes is;
6. kocsnyás fazék. Ebben szintén nem egy étkezésre szóló kocsnya fő. A legkisebb 6 literes szokott lenni, 8–10 literes a legtöbb;
7. kukoricafőző fazék. A szemes kukoricát szokás benne főzni, nagy mennyiségben. Rendszeren 6–10 literes;



25. kép. Főzőfazékak: a. kásának (űrtartalma 11 l.); b. levesnek (10 l.); c. káposztának (8 l.); d. vízmelegítéshez (5 l.); e., f. tésztakifőzéshez (mindkettő 4 l.); g., h., i. sűrű ételeknek (2,5 l, 1,2 l, 1,7 l); j. tésztának (1,3 l); k. sűrű ételnek (0,9 l); l. levesnek hússal (0,7 l); m. bornak és teának (0,5 l); n. rántásos bögre (0,23 l)

8. a tulajdonképpeni kásásfazék, „lakzis fazék”, melyet a többi fazéktól két füle különböztet meg. Ha édes kását is tálalnak, akkor külön van az édes kásának és külön a húsosnak 10–20 literes fazeka. Nagyobb méret ebből nincsen, kettőt-hármat használnak egy-egy főzésre, negyed litert számítva az étkező fők szerint.

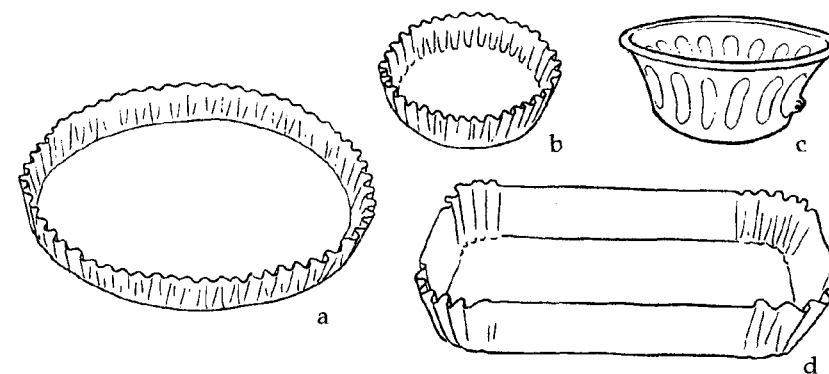
Melegítőedények. Anyaguk, formájuk az előbbiekével egyező, csupán rendeltetésük eltérő.

1. fazék a túró agasztására. Egy tehénhez 10 literes szükséges, 20 literesnél nagyobb nem használnak. A műveletet ismétlik ugyanabban a fazékban vagy két egyforma méretűt használnak.

2. vízmelegítő fazék 2–6 literesig, a kenyér bedagasztásához szükséges víz langyosítására.
 3. vízmelegítő fazék 6–8 literes, a napi langyosvíz-szükséglet céljaira (malacok ételéhez, mosogatáshoz).
 4. bormelegítő fazék 0,3 litertől 3–4 literig (a fogyasztandó bormennyiség esetleges, a készletektől függ), 3–5 decit számolva fejenként.
 5. melegítőfazék teának 0,5–1 literes. Két egyforma méretű van belőle (egyikben a vizet langyosítják, a másikban van a teafű, ugyancsak langyosítás végett, a vizet melegen öntik rá a teafűre).
 6. melegítőfazék tejnek, 0,5–2–4 literesig fél litert számítva egy-egy étkezőnek.
- A másodikféle étel fazekai közül a nagyobb példányok még használnak: káposztát, kocsonyát, kását cserépfazékban főznek sok háznál. A kisebb méretűeket zománcos lábasokra, fazekakra cserélik, ezek arányai egyeznek a levesedényekével.

A másik főzőműveletet, a *pirítást-sültést* serpenyőkben, tepsikben végzik (26. és 28. kép). Ezekből, a cserépedény mellett párhuzamosan használnak ugyan csak nagy múltú vas- és bádoggpéldányok is.

1. a pitéstál cserépből való kerek tepsi. Sajátossága, hogy belőle nem egy példány méretarányai növekednek a megszorodott kosztosokkal, hanem a tálak száma, ebből ugyanis minden étkezőnek van külön egy-egy darab. Hogy félliteres-e vagy literes, azt az étkező kora dönti el: a gyerek kapja a kisméretűt, a felnőtt a nagyot.
2. a serpenyő vagy tót serpenyő nevű edény hasonló az előbbihez: kerek cseréptepsi 1/2 literestől négy literes nagyságrendben használdik. Zsíros-sós étel, pl. káposzta pirítására szolgál.
3. tepsi, vastepsi, a fenti cseréptálak bádoggból való másai. Egyszerre három azonos méretű szükséges egy-egy háztartásban (a lakodalmi ajándék kalácsból hármát-hármat készít minden háztartás). Kalács, rétesek, pogácsák, kelt tészták sülnék benne. 7–8 tagú családnak kétszer három tepsi szükséges.
4. kis tepsi. A kerek kis tepsi 25 cm átmérőjű változata. Szalonna és kolbász pirítására szolgál.
5. hosszú tepsi, piskótás. 4 személynek sült benne a piskóta vagy más édes tészta.



26. kép. Sütőtepsik: a., d. bádoggtepsik kalácsnak; b. kolbásznak és szalonnának; c. kuglófsütő

6. hosszú tepszi, pecsenyés. A kerek tepsik mellett vagy helyett a disznótoros pecsenye, kolbász-hurka sütésére szolgál.

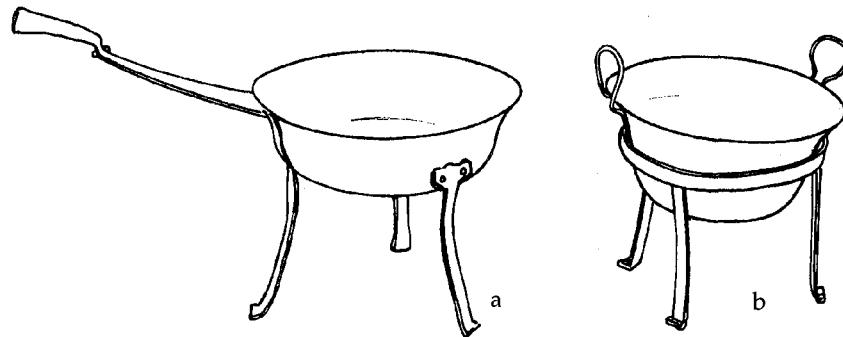
A *serpenyők* vagy *kaszajok* (27., 28. kép) a tepsikhez hasonlóan cserépből és vasból való változatokban ismertek. Mind a cserép-, mind a vasserpenyőknek ismertek háromlábú változatai, s olyanok, amelyek alja sima, külön vasháromlábbon állíthatók a tűz fölé. A vasserpenyőknek rendszeren van hosszú nyele, fogója, a cserépváltozatok között csak a háromlábúaknak.

E serpenyőkben pirítják a rántást, a hagymát, s ezekben készülnek a húseletek. A húseleteknek, természetükből eredően, nem lehet olyan egységes mértéke, személyek szerint kiszabott pontos adagolása, mint pl. a leveseknek. Ezért esetlegesebbek az edényformák és méretek is, amelyekben készülnek. Négy személy számára nagy általánosságban 2–2 és 1/2 literes serpenyők szükségesek.

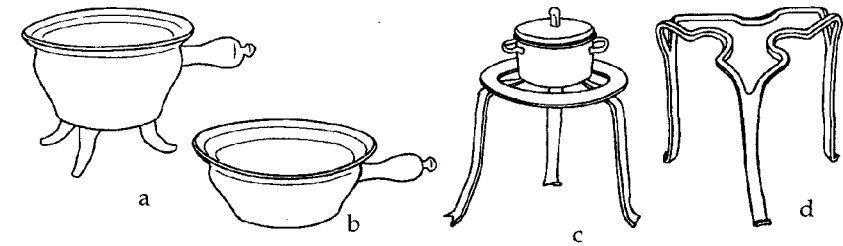
1. rántóserpenyő 0,5–1 literes méretű cserépből vagy vasból, a rántásnak;
 2. serpenyő a gulyásos és pörkölt húseletek elkészítésére. 1–8 literes változatokig 2-3 méretben ismert;
 3. lebbencsserpenyő. Szőlőbeli változata a fenti serpenyőnek. Levest a házbeli tűz körül csak fazékban lehet főzni. A szőlőben a lebbencs serpenyőben készül.
 4. bogrács, az előbbi serpenyőhöz hasonlóan, szőlőbeli főzőedénye a lebbencsnek, húsoknak. 4–6–10 literes változatai ismertek. Ezen a méreten felül már csak 20–50 literes üstök vannak vízmelegítésre, disznóöléskor a húsok abálására, a zsír kisütésére, lekvárfőzésre, valamint szappanfőzésre.
- A vasserpenyők változatai a „pampuskasütők” és a palacsintasütők. Mindkettő lapos, hosszú nyelű vasedény, forró zsírban sűtik ki bennük a megfelelő tésztákat. A pampuskasütő 5–7–9 darab tészta sütésére szolgál félgömb alakú mélyedésekkel van ellátva, míg a palacsintasütő lapos.
- Sajátos formájú cserép sütőedény a kuglófsütő, melyben a kalácsul szolgáló édes kelt tésztát: a kuglófot sűtik. Csak egy méretben ismert, ritka edény.

c) Tálalóedények, evőeszközök

Az ételek egy részét, az ún. száraz ételeket tál-tányér igénybevétele nélkül, „köröm közlül” fogyasztják. A főtt és sült ételeket tálalni szokták. A régi hagyomány sze-



27. kép. Sütő-főző edények, húshoz és lebbencsleveshez



28. kép. Sütő-főző edények cserépből: a., b. húshoz, káposztához; c., d. vas háromlábak

rint a tálalás és az étkezés edényei egybeesnek. A külön evőtányér divatja ebben a században kezdődött. Általánossá csak a leveshez lett, a többi ételt az átányiak nagy többsége továbbra is közös tálból fogyasztja.

A tálalóedényeknek két nagy csoportja van: egyiket a tálak alkotják, amelyekbe a fazekakban, serpenyőkben elkészített ételt kitöltik, a másikat a szilkek, ételhordók, amelyekben a kitöltött ételt egyben szállítják is.

Maguk a tálak háromfélék: levesestálak, kásátálak vagy -csészék, valamint „süteményes”, és „csörögéstálak”. A két első mély tál, felálló peremmel; a tésztaástálaknak egyik változata egészen lapos, a másik kissé mélyített.

A leveses- és kásátálak mázas cserépedények, a tésztaástálak mázas kőedények. Az előbbieket gyöngyösi és mezőtúri fazekasok készítményei, az utóbbiak a telkibányai kőedénygyárai. A mindennapos tálaknak belseje és kívül a pereme mázzal van bevonva, dísztelenek vagy egészen szerényen díszítettek, annál pompásabbak az ünnepi étkezések táljai: belsejüket virágkoszorúk, csokrok díszítik, kívül is hasonló díszűek.

Levesestál. A tálalóedények között, hasonlóan a főzőedényekhez, első a levesnek való. Az egyes háztartásokban levesestálból van a legtöbb. A levesestálakat is úrtartalmuk szerint válogatják: az étkező személyekre fél literet számítva. Így egy négytagú családnak 3 literes a rendes levesestál, a hattagúé négyliteres, (részben azért, mert többet főznek, mint pontosan kellene, részben pedig, hogy a tál ne legyen színi tele). Amikor az ételt magából a tálból költik el, hat személynél többen nem kanalazhatnak belőle kényelmesen. Hét kosztos esetében már két tálban teszik az asztalra a levest. Ezért a levesestálak mérete nem növekszik egyenes arányban a kosztosok számával, amint ezt a levesesfazekaknál láthattuk.

Egy-egy háztartásban egy vagy két levesestál van a család mindennapi használatára. Egy ennél nagyobb méretű tál azokra az alkalmakra, amikor az asztal körül étkező család rendes kisegítő munkásaival bővül. A disznótorokra, a torozó vendégek számától függően van 2-3 db 4-6 literes díszesebb levesestál. Ezeken felül vannak a lagzis díszítalak, amelyekből a háziasszony annyit vesz, amennyit tehetsége, módja, családi körülményei megengednek. Azok a háztartások, melyek maguk kívánják kiállítani gyermekeik lakodalmán a teljes terítéket, 20–24 levesestálát is összegyűjtik.

A régi, századforduló körüli dísztalak között több is akad, amelynek űrtartalma meghaladja a 10 litert. Az 1910-es években lakodalmakban még ilyen nagy, 10 literes levesestálakban tették a levest az asztalra. Úgy látszik, hogy a talak méreteinek csökkenése előbb hatszemélyesre, majd legutóbb négyre, újabb kori jelenség. Napjainkban ugyanis lakodalmak alkalmával 4 literesnél nagyobb talakat nem tesznek az asztalra. A négy litert négy személynek szánják. A köznapi és ünnepi talak méretei abban is különböznek, hogy a lakomákon 1 liter levest számítanak egy személyre, míg a köznapi étkezésekkor átlagban fél litert.

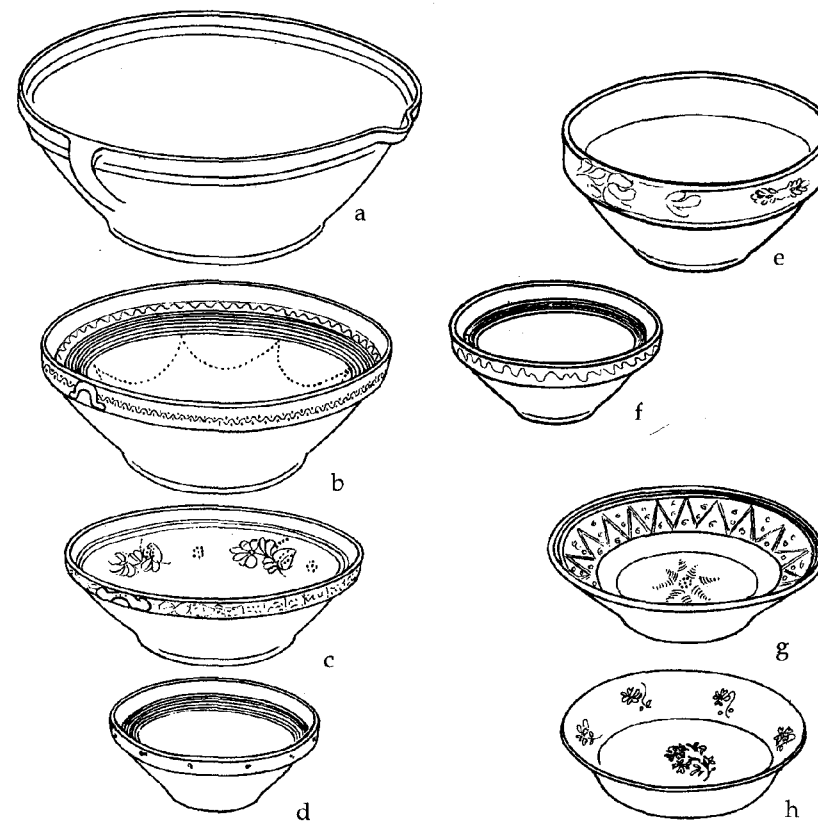
A leves tálalásához tartoznak a félgömb fejű, zománcozott bádogból való levesmerő kanalak. Egy-egy kanálba 2-2 és fél dl leves fér. Így a kanál mellett, hogy merítő, mérőeszköz is egyben. Egy-egy háztartásnak 3-5 db is van belőle, arra számítva, hogy ünnepi tálaláskor minden tábla tehessenek.

Tányér. A tányérok a talakhoz hasonlóan belül mázas, kívül mázatlan, mély cserépedények, 1 literes, utóbb félliteres űrtartalommal. Az egyliteres, ún. vászontányérok már a századforduló körül feltűnnek a községben. Elterjedésük azonban igen lassú ütemű lehetett, mert még 1920 körül is a jó gazda Kakas József elcsodálkozott, amikor a más házában meglátta, hogy az egyes étkezők külön tányérből eszik a levest, amikor önük még közös tálból fogyasztották. A 30-as évek elejére azonban náluk is meghonosodtak a tányérok levesnek, meg is kedvelték őket. A tányérből rövidesen kinek-kinek saját példánya lett, amelyhez úgy ragaszkodott, mint késéhez vagy kanálához. A vászontányérok azonban rövidesen követték az újabb divatú porcelántányérok mély változatai.⁵ 1940-ben Kakas Józsefné is vásárolt ilyen új divatú porcelántányérokat, fel is terítette őket. A gazda azonban úgy találta, hogy „rosszul lehet enni belőle”, s fölkelt az asztaltól, amikor ismételtlen ilyennel terítették: „tegyétek el – mondta –, nem enni való ez. Ebben nem áll meg az étel. Ha ezt használjátok, mind a földhöz verem.” A porcelántányérok ugyanis nem voltak elég mélyek.

A meghonosodott porcelántányérok változata, a „rózsás tányér” azonban rövidesen a gyűjtendő cserépedények sorába lépett. Míg az első világháborúig az egyes háztartásokban a talak voltak túlnyomó többségben az elenyésző számú tányér mellett, a 20-as, 30-as évek óta az arány megfordul, s a rózsás tányérok lépnek a rózsás talak örökébe (azok helyett tiszta fehér kőedény, sőt napjainkban zománcos edény használódik). Ezek a csillogó mázú, élénk színezésű tányérok foglalták el ettől kezdve a konyha falát.

A szép rózsás tányérok kedvelése kitetszik Kálósi Imréné készletéből is. 24, a többitől elütő színű tányért őrzött padlásán. Őtholdas szőlősgazda volt a férje, a szüret náluk két héten át is eltartott, 20-25 szüretelővel. A háziasszony ezek számára vett egy külön készletet, hogy szépen teríthessen. A tányérok egész éven át használaton kívül pihentek, s csak egyetlen alkalommal, szüretkor kerültek használatba.

Kásástál, csésze (29. d-e kép). A másodikféle ételnek akár hús, akár kása, akár száraztészta az, egyféle tállalóedénye van: a kásástál, régiesen csésze. A kásástál rendszeren félakkora méretű, mint a levesestál, amellyel összetartozik.



29. kép. Tállalóedények: a., b., c., f. levesnek (űrtartalmuk: 11 liter, 7 l, 5 l és 1 l); d., e. sűrű ételnek (3 l és 1,5 l); g., h. csörögefáknak

A másodikféle ételt minden alkalommal tállalóedényből eszik közvetlenül, közösen. Régiesen hat személynek tálaltak egy-egy csészében, újabban a lakodalmakon, itt is négyre csökkent az egy tálból evők száma. A köznapi, a rendes kosztosok számától megszabott méretű „csésze” mellett van egy nagyobb, azokra az alkalmakra, amikor munkások is étkeznek az asztalnál. 2-3 kásástál van a disznótórtól töltött káposzta tálalására. Legvégül következnek a lakodalmi kásástalok, melyekből a levesestálakhoz hasonló számban 6-24 is lehet.

Tésztástalok (29. g-h kép). A sült tésztákat régebben, kivételesen ma is, abban a tepsiben tálalták, amelyben sütötték. Újabb divat szerint a metszésekre felvágott tésztákat kirakják a lapos süteményestálakra, s abból fogyasztják, tányér közbe-

iktatása nélkül. A süteményestálak mérete egyféle szokott lenni, mert nem annyira a háztartás szükségleteinek kielégítésére szolgáló tálalóedények, mint inkább ételhordók, amelyekben a feltornyozott tésztákat ajándékba viszik. Nagyobb háztartásoknak két tála is szokott lenni, rendszeren azonban egy is elég. A mélyebb csörögés tálból szintén csak egy szokott lenni. A csöröge mellett a fánkokat is ebben találják. Mindkét tálnak díszítése szerény, a rájuk rakott sütemény úgyszólván elfedné.

Evőeszköz (30. a–i kép). Két evőeszközt használnak általánosan: a kést és a kanalat. Ismerik ugyan a villát is, egyes háztartásokban már a századfordulón is akadt belőle 1–2 példány – több ma sincs –, de sokan még napjainkban se veszik kézbe.

A kanálnak két változata ismert: a kerek fejű és a hosszú fejű. Mindkettő lehet fából faragott vagy fémből öntött, bádogból formált. Régibbek a fakanalak. Hosszú fejű változatukkal a tálból, tányérből ették a leveses ételeket; a kerek fejűekkel pedig a szilkeből és köcsögből.⁶

A fakanál mint evőeszköz régen divatját multá, mégis akadnak ma is idős személyek, akik az aludttejet fakanalukkal eszik, egyes kevesek még a levest is, mert úgy vélik, hogy jobb ízű benne az étel s nem olyan forró, mint a bádogkanálban. A háztartásokban a háziasszonyok a tejfel szedésére szívesen használnak még napjainkban is fakanalat.⁷

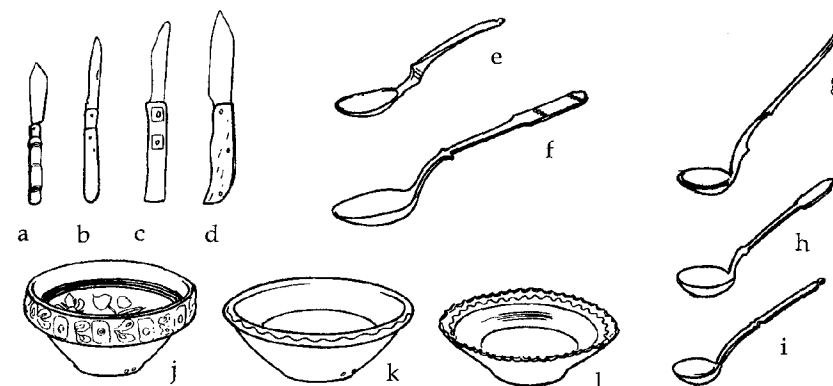
A vaskalanak formája egyezett a fakanáléval: itt is voltak kerek és hosszú fejű példányok. Napjainkra a kerek fejű példányok elavultak, s csak hosszú fejű társaik maradtak használatban. Kanálból 20–30 is akad egy háztartásban, de csak leveseskanál-nagyságban.

Kiskanalat legfeljebb a csecsemő s a kisgyermek etetésére használnak, de nem általánosan.

A kés, evőkés (30. a–d kép). Míg kanálból rendszeren többet tartanak a háznál, mint ahány állandó kosztos van, sőt tartalékolnak is lehetőleg, késből rendszeren éppen annyi van, ahány étkező személy. Egyes férfiemberek magukkal hordják zsebükben vagy tarisznyájukban evőkésüket, étkezésekkor veszik elő. Férfiember, ha vendégségbe vagy olyan munkára megy, ahol kínálásra számít, mindig magával viszi kését.

Az evőkések nagyobbik hányada fanyelű, összecukható bicska (ilyenek a bugylibicskák is), másik hányaduk ugyancsak fanyelű, keskeny, hosszú pengéjű asztali kés. A kések beszerzési helye igen gyakran változik, ezért formájuk is változó, egy-egy készletnek akár minden darabja eltérő formájú lehet.

Villa. Az 1910-es évek végén élt öreg Győr szücsöt, a többi között, arról is emlegeti szomszédsága, hogy a metélt tésztákat három ujjával ette. Ekkor már mások nem ették kézzel a száraztésztát. Az ujjak pótlására jött volna divatba a villa, de nem tudott gyökeret verni. Kanállal eszik inkább a metélteket napjainkban is.



30. kép. Evőeszköz és étkezőedény: a., b., d. bicskák; c. kés; e., f., g., h., i. fakanalak; j., k., l. tányérok

d) Ételhordó edények

Étkezni, mint arról másutt szólottunk, rendszeren a házban szokás, magas vagy alacsony asztal körül. A paraszti élet rendje azonban megkívánja, hogy dologidőben a munkások munkahelyükön: a határban vagy a kertben költözhessenek el az ételt.

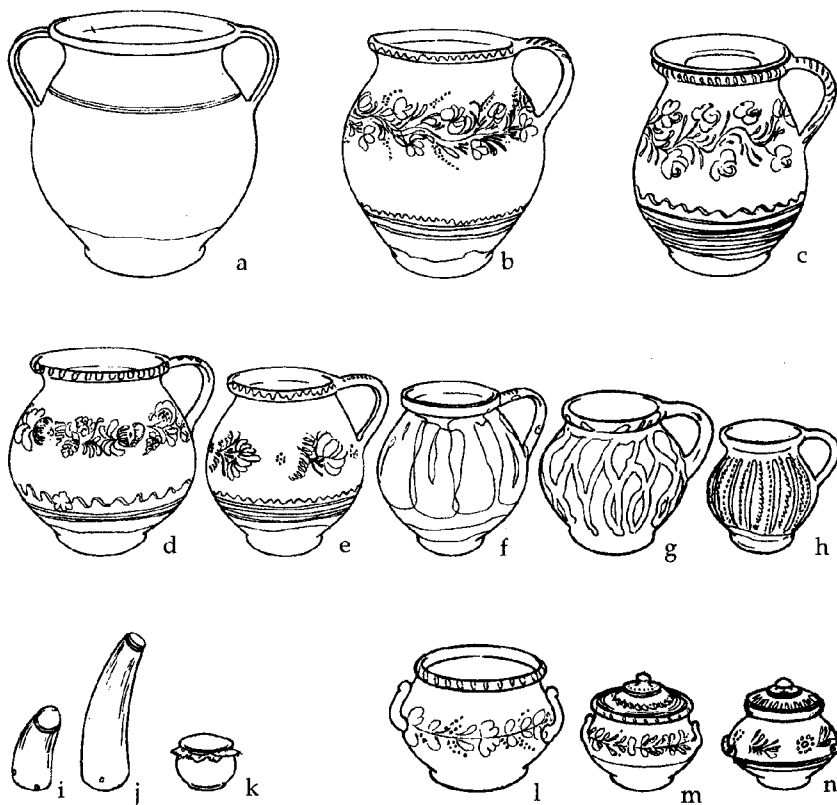
De a munkán kívül vannak a családi életnek is olyan eseményei, melyekhez az érintetteknek ételajándékkal kell hozzájárulni, s az ajándék ételt vinni, szállítani kell. A hordásra kerülő ételeknek (melyeket a háznál, a konyhában készítenek el, állítanak össze) két nagy csoportja van: a száraz és a főtt ételeké. A különféle ételek hordására az átányi konyha éppen úgy fel van szerelve sajátos edénykészlettel, mint a házi tálalásra. A határban elköltött ételeknek jelentős hányada a száraz – tehát nem főtt – ételek közé tartozik. Ezeknek hordóeszköze a „kenyeres tarisznya”, „vászon-tarisznya”, „tarisznya”. Fehér kendervászonból készült, szájuknál összehúzással csukható zacskók ezek, különböző méretben. A két személy számára való száraz étel tarisznyája 40 x 30 cm, 4 személy kosztjának 50 x 40 cm méretű tarisznya kell; még nagyobb a hat személynek való. Hatnál több kosztosnak két tarisznyában csomagolnak. A tarisznyában helyet kap a kenyér (egy darabban, levágva a minden étkezőnek szánt adag), a szalonna (szintén egy darabban, de külön kis vászonzacskóban, a „szalonnás tarisznyában”), beletartozik a tarisznyába a fa- vagy szarusótartó a sóval-paprikával. Ha lekvárt, érett túrót csomagolnak, bögréstől teszük a tarisznyába. Belekerül a tarisznyába, ha van, a zöld-paprika, vereshagyma vagy bármilyen kemény gyümölcs.

A főtt ételek szállító edényei a sajátos formájú ételhordók vagy ételhordó szilkek. Hordásukra megfelelő nagyságú madzaghálók, ún. ételhordó kantárok szolgálnak.

Az ételhordó szilkek, hasonlóan a tálalóedényekhez, szintén rózsás cserépedények. Formájuk gömbölyded fazékforma egy füllel. Nyakuk karcsú, rajtuk át kötözik le a lefedett ételt, részben azért, hogy melegen maradjon, szenny ne érje, részben pedig, hogy szállítás közben ki ne lötyögjön (31. kép).

Egyes kivételes esetekben a főzőedények is szolgálhatnak ételhordóul. Az ételhordó szilke tálaló- és evőedény egyben. Arányai megegyeznek a házban használt edények arányaival.

Az átányi háztartások tálalóedény-készletének legalább egyharmadát az ételhordó szilkek teszik ki. Itt is szükségesek ugyanis a különböző méretek, hasonlóan a többi tálalóedényhez. Egyfajta méret szolgál a háznépe ellátására a határban, egy másik méret a megszokott számú segítségmunkások kosztolására, s egy harmadik a rendkívüli kisegítőerőkkel felduzzadt munkáslétszám étkeztetésére.



31. kép. Ételhordó edények: a., b., d., l. levesnek (űrtartalmuk: 8 liter, 5 l, 3 l, 1 l); g. levesnek hússal (1,5 l); c., e., f., h., m., n. sűrű ételnek; i., j., k. sótartók

A harmincas évek elején még a gazdaházak maguk kosztolták aratóikat, 3-4 pár embert is. Nyolditeres levesesszilkek, 4 literes szilkek a másodikféle ételnek tanúskodnak erről. Az urasági arató emberek, míg csak fennálltak az uradalmak, egészen 1945-ig a maguk kosztján arattak. Rendesen két személy számára kellett az ételt hordani: 2 literes leveses-, és 1 literes mártásoszilkében.

A főtt ételt a határban – a száraz ételhez hasonlóan – a földön ülve fogyasztották el. Ebédhez rendszeren pokrócot terítettek alkalmas, árnyas, füves helyre vagy a kocsi árnyékába. Egy pokróc körül kényelmesen négyen étkeztek úgy, hogy a közepére kitett ételhordó szilkéből kerek kanállal szedegették ki az ételt. Hat kosztos esetén, noha a szilke mérete megfelelő volt, mégis vittek egy külön tálat vagy második szilket, amelybe szétöntötték az ételhordóban vitt ételt, mert hat személy a szűk szájú edényből igen körülményesen szedegethette volna ki az ételt. Ilyenkor két pokrócra terítettek a megosztva tált ételhez.

A különféle italoknak is megvan a maguk sajátos szállítóedénye.

e) Tejesedények

A tejesedények (32. kép) külön csapatát képezik a konyhai felszerelésnek sajátos rendeltetésük, különleges gondozásuk és nagy számuk miatt. A tejesfazekak magas, álló, karcsú, hasasodó, fül nélküli cserépedények. Köztük régiebbek a „rimaszombati” vagy „vászon” elnevezésű fazekak, melyek, a főzőfazekakhoz hasonlóan, belül mázasak, kívül mázatlanok. Az újabb divatú mezőtúri tejesfazekaknak külső oldala is mázas, ezenfelül virágokkal, pettyekkel, vonalsorokkal díszített. Noha a rimaszombati edényeket jobbnak tartják (tartósabbak, jobban főládja bennük a tej a fölit stb.), mégis a mezőtúriakat előnyösitik, mert azok „ragyognak, rózsásak, szépek”.

Tejesfazék minden háznál van. Ahol fejnek, ott a tejhozamtól függő számban, illetve űrtartalommal; ahol nem fejnének, 1-2 fazekat ott is tartanak, hogy a vett tejet hordhassák.

A tejesfazék egyik tulajdonsága, hogy ha huzamosabban áll benne a tej, megavasodik, „árakodik falára a tej salakja”, használhatatlanná válik, „felfordul benne a tej”, „felveti a savó”, „nem adja föl a fölit”, másik baja, hogy a fazék mázát a tej „salakja” megtámadja, elkezd peregni, pattogni. Ezért egy-egy köcsögben egymás után legfeljebb kétszer altatható tej, utána gondos kifőzésre és 2-3 napi szikkadásra van szüksége, míg újból használatba kerülhet. Ezért azután jóval több tejesfazekra van szükség, mint amennyit az egy napi tej mennyisége megkívánna.

A tejesfazekak rendes mérete 2-2,5 liter, vesznek 3 literes, 1 és 1/2 literes fazekakat is. Az újonnan vett fazekakat a gazdasszony pontosan megméri s használatbavétel előtt csalánnal kifőzi, ezzel elejét veszi az esetleges rontásnak is.

Nagy általánosságban egy tehénhez 15 köcsögöt számítanak; két tehenet fejő háztartásban 40-45 köcsög a rendes. Ha sok tejfelt akar a gazdasszony, akkor sok köcsög kell: egy tehénhez 20-24 db is (az altatott tej 2-3 napig is lefoglal egy-egy sorozatot).⁸

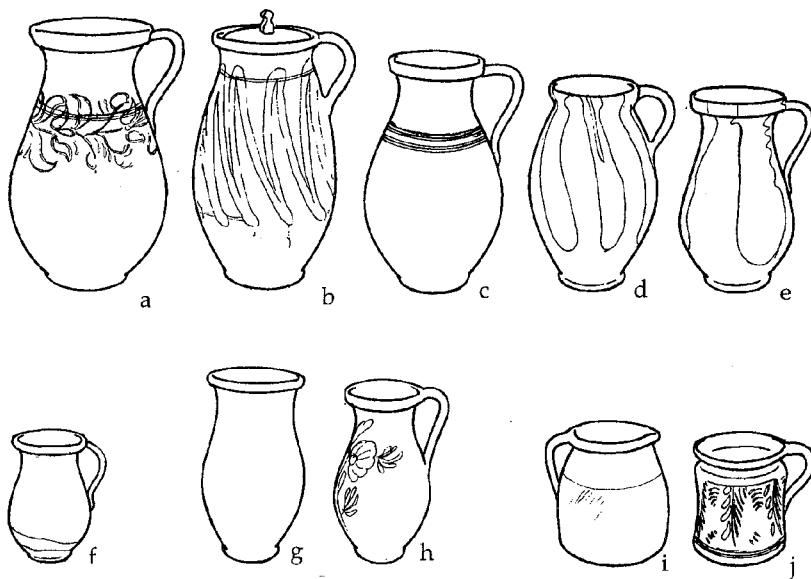
Fejés után, bármire szánják is a tejet, fazekakba szokás elszűrni. A fazekat a háziasszony nem önti tele, egyujjnyi hűja kell, hogy legyen (több nem lehet, mert akkor nehezen tudja megszédni a tejfelt, kevesebb se, bajos volna a számolás a hiányos köcsög tejjel, mivel a tej számontartása fazekak szerint történik). A többféle méretű fazekra egy-egy készletben azért van szükség, hogy a mindenkori tejet legyen mibe kitölteni. Például napi 10 litert tejelő tehén esti tejéhez – 6-7 literhez – 3 köcsög kell.

Két háromliteres és egy egyliteres. A valamivel gyengébben tejelő tehén esti tejéhez két 2,5 literes köcsög kell, a reggeli tejéhez egy kétliteres és egy egyliteres. A félliteres fazekak (32. *f.kép*) a „maradék tejnek” kellene ott, ahol takarékoskodnak.

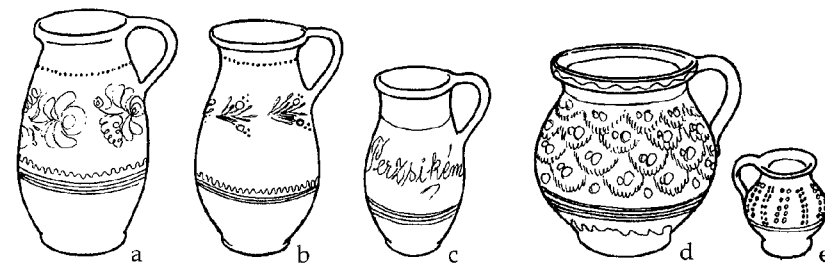
A tejesfazekakon kívül a tejfeldolgozáshoz tartozik egy nagyméretű, 10 literes fazék egy tehénhez, ahol két tehenet fejnek, 20 literes fazék, amelyben az aludt-tejet aggasztják túróvá. Szükséges még egy-két sajtruha, amelyben a túróból a savó lecsepeghet. A tejfelnek szükséges egy másfél-, három-, négy- és félliteres szilke (rendesen ugyan a háromliteres tejeles szilke a legnagyobb, ha több a tejfel, több szilkét fognak használni). Ahol nem fejnek, s a tejfelt venni kell, ott a tejeles bögre félliteresnél nem szokott nagyobb lenni, inkább kisebb. Aszerint nevezték, amennyi pénzért a piacon tejfellel megtöltötték: legáltalánosabbak a „négykrajcáros bögrék”, melyekbe 2 dl tejfel fér.

Az érett túró készítésére és tárolására többnyire csavaros présszerkezettel ellátott dongás faedény, a „túrószsétár” vagy „túróbödön” szolgál (14. *a.kép*). Vannak csavar nélküli bödönök is, egyesek cserépbödönöket használnak.

A vajkészítéshez köpülőre van szükség. Másfél vagy háromliteres ürtartalmú dongás faedények ezek. Kevesebb tejfel köpülésére különböző méretű tejesköcsögök is átalakíthatók.



32. kép. Tejesedények: a., b., c., d., e., f. tehenitejnek; g., h. kecsketejnek; i., j. tejfölnek (mindkettő 0,5 l)



33. kép. Edények főtt vajnak: a., b., c. (2,5 l, 1,5 l, 1 l); tejfölnek: d., e. (3 l, 0,4 l)

A vaj kisütésére cserépből vagy öntöttvasból való vajfőző lábasra van szükség 3–4 literes méretben. Magának a kifőtt vajnak pedig sajátos, a tejesfazékhoz kissé hasonló „vajsafazekai” vannak 1/2 liter-től 3 literig terjedő méreteken (vö., 33. *a-c.kép*). Azokban a háztartásokban, ahol „esztendőre való főtt vajat tartalékolnak” 8–10 vajsafazékra is szükség volt. A sok vajsafazék azért is kellett, mert értékesítéskor a vajat a fazékkal együtt adták el. S végül a kisütött vaj aljának szokott egy kis bögréje lenni.

5. Az étrend

a) Száraz étel – főtt étel

Az átányi s általában a magyar parasztháztartások konyhájában megkülönböztetik a „száraz ételt” a „főtt ételtől”, az utóbbit egyszerűen ételnek is mondják. „Mink most jól arattunk – hallottuk –, íelt ettünk mindennap”, ami azt jelenti, hogy meleg, főtt ételt ettek.

A száraz ételek csoportjába azok az ételféleségek tartoznak, melyeket tarisznyába készítenek s a házon kívül: határban, úton, idegenben fogyasztanak. A főtt ételek a házi tűzhelyen készült meleg ételeket jelentik, amelyeknek elfogyasztása rendszeren a ház fedele alatt történik, együttesen a háznépével, asztal körül. Egyes kivételes munkalkalmakkor, amilyen pl. az aratás is, kiviszik a főtt ételt a határba.

A száraz koszt szükséges, de úgy tudják, hogy a főtt étel többet ér nála. „A meleg étel – mondja Bedécs Károly –, jobb, mint a száraz koszt. A szervezet is megkívánja, nem unja meg, amazt megunja. Akár csak krumplileves legyen, azt is szívesebben megeszi az ember, mint egymás után mindig szalonnát. A meleg étel táplálóbb is, egyszer legalább mindennap megkívánja az ember a főtt ételt.” Az átányi étrend, mely váltakozva fogyasztott száraz és főtt ételek sorából áll, ehhez a kívá-

nalomhoz is igazodik. Napjában egyszer rendesen, kivételesen kétszer főtt ételt tálnak, s a napi étkezések számától függően, egyszer vagy kétszer száraz ételt.

Általános kíváncsi, hogy a koszt változatos legyen: más és más ételek kerüljenek az asztalra változó ízekkel. A nehéz ételek közé iktassanak könnyűeket, hogy a gyomor töltve legyen ugyan, de ne legyen megterhelve szünet nélkül. A zsíros-fűszeres ételeket váltsák fel időről időre a savanyú ételek s a könnyű „magalevesek”. A feltálat ételeknek igazodni kell az évszakokhoz s ezeken belül a pihenő- és dologidőhöz. A pihenő testnek nincs szüksége erős kosztra, de amikor eljön a megfeszített munkák ideje, jó kosztot kell tartani a munkást.

A napi étkezések száma s ennek megfelelően időpontja is többször változik az esztendő folyamán a változó étrenddel párhuzamosan. Télen a pihenő időszak rövid napjaiban kétszer étkeznek: egyszer főtt ételt, egyszer szárazat. A hosszú, nehéz munkával eltöltött nyári napokon négyszer étkeznek: két ízben főtt ételt, két ízben szárazat. Az átmeneti – tavaszi-őszi – időszakban háromszor esznek.

A téli-nyári koszt nemcsak az étkezések számában mutat eltérést, de magukban az elfogyasztott ételekben is. A téli meleg ételek hagyományosan kemencében készülnek (amikor a reggeli fűtés melegével elkészíthetők), s így túlnyomó többségükben „sültek”-ből (sült tészta, sült krumpli stb.) állnak. A téli koszt nemcsak azért eltérő, mert „sültekből” áll, szemben a nyári főtt ételekkel, hanem azért is, mert általában sovány, szűkös. A betakarított készletek ritkán elégségesek mindenből egyenlő adagolás mellett az egész évre. Amiből kevés lett, télen „megszűkölik”, hogy nyáron a rendes adagok kiadhatók legyenek.

Varga Gábor mondta: „régiben télen minden háznál sült kompér, sült tök meg kukoricagörhe. Kompér vót reggelre, tök, görhe estére. Reggelre megsütöttek egy kosár kompért a kemencébe, megfőtt mellette a leves is. Estére pár metszés sült tök vagy görhe.” Ahol meleg bor a reggeli első fogása – szürettől disznóölésig szokott lenni –, ott második fogásul találják a „sültet”: sült krumplit, sült tököt, görhét, pogácsát, pitét, pirítós kenyeret. Disznóölés után a sertés friss fogyasztásra szánt, romlandó részei: a hurka, disznósajt, tepertő járják. Ha a reggelihez táltak levest, akkor a vacsora száraz étel, és fordítva. A kertekben a vacsora sokszor volt édes tej. Kiváltképp sáros időben, a férfiak nem mentek a faluba vacsorázni: kenyeret aprítottak a nagy tálba, ráöntötték a frissen fejt tejet s azt vacsorázták.

A tavaszi és nyár eleji étrend, amikor a határi munkák megkezdődtek, háromszori étkezést kíván: száraz kosztot esznek reggel és délben (a határban), meleg ételt vacsorára főznek. A tej és tejtermékek fogyasztásának most van a főszezonja, „amíg a gyümölcs nincs, a tej a mindeni a munkás embernek”. Tavaszi-nyári kapálásban, amint melegszik az idő, az aludttejnek lesz nagy bece. „Kapálni kivittük (a határba) az aludttejet. Betettük a herébe, olyan vót, mint a jég, borzasztó jó. Megunja az ember a szalonnát mindig.” Ugyancsak tavaszra való, másodikfélének a szalonna után, a szilvalekvár. Amilyen rendben megkezdődnek a munkák, úgy veszik elő sorban egymás után a hagyomány diktálta soron következő hús- és szalonnakészleteket. A háziasszonyok bővebben zsíroznak, táplálóbb, „laktató” ételeket készítenek.

A nyári dologidőnek legfontosabb étele a hús és a szalonnaféle. A füstölt sertéshúsok mellé beiktatódik a baromfi is mint könnyebb húsétel. A nyári étrend „újságai”: a gyümölcsök és zöldségek mint könnyű, hűsítő, szomjat oltó fogások sorolódnak az étrendbe. Visszaszorul a tejfogyasztás. A főétkezés az ebéd lesz délben: a délutánt uzsonnául fogyasztott főtt étel tagolja.

A téli szűkös, nemegyszer egyhangú étrenddel ellentétben – amikor csak a disznótor és a karácsony egy-két napja hoz bőséges táplálkozást –, a nyárnak több olyan szakasza van, amikor huzamosan készítik az egész étrend legjobbnak ismert fogásait, köznapokon is.

Amint befejeződnek a legnagyobb munkák, végére ér a nyár, rövidülnek a napok, a férfiak elkezdi az őszi szántásokat. A főétkezés, akárcsak tavasszal, a meginduló határi munkák idején, vacsorára tolódik el. Amelyik napon a gazda elindul a határba, hogy megkezdje az őszi szántást, áttér a gazdasszony az ebéd-főzésről a vacsorafőzésre, a nyári étkezési rendről az őszi.

Az őszi étrend a szüreti időszakban valamelyest bőségesebb: nagygazda házaknál kiváltképp birkát vágnak, másutt szárnyast. Akik maguk hasznára tömnek kacsákat, azokat is ősszel, ölés előtt vágják le.

Az őszi száraz étel szalonna után az érett túró, ha nem volna szalonna, egy-magában. Amíg van szőlő, alma, körte, továbbra is a gyümölcs az étkezések egyik fogása. Amikor kifogytak belőle, akkorra áttérhetnek a téli kosztra: hüvelyesekre, tésztákra, sült krumplira.

A főtt ételeknek van az egész községre érvényes heti étrendje, melyhez a háziasszonyok nagy többsége ma is igazodik. Ez az étrend egyformán alapja a téli kosztoknak és a nyárinak is, változatosabbá az egyes időszakok alkalmi termékeivel tehető.

Ahol egyfélélt főznek, ott a heti étrend így alakul:

hétfő – bableves, ritkábban köménymagos leves kolbásszal
kedd – borsó, ha hétfőn nem lett volna bab, akkor kedden főzik
szerda – kása (árpa, köles, kukorica)
csütörtök – krumplileves, ha kedden nem lett volna borsó,
akkor csütörtökön főzik
péntek – tészta (gyúrt)
szombat – lencse
vasárnap – tésztaleves és káposzta hússal.

Ahol kétfélélt tálnak, ott az étrend a következőképpen bővül:

hétfő – bableves, száraztészta vagy savanyú krumplikása
kedd – borsóleves, sült tészta
szerda – kása, paprikás krumpli vagy zsírban sült krumpli
csütörtök – krumplileves, sült tészta
péntek – tésztaleves, száraztészta

szombat – lencse

vasárnap – téstaleves hússal, csirke vagy széki hús.

Napjainkban a lakosság nagyobbik fele kétfélét, két fogást fogyaszt egy-egy étkezésre, kisebbik fele egyfélét. Az újabb megítélés szerint „fősvénységből”, „lustaságból” főz a háziasszony egyféle ételt,⁹ „hogya ha mindjárt telne is kétfélére, főz egy nagy fazék levest a családnak, oszt jó van”, „ha levest főznek, csak leves van, ha téstát, csak téstá”. Rendes, jó beosztó háziasszony egyfélét csak akkor készít, amikor valamilyen nagyobb vagy sürgős egyéb munka erősebben igénybe veszi.

Valójában az egyféle ételkészítés még a kemencében való főzéssel függ össze: abban egyszerre rendszeren csak egyfélét készítettek. Vannak háztartások, ahol télen megmaradtak az egyféle étel tálalása mellett, s csak nyáron, dologidőben főznek kétfélét. Ismét mások az egyik étkezésre egyfélét készítenek, a másodikra azonban kétfélét, s végül vannak olyanok, akik minden étkezésre kétféle ételt tálalnak.

Az első fogás főtt étel rendszeren a leves; a második, amint erről már egyebütt volt szó, az „öregétel”: téstaféle, kása, hús. Jólakni a levessel kell, a második tálból éppen felényi jut egy-egy étkezőnek, mint levesből, egyesek inkább csak kóstolgatták, mint ették. Úgy tartják azonban, hogy éppen a második tál a „táplálós”, az is az ízletesebb, a több erőt adó, míg a leves egyesek véleménye szerint, „csak víz”. Ezért azután előfordult (bár csak néhány nagygazdahelyen, ahol nem fukarkodtak az étellel), hogy dologidőben elsőül a tulajdonképpen második fogást tálalták fel, hogy a munkások valóban erőt adó, tápláló és ízletes étellel lakjanak jól, s a levest csak utána tették az asztalra, amiből éppen csak kóstolgattak, mivel az előző fogással már jóllaktak.

A száraz étel is ugyanúgy lehet kétfogásos, mint a főtt. Itt a szalonna felel meg az első fogásnak, utána az érett túró, lekvár, nyers gyümölcs, aludttej, tej vagy sült téstá a második.

b) Ízesítés, fűszerezés

Sokszor hallani, a főzésről beszélgetve, „a mi ízlésünkhöz ez a legjobb – amikor saláta van, akkor jó a disznóláb, bablevest főzünk belőle”. A gondos háziasszony keresi, hogy egy-egy ételféle hogyan, mivel együtt főzve adja ki legjobban az ízét.

Néhány példát sorolunk fel: a sertés orját frissen, ha nem levesnek, akkor káposztával főzik: „avval a legjobb, babbal-borsóval nem olyan íze van.” A nyúlját lencsével kell főzni. Az ugyancsak füstötlen oldalast rongyos levessel készítik (nagy darabokra szagatott téstával a levesben). A füstölt lapocka, keresztcsont babbal, borsóval jó, a kolbász frissen árpakásalevesben, füstölve krumplilevesben, esetleg kőménymaglevésben jó. Sütve a kolbászt kásafélékhez fogyasztják. A disznóláb vagy nyári káposztával, vagy babbal fő, főzhető krumplival is.

A birka húsa általában babbal együtt főve a legjobb. Nyelvét, belső részeit gulyásosan készítik krumplival, a többi része mind babbal jó. Ha a birkát pörköltten készítik, egyesek főznek külön krumplit hozzá, de nem általánosan, magában

kenyérrel jó. A birka, ellentétben a sertéssel, ha magában főzik, akkor pörköltten vagy gulyásosan elkészítve a „legjobb ízű”, a disznó gulyásosan nem olyan jóízű, a borjú se – az újabb divat szerint azonban mégis egyre több sertés és borjú gulyásosan fő.

Illeszgetik a leveseket is a téstákkal, illetve a másodikféle étellel: édes leveshez, gyümölcshöz pl. édes téstá illik. A szilvaleveshez másodikféle ételül mákos téstát tálalnak; a sós levesekhez sós téstá tartozik. Gyümölcscsel csak sós ételek társíthatók. Előtte szalonnát-kolbászt, sült tojást, húst lehet enni, de sem édeset, sem savanyút.

Az ételek ízét befolyásolhatja az edény anyaga, amelyben főznek. Az idősebbek szerint a cserépedényben jobb ízű az étel. Nem közömbös a megváltozott tűzhelyek hatása sem. A kemencében vagy tőzeg szabad tűzén, egyenletes lassú melegen készülhetett az étel. A kőből rakott vagy vassparherdeken egyenlőtlen meleget kap az étel, mivel a tüzelővel takarékoskodnak, s továbbra is azokat az anyagokat használják (ízicsutkát, dohányszárat, kukoricacsutkát), amelyeknek fellobbanó lángja hirtelen meleget ad, de nem tartósat.

A heti étrendbe télen rendszeren egyszer, tavasszal-nyáron kétszer legalább – de inkább többször is – iktatnak savanyú vagy savanykásan, ecettel vagy tejfellel elkészített ételeket.¹⁰ Különös jelentősége a nyári nagy melegben, főleg aratásidőben van, amikor 5–7 liter vizet is meginnak egy-egy munkás. „Pár liter vízzel kevesebb kell, ha savanyút eszik” – magyarázza Sárándi Maris. Ilyen szomjúságcsillapító hatása van a savanyú ételek mellett a gyümölcsnek és az aludttejnek is.

Az étrend eldöntése a háziasszonytól függ, rendes gazda nem szól bele. Ha az asszony mégis megkérdezné urától, hogy „mit főzzünk”? – rendszeren azt feleli rá, hogy „csak főzzetek mindent sorba”, ami azt jelenti, hogy tartsák be a hagyományos étrendet.¹¹ Az ételek ízesítése viszont már a gazdától, az „emberek szájától” függ. A háziasszony a gazda gusztusa szerint ízesít. Ahol a gazda a sós, zsíros ételeket szereti, ott mindenki ezt eszi, ha a gazda a tejes, habart ételeknek a barátja, ilyet eszik az egész család. Sárándi István pl. csak a sós, zsíros ételeket kedvelte, habart, tejes ételt felesége nem is készített soha. Az öreggazda ellene volt az édesnek, nem szerette a „cukros-mákos portékát”, hasonlóan a konzervatív ízlésű többi férfihoz. A bort sem cukrosan, hanem paprikával fűszerezve itta. Így szerették bátyjai, azok fiai, de az ő fiai is. Amikor az asszonyok téli reggeleken meleg bort ittak, ők is paprikásan fűszerezték. Így Kakas József is a paprikást szereti, „a magam szájáért én nem tennék bele” – mondja felesége. Viszont Orbán Ferenc már nem kedveli sem az erős paprikát, sem a borsot. Felesége azt mondja: „az ő szájaíze szerint főzünk, neki erős, hiába csinálom én a magam szájához, ha a gazda nem eszi... neki jól legyen, úgy csinálom.” Kiss Samu felesége így szól: „zöldsíget Samu nem szereti a tálba látni se, se a hagymát – hogy majd azt elébe tenném.” Csontos Károlyéknál fiatalok is étkeznek az asztalnál, kis unokák is. A gazda itt sem szereti az édeset. Ezért azután a gazdasszony azután cukroz, hogy a gazda kiszedte a magáét.

Az egyféle íz azután az egész étrenden keresztül vezetődik. Akik a „sósat” szereti s az „erőset”, s paprikázva isszák a melegített bort, a tejtermékek közül csak az érett túrót fogyasztják, az erős paprikával és borssal fűszerezett leveseket eszik s az erős, sózott-füstölt húsokat. Az ilyen a száraztésztaiban sem eszi az édeset: pirított vagy közönséges kenyeret morzsolnak rá ízesítőül, esetleg borsos zsíron megpirított krumplival, káposztával fűszerezik.

Akik viszont édesszájúak – a kisebbség –, cukorral isszák a meleg bort, kedvelik az édes ételeket, a habarással elkészített főzelékféléket, kásákat, mártásokat, a tejes ételeket s az édesített sült tésztákat. Jobban szeretik a friss húsokat, mint a füstöltet, sőt a széki húst – helyel-közzel – a baromfival együtt, a füstölt sertéssel egyenrangúnak tartják. Az ilyen háztartásokban nyertek legkorábban bebocsátást az új divatú sütemények.

A legtöbb háziasszony, ha maga nem szereti a gazda ízlése szerint tálat ételt, tejjel lakik jól vagy egy kis kenyérrel.

c) Mennyit főz?

„Mi mindent frissibe készítünk” – mondják egyöntetűen az átányi asszonyok, ami azt jelenti, hogy az „ételt”, a „főtt ételt” minden étkezéshez frissen főzik. Hogy azonban ebből a frissen főtt ételből egy-egy alkalommal mennyi készüljön, azt a ház hagyományos rendje, esetleg újabb élmények, tapasztalatok kíváncsiái döntik el. Rózsa Éva, pl. anyósa szokását követve, mindig kiszámítva főzte a levest, éppen annyit, amennyit a háznépe elfogyasztott. Ha valami kevés maradt volna belőle, azt a kutya-macska vagy a malacok elé öntötték. Egy alkalommal a szokásosnál több kosztos ült asztaluknál, s évés közben derült ki, hogy a gazdasszony rosszul számolta ki a levest, keveset főzött, nem lakott vele jól mindenki. Az eset olyan mértékben megrázta, hogy – noha több mint 20 éve történt –, mindig attól fél, „jaj kevés lesz”, s úgy főz, hogy maradjon. Sárándi Maris, édesanyja példáját követve, mindig is többet főz, mint kellene: „én nem szeretem, hogy mind kifogyott a tálból, osztán tán még ennének, de má nincs. Én annyit főzök, hogy jól lakjon mindenki, meg jusson a kutyának-macskának is.” Bedécs Károly is így vélekedik: „minálunk mindig annyi főtt, hogy koldus vagy vándor is jólakott volna. Soha annyit az én feleségem nem főzött, levest, hogy mind kimertük volna.” Homlokegyenest ellenkeznek ezzel Kiss Zsuzsanna s a hozzá hasonló gondolkodású háziasszonyok, akik éppen annyit főznek, amennyi elég. „Édesanyám is úgy főzött” – mondja mintegy igazolásul –, nálunk akkor marad, ha valami bajunk van. Mi inkább kevesebbet főzünk.”

Arról tehát, hogy maradéknak kell-e készülni, eltérőek a vélemények; abban azonban, hogy a maradékot nem tálatják fel, megegyeznek. „Mi sohasem eszünk maradékot” – mondják – s rosszalva idézik „a noszvaji asszonyt”, aki mindig csak a maradékot kereste, de nem kíméli az ítélet a helyi polgári háztartásokat sem, ahol rendszeresen elfogyasztják a maradékot.

„Maradéknak” azonban nem minden számít. A húsféle és a sült tészta – ha mindjárt kukoricából készült is – nem tartozik a maradék fogalmába. Sőt van egy ételféle, a töltött káposzta, amelyikről az általános magyar közvéleménnyel egyezően azt tartják, hogy annál jobb, minél többször van felmelegítve, bár akadnak férfiak, akik ezt is csak frissiben hajlandók elfogyasztani.

Az előző fejezetekben szinte kivétel nélkül az ideális, a kíváncsi ételekről, étrendről, azok előírt rendes körülmények között megvalósítható egymásutánjáról, továbbá adagolásáról stb. számoltunk be. A felmerülhető eltérésekre csak helyel-közzel utaltunk. A következőkben a gyakorlatban fellelhető eltérések néhány példáját sorakoztatjuk fel.

Hogy egy-egy gazdaság hogyan áll, eredményesen működik-e vagy balszerencsésen, sikerült-e beterenie a háznép szükségletei kielégítésére szolgáló élelmi cikkeket, az illető ház konyháján könnyűszerrel leolvasható. A konyha, a főzés alapján is elkülönülnek különféle vagyoni szintek – jobban talán, mint az élel más mezőin.

Vannak pl. olyan háztartások – számuk húszon alul marad –, melyeket nem érint az évi termés bőséges vagy szűkös volta. Ezek olyan tartalékokkal rendelkeznek, hogy egyszer felállított standardjukat ingadozás nélkül tarthatják évről évre, télen-nyáron. A háztartások túlnyomó többsége azonban – többé vagy kevésbé – követi a gazdaság mindenkor állását, alakulását: soványan főznek a szűken termő évben s bővebben, ha jó volt a termés.

A háziasszonyok, amint a nyár és ősz folyamán egymás után rendre takarítják be az egyes terményeket, látják, miből mennyi lett, megtudják a gazdától, hogy mennyi fordítható a „házi szükségre” = a család ellátására –, s már számot vetnek. Miután minden terményfeleségből tudva van, hogy a háznépe számára mi a sok, mi az elég és mi a kevés, már ilyenkor előre látható, hogyan kell gazdálkodniok az egész következő esztendő folyamán. Kiadhatják-e a rendes adagokat, vagy takarékosan, beosztással kell főzniök, sőt esetleg szűkösön.

A terményekhez hasonlóan vetnek számot az állatállomány: a tehén, a hizlalandó sertés és a baromfi fölött. A gazda a termésnek megfelelően jelöli meg azt az árpa-, kukoricamennyiséget, ami a baromfiak etetésére fordítható. A háziasszony ennek szem előtt tartásával latolgat. Tudja előre a következő évre kötelezettségeit: lesz-e s hány lakodalom vagy gyermekágyas a családban, ahova tyúkajándékot tartozik vinni, miből kívánja vagy tudja előteremteni hétről hétre a fiúnak vagy fiaknak járó vasárnapi kocsmapénzt; számba veszi az ünnepeket, amikor a maga asztalára is baromfit szeretne tálatni, s ezek után viszi a piacra a felesleget, s választja ki a telettetendő csapatot. Már nyáron előre látható (csak rendkívüli baleset másíthatja meg), hogy hány s kb. mekkora sertést ölhetnek a télen. A kacsaállományt a háziasszony jó előre ehhez igazítja: lesz-e szükség s milyen arányban a sertéshús és zsír pótlására kacsahússra, illetve zsírra. Tudva van, hogy lesz-e tehén s ezáltal tejhaszon, vagy nélkülözniök kell.

Általános a törekvés, hogy minél többet takarítsanak be mindenből, mert egyrészt a „tél mindent megemész”, másrészt kíváncsi tartalékolni valamit a

következő évre. Ha viszont kevesebb mennyiségeket sikerül betakarítani a kívántnál, pótlásról kell gondoskodni. Ha kevés a kenyérgabona, több hüvelyes, kukorica, krumpli és sütni való tök szükséges, de tartalékolni kell az árpát is. Ilyenkor minden gyümölcsöt is összeszednek, aszalnak vagy lekvár formájában eltesznek.

De nemcsak a szűk termés szoríthatja meg a konyhát, beleszólhat a gazdálkodás menete is. Ha pl. elégséges termelt is mindenből, de földet vagy állatot akarnak venni, s nem volna rá „letett pénz”, legkönnyebben az élelmiszer-tartalékokhoz nyúlnak. Eladnak belőle. Mikus Ferencéket emlegetik a 30-as évekből, akiknek ugyan megtermett mindenük, öltek is disznót, de pénzzé tettek, amit lehetett, így a sertés húsát, szalonnáját is, maguk pedig „pattogatott kukoricán tengődtek”. A családi bajokkal, betegségekkel járó rendkívüli kiadások is legkönnyebben az élelmiszeradagok értékesítésével rendezhetők.

„Beosztás”-nak, „takarékoskodás”-nak mondják az átányiak a háziasszonyoknak azt a tevékenységét, amikor „elégnek kell lenni annak, ami van, ha több van, többet fogyasztanak, ha kevesebb, kevesebbet”. „Azt eszi, ami van, nem jobbfélét. Olyan nem eszik, amit venni kellene, de olyat sem, amiből pénzt csinálhat. Vasárnap nem vesz húst, nem vág aprólékot (eladja), nem iszik bort” (eladja) – és így tovább. „A beosztástól függ minden” – mondogatják –, mert sok olyan esztendő adódik, amikor az „ember úgy csinálja, ahogy tudja” – tehát nem úgy, ahogy kellene.

Vannak ínséges esztendők, ezek képviselik a legelső fokozatot, amikor egyes élelmi cikkek teljesen vagy részben hiányoznak. „Amikor bogácsa nincs, a görhe is jó” – hangzik erre az esetre a szólás, ami azt jelenti, hogy a hiányzó búzalisztet kukoricaliszttel kell pótolni. Ínséges helyzetet teremthet a tehén hiánya is: „eladta a tehenet – mondják egyik gazdáról –, nem vót tej, kenyéren kornyadozott, meg süt kompéron, görhén.”

Azt mondják, hogy a „hasnak nem lehet parancsolni. Az nem lehet, hogy kevesebbet egyen, mint ami kell. Éhezni nem lehet, aki éhezik, az nem bír dolgozni. Azt teheti, hogy megszűköli, olcsóbbat eszik.” A heti étrendet, az évszakok szerint változó napi étkezések számát igyekeznek mindenki követni, illetve megtartani. Az alapvető különbségek abból támadnak, hogy az egyes étkezéseket mivel töltik ki. A megszűkölendő, nélkülözhető élelmi cikkek közt első helyen a szalonna, hús, zsír szokott lenni, ide tartozhatnak a tejtermékek, továbbá a búzaliszt is.

A gazdasági évnek vannak olyan évről évre visszatérő időszakai, amik a legtöbb háztartást bizonyos fokú nélkülözésre, megszűkölésre szorítják. Ilyen a „kálvinista böjtnek” nevezett 2–6 hetes időszak ősszel, disznóölés előtt, amikor fogytán van vagy teljesen hiányzik a sertéshús, zsír és szalonna. Ilyen az a tavaszi, nyár eleji időszak, amikor a tehén vagy tehenek ellés előtt nem tejelnek. Hasonló a tyúkok téli pihenő szakában a tojás szűke; de lehet fogytán aratás-cséplés előtt a búza, illetve a liszt is. Ezeket a hiányokat természetesnek tekintik, az éppen érintett hiányzó élelmi cikkeket „elkerülik”, „nélkülözik”.

Más eset az, amikor pl. a hús- és zsiradékfélék egyébként is hiányoznak, vagy kevesebb van belőlük, mint kellene. A heti étrendben a lencse és a „nyári levesek” kivételével, minden levesben főzhető hús. Hogy azonban főzzenek-e benne, ez már a háztartások ellátottságától függ. Ha van hús bőséggel, akkor naponta tesznek belőle a levesbe. Rózsa Zsófi mondja: „én minden levest hússal főzök, csak a bab nem fő hússal, amit habarva készítünk.” Sárándi Maris, anyja példáját követve, szintén hússal főzi a leveseket. Ez a két idézett háziasszony azonban megteheti, „van is miből, meg nem is sajnálják kiadni”. Többségében azonban olyan háztartások vannak, ahol hetente kétszer fő hús a levesben köznapon s ezenkívül vasárnap. De nem ritka az olyan háztartás sem, ahol csak vasárnap főznek húst a levesben. Ezekről mondják: „beosztással” éltek. Szűkösen akkor élnek, amikor a vasárnapi hús is olyan kevés, hogy nem jut belőle mindenkinek. Mértén Sándorékat emlegetik, akik csak „negyed kiló húsokat főztek a levesbe vasárnap. Azt a darab húst az a lány ette, aki eladó volt, sok lány vót, a többi nem kapott.” Ilyenkor mondogatják, nem kevés sajnálkozással, „haj emberek, de sok jóízű harapás elmarad a nincsenség mellett”.

Beosztással kell élni nemegyszer a szalonnával is. E téren a fokozati különbségek így mutatkoznak: a család csak nyers szalonnát eszik, pirítva vagy sütvénem készítik (éppen kétszer annyi volna). Ha ennyi sem telik, akkor egyáltalán nem esznek szalonnát, s egyetlen kosztos szalonnarészén levest főznek az egész család számára.

Ha kevés a zsír, az ételeket nem rántják, hanem habarják. „Szűz leveseket” nem főznek, mert azokba sok zsír kell, viszont a hússal készült levesekbe nem kell zsír. Elmaradnak a zsíros pogácsák s más bő zsírral elkevert tészták – ahol lehet, tejes ételeket tálalnak helyettük.

Ha kevés a búzaliszt, kukoricaliszttel, árpaliszttal szaporítják. De lehet a lisztet másképp is takarékoskodni. Amikor kevés a gyúróliszt pl., akkor darát pirítanak a száraztésztára vagy tört krumplit tesznek rá, amelyek oly mértékben szaporítják, hogy 3 levél helyett kettő is elégséges öt embernek. Kevesebb gyúrt tészta fogy akkor is, amikor a levesben hús fő. A húshoz kenyeret fogyasztanak, s utána már kevesebb tésztával is beérik.

Ezen felül van a háziasszonyoknak egy másik, évről évre megújuló beosztó feladata, az, hogy biztosítsák a köznapok egyszerűbb étrendje mellett a vasárnapok és ünnepek, továbbá a kiugró munkanapok és a vendégmunkások a köznapitól eltérő kosztolását.¹²

d) Kiemelkedő munkaalkalmak étkezései

Az első tavaszi munkán, *szőlőnyitáskor*, orjaszalonnát sütnék nyárson, ebédre pirított kenyérhez. Így a többi korai határi munkán is, amilyen a tavaszi szántás-vetés, szalonnát pirítanak, míg el nem fogy az orjaszalonna. Régiesen füstölt hájjal változtatták az orjaszalonnát a pirított kenyérhez. Amikor mindkettő elfogyott, a szőlőbe járó férfiak elkezdik a főzést: lebbencset főznek vasserpenyőben.

Ha a szőlőnyitást segítségmunkával vagy napszámossal végzik, vacsorát főznek számukra: elsőfélének krumplicevest füstölt kolbásszal, másodikfélének pedig a sertés füstölt lapockájából babbal.

Májusban, június elején szokott lenni a tözegtaposás. Egy-egy házban 10–22 segítómunkás is összejön ilyenkor. Amikor ebéd készül számukra (sok a trágya, egész napos a munka), akkor elsőfélének a keresztcsontot találják babbal, másodikfélének kása készül tejben, kölesből vagy rizsből.¹³ Nagyobb gazdáknál (16 holdtól fölfelé) a bükkönykaszálás is segítségmunkásokkal szokott történni. Ilyenkor disznólabát főznek bablevesben, másodikféle ételnek pedig savanyú krumplikását, a kása tetején zsírban pirított vereshagyma.

A megfigyelt étrend és a nyilatkozatok egyértelműen mutatják, hogy „aratás alatt mindenki másképp kosztol, mert az a legnagyobb, legsürgősebb munkája... Erősebb koszt kell, mint máskor, mert ez a legnehezebb munka.” Ilyenkor elengedhetetlen a bőséges húsetel, a szalonna, kolbász, s beiktatódik egy negyedik étkezés is: az uzsonna.

Az aratásra „készült az ember előre, adjuk el ezt vagy azt, hogy aratásra legyen egy kis pénz”. A háziasszonyok úgy keltették hónapokkal előtte a csirkét, hogy aratásra vágható legyen. Gyűjtenek tojást bőségesen. A sertés legpecsenyesebb húsait erre az alkalomra tartogatják. Ugyancsak aratásra tették el a legízletesebb s nem zsíros hasaalja szalonnát, tartogattak valamennyi kolbászt is.

Felkészülnek a mészárosok is: mindennap ölnék birkát a szükség szerinti mennyiségben, hogy a háziasszonyok széki húst is főzhessenek a változatosság kedvéért.

Aratásra megváltozik a háziasszonyok tejgazdálkodása. Nem köpülnek vajat többé, túrót-tejfelt s aludttejet készítenek vagy a maguk kosztosainak, vagy eladásra a tehenet nem fejő falubelieknek.

Gazdahelyeken az aratás 8–14 napon túl nem szokott tartani. Az uradalmban elhúzódhatott 6, sőt 8 hétig is. Ez azt jelentette, hogy ez idő alatt a faluból ki kellett hordani a meleg ételt az aratóknak a tarlóra. A kíváncsi az volt, hogy az étel minél táplálóbb legyen, de könnyű, ízletes, ne kívánja az italt utána, mert a tűző napban, hőségben amúgyis igen sok vizet fogyaszt a munkás.

A reggelt pálinkával kezdik, utána az átlagosnál bőségebb száraz koszt (szalonna, főtt tojás, főtt hús, tej stb.) következik. Az ebédet a háziasszony otthon megfőzi, s ételhordó edényekben gondosan átkötözve, lehetőleg melegen viszi ki a munkásoknak. Aratásban mindenki kétfélét készít: az első fogás leves csirke-, birkahússal vagy disznólabbal. A második fogás: rétes, túrós vagy más lepény, fánk. Az uzsonna, amit az ebéddel együtt visznek ki: rendszeren savanyúan elkészített zöldbab, tökkáposzta, saláta, még inkább gyümölcsmártások. Készül külön „savanyú mártás” is az aratóknak, amelybe, hogy „táplálósabb” legyen, minden munkásnak ütnek egy-egy tojást. Vacsorát pedig többnyire otthon esznek az aratók, száraz ételt, hozzá gyümölcsöt vagy tejet.

Orbán Ferencék 1958-ban egy hétig arattak hárman. „Hat csirkét öltem – mondja a gazdasszony – meg egy kacsát.” Mindennap sülttét: rétest, túrós

lepényt, fánkot. Aratás előtt sülttét frissen kenyeret is, ötödnapi újból sülttét. Pálinkája nem volt, rumot vett az aratóknak reggelre. Az egy hét alatt elhasznált 50 tojást, egy tehénnek napi 8 liter tejhozamát (mint kávé, túrót-tejfelt, aludttejet), megfőzött három disznólabát, elfogyott több mint 2 kg hasaalja szalonna, 2 szál kolbász, 3 kg zsír. A zöldséget, gyümölcsöt nem számolta.

Ez a bőség csak rendes, beosztó gazdasszonyok konyhájáról kerül ki. Akadhat olyan arató, „aki főzés nélkül arat, mert ha az asszony (felesége) otthon marad, nem lesz bekötve, amit levágott”. Az ilyenről sajnálkozva mondják, hogy „hideg vizet iszik csak”. Egyesek úgy segítenek magukon, hogy a tarlón főznek legalább egy levest vagy paprikás krumplit, hogy legyen valamelyes meleg ételük ebédre. Más asszonyok este, a napi munka után ütnek össze „hamari leveseket”, a főtt étel kedvéért.

Az aratáshoz hasonlóan jól kell kosztolni a munkásokat hordásban is. Ez talán még sietősebb munka, de nem olyan megfeszítő. Az uzsonna már nem főtt étel, gyümölcsöt vagy sült tésztát fogyasztanak ilyenkor „harapva” (= állva). Az ital, a pálinka, ekkor is kijár mindenkinek, mivel rendszeren segítségmunkással dolgoznak. Az étkezések nem a határban, hanem a kertben vagy a házban történnek. Vannak, akik már a reggelit is főtt ételből állítják össze: Kakas Józsefné pl. lecsót szeret sütni, tetején mindenkinek egy-egy darab sült szalonna. Ebédre leves főtt hússal. A hús mellé savanyú mártást talál vagy ugyancsak savanyúan elkészített kásafélét. Kétszer legalább főz savanyút a héten, de inkább többször. Csirke, friss széki hús járja nála is, nap mint nap, másodikfélének sült tésztát, mint aratásban. A vacsora száraz koszt. Ekkor a tej már nem fogy, gyümölcsöt ad helyette.

A cséplés ugyancsak megapasztja, ha nem kimeríti a háziasszony tartalékait. A cséplőgéphez 30 személy szükséges, ezeket egyszer legalább, de inkább többször étkeztetni kell. Hagyományosan a disznólabából kell maradni gépelésre, amit bablevesben főznek meg. Az újabb divat szerint már széki húst vagy tyúkot főznek levesben, esetleg pulykát. Régebben rétes volt a másodikféle étel, újabban lepények, fánkok, kalácsfélék is készülnek.¹⁴

Az esztendő utolsó, idegen segítséggel végzett munkája a szüret. Ekkorra már elfogyott minden disznóhús. Félhelyes gazdaságok és nagyobb szőlőbirtokok birkát szoktak vágni szüretre. Főzik levesen első fogásnak és paprikásnak, gulyásosnak másodikfélének. Hagyományos sült tésztája a szüretnek: a mákoskalács, „ködmönujja”. Ekkor már a reggeli csípős érett túró, utána gyümölcs és másodikféle étel. Száraz étel a vacsora is: a ködmönujja úgy készül, hogy a munkásoknak vacsorára is maradjon belőle. A szüretelőket óborral illik megvendégségelni.

Akiknek nem telik birkára – s ez a nagy többség –, tyúkot, kacsát, kakast, legújabban pulykát vágnak levesnek vagy paprikásnak.

6. Ellátás különleges alkalmakkor

a) A segítségmunkások és napszámosok kosztja

Valamennyi étkezésnél, amikor idegen munkások is vannak jelen, a gazdasszony elsősorban azon van, hogy friss kenyeret kínálhasson. A kenyeret egészben szokás kitenni az asztalra vagy pokrócra: ha két pokrócon étkeznek, akkor félbe vágva. Idegen munkások elé a legszebb, „legkarikább” kenyeret teszik ki.

Amint a kenyérben, úgy másban is, az idegennek mindenből a javát juttatják: a húsból, sült tésztából, az italból. Még ha a maga háznépének nem jutna is vagy csak kevesebb a rendesnél, a fontos, hogy az idegen annak rendje-módja szerint legyen kielégítve.

Az idegen segítség- vagy napszámos munkások azért kapnak enni – Kiss Zsuzsanna szerint –, hogy „kedveskedjünk a munkásnak, hogy aztán jobban csinálja ... Annál utolsóbb nincs, mint hogy odamegyen az ember hordani, oszt fére ül enni, a háziak meg idebenn – én olyat nem tettem. Abba nem pusztul el a gazda, hogy amíg hordanak, enni ad az aratónak. Szívesebben is megy oda, ahol enni adnak, tudták már, hogy itt nem kell tarisznya, lesz koszt.” Sok gazda előre meg is mondja a hívott munkásnak: „az én házamhoz tarisznyát ne hozz.” A gazdát dicsérik, ahol enni adnak a munkásnak, ahol viszont nem adnak, a gazdasszonyt gyalázzák.

b) Cselédkoszt

A II. világháborúig bezáróan több gazdaháznál tartottak fiatalabb vagy idősebb cselédet, esetleg mindkettőt. Rendes helyen a cseléd ugyanazt a kosztot ette, mint a család. Adagjait is éppúgy kiadták a szalonnából-húsból, mint a megfelelő korú fiaknak. Emlegetnek özvegyasszonyokat, akik igen rá voltak utalva a férfi cseléd munkaerejére, s ezért különösen jól tartották őket. Az egyik, a rendes étkezéseken felül még 2-3 adag szalonnát is tett napjában a tarisznyájába, hogy valahányszor csak megéhezik, kéznél találja.

Ennek ellentéte az olyan gazdasszony, aki „köcsög aludttejet adott a cselédnek vacsorára, szalonnát se mellé... egyél, vacsorálj. Ez kevés.” Bár a cselédek rossz kosztolására inkább más községekből idézgetnek példákat. Tiszasülyről emlegetnek egy esetet, ahova „elszegődtek cselédnek átányi gyerekek, de magas volt az asztal” (= nem adtak eleget). Tiszánánáról két együtt szolgáló cselédgyerek párbeszédét emlegetik az asztal felett. „Gubát ettek, az egyik odaszól a másiknak: cseppents rám egy cseppet. Visszafelel amaz: vakuljak meg, ha láttam egy cseppet is.” Ami azt jelenti, hogy kevés zsírt tett ételükre a gazdasszony.

c) Csőszök, pásztorok kosztja

Több átányit foglalkozása eleve hónapokra is távol tart falujától. Ilyenek elsősorban a pásztorok és a szőlőcsőszök. A pásztorok között a gulyabeli pásztoroknak, akik hónapszám őrzik éjjel-nappal a távoli legelőn az átányiak marháját, feleségük naponta kihordja a meleg, frissen főtt ebédet.

A csordások, kanászok, akik naponta ki-be járnak, jó időben szintén délben esznek főtt ételt, amit családjuk utánuk hord a legelőre. Csupán rossz időben vannak délben száraz koszt, s a meleg étel estére készül el, mire hazahajtanak.

A szőlőcsőszök, kik gyümölcserés kezdetétől a szüret végéig szőlőbeli kunyhójukban laknak, hetenként egyszer hazajárnak, s egy hétre szőlő ételmezt visznek magukkal: kenyeret, zsírzót, lebbencset vagy más száraztésztát, krumplit. A szőlőben egyszer napjában, szabad tűzön, vasserpenyőben főznek maguknak. A lebbencsből levest, a krumpliból paprikást, a metéltből vagy kockatésztából száraztésztát.

d) Utasember kosztja

Az átányiak sokat vannak úton, kiváltképp a kupeckedő-vásároló emberek. Az utasember mindig visz magával tarisznyát, akinek van megfelelő kulacsa, az italul bort vagy pálinkát is. Az útravaló rendes kenyér, szalonna vagy kolbász, gondos gazdasszony pogácsát is csomagol mellé. Ha „jobb helyre” megy valaki, kocsin, vonaton, autóbuszon utazik idegenbe, távolabbi ismerősökhöz pl., akkor „jobb kosztot” visz magával. Kalácsot szokás ilyenkor sütni, egyesek megsütnek egy csirkét is, sőt a szalonnát is sütve csomagolják.

e) Katonák csomagja

A katonáskodó férfiak „hazai”-ja is szalonna-kolbász és pogácsa vagy kalács, a pogácsa helyett. A berukkoló katonának ezenfelül megsütnek egy csirkét is. A frontszolgálatot teljesítő katonák engedélyezett kétkilogrammos csomagjába szalonnát-kolbászt tettek s valamelyes pogácsát. Itt is szokásos a szalonnából-kolbászból valamennyit megsütve betenni, hogy élvezetesebb legyen.

f) Az eljáró emberek kosztja

A századforduló óta rendszeresen, előtte szórványosabban, eljártak az átányi szegény emberek idegenbe: városokba, munkára. Gyakoribb az volt, amikor – a határi munkák szüneteiben, tavasszal és ősszel – 3–6 hetet töltött városi munkán a szegény ember, de előfordulhatott, hogy hónapszámra, sőt esetleg esztendőnk során át is városi munkára kényszerült. A II. világháborúig, sőt pár évvel még utána is, az ilyen eljáró emberek magukkal vitték kosztjukat: ha huzamosabban maradtak távol, csomagban küldték utánuk. A városi keresetből koszttra legfeljebb a borra-

valót fordították, a hazai száraz kosztot vagy a maguk főztjén éltek. A takarékos-ságot a száraz kosztal egyesek odáig vitték, hogy szalonnát se ettek a kenyér mellé: „pesti munkán volt, aki megett nyolc kiló kenyeret egy héten, szalonna nélkül.”

Az eljáró munkásnak rendszeren 9 napra szóló élelmet készítettek a zsákból készült nagy tarisznyába. Ebbe tartozott egy hatkilós kenyér, 1 kg szalonna, 15–20 pogácsa, 4–5 főzetre való lebbencs vagy kockára vágott megszáritott tészta, vöröshagyma, 2 kiló krumpli és egy kis bögrében, mintegy 10–15 dkg „színes zsír”. Volt kinek-kinek serpenyője, abban elkészíthette szálláshelyén a vacsoráját. Idegenben ugyanis mindig vacsorára készült a meleg étel, ha főztek. Akadt azonban olyan munkás is, aki három hétig is kihúzta a száraz kosztot, mert nem szeretett főzni.

g) Csecsemő- és betegkoszt

A kisbabát édesanyja rendszeren kilenc hónapig szoptatja; ha az anyának mezei munkára kell eljárnia, akkor 2–3 hónapos korában már elkezdik etetni. A csecsemő általában azt eszi, amit a felnőttek. A csecsemőt öt hónapos korában kezdik etetni, hacsak nem kényszerülnek rá korábban. Egyes gondos háziasszonyok azonban akkor szednek ki számára levest, amikor még nincs berántva. Ugyanezek nem adnak a kisbabának olyan levest, amiben füstölthús főtt. Idősebb asszonyok a darabos ételt előbb a maguk szájában megrágják, s azután teszik kiskanállal a baba szájába.

Amikor az édesanyjának nem volt teje, vízben vagy tejben főtt darán, pörkölt árpából készített kávéval nevelték a csecsemőt s egy folyadékon, amelyet vízben oldott cukorból és zsírból nyertek. A kisbabának, ha valami baja volna, teát főznek kamillából, köményből, ánizsból, bodzából, hársból.

A legújabb tíz évben már rátértek, hogy a csecsemőknek gyermektápszereket adjanak. Az anyák egy része időponthoz kötve szoptatja a kisbabát, a csecsemő-gondozónő tanácsai alapján. Akik nem fogadják meg a tanácsot, akkor szoptatják a kisbabát, amikor sír. Ha a csecsemő étkeztetését órákhoz kötik is, a kisgyereket már nem, s akkor adnak enni, amikor kér.

A betegek rendszeren azon a kosztot vannak, amit a háznépe eszik. Tudják, hogy „gyenge koszt való a betegnek”, s egyesek néha készítenek is ilyet. Gyenge, betegnek való a csirkeleves, legújabban a galambleves. „Legkönnyebb” a levesben a reszelt tészta, akár tej- akár húslevesbe betegnek ilyet főznek a gondos háziasszonyok.

7. Az ünnepi étrend

„Ünnepen nem dolgozunk” – elsősorban ez különbözteti meg a köznapoktól, de hozzátartozik az „ünnepi étel” is. Az ünneplő öltözet, mint harmadik megkülönböztető tényező, csak ezek után következik. „Ünnepen az étel több is legyen, meg

jobb is” – mondják. Ami olyasmit jelent, hogy több legyen az élvezetes, ízletes, tartalmas fogás, mint köznapon. Az ünnepi ételhez lehetőség szerint ital is jár.

Az ünnepi étkeknek is megvan a maguk rendje: egyes ételek ünnepre valók, másokat viszont illetlen volna ünnepen feltálalni.

Ünnepi étkezés hús nélkül nem képzelhető el, de az sem mindegy, hogy milyen húst tálnak. Füstölt sertéshúst Átányon még közvasárnap sem főznek, „még a legszegényebb átányi is széki húst főz a levesbe” – mondta nem csekély megütközéssel a Tiszanánáról ideszármazott bábaasszony. Amint kerülnek a füstölt sertéshúst, úgy nem főzhető ünnepiken (de vasárnap sem) borsó, bab, lencse, nem való ünnepre a krumplileves s a kukoricás étel sem.

Az ünnepi étrend első fogása húsleves, a második fogás télen káposzta hússal vagy kolbásszal, nyáron csirke vagy széki hús savanyú mártással. Ünnepre valók a sült tészták, kalácsok, a finoman elkészített lepények, rétesek, fánkok, csöröge. Az ünnep közeledte megérzik az előtte való napon, „ünnep szombatján”. Ekkor mindig egyfélélt főznek, „azt esznek, amit tudnak”, azzal, hogy „vasárnapra úgyis sütünk” vagy „vasárnap úgyis főzünk”. Így a szombatok sovány kosztja mintegy fokozza a vasárnapok bőségét.

Főétkezés az ebéd – vasárnap és ünnepen még télen is kivételt tesznek: háromszor étkeznek, ellentétben a köznapok kétszeri étkezéssel. A reggeli és vacsora száraz étel, ekkor tálnak fel a szalonna-kolbász után a sült tésztákat. Uzsonna ünnepen nincsen, de a pihenő család nemegyszer készít magának csemegét: hús-vét körül kukoricát pattogat, télen pedig szemes kukoricát főz meg édesen vagy aszalt gyümölcsöt.

De az ünnep sem egyféle, a közvasárnapoktól eltérnek az egyházi és a családi ünnepek, eltérő mindegyiknek az étrendje is.

a) Naptári ünnepek

Karácsony. A háztartások azon vannak, hogy karácsonyra már leöljék a disznót, s legyen húsféle és zsír az ekkorra bőviben. Az ünnepi készülődés miatt karácsony szombatján rendszeren nem főznek: hurkát, tepertőt, szalonnát esznek kenyérrel. Ahol főznek, ott estére szokás száraztésztát készíteni, amelyet mint „mézes csíkot” fogyasztanak, egyszer az esztendőben.

Karácsony reggelén első fogás a frissen sült hurka-kolbász, oldalas – ezen a napon nem esznek hajában sült krumplit –, a reggeli második fogása az ünnepi kalács.

Az ebéd húsleves, rendszeren tyúkból vagy széki húsból, másodikfélének friss disznóhúst tálnak savanyú mártással. Bort bőségesen isznak. A vacsora ugyanaz, mint a reggeli volt.

Karácsony másnapján tésztaleves vagy húsleves az első fogás, a második káposzta friss disznóhússal. Karácsony és újév között, amit „két karácsony közé”-nek mondanak, nem főznek sem babot, se borsót, se lencsét, nem esznek kását sem azért, hogy az esztendőben ne legyenek kelésesek.

Újév reggelén a gazdasszonyok minden háznál rétest nyújtanak; ha nem tennek, nem nyúlna el az esztendő – mondják az idősebbek. Reggelihez második fogásul frissen, melegen találják. Elsőfélének a rétes előtt kolbászt-hurkát, sült szalonnát találnak. Ebéd: savanyú leves, amelyet a disznó szívéből, nyelvéből és farkából készítenek ecettel-tejfellet habarva. Utána felvágják a sertés nagyobb, gyomrából készített gömböcöt – ebből lesz a vacsora is. Minden étkezéshez bőségesen isznak bort.

Nagypéntek. Egyes idősebbek a mai napig szigorúan megböjtölik, „Jézus halálának az ünnepére”. Mások viszont azt tartják, hogy „majd akkor böjtölünk, ha nem lesz mit enni” – de azért ők is böjtös ételt fogyasztanak.¹⁵

Reggelire főtt tojás, tejtermék járja, zsírosat nem esznek. Az ebéd tejfellet habart szilva- vagy birsalmalevesből és mákos tésztából áll.¹⁶

Estére „kimúlt az ünnep”, ehetnek szalonnát vagy más zsírosféléket. Nagyszombat, mint ünnep szombatján általában, száraz ételt eszik a ház népe. Annál nagyobb a készülődés a két következő napra. Minden átányi házban kocsonyát főznek a sertés füstölt csülkéből. A családtagok számától függően 10–15–20, sőt ennél is több mélytányérral főzhetnek s fagyaszthatnak meg. Sütnek mákos kalácsot a ház népének, külön ducokat a pásztoroknak és négyágú fonatos kalácsot.

Húsvét. Húsvét vasárnapján azután reggelire feltálalják elsőféle ételül a kocsonyát, mindenkinek egy-egy tányérral, másodikféle étel a mákos kalács.

Ebédre húsleves készül; a háziasszonyok azon vannak, hogy húsvétra legyen vágni való csirkéjük, paprikásan elkészítve tésztával tehessék az asztalra. Csak szükségből mennek húsert a mészárszékbe, ahol ilyenkor birkahúst is mérnek. Bor a húsvéti ebédhez is kijár bőséggel.

Vacsora a reggelihez hasonlóan kocsonya és kalács.

Húsvét hétfőjén reggel újból kocsonyát találnak, az ebéd káposzta szokott lenni friss hússal. Ha már elfogyott volna a hordós káposzta, megsütik a húst valamilyen formában és mártást adnak mellé. A vacsora ezen a napon is kocsonya.

Pünkösöd. A helyi szólás – az országgal egyezően – úgy tartja, hogy „karácsonykor kalácsot, húsvétkor kenyeret, pünkösdkor meg ha lehet”. Ami azt akarja kifejezni, hogy pünkösdre már kiürült a kamra, nem lehet olyan bőséggel főzni, mint az előtte való ünnepekre. De a pünkösödöt nem is tekintik nagy ünnepnek, „a pünkösöd kisebb ünnep, ilyenkor már kapálás van” – leköti az embereket a határi munka. A jó háziasszonynak pünkösdre már megnőttek a csirkéi, paprikást készíthet belőlük, mások pünkösdre vágják le a kakast. A mészáros pünkösdre is birkát vág, de esetleg marhát is. Az első napi ebéd szárnyas szokott lenni, a második napon birkahúst főznek. Kalácsot pünkösdre is süt, akinek van bőven lisztje. Ebben az időben tej van már bőséggel a reggelihez, vacsorához a kalács mellé.

b) Családi ünnepek

Lakodalm. A lakomával összekötött családi ünnepek között ez a legnagyobb, ekkor gyűlik egybe a legtöbb vendég, és ekkor legbőségebb a megvendéglés.

Az étrend régies, hagyományos. Az Átánnyal exogám kapcsolatban lévő Tiszánán pl. már hosszú évek óta újabb divatú ételekből állítják össze a nyolcfogásos ebédeket. Az átányiak azonban azt vallják, hogy a nyolc fogásból nem laknak olyan jól és nem esznek olyan jóízűt, mint a hazai háromból.

A lakodalmat előkészítő napon, a „tésztacsinalóban”, kétszeri étkezés van s az étkezések között többször kínálás. A lakodalom napján ma ugyancsak kétszer étkeznek – közben állandóan kínálnak. Az I. háborúig a lakodalmak hosszabbak voltak: eltartottak másfél-két napig is, háromszori étkezéssel napjában. Ezenfelül a lakodalmat megelőzte a kézfogó és követte a „kislakzi”, mindkettő bőséges evéssel-ivással.

A tésztacsinaló napján a régiesebb tésztákat, süteményeket s a kevésbé rangos húsokat készítik el és találják fel az előkészítő munkák résztvevőinek. A lakzi napján mindennek a javát kínálják.¹⁷

A lakzi napjának kisebb étkezése az ebéd, az esküvő előtt, a nagyobb a vacsora. Ebédre gulyás készül, utána süteményt találnak. A lakzis étrendet vacsorára találják fel: tyúkhúsleves csigatésztával és a benne főtt hússal; birkapörköltet és kását. A „kása” régebben tejbekása (rizs vagy köleskása) volt mézzel édesítve, újabban húsoskása a divat, amelybe a baromfi aprólékját főzik meg. Pálinkát reggel szokás kínálni, napközben szünet nélkül töltögetik a bort és hordják körül a süteményes tálakat.

Egy lakziba átlagosan 30 házat hívnak meg, ahol nagy a rokonság, ott többet, ahol kisebb, kevesebbet. Egy házból négy vendégre számítanak.

A háziak a lakodalomra „birkával-borral” készülnek fel, amint ezt maguk mondani szokták. 30 házhoz 3 birka vagy egy 80–100 kg-os borjú szükséges,¹⁸ továbbá 4 hl bor. Szükséges liszt a kenyérhez és a levestésztához. 30 háznak 8, egyenként hatkilós kenyeret sütnék meg, és 200 levél tésztát gyúrnak 100–120 tojással. Két összemarok lisztből és egy tojásból lesz két levél tészta. A kész, kifőzött csigatésztából az egy-egy levesestálba szükséges mennyiséget merítőkanállal mérik ki. Gondoskodik a ház továbbá 4–5 kg rizskásáról és a fűszerről, 10–12 deka fekete borsról, ugyanannyi köménymagról, piros paprikáról, csöves paprikáról, hagymáról, zsírról és sóról méretlenül. Ami ezenkívül szükséges, mind a vendégek hordják össze.

Levesből fejenként egy litert számítanak. A benne főtt tyúkot-kakast 8 darabra vágják; egy-egy egész tyúkot számítanak egy háznak. Az előzetes számolásokban a birkát különként vették, megfőve már literrel adagolják, levéllel együtt fél-fél litert fejenként. A kásának a kásátál a mértéke, amint a többi fogásnak is a tála lesz a tulajdonképpeni mértéke. A tálakon felül a gazdasszonyoknak vannak tudott méretű, rendszeren félliteres vagy literes merőkanalai, merő kisbőgréi, amikkel az adagolást végezhetik.

A tálaló- és evődényekkel a háziak csak hozzátétőlegesen készülnek fel, nem pontos számvetés után. Összehordanak rendszeren 80–100 tányért, 12–20 nagy levesestálat, ugyanannyi mély tálalt a gulyásosnak és a kásának. A kanalak számát a tányérokhoz igazítják, legújabbán késeket is raknak az asztalra. Az ital számára

az idősebb férfiaknak, akik a bort poharakból isszák, 8–10 borospoharat készítenek elő, a legénységnek 16–20 félliteres és literes üveget (ők üvegből isznak), az aszszonyoknak 20–22 bögrét.

A terítést a lakoszoba nagysága befolyásolja. Rendesen kétszer kell egy-egy étkezéshez teríteni, hogy minden vendég kényelmes helyhez juthasson; harmadszorra a gazdasszonyoknak terítenek, miután a vendégeket jól tartották.

A terítés úgy történik, hogy a szobában felállított hosszú asztalokon – miket legújabbabn abrosszal is leterítenek – kiraknak egy csomó tányért, melléjük a kanalakat, késeket s felteszik a boros üvegeket, illetve bögréket. A vendégek beülnek, ahányan elférnek. A vőfély összeszámolja őket, s közli a főgazdasszonnyal az asztalhoz ültek számát. Ha negyven vendég ült le, akkor 10 tálba méri ki a levest a gazdasszony, egy-egy tálát 4 személynek szánva. Négy liter levest mér a tálakba s elhelyezi bennük a 8 db-ba vágott egy egész tyúkot. A levestésztát egy nagy szűrőkanállal méri hozzá, kb. fél litert a 4 liter léhez.¹⁹

A másodikféle ételből, a pörköltből literes merőkanállal szednek egy-egy tálba. Négy személy számára tálnak egy tálban (a pörköltből nem adnak külön tányért, közös tálból fogyasztják el): egyлитernyi húst tesznek minden tálba s hozzá csaknem ugyanannyi levét, melyet külön kis mérőedénnyel adagol a gazdasszony. Legújabb divat szerint nem négy, hanem két személynek tálnak, mély tányérokba. Az adagok azonban nem változtak.

Négy személyhez méretezik a lapos kásátálakban ugyancsak közös fogyasztásra feltálat húsos kását. Egy jó literes merőkanállal tálnak egy-egy tálba.

A bort csak az előzetes számításokban méregetik a fogyasztó vendégek száma szerint. Az üvegeket annyiszor töltik tele, ahányszor üresednek.

A lakodalmi konyhán szokás egy fazéknyi levest külön is főzni, jobbnak, erősebbnek, mint a többit. Ebből a másik lakodalmas ház vendégeit s a megtisztelt idegeneket kínálják meg.

A lakzis ház főztjeiből és egyéb finomságaiból azonban a megjelent vendégeken kívül sokan mások is részesülnek. Ezekről az „Ételajándék” című fejezetben adunk számot.

Disznótör. A disznótör azoknak a lakomáknak a legjelesebbike, melyeket egy-egy közös munka sikeres bevégezése után, áldomásként ülnak. Az ölést szokás „kálvinista búcsúnak” is nevezni, feltehetően a bőséggel feltálat ételek, a pazar megvendéglés miatt.

A sertés leölésének, feldarabolásának és húsa feldolgozásának különböző szakaszaihoz igazodva több étkezés is tagolja a napot. Az első étkezés, mely a reggeli órákra esik, a früstök. Egyetlen közös étkezés ez, amit állva szokás megterteni. A leölt sertés megabált és hagymás zsíron megpirított vérért fogyasztják el közösen egy tálból. Minden meghívottnak részesedni kell a vérből – aki nem volna jelen, annak küldenek egy kis edénnyel.

Második étkezés, az ebéd, kerek tepsikben megsütött ún. pintérpecsenyéből áll, krumplival. Ebből is küldenek azoknak a meghívottnak, akik nem jöttek volna el. A tor, a napi harmadik étkezés este szokott lenni, miután a munkát – a

sertés feldolgozását – elvégezték, a házat kitakarították, s a háziak és a meghívottak ünnepelőbe öltöztek. A nagy asztalt a résztvevők száma szerint hosszabbítják, hogy a meghívottak illő rendben elfoglalhassák helyüket az asztal körül. A disznótörök a családok legmeghittebb társas összejöveteliei. Nagy családoknál 20–24 torozó vendég sem ritkaság, kisebb családoknál is 12–14 személy összegyűlik legalább. Amikor sok a meghívott, sokat fogyasztanak a sertés belsőségeiből, pl. a hurkából egy szál sem marad a háziaknak.

Egyes családoknál a házi szokás szerint az első fogás tyúkleves, amelybe csigatésztát főznek; más házaknál hagyományosan orjaleves készül ugyancsak csigatésztával. Másodikféle étel mindenütt a töltött káposzta. Ez alkalommal harmadik fogás is van: a sült kolbász és hurka, amelyet tepsiben tálnak fel, tányért nem adnak fogyasztásához.

A mostani disznótörök 6 óra tájban veszik kezdetüket, éjfélkor véget is érnek. 15–20 éve még reggelig is eltartottak. Éjfélkor másodszor tálnak, esetleg reggelre kelve harmadszor.

Házépítés. Bőséges megvendégléssel jár a házépítés. Ennek több fázisa van, első a fundamentum kiásása és tömítése. Erre 12–16 személyt szokás meghívni. A munka alig pár óráig tart, a résztvevőket pálinkával és száraz étellel: szalonnával, kaláccsal kínálják meg.

Nagy főzést az egész napos munkájú falhúzás igényel. Ilyenkor 40–60 segétségmunkás is összejön, férfiak-nők vegyesen. Birkát vagy borjút szokás ilyenkor levágni, legújabbabn sertést.

1959-ben Barna Ferenc háza fala felhúzásában 54 személy segédkezett. Egy 100 kilós malacot vágtak erre az alkalomra. Megsütöttek két kemence kenyeret és két kemence túrós lepényt. Hat liter pálinkát s 150 liter bort készítettek. Az étkezéshez az udvaron terítették meg egy hosszú asztalt. Felső végén, ill. kétharmadán a férfiak foglaltak helyet, az asztal alsó végén az asszonyok.

A reggeli pálinkaivással kezdődött. Utána friss szalonnát kínáltak kenyérrel és zöldpaprival, második fogásnak túrós lepényt.

Ebédre csigaleves volt, benne főtt a sertés belső része: mája, nyelve, szíve, tüdeje stb. Utána második fogásul pörköltet tálnak a sertés húsból metélt tésztával.

A vacsora sertéshús volt gulyásosan, tehát levesen elkészítve, valamennyi krumplival, másodikfelének túrós lepényt tálnak. Étkezéshez és az étkezési időközben a borkínálás szinte szünet nélkül tartott.

c) Megvendéglés

„A háziasszonyoknak jól kell tartani mindenkit, aki csak a házhoz jön” – hallottuk többektől is Átányon. Ez a jóltartás megvendéglést jelent, ami azonban nem egyforma mértékben jár ki mindenkinek.

A megvendéglésnek első követelménye, Varga László szavait idézve: „ha az ember valakinek ad valamit, tiszta szívből adja vagy sehogyse.” Ez a kínálás

azonban nem illet mindenkit. „A kínálással kedveskedik az ember, ha nem kedves a vendég, nem kínálja meg.” A futó vendéget, a szomszédot, aki csak jön, valamit közöl vagy kérdez, nem kell megkínálni. Aki azonban leül, ha csak rövid időre is, és szívesen látott, azt meg kell kínálni.

Orbán Ferencné 2-3 naponként meglátogatta édesanyját, aki minden alkalommal megkínálta őt valami számára tartogatott jó falattal. A kínálás egyetlen ízben maradt el – három évtized alatt –, de Orbánné ezt olyan rossz néven vette, hogy hetekig távol maradt otthonról. Amikor az ő unokája a másik nagyszülőkhöz ment akár látogatóba, akár valamit segíteni, hazajövet első kérdése ez volt: kapta-e valamit, megkínálták-e valamivel. A kérdés minden esetben igenlő volt.

A gyűjtők maguk azt tapasztalhatták, hogy amelyik házba a községben bementek, s ott ülve valameddig időztek, étellel s ha lett volna bor a háznál, akkor itallal is, megkínálták őket. Egyes házaknál kínálás helyett 2-3 nyers tojást próbáltak a táskájukba rejteni.

A szívesen látott vendéget, ha látogatása rövidnek ígérkezik, kolbásszal, füstölt oldalassal, szalonnával és kenyérrel kínálták meg, esetleg sült tésztával. Ha a látogatás hosszabbnak ígérkezik, s van idő a főzésre, a háziasszony csirkét vág, vagy széki húst vesz, hogy húslevest és húst találhasson. Ha a vendég akkor érkezik, amikor a háznépe az asztalnál ül, „asztalhoz hívják”, „asztalhoz ültetik”, főtt étellel kínálják meg. A váratlan vendég rendszeren a háziasszony adagját kapja, „az ilyen vendéget a háziasszony szűköli meg”.

A kínálásnak és elfogadásnak is szabott rendje van. A röviden, 1-3 órát időző vendéget akkor kínálják meg, amikor már indulóban volna. A helyi illet az kíváncsi, hogy a vendég lassacskán készülődjön, jelentse be, hogy tovább nem időzhet, s ezalatt feltálalhassák az előre odakészített ételt. Illetlenül viselkedik, aki készülődés nélkül fejezi be látogatását, s így nem teremti meg a módját annak, hogy megkínálhassák. Akadnak ugyan hagyománytartó személyek, akik ezt a szokást mégsem kedvelik. Így Sárándi Maris is azt mondja: „én olyan ténorú (természetű) vótam, engem ne kínáljon anyósom, mikor már menni akartam – várja má, maj megkínállak – mondogatta anyósom mindig, mikor má menni akartam.”

Magát a kínálást a vendégnek nem illik nyomban elfogadni. Szabódni kell s kétszer visszautasítani. Harmadik kínálásra azonban el kell fogadni az ételt. Mosolyogva emlegetik a „tanyasi” (a falusi illetet nem ismerő) vendéget, aki háromszor utasította vissza a kínálást, mire a vendéglátók elálltak a további erőltetéstől. Megijedt erre az éhes vendég, s miután hasztalan várt további biztatást, megszólalt, hogy mégis elfogadná az ételt. Az étel el nem fogadását rossz néven veszik, ha keveset is, de valamennyit illő legalább elfogadni.

A kedves, szívesen látott vendégeken kívül vannak a községben utasemberek, különféle „vándollók”. Közéjük tartoznak az évről évre rendszeresen visszatérő vándorárusok. Ezeket a nem egészen szegény, régi ismerősöket a baráti házak bizonyos fokig vendégként kezelik, asztalukhoz ültetik: igaz, csak az alsó helyek valamelyikére, a leányok, gyerekek közé.

Vannak azután gyalogszerrel közlekedő „vándollók”, pl. varróholmit, csebecsét kínáló „bosnyákok”, a fazekakat, tálakat javító „drótosok”. Ezek a házba nem léphetnek be, s ha enni adnának nekik, a házon kívül kell elfogyasztaniok. A házajtón belül a koldus sem léphet be. Az ilyen házból kirekesztett idegeneknek kenyeret adnak, kis darab szalonnát hozzá, ha bőven van, de főtt ételt nem kapnak. „Sajnálom az edényt tőlük” – mondta Kiss Zsuzsanna.²⁰ Az ilyen s hozzájuk hasonló idegeneket hívják az istállóba aludni, nemegyszer étkezni is. Pl. a „Jankó bácsi” névre hallgató, évtizedek során visszatérő drótos Ötvös Jánosék istállójában kapott alvóhelyet. Ötvöséknek volt külön egy tála az istállóban a gerendára feltevére, amit a gazda hazavitt, és az ebéd, vacsora maradékával megtöltve hozott vissza. Más nagy, faluszéli, útmenti istállóban is volt egy-egy tál a vándorlók számára.

8. Étélajándékok

Egyes ételfélék vagy élelmi cikkek kötelező ajándékozása jelentősen megterheli a háztartásokat. Ez a megterhelés azonban csak időleges, mivel az étélajándékok java a viszonzás alapján alapul, s így később vagy hamarabb visszatérül.

Az étélajándékozás nagyobbik hányada meghatározott rokoni-szomszédai csoportok között bonyolódik le, s mintegy jelzése, alkalomról alkalomra való megnyilatkozása, demonstrálása egyféle összetartozásnak. Az étélajándékok kisebb csoportja bizonyos szolgálatok jutalma, ellenszolgáltatása, elenyésző kisebbségben vannak azok az étélajándékok, amikért nem jár viszonzás.

Az étélajándékozás legegyszerűbb, kötetlen formája, amikor a háziasszony az éppen odavetődő szomszéd vagy rokon kisgyerekek kezébe ad egy darab sült tésztát, gyümölcsöt, kenyeret. Más jellegű a gyümölcsajándékozás az egyes családok között. Ennek egyik változata az „első termés” elosztása. Azt a néhány szem gyümölcsöt, amelyet a fiatal fa első termő évében hoz, nem a család fogyasztja el, hanem a jó szomszédokat kínálják meg vele: „ilyet termett a fám, nézze meg.” A gyümölcsajándékozásnak van másik változata is. Gyümölcsfája nincsen mindenkinek a községben, de még ahol volna is, ott is különfélék a fajták. Korai termésű fája keveseknek van. A legkorábban érő gyümölcs a „korai cseresznye”. Akinnek ilyen fája volna, az első szedéskor már az ajándékozásra gondol, s lehetőleg kisebb ágastól szedi le a gyümölcsöt, hogy „szebbet mutasson a tányéron”. Az ajándékba szánt gyümölcsöt ugyanis díszványrokra rakva hordják széjjel. Azok a közeli rokonok, szomszédok részesednek belőle, akiknek maguknak nincsen hasonló termése. Egy-egy háztól alkalmanként 5-6 tányérral is küldenek. Egyesek adnak belőle a lelkeseknek, a község vezetőjének, az orvosnak is. A többi gyümölcs közül leginkább az őszibarack szerepel még, mint ritka, ajándéknak való gyümölcs. Legtöbbet mégis a dinnyét és szőlőt szokás ajándékozni. Sok panaszt hallani a rossz szomszédokról, aki bő terméséből nemcsak nem ajándékozta meg a másikat, de pénzért sem adott. Közeli rokonnak, jó szomszédnak, bejáró

munkásnak szoktak dinnyét ajándékozni. A télire eltett dinnye pedig betegnek való „újság”.

A bor gyakori ajándék, olyan személyeknek szokás küldeni, akiket meg akarnak nyerni, vagy megtisztelni: papnak, kántornak, orvosnak, jegyzőnek, tanítónak. Borral kínálják meg a kedves rokont, a jó barátot. Bort ajándékoznak a jó rokonnak vagy munkásnak ünnepekre is.

Szokás ajándékozni élelmi cikkeket: szalonnát-kolbászt, disznólábat is, de csak a közeli rokonoknak. Erre alkalmat az a körülmény ad, hogy a megajándékozott munkába jár el, vagy éppen elköltözött a községből, s így nem vendékelhet meg, mint rendszeren.

Többféle a tojásajándékozás. Amikor az újszülöttet anyja elviszi a rokonságnak bemutatni, az idős háziasszonyok kiválasztanak egy szép tojást, s azzal megkerítik az arcát „ilyen kerek, ilyen szép, ilyen ép legyél, mint ez a tojás” szóval. A tojást az anya megkapja, elviszi.

A legtöbb tojást húsvét hétfőjén ajándékozzák. A lányos házak (ahol 1 éves kislány van, már lányos háznak számít) 30–70 főtt tojást is megfestenek pirosra, hogy a lányt vagy lányokat megöntözző fiúknak-legényeknek egyet-egyet adhasanak belőle. Ebben az esetben a tojásajándék már viszonzása egy szolgálatnak: a húsvéti köszöntésnek és locsolásnak. Egyesek adnak még egy darab kalácsot, egy pohár bort, esetleg pénzt is a tojás mellé.

A karácsony-újévet köszöntő gyerekek diót, almát kapnak jutalmul, a legényeket borral kínálják meg.

Az ünnepet, névnapot köszöntő pásztorokat is borral szokás megkínálni, ezenfelül húsvétkor kijár mindegyiknek egy-egy kalács.

Gyakori a tej ajándékozása is, amint erről a tejről szóló szakaszban számot adtunk.

Az eddig felsorolt ételajándékokra általában a kis mennyiségek jellemzők, egyszer-másszor a kötetlenség is, valamint az, hogy esetenként átválthatók, más-sal is viszonyozhatók. Pl. Kiss Samu szőlőszomszédjának egy alkalommal korat cseresznyével kedveskedett. A szőlőszomszéd, Kakas József, amint szerét ejthette, viszonzásul borral kínálta meg őt. Ez a kínálás Kiss Samut arra indította, hogy kéretlenül elmenjen segíteni Kakas Józsefnek, amikor új házat épített.

Az ételajándékoknak jelentősebb tételei azok, amelyek a családi élet egy-egy kiemelkedő alkalmához vannak kötve, s a pontos viszonyosságon alapulnak. A kapott élelmi cikket vagy ételt adott alkalommal azonos mennyiségben kell visszaadni. Közöttük első helyen áll a lakodalom, az ételajándékozás legnagyobb alkalma.

Lakodalom. Ajándékoznak ilyenkor nyers élelmi cikkeket és elkészített ételeket, valamint italt – valamennyit megszabott mennyiségben a rokoni, baráti stb. hozzátartozás foka szerint.

Átányon külön tartanak lakodalmat a menyasszonyos és külön a vőlegényes házban. Mindkét ház külön hívja meg vendégeit. Ezek száma 20–70 háznépe között szokott váltakozni. A meghívottak a vendéglátó házhoz való kapcsolatok

foka szerinti mennyiségben viszik az ételajándékot. Az ajándékvitel időpontját is a hozzátartozás foka szabja meg.

Legtöbbet a keresztszülők ajándékoznak. Ők a lakodalom legnagyobb tisztviselői: a keresztapa a násznap, a keresztanya pedig a főgazdasszony. Az utóbbi 20 évben kocsin viszik az ajándékot végig az egész falun, hogy mindenki megcsodálhassa. Legnagyobb tétele az ajándéknak a birka és a bor (utóbbi 25–50 liter között váltakozik). Ezután következik a „keresztanya kalácsa”, amely a lakzi legnagyobb és legjobb kalácsa kell, hogy legyen (míg a többi kalács kerek, ez hosszúka formájú). Ezenfelül a keresztanya ajándékoz húsféle süteményt-tortát, valamennyit külön nagy tálakra rakva, tetéztve. Míg a sütemények kendőbe kötve sorakoznak a kocsi aljában, a tortákat takaratlanul viszik kézben a kocsin ülők.

A többi meghívott húsajándéka szárnyasból áll, visznek ezenfelül süteményt, tortát, tojást és bort. Régebbi szokás szerint minden meghívott ház vitt 3-3 kerek kalácsot, egy kerek tepsi rétest vagy egy tál csörögét. Napjainkban kalácsot, rétest és csörögét csak a legközelebbi rokonok: a testvérek visznek, a többi vendég 3-7-féle édes tésztát és tortát. A tésztafélék számát is (minden feleségből egy-egy nagy süteményes tálal kell megrakni) a hozzátartozás foka szabályozza. Amikor a rokon meghívott ház visz egy pár tyúkot, 6-7 tál süteményt, 2 tortát, 10-20 tojást és bort, a szomszéd: egy tyúkot, három tál süteményt, 1 tortát, 5-10 tojást és bort. Borból a legközelebbi rokonnak, pl. unokának 150 l-t is adnak, testvérek, első fokon való unokatestvérek borajándéka 25-50 liter között váltakozhat. A távolabbi rokon, ha „jó”, akkor 10-15 litert visz, ellenkező esetben 5 litert. A barátok, komák 1-2 litert.

A lakodalmas ház azonban nemcsak elfogadja az ételajándékot, hanem viszonzozza is, sőt ezenfelül maga is ajándékküldő lesz. A meghívottak ételajándékát illő megvendégleléssel szolgálja vissza, a főtt ételekből és süteményekből pedig számos házat részesít. Főtt ételt küldenek a lakodalmas házból – ahányszor csak tálalnak a lakzis vendégeknek –, azoknak a meghívottaknak, akik valamilyen okból nem jelenhettek meg az ünnepségen. Ugyancsak főtt ételt küldenek, minden találáskor az ún. portásoknak: azoknak a családoknak, akik mint felkért szomszédok őrzik a lakzis vendégek portáját, ellátják állataikat. Főtt ételt küldenek a község minden számon tartott betegének. További csoportja a megajándékozottnak azokból kerül ki, akik valamit, főző-, tálaló-, evőedényt, bútort kölcsönöztek az ünnepre a lakzis háznak. Ezek azonban már nem főtt ételt kapnak, hanem süteményeket. Végül süteménnyel ajándékozzák meg a főzésben részt vett gazdasszonyokat is.

A lakodalom legjobb, legszebb tortáiból, süteményeiből azonban a másik lakodalmas házat ajándékozzák meg. Naphosszat jönnek-mennek a vőlegényes és menyasszonyos ház között a különböző szerepű csapatok, mindegyik visz italt és süteményt, amelyet hasonlóval szolgálnak vissza. Az 1920-as években még a menyasszonyos ház legjobb, kiválóított süteményeit, kalácsát, rétesét és egy sült tyúkot külön e célra szolgáló ládában vittek át a vőlegényes házhoz, ahol a menyasszony az új rokonságát kínálta meg vele.

Végül a lakodalmi konyha hulladékaival a ház körül naphosszat ácsorgó cigányságot ajándékozzák meg.

Kóstoló. Míg a lakodalmi ajándékküldés alkalmi, évek is eltelhetnek, amíg egyik ház viszonzhatja a másik ajándékait, a kóstolóküldés disznóöléskor évről évre megújuló ételajándékozás.

A kóstoló egy fél szál kolbászból és egy szál hurkából áll, melyet a rokonság és szomszédság meghatározott köre rendszeresen megkap. Egészen közeli rokonoknak: szülőknek, gyerekeknek tepertőt is tesznek a kóstolóhoz.

A kóstolóküldésen kívül az ölés napján szokás ételt küldeni – mindig az újabb és újabb készítményekből – azoknak, akik hivatalosak, de valamilyen okból nem tudnak eljönni. Így küldenek a reggeli vérből, az ebédre való pintépecsenyéből, legtöbbit a toros töltött káposztából. Ebből minden meghívottnak annyit ajándékoznak, hogy a következő napon az egész háznépének egy étkezése kiteljen belőle.

Bedécs Károlyék torán 21 személy szokott részt venni: a háziak, 4 gyermekük házastársukkal és az unokákkal, a nászok és Bedécs Károly egyetlen élő, özvegyasszony testvére. Rajtuk kívül még három szomszédnak küldenek kóstolót és töltött káposztát. A szomszédok 2-2 tölteleket kapnak, másfél literes edénybe téve káposztával. A nagyobb családú gyerekeknek 3-4 tölteleket tesznek egy-egy kétliteres ételhordó edénybe káposztával, apróhússal. Adnak hozzá egy-egy hurkát, ha bőven volna, akkor kettőt is, s a gyerekeknek ezekenfelül tepertőt.

A vérből és pecsenyéből a három szomszédnak küldenek, a 21 meghívott közül mindazoknak, akik valamilyen okból nem lehettek jelen.

A gyermekágyasnak vitt ételajándék. Rendszeresen, de kötelező alkalmi az ételajándék-küldésnek a gyermekágyas „kifőzése” és a fekvő betegnek vitt étel. A gyermekágyasnak teljes, többfogásos ünnepi ebédet szokás vinni, a betegnek csak egyféle ételt. A gyermekágyas kifőzése – az országos szokással egyezően – hat héten át tart, a kisbaba megszületésétől egészen addig, míg a fiatal anyát a templomban fel nem avatták. A „kifőzést” (= ételhordást) a keresztkoma és a rokonság meghatározott köre végzi, akik valamennyien meghatározott ételeket készítenek, s visznek az erre a célra szolgáló ún. komaedényben: ötédényes ételhordó készletben (vö. 20. kép, 4. sor). Az öt csészét ötféle étellel töltik meg. A régebbi étrend: szilvaleves, csirkeleves, csirkepörkölt, mazsolás metélt tészta és tejbe-kása volt. Mellé járt még egy külön tál sütemény: többnyire csöröge. Újabban a gyümölcsleves elmarad, és a tejbekása helyett húsos kását készítenek. Az újabb étrend összeállítása attól függ, hogy hány tyúkból készítik. Átlagosan egy tyúkot ölnék erre az alkalomra, egyes gazdasszonyok azonban két tyúkból tartják rendesnek a kosztot. Utóbbiak a tyúkot levesen kívül háromféleképpen készítik el: paprikásan, rántva és kásával. Utolsó fogásnak (a gyümölcsleves helyett) madártejet szoktak készíteni. A tál csöröge helyébe piskóta vagy más újabb divatú sütemény kerül, szokás egy üvegben befőttet is vinni. Egyesek a befőtt helyett egy üveg borral toldják az étrendet. De akár egy, akár két tyúkból kerüljön is ki az ételajándék, mindig úgy készül, hogy az egész háznépe jóllakhasson vele.

Kétféle ételt főznek és visznek az egész háznépének – 8–10 személynek is – a keresztkomák, amikor házukban halott fekszik kiterítve, még inkább, amikor maga a keresztkoma vagy a komaasszony a halott. A „halottas ház kifőzése” nászok között is szokásos.

Főtt ételt, de csonka étrendet állítanak össze, csak egyféle ételt visznek a beteg rokornak, komának. A betegnek vitt étel – leves – mennyisége stb. attól függ, hogy a beteg milyen kapcsolatban áll az ajándékvívóval. Ha közeli rokon a fekvő beteg, akkor tyúkot illik vágni s elvinni a leves javát, benne a java húsdarabokkal. Minél távolibb rokon a beteg, annál kisebb lesz a leves- és húsadag. Amikor pl. másod-, harmadfokú unokatestvér a beteg, külön a kedvéért nem vágnak szárnyast. A beteglátogatást akkorra időzítik, amikor maguknak úgyis vágnak baromfit s húslevest főznek belőle. Ebből a levesből visznek egy adagnyi a betegnek, egy darabka húst, szárnyát vagy farát teszik bele. Kedves szomszédnak is ilyen egy adagnyi levest visznek.

Komának, barátnak nem jár főtt étel, ha beteg, annak kis kendőbe kötött süteményt (abból, amit maguknak sütöttek), gyümölcsöt visznek csupán.

9. Az asztali illem

Egy asztal körül, egy tálból étkezni csak rokonok és jó barátok szoktak. A nem barátok: haragosok és idegenek nem esznek együtt. Ha egy-egy idegent mégis az asztalhoz hívnának enni – felkínálva mintegy a barátságot –, annak külön teríték. Kovács Samu asztalánál együtt étkezett, közös tálból, a maga nagyszámú családja, cselédei és bejáró munkásai. Közös vizes- és borospohárból ittak mindnyájan. Ha bárki idegent hívtak az asztalhoz, külön poharat kapott s külön tányért. Ha pedig haragosát hívná valaki az asztalhoz, a megbékélés szándékát jelenti.

Az evésnek – úgy mondják – „meg kell adni a módját, hozzá kell ülni”. Csupán a háziasszony nem ülhet az asztalhoz, míg fel nem szolgálta az ételt.²¹ Akár magas, akár alacsony asztalról, akár a földre terített pokrócról egyenek, előtte mindenki kezét mos, nemegyszer az arcot is, leporolja a ruháját, elsímítva a haját, esetleg kötőjét is tisztábbra cseréli. „Az én apám – hallani többektől – mindig asztalnál ett. Olyan pontos vót, soha le nem ült enni, hogy a kezét meg ne mossza, a bajuszát meg megigazította.” A férfiak az evéshez kalaplevéve ülnek – ahogy máskülönben csak a templomban –, ki-ki szabott helyére, ügyelve gondosan az asztali illem betartására. A nagyon fáradt ember nem ül az evéshez. Előbb pihen egyet ülve vagy heverve, csak aztán lát hozzá.

A terítés az asztalon abból áll, hogy megfelelő számú tányért, mellé kanalat és evőkést raknak ki, s az egyik sarokra, a gazda keze ügyébe kiteszik a kenyert a kenyérvágó késsel. A határban, a kertben a földre terített pokróc szerepel asztalként.

Az étkezés kezdetét az jelenti, hogy az első tál ételt, rendszeren a levest, a gazdasszony tálban az asztal közepére teszi. Ahol szokás, most mondják el az

étkezés előtti imát. Ahol a háziasszony forrón tálalja a levest, előbb kiszedik a tányérokba, s mialatt hűl, megszegik a kenyeret. Másutt előbb a kenyérből osztanak s csak azután a levesből.

A kenyeret a gazda szegi meg, s ad belőle egy-egy rendes karéjt mindenkinek.²² Az étkezés folyamán, ha elfogyott volna az első szelet, „szegjen mán édesapám” szóval kérnek, vagy ami gyakoribb, a gazda kérdezőgeti, „kell-e még valamelyőtöknek?” Rendes családfő szívesen osztja a kenyeret, noha pontosan kiszabja az adagokat, de vannak, akik a kenyérrel is fukarkodnak. Boldizsár János beszélte egyik szőlőszomszédjáról: „kigyöttek a szőlőbe, az öreggazda meg a gyerekei, két fiú, négy lány. Az öreg nem dolgozott, csak járkált, parancsolt. Mikor reggelizni kellett, az szegte a kenyeret, szalonnát. Megkérdezte: kell-e neked János? Hát neked Julis, hát neked... sorra végig mind. Édesapám meg odaszólt – te is a világra való ember vagy, de nem erre a világra. Te csavargasz egész nap, ezek meg dógoznak, oszt még kérde, akarnak-e enni. Az vóna a jó, ha beteg vóna, hogy nem kellene enni?”

A levest sok esetben a gazda, ha hús is volna benne, akkor a gazdasszony osztja ki. Lányok-menyek, fiak és azok a férficselédek, akik nem végeznek még teljes értékű munkát, nem szedhetnek a tálból. A fiúk ezt a jogot rendszerint akkor szerzik meg, mikor már kaszálnak, aratók lettek.

A gazdasszony a húst a levessel együtt osztja ki, kinek-kinek tányérjába. Szokás szerint először a levest költik el, sőt – miután levesből többször is szokás szedni, kétszer, esetleg háromszor is – leeszik a levest a húsról s csak azután kezdik azt enni.²³ A levest a divat változásaitól függően fa- vagy fémkanállal eszik. Többször utaltunk rá, hogy étkezéskor levessel kell jóllakni. Levesből mindenki annyit ehet, amennyi jólesik. Csupán a hús és a többi másodíkféle étel elosztásánál tűnik ki egyrészt az asztal körül ülő személyek rangja, helye, szerepe a házban, másrészt, hogy vannak-e „félrészesek” is az asztalnál.

A feltálat étel java a gazdát, a családfőt illeti, „mert az igát is ő viszi”. Ez az elsőbbség legszembeszökőbb a húsételek elosztásakor, de kiterjedhet – háztartások szerint – más ételekre is. Amikor Bedécs Károly, mintegy családseretete igazolásául mondja: „én különkosztom nem vótam soha, mindig a családdal vótam” – egyben azt is jelzi, hogy vannak viszont gazdák, akik különkosztom élnek, jobbat esznek, mint gyerekeik.

Rendes körülmények között, amikor a gazdának 15–20 dekás húsdarabokat oszt a gazdasszony, a felnőtt fiak-szolgák 10–15 dekányit kapnak, a lányok-gyerekek 5–6 dekányit vagy annál is kevesebbet. Igen szemléletes a szárnyasok adagolása. Példaként Varga Gábor asztalát mutatjuk be három időszakban. Az elsőben hatan ültek körülötte, s a feltálat tyúkon vagy csirkén így osztottak:

Varga Gábor, a családfő ette a combját és a farát;

Kálmán, a legidősebb teljes munkabíró fia, a kettévágott másik comb felső felét;

Gábor, ugyancsak teljes munkabíró fia, az alsó combot és az egyik szárnyát;

Lidi, az eladó lány, a másik szárnyát és a mellét kapta;

László, a még iskolás gyerek a lábait, zúzáit, májat, vért;

a gazdasszony a nyakát és a „koldusesernyőjét”.

Amikor Kálmán meghalt, és Gábor elkerült a háztól, nem vágták többé kétfelé a combot, sőt mindkettőt a gazda maga ette, s a megmaradt egyik szárny a felnövekvő Laci gyereké lett az aprólék mellé.

Ma hárman maradtak Varga Gábor házában, fia, aki időközben családot alapított:

László, ő kapja a két combját;

felesége, a mellét, a szárnyát és a koldusesernyőjét;

kisfiuk, a másik szárnyát s az aprólékot a nyakkal.

Az elosztásnak ez a módja nagyjából egyezik az egész községben. Mint szélsőséges példát idézhetjük azonban az öreg Kakas Károly asztali szokását. Házában 16 személy ült az asztal körül: rajta és feleségén kívül két házas fia 10 gyermekkel. A gazdasszony a 16 kosztosnak is csak egy tyúkot vághatott, „annak elégnek kellett lenni”. Az öreggazda kivette az egyik szárnyát és a mellét; az idősebb fia a másik combját kapta, a fiatalabb az egyik szárnyát, a „többiek meg ahogy jutott”. Az időközben elhunyt öreggazda szokását átvette nyomába lépő fia is, s noha kevesebben ülnek asztalánál, az étel elosztása éppen olyan aránytalan, mint apja idejében.

Feltűnhet, hogy Varga Gábor Lidi nevű leánya milyen jó darabokat kapott – lány létére. Szokás volt, hogy az eladó lányokat vagy általában azokat, akiket „szépnek” akarnak látni, jó falatokkal tartsák. Az is előfordult mint másik véglet, hogy a gazda lemondott a maga húsrészéről felesége és eladó lánya javára. Bedécs Károlynak is volt egy késői igen kedves kislánya mint hatodik gyerek. „Itt van ez a kései kislány, a Katika – mondotta –, aki még nevelésre szorul. Megengedem, hogy az anyja neki adja a jó falatokat, én inkább lemondok róla.”

A tányér alján maradt húsadagját ki-ki késsel darabolja fel, s az egyes darabokat a késhegyen viszi szájához. A csontokat, miután a húst gondosan lefaragták róluk, az asztalra rakják, a tányér mellé.

A leves s a benne főtt hús elköltése után leszedik a terítéket, eltakarítják a csontokat, s az asztal közepére állítják a másodíkféle ételt a maga táljában. A másodíkféle ételhez nem adnak tányért, ezt közös tálból fogyasztják el.

A másodíkféle étel adagolását a gazdasszony a tálon végzi el. Pl. a kásának tetejére rakja ki a sültkolbász- vagy sültszalonna-adagokat, kit mekkora illet, s a tálát úgy állítja az asztalra, hogy az egyes adagok a felé essenek, akinek éppen szánva vannak. A fűszerezés is adagolva történik a tál tetején, a kosztosok száma szerinti foltokban. A közös tálból az ételt mindenki csak maga elől szedheti. „Az ég ura is azt tartotta, egyé előled, ha van mit, más elől ne végy el semmit” – tanítja a regula is erről a tálalásról, illetve evésmódról. Emlegetik az öreg Sárándi Györgyöt, aki mellett nagy fia evett a közös tálból. „A fia csak kavarta a tetejéről lefele a fahajas cukrot. Halloed-e fijam –, szólalt meg az öreg, látva, hogy mások elől is elszedi az étel javát – ne boronálj mindig, hanem mélyebbre szánts.”

Sült tésztáknál az adagolás „metszések” szerint történik. Metszések, darabok szerint szedegetik ki a tálból. Sok helyütt a sült tésztákat is szűken mérték, előbb a gazda szedte ki, amennyi neki jólesett, s a többiek csak a maradékon osztozhattak.

A másodikféle ételt is kanállal eszik, ha lágyabb, késheggyel, ha sűrű, tömör. A metélt tésztákat kézzel ették, régen három ujjal. A sült tésztákat a kézben tartva harapják, vagy az asztalra téve késükkel falatokat metszenek belőlük. Általában, ami kézzel ehető, azzal eszik, a kéz munkáját segítik a késsel.

Étkezés végeztével a törlőruha, amelyet a háziasszony az ölében tart, körbe jár.

Az evés csendben, szinte szó nélkül megy végbe, ha megtörik a csendet, a szó az idősebbeké lehet. A fiatalokat, amint megszólalának, leintik: „ne kotyogj.” „Evés közben ne beszélj.” A kisgyerekek pedig, ha az asztalhoz ültetnék, eleve „hallgass a neve”.

Már az egyes fogásoknál is, majd pedig az étkezés végén, meg kell várni, míg mindenki megette a maga részét. Amit a tányérba kiszedtek, meg kell enni mind, „ha kiszedted, add meg”, „ha kérted, add meg” – szól a gazda, ha maradékot látna valakinek a tányérján. Vannak lassan evők, „aki nem tudja melegen enni a levest, tovább eszik, ki kell várni, nem illik otthagyni”. „Olyan az evési, csendes” (lassú) mondják megértéssel az ilyenről, s aki gyorsabban végzett, megvárja.

Az egyenlenség az egyes fogások elköltésében más okból is eredhet. Az egyes kosztosok, még az „egész részesek” is, más-más mennyiségű ételt fogyasztanak. Általában egy 16 éves személy többet eszik, mint a 40 éves, „mert az még a saját teste nevelésére is eszik”. Legtöbbet 20 éves korig fogyasztanak, azután 30–35 éves korig „egy szinten van”, utána „már hanyatlik az étvágy. A 40 éves soha sem eszik annyit, mint a fiatal. 60 éves kortól azután újból jobban kívánja az ételt, míg csak él.” Viszont a nők, fiatal-öreg egyaránt, kevesebbet eszik, mint a hasonló korú férfiak. A családfőknek vannak jelei, amelyekkel a többiek értékre adják, hogy maguk befejezték az evést. Egyesek leverik tenyerükről a morzsát, mások késheggyel a foguk közé szorult maradékot piszkálgatják, letörlik késüket s összecsukják.

Evés közben nem illik inni, csak utána. Az ivóvíz nemegyszer más helyiségben is van, mint az étkezés. Vannak családfők, akik úgy szoktatják gyerekeiket az illemre, hogy ha valamelyik az intések ellenére evés közben ivott volna, elveszik tőle a tányért, nem ehet tovább. „A mi öregjeinktől sose hallottam, hogy evés közben igyunk, az nem jó a fognak, mindig csak utána” – mondja Bedécs Károly. Varga Gábor annyira ügyelt fogaira, hogy a vizet hidegen nem is itta, előbb megmelegítette a szájában. Bedécs Károly egy alkalommal közösen szántott Dorogi Mártonnal, munka után nála vacsorált. „Dorogi megevett két falatot – beszéli – szólt utána a feleséginek: Zsuzsi, adjál vizet. Újból két falatot evett, megint szólította a feleségit. Így ment ez végig. Nem álltam meg, rászóltam: ejnye sógor, maga vízzel lakik jól, mindig iszik. Én úgy iszok, mint a marha, eszem, utána iszok egyet. Rossz szokás az, közbe iszik, rontja a fogát is. A fiatalokat megszólítom mindig, őrizkedjetez ettől – a mi családunkban nincsen is ilyen fecselő.” Evés után

egyes gazdák maguk kelnek fel vízért, mások köhintéssel jelzik a gyerekeknek, aszszonynak, hogy hozza a vizet, ismét mások ki is mondják: „hozzatok vizet.”

A nagy vizespohár közös, először a gazda iszik belőle. A pohár szélét, ahonnan inni kíván, kissé megtörli kezefejevel, valamennyi vizet a földre loccsant, iszik – s ha maradt volna a pohárban, azt is kiönti a földre. Hasonlóan isznak a többiek is sorjában; aki utoljára ivott, helyre teszi a vizespoharat. Ha bort kínálnak, akkor azt minden esetben a gazda tölti ki: először magának, azután sorban a többieknek ugyanabba a pohárba.

Evés-ivás végeztével mondják el, ahol még szokás, az asztali imát.

Az egyes étkezésekkor jól kell lakni. Amikor az ember „érzi a gyomrán, hogy tele van, feszít, jóllakott”, abbahagyja az evést. Egyik étkezéstől a másikig „ki kell bírni”, csak a gyerekek engedik meg, hogy közben is egyen. Ahogyan azonban közeledik 12. évéhez, anyja kezdi leszoktatni róla: nem szeg neki külön kenyeret, ha kér: „dél van mindjárt, majd akkor meg nem eszel levest.” Reggel figyelmezteti: „egyél, amennyi beléd fér, akkor kibírod délig.” Amikor már munkára jár a felnőttéssel, csak főétkezésekkor ehet, reggelitől ebédig, az ebéd után vacsoráig „ki kell bírni”.

A jóllakott ember azonban nem tud dolgozni rögtön, „ejtőznie” kell: valameddig üldögélni evés után. Ha nem sietős a dolog, egy negyedórát-félórát, vasárnap pedig másfél órát is „ülnek az ebéd felett”. Határi munkán, a munka sietős voltától, továbbá a melegtől függően, egy órát is pihennek üldögélve vagy heverészve. Vacsora után, kiváltképp télen, hosszasan ejtőznek, igazodva a regula intelméhez is, „ha ettél, ne fekdüj le mindjárt, állj vagy sétálj, másképp megárt”. Ha azonban sietős a munka, étkezés végeztével felkelnek az asztaltól: „aki ehet, az mehet.” (Vagyis: akinek van mit enni, az képes mozogni, dolgozni, „menni” – tehát aki evett, indulhat a sürgős munkára).

VII. Öltözködés, öltözetek

1. Férfiöltözetek

A régebbi, kétszáz évvel ezelőtti bérlevelekben egy-egy férficseléd évi bérében – egyéb természetbeni juttatások mellett – 2 pár fehér öltözet, egy posztóruha és 1-2 pár lábbeli (csizma, bocskor) van kikötve. Ehhez járult még egy szűr vagy ködmön vagy suba. Ennél sokkal több ruhája cselédnek összesen sem lehetett, mert a folyamatos viselésben egy esztendő alatt a megszolgált öltözetek jórészt elnyüstölődtek.

Több ruhája nem volt századunkban sem, egészen a II. világháborúig, a szegény embernek: cselédnek, részes aratónak, de a gazdának is csak bizonyos ruhaféleségekből halmozódott nagyobb készlete. Mikor Bedécs Károly vagy mások úgy nyilatkoznak, hogy „ruhásabbak lettünk” – ez a kijelentés a legújabb időkre, a II. világháború utánra vonatkozik.

a) A fehér ruha

A férfiöltözet alapja a „fehér ruha”, „vászonruha”, „egy pár fehér ruha”, mely egy fehér vászoningból és -gatyából áll. Mindkettő alsó- és felsőruha is egyben – elszórt, kivételes esetekben szinte napjainkig, általánosan a 20-as, 30-as évekig. Viselik nappal, ebben alszanak éjszaka; vannak téli és nyári változatai, és ünneplők és köznaplók. Mind az ünnepi, mind a köznapló utalhat egyben viselője korára, rangjára, módjára.

Az átányiak paraszti életmódjukra annyira jellemzőnek tartják az egyébként országos gatyaviseletet, hogy a soraikból tanulás révén kiemelkedni vágyó személyekről, amilyen Ötvös János és Nyerges István is volt a század második tizedében, azt mondják, hogy „visszarázták őket a gatyába”, megbuktatták a középiskolában, miáltal visszakényszerültek falujukba, paraszti életmódba. De még a barmok is a gatyás ember körvonalait ismerték és túrték, s megvadultak, ha másfélével találkozott. „Nem vót nálunk nadrágos ember a faluba, csak a pap meg a főjegyző” – emlékezett Varga Gábor. „Este mentek az utcán, szembejött a csorda, úgy megijedt tőlük, hogy elszaladt vissza a Dobogóra.”

A gatyá bő, egyenes szárú vászonnadrág, felső korcába madzag van fűzve, ennek ráncolásával igazítják a testhez és kötik is meg a derékon. Méretei a házi-vászon szélességéhez is igazodnak: szárai két-két szél vászonból varródtak. Hossza felszárközépig ér. Mosás után, minden alkalommal apró hosszanti ráncokba szedik őket.

Egyik változata a „felső gatyá”, melyet – ellentétben a többivel – nem ráncolnak, de nem is mosnak. Másik változata a gyolcs- vagy „perkál gatyá”, mely gyári gyolcsból készül, a szabásánál nem a takarékos vászonfelhasználás volt irányadó, hanem egy olyan újabb szépségideál, mely bőségre törekedett. Egy-egy ilyen gatyá szára 4–6 szél gyolcsból is készült, hasonló lett a bő szoknyához, alján keresztben szegőzéssel, hogy még bővebbet mutasson. „Csak úgy szállott a bő gatyaszára” – mondják a legényről, aki ilyenben táncolt.

Szűk vászongatyát kapott a kisfiú, amint kinőtt a hátul csukódó zubbonyból, 3-4 éves korában. Bő szárú gyolcs gatyá csak a konfirmandust illette, még inkább a 15-16 éves suttyó gyereket. Ez lett nyári díszöltözte, amelyet húsvétól októberig minden vasárnap és lakziban felöltött, amíg csak legénykedett. Házasembert gyolcs gatyá már nem illett; az ilyenek gyolcs gatyáját „letették” a ládába, s tartogatták halálra való öltözetül a koporsóba.

A „felső gatyá” az istállóban és a mezőn munkálkodó emberek öltözte. Gazdaemberek akkor szerették felső gatyájukat, amikor az a rákent zsírtól, pernyétől ragyogó fényes, fekete lett, mert ez jelképezte módjukat, rangjukat. A gyalogember is viselt felső gatyát, de neki nem telt zsiradék a gatyá kenegetésére, így az övé fénytelen maradt. Télen ezt a gatyát öltötték egy másik vászongatyá fölé. Hidegben az alsó gatyá szárát bekötötték a csizmába, vagy madzaggal megkötötték a térd alatt. (Bekötötték a gatyaszárát azok is, akik nem igaz holmit rejtegettek benne. Ilyenek voltak az uradalmakból hazajárogató munkások, cselédek, akik búzát, dohányt vagy gyümölcsöt is kötöttek a gatyaszárba.)

Utóbb, a nadrágfélék elterjedésével a gazdák a felső gatyát felöltötték a nadrág fölé is, mintegy védőruhául.

A vászongatyának a felsőtesten vászoning a párja. Ennek régibb változata gallér és kézelő nélküli, T kivágással, egyenes szabásvonalakkal, alkalmazkodva a szövőszék adta vászonszélességhez. Dereka rövid, nem köthető a gatyakorcba. Ujja egyenes, bő. Az ing bő ujja végét megcsavarták és visszagyűrték, hogy könnyebben mozoghassanak benne. Ezekről a bő ujjakról mesélik, akárcsak a bő gatyaszárakról, hogy tarisznyául is szolgálhattak. Orbán Ferenc mondta nagyapjáról, hogy „úgy fogta az inge ujját, mint a tarisznyát... egyszer csak jött haza, kiönti, szilva vót benne, jó fél kosár”. Emlékezett arra is, hogy a nagyapa, „ha lehajolt, kinn vót a dereka, úgy volt összesülve a háta” – mivel rövid derekú inget viselt.

A gyolcs gatyával egy időben feljött gyolcsingek már visszahajtott gallérral, ráncolt és kézelős ujjakkal készültek. Az ünnepi példányok elejét fehér gyári hímzéssel borították. Legkiemelkedőbb a völgyénying vagy jegying, amelyet a menyasszony varr vagy varrat emlékezetes szépségűre, s amelyet a völgyény az esküvőjén s mint fiatal házaspár nagy ünnepeken ölt fel, azután leteszik a gyolcs gatyá mellé, hogy halálra való öltözetül szolgáljon majd a koporsóban.

A vászonöltözeteket – inget-gatyát – párban számolják. Így is szabják-varrják az asszonyok. Így mossák s készítik elő váltásra.

Hogy kinek hány pár fehér ruhája van, azt módja dönti el. Cselédembernek, magát utólni nem tudó gyalogembernek sokszor két párnál nem volt több – de ennél kevesebb sem lehetett. Erről mondják, hogy „egyik a testen, másik a kerten”: míg az egyiket viseli, mossák-szárítják a másikat. Az illő, a rendes: egy személynek hat pár fehér ruha; gazdáknak vagy olyan háziasszony mellett, aki szeretett fonni-szőni, 12, sőt 24 pár ruhája is lehetett. A 24 pár ruha azonban soknak számított.¹

A vászonruhát hetente egyszer, a házi szokástól függően szombaton vagy vasárnap váltják.

Azok a cselédemberek vagy fiatal házások, akiket a gazda szombat délután hazaengedett a kertből hétfő reggelig – rendszeren szombaton tisztálkodtak, ekkor borotválkoztak és váltották a fehér ruhát. A gazdák maguk a vasárnapi reggeli után, templomba készülődve cserélték. A felöltött ruha egy hétre szólt, éjjelre-nappalra.

Szépnek, gyűretlennek csak vasárnap kellett lennie a gatyának, legények a frissen ráncolt gatyába alig mertek leülni – félve, hogy kitörik a ránca –, a következő napon azonban már kapálhattak is benne.

Egy-egy pár vászonöltözet – ha 3-4 forog belőle használatban – kiszolgálhat tíz évet, sőt többet is viselője életmódjától és természetétől függően. Minél gyakrabban van a testen és mosódik ugyanaz a vászonholmi, természetesen annál rövidebb az élete. Állatok közt forgolódó, mezei munkát végző férfi egyébként is könnyen szakad a ruha.

Az új darabok az ünneplők vagy félünneplők, templomba, vásárba, faluba járnak bennük. Amint kopik a ruha, úgy száll rangban lefele. Ha elrongyosodik – a gondos gazdasszony kezdetben foltozgatja –, kapcát hasítanak belőle.

A vászoninget, gatyát, mint egyetlen a testen viselt alsó és felső öltözetet, Szent György-naptól – utóbb május 1-jétől (a jószágkihajtás napjától) – kezdve viselték egészen bekötésig, Szt. Mihály-napig nyári öltözetként. Ekkor öltöztek téli gúnyába az emberek, felöltötték a második gatyát, vagy nadrágot húztak a gatyá fölé. A felsőtesten az ingre előbb posztómellényt öltöttek, majd ködmönt vagy szűrt vagy subát.

b) Fejviselet

Férfiember fejéről a kalap nem maradhat el. Reggeli öltözködéskor felteszi, s csak esti vetkőzéskor veszi le. Ez a dísz, „címere”. A kalap az első férfiöltözet-darab, amelyet a kisgyerekekre adnak. Hagyományos szinten a fiúcska, a lányokhoz hasonlóan, iskoláskoráig kis zubbonyban, ujjas szoknyában jár. A kisfiúnak azonban, amint kikerül a pólyából és karonülő lesz, vesznek kis kalapot.

Közvéleményt öntött szavakba Orbán Ferenc, amikor ezeket mondta: „azt átalom én, hogy kalapatlan mennek férfi létekre, az a mai sok fiatalember – én csak akkor vagyok kalapatlan, amikor eszek, meg a templomban.”

De nemcsak dísz magának a férfinak a kalap, ezzel ad másoknak is tiszteséget. Előjáróinak leveszi fejéről, hivatalos helyen kalaplevéve áll meg. A temetési menetben a rokon férfiak kalaplevéve kísérik a koporsót.²

A férfikalap fekete nemezből készült: a század elején még nagy kerek kari-májú és kerek tetejű volt, a karima az idő múlásával egyre keskenyebb lett. Maga a tető a II. világháborúig kerek maradt, akkor kezdte kiszorítani a hosszúkás, ún. iparos kalap.

Az ötvenes évek végétől a fiatalság már színes: drapp, szürke kalapot hord, sőt legújabbán anélkül jár. Munkában a „svájci sapka” kezd polgárjogot nyerni köztük.

A kalap bal oldalához tűzött darutoll és virágbokréta a legénységet illette – a vőlegény viaszbokrétát hordott, házasesmer „vakvarjútolat”.³

Országos háttérű, de Átányon sajátosan kibontakozott szokás szerint a katonának bevált fiatalemberek alácsüngő szalagokkal feldíszített kalapot viselnek sorozástól bevonulásig. A 2 m hosszú, meghatározott színű szalagokat a rokonok és barátok szabott köre ajándékozza. Ha a legény mély gyászban járna, mert apja vagy anyja meghalt, csak fekete, sötétkék, sötétlila szalagokkal ékesítik kalapját. Ha régi nagy gyásza volna, akkor a 30–40 szalag között egy-kettő fekete vagy sötétkék. A sorozáson be nem vált legénynek egy szál rövid fehér szalagot kötöttek a kalapja köré.⁴

Nem volt ismeretlen Átányon nyáron a fekete vagy fehér szalmakalap sem. Ma is hordja még egy-két gazda. De míg divatja tartott, addig is csak a módosabbak viselték, akik maguk nem dolgoztak: „azt elvitte volna a szél – mondják róla –, csak sétálásra való. Gépelésbe tette fel, akinek több földje volt. A szegénynek nem telt passziózni, ha nagy eső megverte, tönkretette, másikat kellett venni.”

Kalapból kettő legalább kellett egy embernek: egy köznapló és egy ünneplő. Jószág mellett, istállóban dolgozó férfinak egy harmadik, a legviseltebb kalapja „az istálló kalap”. Az utóbbit csak a kertben tette fejére, ha a házba készült, felcserélte a jobbik kalappal. A köznapló kalapban járt-kelt a faluban, dolgozott a határban. Az ünneplőkalap, mely hétköznapi a tükör sarkára, a ház legdíszesebb helyére volt akasztva, templommenetre szolgált vagy más útra a faluban ünnepen. Ha viselője meghalt, a koporsóba feje mellé tették, a párnára.

A nemezkalap azonban nyári viselet, télen át szegény-gazdag prémkucsmát visel. A szegény ember sokszor csak prémutánzatot vesz magának. Régiesen kerekre ütötték be a tetejét – messzi vidékek vásárain is erről ismerték meg az átányi embert – újabban hosszúkásan. A prémkucsmából is szükséges egy köznapra és egy ünnepre való, gazdaembernek rendszeren van egy istálló is.

Noha a kalap-, sapkaviselet cserélésének húsvét az ünnepélyes napja, sok esetben ez csak a templommenetre szorítkozik. Ha hűvös van, visszatérnek a sapkaviselethez. Sőt, az időjárás viszontagságaira legérzékenyebben éppen a kalap-sapka cserélésével felelnek. Ősszel, amint hűvösödik, a meleg holmik közül elsőül a sapkát veszik elő, ha nem érkezett volna is még el Szt. Mihály napja, az őszi ruhaváltás kezdete. Őszi szántásba és szüretre a férfiak prémsapkában mennek

rendesen, ha gúnyájuk egyébként nyárias volna is. Tavasszal is, hűvös reggeleken a korai munkához sapkában indulnak a határba, de viszik magukkal a kalapot is, és amint melegszik az idő, azt veszik helyébe, hogy azután estére kelve, hűvössel, újból csak sapkában jöjjenek haza.

c) Lábbeli

A vászonruhából kalappal már ki is telt a férfiak jó részének nyári öltözete. Gazdaemberek azonban csizmát, újabban papucsféleket viseltek hozzá lábukon.

A csizma marha- vagy borjúbőrből készült puha szárral, oldalvarrással. Sarkát kovácmester patkolta. Feje kétlábas volt, egyformán ölthető mindkét lábra. Az ilyen csizmát hetente egyszer, szombaton vagy vasárnap húzták le, ekkor cserélték a kapcát vagy télen a benne levő szalmát, s váltották át egyik lábról a másikra. Ünnepi alkalmakra hátul varrott, kemény szárú csizmák jöttek divatba. Ezekre a legények a patkón kívül sarkantyút is tettek, amivel járásuk ütemét hangsúlyozták, de kivetették a sarkantyúval a tánc ütemét is.

Istállóban alvó gazdák a csizmát éjjel sem tették le, sőt ha nappal valamiért nem húzták volna föl, éjjelre felvették. (A szokást, mely sokfelé megvolt az országban, azzal magyarázták, hogy ha éjjel a jószággal valami zavar volt, nyomban közöttük teremhettek. A meghűlt, trüszögős férfiakra ma is mondogatják, hogy biztosan csizma nélkül aludt.)

Gazdaember a kicsi fiának is csináltatott csizmát, a nagyobbak évről évre megkapták ősszel az új csizmát. Nem így a kurta földű és zselléremberek. Ezeknél „öten teletek egy csizmában”, „az vette föl a csizmát, aki kiment a házból”.

Az I. világháború körül a téli csizmavisélet kezdett visszaszorulni, nyáron papucsfélek jöttek helyébe, ha nem mezítláb jártak. Gazdák jézbocskornak nevezett szandálszerű, hátul pánttal ellátott, sarkas papucsot szerettek viselni, a többség közönséges papucsban járt. A bocskor régtől fogva párhuzamosan élhetett a csizmával, s csak legújában szorult vissza „aratási bocskorra”, a marokszedő lábbelijévé. Idős kerülők, pásztorok még az 1930-as években is bocskorban „csuszszogtak”, s a pásztorok és csőszök készpénzjuttatásának ma is „bocskorpénz” a neve.

Egy férfinak rendes körülmények között van egy köznapi s egy ünnepi csizmája tétre s hozzá egy papucs. „Csizmából három vóna jó, de sok helyen csak kettő van vagy egy” – jellemzi Bedécs Károly a helyzetet. Ahol két pár van, ott az ünneplő egy emberöltőre szól: kitart a házassodástól halálig ebben a szerepében. A viselőcsizmát már gyakrabban kell újítani. Aki „mindennap megy”, sokat koptatja, annak évről évre új csizma kell vagy legalább fejelés. Ahol a viselőcsizmának is van valamelyes kímélete, két-három évig eltarthat, ha közben talpalják, fejelik.

A csizmaviselést leghamarabb a városra eljáró munkásemberek hagyták el, illetve cserélték fel bakancssal. Egy pár jó csizmát azonban ők is tartogattak maguknak az ünnepekre. A gazdák a húszas évek vége felé kezdtek megismer-

kedni a cipő-, bakancsfélékkel mint nyári viselettel. Rövidesen polgárjogot is nyert a cipő, s hűsvétől kezdve a nyárias öltözethez arra cserélik a csizmát.

A csizma viselése azonban kötetlenebb, mint a testen viselt ruháké, s talán legközelebb a prémsapkához áll. Az időjárás szabja meg, hogy mikor öltsek fel és mikor tegyék le. A tavaszi szántást, ültetéseket pl. rendszeren még csizmában végzik, mert a föld hűvös, sáros. Kapálni-kaszálni azonban már papucsban, szandálban mehetnek vagy éppen mezítláb. Így a csizmaviselés őszi kezdeti időpontja sem köthető pl. Szt. Mihályhoz vagy más naphoz. Amint kezdetét veszi az esőzés, beállnak a nagy sarak, fel kell húzni a csizmát.

d) Szűrposztó- és bőrruhák

A vászonöltözetrel egy időben három különböző felső öltözetdarab volt használatos Átányon: a szűr, a ködmön és a suba. Közülük legelterjedtebb a szűr volt. „Ezek előtt, mikor szántani mentek, akinek nem vót szűri, nagyon szegény vót” – szól a közvélemény. De más határi munkához is „mindig a szűrt vittük, mint a kenyeres tarisznát”. Hosszában összehajtogatva vetette vállára a gyalogmunkás – a kéziszerszámokat fölé vette –, úgy indult munkába. Az igásember a kocsi ülésére tette maga alá, arra heverték le, azzal takaróztak hidegben s abba burkolóztak esőben-szélben. Nem volt dicséretes dolog szűrben határi munkát végezni. Ha valaki hűvös időben megtette volna, megjegyezték: „első kaszás, osztán szűrbe van.” A répaszedők azonban, hideg ősszel, többnyire mind szűrviselésre kényszerültek – őket már nem szólta meg senki. Nem maradt el a szűr a gazdájától az istállóban sem, sőt itt volt állandó helye a dikón, itt szolgált fejaljul, ha kellett, takaróul.

Szűre az első világháborúig lehetőleg minden férfiembernek volt, legalább egy. A 12 éves pásztorkodó gyerekeknek, ha teheték szülei, már vettek szűrt, ami megóvja az „időtől”, esőtől-szélről. A gazdák s uradalmak nem szívesen fogadtak fel olyan cselédet, akinek ne lett volna. Ha mégis előfordult, első bérében ezt kapta.

A szűr vastag posztóból való kabátféle, melynek külön mestere volt: a szűr-szabó. Csak egyenes darabokból szabta, igazodva a szabással a posztó természetes szélességéhez. Gombjai nem voltak, egy nagy díszes csattal csukódott fönn elől. Rendszeren vállra vetve viselték, legfeljebb esőben kocsin vagy határi munkán öltötték fel. Anyaga esőálló posztó, ezért is ragaszkodtak annyira hozzá. A köznapló szűrtől meg kell különböztetni az ünneplő-, „templomi”, „rózsás” szűrt. Ennek anyaga fehér volt, színes gyapjúhímzéssel díszítve. A viselőszűr is fehér volt leggyakrabban, fekete posztóval szélesen szegve. Ismerték, mint rövid idő divatját, a fekete posztóból készült szűrt is.

Míg viselőszűre lehetőleg mindenkinek volt, templombajáró csak keveseknek. „Ötven éve még a csizmát az húzta fel, meg a cifraszűrt, aki templomba ment. Vót 3-4 férfi egy háznál, de csak egy rózsás szűr.” A cifraszűr a legényembert és a házasembert illette elsősorban, de viselte az idősebb is. Mondják, hogy vasárnap „csak nyakába kerekítette a szűrt” a férfiember, úgy ment a templomba. Nem

öltözködött alatta, mert a szűr mindent eltakart. A legény, ha tehette, vett magának rózsás szűr, s abban járt a lányokhoz, a játszóra, kocsnába. Egy időben divatos volt a cifraszűr esküvőre is.

Községi, egyházi tisztségviselők is szoktak maguknak – tehetségüktől függetlenül – rózsás szűrt venni, amelyben azután eljárhattak tisztjukban. Így csináltatott Boross János is 1902-ben cifraszűrűt magának, amikor községi hadnaggyá választották, s viselte, míg csak tartott községi szolgálata, 27 esztendőn át.

A szűr annyira hozzátartozott viselőjéhez, hogy 1912-ben, amikor távoli börtönben meghalt a Kása Szabó nevű átányi betyár, falujában szűrét terítették ki koporsó helyett az udvaron, s afelett tartottak búcsúztatót.

A szűr, noha tavaszi-nyári-őszi öltözetdarab, megtette télen is a szolgálatot olyan embernél, akinek nem telt többre. Mint mondtuk, egy embernek egy legalább volt belőle, de inkább kettő. Minden felső öltözet közül ez volt a legfontosabb, mert szükség esetén a subát és a ködmönt is helyettesítette.

Az ünnepőlszűrök több nemzedéken át kitartottak – kímélet mellett. Legnagyobb ellensége a szűrnek az eső. Ha megázik, megsárgul, foltos lesz. Így súlyyodtak az ünnepőlszűrök köznaplává. Egy-egy viselőszűr is kitart egy emberöltőt: legénykortól öregkorig, kiváltképp, ha van mellette még egy rosszabb, elődöktől örökre hagyott példány. Ha megkopott, elrongyosodott, darabokra hasítják, s lőtörő ruhának használják, míg csak tart belőle.

Csak téli öltözetdarab volt a *ködmön*: a hosszú szőrű magyar juh bundájából készült, derékig érő, fodros aljú kabát. Helybeli szűcsök készítették, ünnepi példányait irharátéttel és selyemhímzéssel gazdagon díszítették. Nem sikerült eddig eldöntenünk, hogy mennyire volt általános a szűr mellett. A községben mindössze két példányt találtunk, akkor, amikor női ködmönből minden házban akadt egy-kettő. Hogy csak ilyen kevés férfiködmön maradt fenn, annak egyik oka abban kereshető, hogy viselésének divatja korán, már a múlt század végére elmúlt; másik okául a helybeliek magyarázatát kell elfogadnunk. Szerintük ugyanis elviselték őket, mert nemcsak a felnőttek használták, hanem a gyerekek is „csináltatott az apa egy férfiködmönt – mondják –, öt gyerek is felnött benne”, vagy „ahány gyerek vót, az mind abba az egy ködmönbe nőtt fel, aki kiment a házból, az vette fel”. Külön, gyerekeknek való ködmönt csak igen kevés gazdaházban csináltattak. Ezek közé tartozott Kakas János is, aki 84 éves korában (1954-ben) mondta: „én is hálтам a juhok közt, csináltatott édesapám kisködmönt.”

A harmadik téli felsőruha, a *suba*, egészen más jellegű, mint akár a ködmön, akár a szűr. Kevésbé is volt általános ezeknél. Egyrészt, mert előállítására költségeesebb volt azoknál, másrészt, mert munkában nem viselhették. A suba is hosszú szőrű magyar juh bundájából készült, nagy gallér alakú ujjatlan kabát, mely bokáig ért. A viselősuba 5-6 bőrből készült, az ünnepőlhöz 15 bőr is kellett. Az ünnepi példányokat a helyi szűcsök rátéttel és selyemhímzéssel gazdagon díszítették, akár a ködmönöket. A suba csak téli öltözet, hidegben irhás felével hordták kifelé fordítva, esőben gyapjas felével. Gazdahelyen 2 példány volt belőle: egy istálló dísztelen és egy díszes templomi suba. Szegényebb helyen sokszor az egy is hi-

ányzott. (A 18. századi cselédházakban még olvashatjuk, hogy a gazda a cselédnek bére fejében kiadni tartozott a subához való hat juhbőrt, de a juhtenyésztés nagyarányú csökkentésével a maguk számára való subához is messze földről kellett a gazdáknak megvenni a juhokat.)

A suba nagy előnye, hogy „abban hideget nem érzett”. Téli reggeleken, akiknek volt, fölé kerekítette a vászoningnek, gatyának, s mehetett a templomba, nem fázott. Nem fázott benne a kocsizó ember sem hidegben, szélben, fagyban. E gyakorlati haszna mellett a templomi példányok, amelyek bő redőkben omlottak alá, méltóságot is kölcsönöztek viselőjüknek, s messziről jelezték módját-rangját.

A templomi, rózsás subák javát, csakúgy, mint a díszes szűrökét, egyházi és községi tisztségviselők készíttették s viselték, akik a jómódú tekintélyes gazdák soraiból kerültek ki. Míg divatja tartott – egészen az I. világháborúig (ekkor be kellett szolgáltatni katonai öltözetek beléséhez minden prémes paraszti öltözetdarabot) –, addig is kevés volt belőlük. Ritka voltukat bizonyítja a mai 50 évesek emlékezése: „az öreg Bedécset arról ismertük, mert bundás vót, ment a templomba, oszt mint gyerekek kísértük.”

A suba, ha irháját nedvesség, eső érte, megkeményedett, kitört, tönkrement. (Esőben épp ezért szőrével kifelé fordították.) Kímélettel két nemzedéket is kiszolgált az ünnepő példány. Az istálló, a viselősuba hamarabb tönkrement. A kocsizó ember magára terítette hidegben, azon aludt az istálló dikón – egy nemzedéknél többet nemigen szolgált ki, elszakadozott, széjjelmállott. De megbecsülték darabjait is, és a férfiak fekvőhelyükön fejaljul tartogatták.

e) Posztóruhák

A vászonruha felett a szűr, suba, ködmön volt az átányi férfi köznapi és ünnepi öltözte télen-nyáron. A hűvös fehér vászon oltalmazta a nap hevétől, a szűr és suba, ködmön pedig védte a szélétől, esőtől, hidegtől. De ezeken az elemi szükségleteken messze túlmenően jelezhetők az öltözetdarabok viselőik korát, rangját és módját – sőt magát az alkalmat is, amire felöltöttek.

Mégis az átányiaknak – századok óta követhetően – voltak ezek mellett más, posztóból készült öltözei is. Ami tulajdonképpen azt jelenti, hogy régtől fogva ismerték a kétrétegű öltözködést: a posztóöltözeteket ugyanis a vászonruha fölé vették fel. Csak amíg a vászonöltözet hosszú időn át állandónak, stabilnak mutatkozott, addig a posztófélék viselésében változások mutatkoznak.

A 200 évvel ezelőtti díjlevelek tanúsága szerint már a cselédok is ismerték a posztónadrágot, mely szorosan a testhez simul, s szűk szárát a csizma szorítja le. Ismerték az ing fölé közvetlenül öltött szűk posztódolmányt s előlött a panyókásan viselt bélelt vagy béleletlen mentét.

A posztóöltözetek, különösen a nadrág viselése – eddig ismeretlen okokból, egyébként országszerte – a múlt század folyamán meghátrál a gatyaviselet elől, s szerepe ünnepi öltözzé szűkül. Csak az I. világháború után szorítja ki végérvényesen a gatyát. Akik megérték a háborút – mint az átányi fiatal férfiak jelentős

hányada – „megszokták a nadrágot, utána a gatyá már nem kellett”. A gatyának, mint könnyű nyári viseletnek, helyét pedig ugyancsak ez időtől kezdve foglalják el a pantallófélék olyan módon, hogy a feszes posztónadrág a csizmával téli viseletté szorul vissza. Pestre eljáró munkásemberek hordtak ugyan már a század elején is olcsó pantallókat bakancssal, a gazdák között, benn a faluban azonban csak a húszas évektől kezdve lett elsősorban a fiatalság divatja. Éppen olyan nyári öltözet lesz ezentúl, mint előde, a gatyá, melyet hűsvétől októberig hordanak, de már nem csizmával, hanem cipővel. Ugyanebben az évtizedben kapnak helyet a színes: szürke, drapp, zöldes színű szövetek a fekete mellett, s hordják őket a fiatalok mint nyári ruhát.

A felsőtesten posztómellény és kiskabát lépett – a csak frásos emlékekből ismert – dolmány és a felette hordott mente helyébe. A posztómellény, melynek ünnepi példányaikat dúsan megrakták zsinórral, ezüst pakfongommbal, csatlakozik a vászonöltözetekhez is; az ing-gatyá viselet akkor lesz ünnepi, ha díszes kislajbit is felöltötenek hozzá. Az álló, később fekvő nyakú kiskabátot, éppen úgy vállra vetve viselik, mint elődeit, a mentét, a ködmönt és a szűrt, szinte egészen napjainkig.

f) Járulékos öltözetdarabok

A *férfikötény* viszonylag újabb viseletdarab. A múlt század nyolcvanas éveiben tűnik fel, egyszerre nagy divatja lesz, a legények még a templomba is maguk elé kötötték. Napjainkra már csak idősebb gazdák viselik a fehér vászon-, ritkábban kékfestő kötényt köznap munkában, ünnepen, a lakodalmakban pedig, az ételt felszolgáló legénység köt fehér kötényt maga elé.

Kiegészíti a férfiviseleteket a *zsebkendő* és a *dohányzacskó*. A zsebkendők díszes példányaikat: a horgolt szélű kerek jegykendőket lányok ajándékozták a legénynek. A dohányzacskókat a gatyakorba vagy a csizmaszárbá tűzve hordták; cifra, hosszú sallangos, hímzett példányai a nagygazdákat illették.

g) Ruhabeszerzés

A férfiember legénykorában, általában esküvőjére kapta meg azt a fekete posztóöltözetet, amelyet holtáig hordott mint ünneplőt. Ezt a ruhát rendes körülmények között jógazda-helyen sem újították többé. A viselőruhát azonban évről évre újítani kellett, külön a nyári darabokat s külön a télre valókat. A tavaszi hevesi és erdőtelki vásárokon szokás megvenni a „nyári gatyát”, cipőt, papucsot, nyári vékony pantallót, vékony cájgkabátot, esetleg olcsóbb minőségű kalapot a férfiaknak. A gazdasszony, aki e beszerzéseket végzi, tudja, hogy a háznépe közül kinek mire van leginkább szüksége, s a rendelkezésre álló összeget úgy igyekszik beosztani, hogy minden családtagon pótolja azt, ami az előző évben „leszakadt róla”.

Az őszi októberi, ugyancsak erdőtelki vagy hevesi vásárokon a téli holmit veszik meg. Férfiembernek elsősorban csizma kell, azután meleg nadrág, meleg kabát, meleg alsóruha, esetleg prémsapka.

A ruhabeszerzéseket a háziasszony maga szokta végezni; azok, akiknek a ruhákat vásárolja, rendszeren nincsenek jelen. Szemmértékre szokott válogatni a vásári holmik között, ritkábban fordul elő s főleg akkor, amikor cselédjének vagy cselédeknek vásárol, hogy előzően mértéket vesz róluk. Ez úgy történik, hogy egy darab madzaggal megméri az illető vállbőségét s csomót köt a mérték végére (ha több cseléd volna vagy többeknek veszi le a mértékét, akkor ugyanazon a madzagon jelzi több csomóval az eltérő nagyságokat, arányokat). A mérték alapján azután a kereskedővel egyetértésben választotta ki a megfelelő méretű öltözeteket.

A „cselédruhákat” az árusok külön csoportban tartották. Ezeknek nemcsak anyaga, de színe is más volt, mint a parasztokéi. Egyes vidékek a szürkét szerették, Átányon a szürkés mellett a sárgásbarna színű öltönyöknek volt keletje. Szabásban alig tértek el a parasztokeiktől (csupán a cselédnadrágok nem készültek olyan szűkre, ellenzővel), a leglényegesebb eltérés éppen a színben volt: a cselédi ruha nem lehetett sohasem fekete. A cselédség leghőbb vágya volt, hogy alantass helyzetéből kiemelkedve mielőbb rendes átányi lakossá válhasson, s ennek a törekvésnek egyik fontos velejárója volt egy fekete posztóöltöny megszerzése. Szolgáltatuk vége felé, amint tehetségük engedte, jó előre vettek maguknak ilyet, hogy azután átányi lakossá válva, a parasztokhoz hasonló ünneplőben jelenhessenek meg ők is a templomban. A városra eljáró munkások jó része – amint már említettük – korán áttért a pantallós-bakancsos viseletre. De ők is mind azon voltak, hogy emellett legyen egy fekete posztó csizmás öltözetük, hogy az ünnepeket, amiket Átányon töltöttek, a nagy többséggel egyező öltözetben, tehát fekete posztóban, csizmával ülhessék meg.

Az elemi szükségletek közül az átányiak leghamarabb az öltözetéről mondanak le. Elemi csapás esetén, vagy ha állat-, ház-, kert- stb. vételre készülnek és takarékoskodnak, legelőbb az őszi és tavaszi ruhabeszerzések maradnak el. A régi, sokszor rongyos öltözetben járnak néha éveken át is, annyira, hogy a „megrongyoskodtuk” kifejezés, amit egy-egy szerencsés vétel után szoktak emlegetni, a szó szoros értelmében igaz.

h) A férfiember és ruhája

A tartózkodás és igénytelenség az öltözködésben férfierény. A sok meleg gúnya az emberen a puhaság, férfiatlanság jelképe, csak öregtől nézhető el. A legénynek, ha cifrálkodhatott is – ellentétben a házassémmel –, fáznia nem illett télidőben sem. Még a mai nap is télkabát nélkül, pusztá szövetruhában mennek esküdni a vőlegények, 10 fokos hidegben, esőben-hóban is.

A drága posztóöltözetek, a fényes, lakkozott szárú csizma eleve bizalmatlanságot keltett, s talán nem is ok nélkül mondogatják, hogy a fényes csizmában járók hordták ki a bankokból a pénzeket, a kopott csizmások pedig vitték be.

Nagygazdák egyenesen kérkedtek rossz ruhájukkal. Boglyas Győr Jánosról maradt fenn, aki a legszebb lovakat nevelte a községben, hogy rongyos kalapban, rongyos ruhában vitte őket a vásárra is. A rossz öltözet alapján a vevők nem is az állatok ára felől érdeklődtek tőle, hanem azt kérdezték, hogy kié a szép csikó, kitől lehetne megvenni. Igaz öröme szolgált Győr Jánosnak az ámuldozás, amikor kiderült, hogy ő a gazdája a ritka szép csikóknak. Fennmaradt az öreg Galvács Jánosról is, hogy felső gatyában járt vasárnap is, amikor mások már régen posztöltözetet viseltek. Ő volt Átánynak a maga idejében az egyik legmódosabb és legnagyobb tekintélyű, nemesi eredetű gazdája. Egy vasárnap is gatyában ment az utcán, s a kinn álldogáló asszonyok megszólaltak a „gatyás Galvácsot”, amiért a vasárnap tiszteletére sem öltözött fel rendesen, s alig köszöntek neki. Az öreg erre haragra gerjedt, befogta négy ökrét, s azokkal hajtott el az asszonyok előtt, rájuk szólva, hogy köszönjenek az ökröknek, mert azokat tisztelik, vagyis vagyont, nem őt magát.

A férfiemberen munkában, mint legkevesebb öltözet, az ing-gatya, kalap, újabban nadrág, esetleg kötény van. „Ennél kevesebb nem lehet.” Az idősebbek határozottan elítélik azokat a fiatalokat, akik ingüket levetve dolgoznak a határban, „mindig elbirtuk az inget – mondják – illetlen, mikor annyira pucéron vannak”. Legtöbb a meleg ing, posztómellény, posztóujjas vagy kabátfele, meleg nadrág felett és csizma, a fejen prémsapka, esetleg a nadrág előtt kötény. Ennél viszont több sem lehet, mert már akadályozná a mozgásban.

Legrosszabb öltözetben az istállóban, a jószág mellett dolgoznak, s talán még rosszabban permetezéskor a szőlőben (ilyenkor még az asszonyok legrosszabb gúnyait sem átalldják elkérni). A kevéssé kopott viselőöltözet szolgál arra, hogy a faluban közlekedjenek s a határban menjenek-jöjjenek. Kint a határban, munkára a viselőholmit is, ha lehet, egy rosszabbal, sokszor ugyancsak rongyos darabbal cserélik fel. Az ünneplőruha templomba való, temetésre, halottnézőbe jobb viselőruhában mennek.

Az I. világháborúig „egy öltözet ruha elég volt egy legénynek. Meg is nőtt benne, meg meg is házasodott, öreg koráig viselte.” Ez az egy ruha fekete posztó ünnepi öltözet. Télen-nyáron, csikorgó hidegben, tűző napsütésben ez volt a templomi ruha.

Amikor az I. háború után a gatyaviseletet elhagyták ünnepen, áttértek két ünneplőruhára, egyet csináltattak télre, egyet nyárra, „most meg már 5-6 ruha is kell egy embernek”, de csak a fiatalnak. Bedécs Károlynak pl. a húszas években két öltöző ruhája volt: egy viselő és egy ünneplő. Amikor 1925-ben megválasztották községi hitesnek, csináltatott hozzájuk egy harmadikat ünneplőnek, s az addigi ünneplőt befogta „kapkodónak”. „Kellett lenni egy kapkodóöltözetnek – mondja – hites ember nem mehetett kutyaadót szedni abban, amelyben áldozni járt a templomba.” Ma is ez az egy ünneplőruhája van, amelyben majd el is temetik, mellette csak a viselőöltözetek cserélődnek.

Divatozni Átányon, mint egyebütt is az országban, a fiatalság szokott. A legények pl. már a húszas évek elején viseltek nyakkendő. A nyakkendőviselet

mégsem lett általános, mert mindenki csak esküvője napjáig hordta. Így van ez a divatosabb nyakú ingekkel, a világos színű nyári öltönyökkel is. Fiatalkorban felkapják s viselik az esküvőig, azontúl már csak pár évig illő hordani. Amint múlnak az évek, öregednek a férfiak, úgy közeledik öltözetük az elődökéhez, elhagyva a fiatalság divatdarabjait.

Hálóöltözetül a nappal is viselt ing-gatya, gazdánál régebben ing-gatya és csizma szolgált. Ennyi volt a régebbi halotti öltözet is. Utóbb posztómellény jött hozzá. Csak a legújabb évek hozták azt a divatot, hogy a koporsóba járó régies inget-gatyát mintegy mellékletül adják a halottal, őt magát pedig a legjobb posztóruhájába öltöztetik.

2. Gyermeköltözetek

A régebbi szemléletek szerint a gyereket édesanyja, ill. anyai nagyanyja tartozik ruházni születésétől egészen addig, míg iskolahagyott lesz, míg munkája a gazdaság hasznára válik (addig csak tanulgatja a munkát, többet ront esetleg, mint használ vele). A gazdaságok csak ekkortól vették teljes családtagszámba, s gondoskodtak pl. teljes kenyéradagjáról, ekkortól vette magára a gazdaság öltöztetésének gondját is. Azonban itt is különbség tevődött a fiú- és leánygyerekek között; lányokat továbbra is édesanyjuk tartozott a maga külön kasszájából öltöztetni.

Bizonyára ennek a szemléletmódnak tulajdonítható az az egyébként országos jelenség, hogy a gyermek öltöztetésére kevés gondot fordítanak. Számszerűségi követelményekről a gyermekholminál egyáltalán nem lehet beszélni, ha megvolt a legszükségesebb pár ruhadarabja, amellyel az évszakhoz képest testét beburkolják – elégnek számított. Általános volt a szokás, hogy a gyerekekre a szülők, esetleg nagyszülők rossz gúnyáját adták, a gondosabbak kisebbre vették, mások ezzel sem vesződtek.

A sok kínálókozó példa közül csak Orbán Ferencét idézzük, kinek apja féltelkes, tehát jómódú, cselédet tartó gazdaember volt, gyerekeire azonban, míg iskolába járt, nem költött. Hidegben a maga rossz télikabátját adta rá, hogy abban járjon az iskolába. A lötyögős nagykabátért csúfolták a kisfiút s hasonlóan öltöztetett társait azok, akik már gyermekméretű öltözetben jártak, de hasztalan volt a kesergés, a nagykabátot viselni kellett, míg a hideg tartott.

Az újszülöttnak még e század elején nem volt egyetlen szabott-varrott öltözetdarabja sem. 3 hónapos koráig fászlították a kisbabát, s a fásli alá különböző méretű vászondarabokba burkolták, melyeket anyja, nagyanyja rossz pendeleiből, lepedőiből hasítottak ki. A mosott, puha vászomból kellett egy körülbelül 60 X 80 cm nagyságú „nagyruha”, amelybe fejét és felsőtestét burkolták, hátulról előre tekerve rajta úgy, hogy karjait is belefogják. Hasítottak egy hosszúkás „púpruhát”, kislejt, a köldök leszorítására, azután egy 50 X 50 cm nagyságú, a „seggruhát”, a tulajdonképpeni pelenkát. Végül egy erős, hosszú vászoncsikot fáslinak, amellyel a különböző ruhákba beburkolt kisbabát nyakától bokáig szorosan beteker-

ték – hátul a pelenka helyét hagyva csak ki. A bokánál a fáslit csokorra megkötötték. A befáslizott kisbabát szegletes pólyavánkosba tették – a hosszúkás pólyavánkosok csak a 20-as évek vége felé kezdenek elterjedni – amit szintén erősen befásliznak. Így fektették a bölcsőbe.

Háromhónapos korában kivették a fáslikból, s hátul felhasított kisinget, réklit, horgolt főkötőt adtak rá a pólyavánkosba.

Amikor a pólyából is kivették, 6-7 hónapos korában, kis zubbonyt kapott ócska kartonból vagy barchetból az évszaktól függően. A zubbony hátul csukódó, hosszú ujjú, ráncolt szoknyájú kis ruha, mely alá hosszú inget adtak – nyáron a hosszú ing egymagában is elégséges volt. Télen, akik tehették, még egy boltban vett kezeslábast is adtak alá. Kisfiú és kisleány egyforma öltözetet hordott, csupán míg a kislány mindig fejkötőben vagy fejkendőben járt, a kisfiúnak ünnepre kis kalapot tettek a fejére. Hűvös időben a kisgyerekekre anyja elviselt kendőjét adták. Külön lábbelit: kis csizmát, fűzős cipőt csak a gazdák gyerekeinek csináltattak vagy vettek. A szegény gyerekek télen át a meleg szobában szorongtak meztelenül, ha kimentek volna, apjuk rossz nagy csizmájába bújtak.

Hagyományos szinten a gyerekek zubbonyban jártak iskolába is. Az átányi divat szerint való szép ruhát csak a konfirmációra, illetve az azt követő pünkösdi első úrvacsoraosztásra kapta meg a fiú is, lány is. Kivételt az a néhány fiúgyerek képezett, akikkel a kántor temetésekre énekelni járt, ők már tízéves korukban megkapták a kis csizmát nadrággal s az ing fölé a posztómellényt.

Az első világháború körül bekövetkezett általános ízlésváltozás érezte hatását a gyerekek öltözetén is. A kisbabát nem pólyázták többé rongyokba szoros fáslival, az újszülöttre nyomban kis inget adtak réklivel. Karonülő korától azonban továbbra is zubbonyban járt – míg iskolás lett. A vásárokon egyre nagyobb kínálat mutatkozott olcsó kész gyerekholmikban, s a szülők kis nadrágot vettek az iskolásnak kis kabáttal; szoknyát a lánykának ujjassal. Gazdák kis csizmát csináltatnak, a szegényebbek fűzős cipőket vásárolnak. Ugyancsak gazdák készíttetnek kis ködmönt, ritkábban kis subát a fiúnak, a lányok továbbra is anyjuk nagykendőjében járnak. A kesztyűt nem ismerték, nagy hidegben a fázós kezű gyerekek egy-egy forró sült krumplit adtak a kezébe, az tartotta melegen, míg az iskolába ért.

Az iskolai vizsgákat ekkoriban a templomban tartják egyre nagyobb nyilvánosság előtt. A szülők gyerekeknek – aki az egész falu színe elé áll vizsgázni – erre az alkalomra igyekeznek új ruhát venni, eltérően a nagyoktól, akiket húsvétkor öltöztettek újra.

3. Serdülő legény – eladó lány

Az első felnőtt formájú öltözetet azonban a konfirmandusnak veszik vagy csináltatják. A fiúgyerek, legényke rendszeren ekkor kapja meg az első felnőtt méretű csizmát a szűk posztónadrággal, posztómellényt a gyoicsing fölé és fekete posztó kiskabátot. Fontos kellék az új kalap, mellé már bokrétát is tűzhet, aki konfirmált.

Ugyanígy a lányka is először a pünkösdi úrvacsorához öltözködtetett bő fehér batisztszoknyába, amelyet 3-4 keményített vasalt alsószoknya tartott széjjel. Felsőtestén szorosan hozzásimuló, nyakig csukódó, sonkauijú blúzféle volt, övvel. Haja háromágú fonatban lógott le hátul, végébe színes selyemszalagcsokor volt kötve, lábán fekete csizma vagy fűzős cipő. Mind a fiú, mind a lány ruhája nemcsak formájában felnőtt, nemegyszer méreteiben is az (a szegényebb rétegeknél), felhajtásokkal, felvarrásokkal igazítják viselője testméretéhez, arra számítva, hogy, amint fejlődik, majd belenő a nagy ruhába.

Szépen öltözködni, kényesen járni legénynek s eladó lánynak illő. Húsvét ünnepére évről évre tetőtől talpig újba öltöztetve illett a templomban megjelenniök. (Ha teljesen nem tudtak volna is újítani, egy-két új darabnak legalább kellett rajtuk lenni.) Ha a szülők szegények vagy földesek ugyan, de éppen rosszul állnak, s nem tudnak eleget tenni ebbeli kötelezettségeiknek, megengedik, hogy lányuk vagy fiúk elszegődjön máshova munkára, s megkereshesse magának az új ruhára valót. Kiss Samuék is pl. éppen akkor álltak rosszul (sok betegség, illetve kórközi költség s elemi csapások következtében), amikor Eszti lányuk eladósorba került. Ezért megengedték, hogy elszegődjön marokszedőnek (a maguk birtokán anyja végezte helyette ezt a munkát) az uradalomba, s keresetét magára fordíthassa. A legénynek munkaerejére otthon már többnyire nagyobb szükség volt. De ő télen át is eljárhatott dohánycsomózóba vagy más munkára, hogy pénzhez jusson.

Életük alkonyán levő emberek, fiatalkorukra emlékezve, nem győzik dicsérni akkori szép ruháikat: a férfiak legszebbnek a legénység rekrutáöltözetét tartják: apró ráncokba szedett bő gatyából állt ez, előtte gyöngyös selyemkötény, hozzá cifragombos posztómellény a gyoicsing fölött; a kalapon a 30-40 szál selyemszalag színt a bokát verte, s meg-megakadt a csizmára szerelt sarkantyú nagy taréján... Különösen kedves azokra a ruhadarabokra emlékezni, amelyeket valamilyen megfeszítő, fárasztó munkával szereztek meg. Boross János hat héten át dolgozott dohánycsomózáson, távol a szülői háztól, kint a tanyán kislegény létére, de úgy véli, megérte, mert meglelt belőle húsvétra az új öltözet s a szép új kalap.

A nők is legemlékezetesebbnek lánykori fehér batisztruhájukat tartják, a szín mellett annak bősege feledhetetlen s a színes selyemszalagok, amelyekkel díszítették. Hogy télen fáztak benne, nyáron pedig megizzasztotta őket a sok szoknya és feszes derék – elfelejtődött régen.

A divatozás is a fiatalok dolga – új ünneplőruhát, rendes körülmények között csak ők kapnak.

Átányon e században s előtte is, egyetlen „céhbe varró”, iparendélyvel rendelkező, mesterséget tanult varrónő volt. Ő divatlap után dolgozott a falusi úri-asszonyoknak s a környező földbirtokos családok nőtagjainak. Mellettük évről évre 3-4 nagygazdálánynak, az „első lányoknak” is ő varrta a ruháit. Az átányiak többsége kontárokkal dolgoztatott, kettő-három szokott egy időben a faluban működni, akiknek nem volt „se formája, se centije”, még kevésbé divatlapja. Ők azt szabták-varrták, amit a divatban elől járó más községek, pl. Tiszanána és a helybeli divatcsináló nagygazdák öltözeiből elleshettek.

A céhes varrónővel s a kontárokkal csak az ünnepi ruhákat készítették, a viselődarabokat készen vették a vásárokon. Így volt a férfiaknál is. Átányon két szabómester varrta mérték után a megrendelt öltözeteket, az igényesebbek elmentek nemegyszer Hevesre, hogy ott egy nagy hírű szabómesterrel varrattassák az ünnepelő- (konfirmandusnak és vőlegénynek való) öltözeteket. A köznapi ruhákat, amint ez másutt is említődött, vásárokon vették készen, de vásárokon vették az újabb divatú könnyű, színes, pantallós szövetöltönyöket is.

Am akár mesterrel, akár kontárral dolgoztattak az egyes családok, mindig csak a lányoknak-logényeknek varrattak; házas ember, férjes asszony élete végéig hordta, amit kiházásításakor kapott (kivételt az olyan esetek képeztek, amilyen pl. Bedécs Károly is volt, akit községi tisztviselőnek választottak meg, s mint ilyennek több ruhára lett szüksége).

Innen érthető, hogy divatosan – bár rendszeren 10–15 évvel a városi divat mögött – csak a fiatalok öltözködtek. Az idősebb, házas korosztályok egy, a divattól alig érintett, igen lassú ütemben változó alföldi paraszti öltözködési szokást követtek, melyben az egymás nyomába lépő nemzedékek öltözei alig észlelhető vonásokban tértek el egymástól. Azok az átányi lányok pl., akik a divatlap szerint készített fehér menyasszonyi krepdesin ruhában, kesztyűs kézzel, lakcipőben álltak az oltár elé 1925 táján, 1965-ben hosszú, bő szoknyából és szűk derékből álló, „parasztos” ruhában járnak, köténnyel, fej- és vállkendősen, csizmában. Így a férfiak is, amint korosodnak, elhagyják a világos színű pantallós szövetöltönyöket, s kedves ruhájuk a szűk, fekete posztóruha lesz csizmanadrággal, melyhez a kiskabátot vagy a meleg kabátot panyókásan veszik vállukra.

4. Női öltözetek

A nők öltözködését más szempontok irányítják, mint a férfiakét. Eltérők az öltözetdarabokra vonatkozó számbeli követelmények is. A férfiöltözetek számbeli kerete csak nagy általánosságban van megvonva (nem dicsérik meg a gazdaszszonyt azért, mert pl. 24 pár vászonruhát szőtt-varrt a fiának, de meg se szólják azt, aki csak 2-3 párat tudott előállítani), a lányok ruhatárának, mely szerves tartozéka a kelengyének, kereknek, „teljesnek” kell lennie. Amikor a lányt férjhez viszik, régi szokás szerint férje szüleinek házához, édesanyja bemutatja az anyós-nak darabról darabra a kelengyét, vagyis azt, hogy mivel, hogyan elégítette ki a lányát. S míg a férfiak öltözeinek arányainál a vagyoni helyzet erősen érezteti hatását, a nőknél – különösen egyes tételeket illetően – ez kevésbé áll fenn. Sőt, a napszámban vagy városi munkán pénzért dolgozó szegények könnyebben adták ki pénzüket ruhára, mint a gazdaemberek. Mennyiségi különbség a szegény és a gazdag kelengyéjében inkább a lakásfelszerelési vászonfélékben adódik, mint a személyes ruhákban. A kelengye ugyanis két részből áll: egyik a leány egész életre szóló személyes ruházata, másik a házbelső felszereléséhez szükséges vászonfélék

és tollaságyak ugyancsak életre szóló készlete (hozzájuk tartozik egy, a kelengye befogadására szolgáló láda, fiókos sublót vagy szekrény).

A kelengye jelentősége ma sem közömbös, nagyobb volt azonban a századfordulóig, amikor még a jógazdák is csak kelengyét adtak a lányoknak – legfeljebb egy megellős üszövel toldották meg –, az ingatlan vagyomból azonban sok esetben semmit sem hagytak rájuk.⁶

A következőkben a kelengye anyagát két csoportba tagolva mutatjuk be: előbb a testi ruhákat, azután a lakásfelszerelés vásznait, az ágyhoz tartozó vákosokat-dunnákat. Nem tartozik ugyan szorosan a kelengyébe a gazdaságok textílszerelése, de miután több vonatkozásban szervesen összefügg vele, felsoroljuk azt is.

a) A fehér ruha

A nőknek ugyanúgy van párjával számon tartott vászonruhája, fehér ruhája, mint a férfiaknak. Sőt a nőket éppen ezután a fehér öltözet után nevezik – országosan is – fehérccselédnek, fehérnépnek, vászonccselédnek. Csakhogy míg a férfiak e század első negyedében általánosan viselték a vásznat felsőruhaként is, addig a nőknél erre az időszakra jórészt alsóruha lett belőle.

A női öltözetek az alföldi mezővárosokban és a kisnemesi községekben más ütemben alakultak Magyarországon, mint a férfiakéi. Míg az utóbbiak a polgári jellegű öltözetek mellett viselték híven, e században is, a paraszti öltözetet (a vászoninget, gatyát, szűrt, subát a posztóruha mellett), addig a nők ekkorra áttértek a városi divat erőteljesebb követésére. Ez az áttérés azonban nem volt teljes, egyes paraszti öltözetdarabok fenn tudtak maradni ebben a ruhatárban is, és megmaradt az öltözködésnek magának számos paraszti jegye, vonása is.

Az „egy pár ruha”, „vászonruha” a női ruhatárban egy derékig érő inget jelent s a pendel nevű vászon alsószoknyát. Az ing sajátos szabású: bő, rövid ujjait úgy szabták, hogy felső végüket a nyakkivágáshoz illesztve, azzal együtt ráncolják kerekre. Az ingujj alsó végeit szalagcsokorral kötötték át. E században már gyors-ingekeket készítettek, vászoningekre csak a legöregebbek emlékeznek. A pendel azonban továbbra is vászonzól készült, egyszerű korcos alsószoknya ez, melyet az ing párjaként viselnek közvetlenül a testen.

Ez az ing-pendel – a férfiak ing-gatyájához hasonlóan – az állandóan testen viselt ruhája a nőknek. Ebben aludtak, s alszanak részben ma is éjszaka. Ez volt a nyári munkaruha – csupán kötényt kötöttek még elébe. Télen is az ingváll maradt a felsőtesti öltözet – e század elején még –, ködmönt öltött fölé, aki hidegben kiment a házból. Ünnepre már csak az inget viselték alsó- és felsőruha szerepben e század elején, a pendel alsóruhává süllyedt.

A női kelengye egyik alapvető tétele a 12–24 pár fehér ruha. Ezt a mennyiséget e század húszas éveiben is megkapták még a menyasszonyok, noha ekkorra már csak alsóruhaként hordták, sőt a fiatalok a pendelviseléstől húzódoztak is, s inkább hosszú ingre cserélték.

b) Kötény

A férfi öltözeteknek csak járulékos darabja adott időben a kötény, a női ruhatárnak viszont elengedhetetlen tartozéka. Kötény nélkül átányi asszony a házajtón nem léphet ki. Ha dobszóra vagy más váratlan hívásra kiszaladna is félig öltözötten a házból (kötény nélkül), a kiskapun belül kell maradnia. Ha valahová menni szeretne: szomszédba, boltba, vízért stb., előbb kötényét nézi meg, rendben van-e, tiszta-e. Egyesek már a reggeli öltözködéskor két kötényt kötnek egymás fölé, a felső a szennyesebb, az alsó a tisztább. Ha menni szándékoznak valahova: a felső kötényt oldalra csapják, egyesek le is teszik, s nemegyszer a kerítés deszkáján rejtik el, míg visszajönnek. A felöltött kötényeken kívül, a házban kell lennie 2-3 heverő köténynek padsarkában, ágyfejenél, kemencesutban. Azonfelül, hogy maga elé köti vagy a férfiaknak adja használatra az asszony, ilyen heverő kötényre öntik le pl. télen a reggeli sültkrumplit az asztalon, vagy éppen vele takarják le: rádobják a tejesköcsögökre, míg egyet fordul az asszony, hogy óvja a macskától vagy a rossz szemű embertől-asszonytól, letakarják vele a gyümölcsöt, kelő kiscsirkéket, kacsát.

A köténynek több változata ismert. Első hely a fehér kötőket illeti a felsorolásban, melyeknek ünnepi változatai általában közös jellemzői az alföldi női viseletnek, a köznapló formák késői fennmaradása pedig helyi sajátosság. A köznapló fehér kötő másfél vagy két szél vastag házivászonból szabott félkötény, derékban 4 vagy hat szegőzéssel. A szűkebb változatok, tehát a másfélszelesek valók a ház körüli munkára, a bővebb példányok speciális munkakötények. Ilyen munkakötény a kukoricatöréskor használt változat, ebbe szedik a kukoricacsöveket, hasonlót kötnek maguk elé a marokszedő lányok-asszonyok, csupán az ő kötényük alján hátul gomb és gombház van, vagy egy pár madzag szolgál arra, hogy alsó sarkait összefogják, azért, hogy a hajladozó, szélben mozgó nő szoknyáit leszorítsák vele.

A férfiak is az asszonyoknak e bővebb vászonkötőit használják munkában. Amíg bőven termett sáfrány, levével halvány sárgára színezték ezeket a munkakötényeket, hogy ne szennyeződjenek olyan könnyen.

Pamutvászonból, legújabbban gyolcsból készült változata a fehér kötőnek a „tésztacsínáló kötény”. Átányi asszony, ha kenyeret dagaszt vagy tésztát kever, gyúr, mindig ilyet köt maga elé. Ennek formája egyezik a vászonéval, csupán anyaga finomabb annál. A téstacsínáló kötényeknek is van egy alkalomra szóló változata: a „csigacsínáló kötény”. Ennek alja hímzett és rojtozott vagy fodros. A lakodalmi előkészületek egyik, csaknem teljes napot igénybe vevő szakasza a levestésza-készítés, melyre a lakodalomba meghívott lányok-asszonyok jelentős része eljön. Az utcán mentükben messziről felismerhetők az ilyen téstacsínálóba induló lányok-asszonyok díszes kötényükről.

A „pendeles öregasszonyok” – azok az idős asszonyok, akik e századelőn még szoknya nélkül, egy pendelben dolgoztak –, szívesen kötöttek két vászonkötőt magukra: egyiket előre, másikat hátulra. A páros kötényt később azok is felvették, akik már szoknyát hordtak, de kímélni akarták piszkos munkában.

Újabb divatot képviselnek a kékfestő kötények, melyek a fehér vászonkötőket egyre jobban kiszorítják. Ezek között is vannak bővebb és szűkebb változatok, de általánosabbak az egy szélből készültek. A kékfestő kötényt is köthetik párosan magukra, akik kímélik szoknyájukat. Hordják a férfiak is, sőt egyre szívesebben, mint a fehér vászonkötőt.

Legújabb divatú a melles kötény: az idősebbek fekete klottból, szaténból valót hordanak, a fiatalok világos színűt kartonból.

A kötők közül a kelengyébe a téstacsínáló fehér pamutvászon kötények tartoznak, egy-egy leány rendszeren kettőt kapott belőlük: egy simát, amelyet otthon használjon s egy cifrát, amelyben csigacsínálóba járhasson. A fehér kendervászon és a kékfestő kötények munkadarabok, évről évre újítták a maguk szötte vászonból vagy vett festőből.

Az átányi női öltözetnek ingből-pendelből és kötényből álló régibb rétegéhez különböző fejen és vállon viselt kendőfélek tartoznak, továbbá lábbeli és mint téli felsőruha, a ködmön.

c) A fej- és vállkendők

A fejkendő az átányi asszonynak éppolyan ékessége, „címere”, mint a férfiaknak a kalap. Férjes asszony esküvője napjától kezdve csak bekötött fejjel járhat – az országos szokással egyezően –, míg a lányoknak hajadonfőtt illik lenni. A megegett lánynak, az asszonyokhoz hasonlóan, be kellett kötnie a fejét. Bekötötték fejüket a vénlányok is 30-35 éves koruktól kezdve, csak ők a hajukat a kendő alatt háromágú fonatban lógatva viselték továbbra is, míg az asszonyok kontyot tűztek.

Lányoknak, a legényekhez hasonlóan, nem illik fázni, csikorgó hidegben is hajadonfőtt kellett a templomba menniük. Csupán a bűnbánati hetekben és nagypénteken kötöttek fejkendőt. Köznapon hidegben vagy nyári munkában tetszésük szerint maradtak hajadonfőtt vagy tettek fejkendőt.

Asszonynak viszont fejkendő nélkül otthonában sem illő mutatkozni, még kevésbé másutt. Felkeléskor felkötötte a kendőt s lefekvésig nem teszi le. Idősebb asszonyok az ágyban is fejkendőben vannak.

Egy-egy kelengyébe 6-8-14, esetleg több fejkendő is tartozhat. Közöttük egy fehér színű: az új asszony köti be vele a fejét, mikor először megy mint ilyen a templomba, azután pedig újesztendő napján mindaddig, míg fiatalasszonynak számít. Egy fejkendő föltétlen fekete: nagypénteken, az év utolsó napján s mély gyászban kötik fel. Tartozik a készletbe egy félgyászos „kávészín”, a barna különböző árnyalataiban levő kendő, melyet halottnézőbe kötnek fel s nem mély gyász alkalmával. Az „újmenyecske-kendő” legújabb piros karton fehér pettyekkel, 25-30 évvel ezelőtt még fekete selyem volt, körül színes rózsákkal. Lakodalom éjszakáján, mikor leveszik a menyasszony fejéről a fátylat és koszorút, „felkontyolják”, „bekötik a fejét menyecskésen”, tarkókötéssel, ebben a kendőben mutatják be a vendégségnek. Új divatot jelez a „májfának” nevezett világos színű selymekendő, melyet legény ajándékoz választott kedvesének május 1-jére. Az

utóbbi három évtizedben elmaradt a májusfa állításának szokása a lányos házak udvarán, ennek helyébe lépett a kendőajándékozás, annyira, hogy a nevét is átvette. A lányok, akik kendőt kaptak, az ajándékozást követő első vasárnap bekötik vele a fejüket a templomba menet – így nyilvánossá lesz, a kendő révén, hogy kinek van választott kedvese.

Ezek s a többi kelengyébe tartozó fejkendők, ünnepi darabok, egy életre szólnak, sőt számos példányuk nemzedékek sorát is szolgálja. Mellettük szerepelnek az évről évre újírtásra kerülő köznapi darabok.

Mind az ünnepi, mind a köznapi fejkendőket többféle módon szokás feltenni: erősen a homlokba húzva, áll alatt megkötve. (A homlokot csaknem teljesen beárnyékozó, papiros betéttel kerekdedre formált, áll alatt kötött fejkendő ismertetője s megkülönböztetője az átányi asszonyoknak a közeli és távoli vidéken.) Egyes kendőfélét, kiváltképp a téli vastag kendőket nem kötik meg az áll alatt, csak tűzik, sarkait egymásra fektetve. A harmadik feltevés módja a fejkendőnek: a tarkón kötés. Munkában, ház körül és a határban, kiváltképp meleg időben szokás a kendőt tarkón megkötni.

A fejkendő, akár a tarkón, akár az áll alatt kötik meg, ha viselője mozog, dolgozik benne, elcsúszik, csomózása meglazul, szinte szakadatlan igazításra, újrakötésre szorul s arra, hogy az alóla kitolakodó hajfürtöket újból és újból viszaszimítsák. Ha az asszony a munkában megáll vagy leül, első dolga, hogy kendőjét megigazítsa, esetleg újrakösse.

A vállkendők közül letűnőfélben vannak a nagy múltú selyem- és batiszt-kendő, általánosakká lettek az újabb eredetű, posztó és gyapjúból kötött darabok. A selyem és kötött vállkendőket átlósan kettéhajtvá veszik a nyakra, a vállra, csak míg a vékony kendőket elől keresztelve hátravezetik s itt megkötik derékon, a vastag kendőket csak összefogják egymásra hajtva.

A selymekendő – rendszeren sötét alapszínű, fekete vagy kék, körül rózsagyári kendők – szerepe és jelentősége az 1920-as évek táján még sokféle volt. Szerepeltek mint jegykendő, a menyasszony jegyajándékaként. Eredetileg egy selymekendőt adott a menyasszony vőlegényének jegybe, utóbb a jegy kibővült, s egy díszes dobozba 6–12 darabot is beletettek. A jegykendőt a vőlegény dereka köré kötve viselte ünnepen a jegyesség tartama alatt. Ha széjjelment a jegyesség, kettéhasította, s vagy kapcaként a csizmájába tette, hogy rojtjai jól kilássanak, vagy lovai füleire aggatta, így hozva tudomásul a faluban, hogy nem vőlegény többé. A házasságkötés után a jegykendőt a fiatalasszony vállkendőül viselte. Ezzel a kendővel takarták be azután a keresztelőre vitt kisbabát, ezt a kendőt terítették az asztalra, ha lelkész jött a házhoz temetni, s ezzel vagy ilyenekkel fedték be halálesetkor a tükröt is.

Ezeket a kendőket az ingváll fölé kötötték keresztbe, később, a divat változásával, az ing tetejébe öltött ujjasok fölött is viselték. Ilyen használatban találkoztunk még ma is egy-két esetben vele. Az újabb téli meleg kendőket – az országos szokással egyezően – a kabátfélék, ujjatlan bőrmellények fölött viselik.

Itt, a kendők, vagyis a lepelruhák között soroljuk fel ezt az abroszfélét is, mely nélkül még alig 10–15 éve átányi asszony nem hagyta el a házat. Egy durvább, háznál szőtt és egy finomabb, takácskészítette változata van: a kendervászon „hamvasruha” s a lenvászon, piros csíkozású, damasztkötésű „morványabrosz”. Az egyiket hétköznapi, a másikat ünnepen vette karja alá az asszony, gondosan összehajtogatva. A határban a hamvason ült, azon feküdt, hűvössel, esőben pedig magára terítette – kicsit a férfiak szűréhez hasonló volt a szerepe. A hamvasba burkolózva védekezett a határban alvó a szúnyogok ellen is, ha pedig terhet kellett hazahoznia: füvet, csalamádét, megszedett kamillát vagy mást, belekötötte mint batyuba, s a hátán hozta haza. Szokás volt a kisbabát is hamvasba kötve a hátán vinni a határba. Kinn pedig bölcsőjéül is a hamvas szolgált, mit a kocsi rúdja rá vagy alkalmas faágra függesztettek.

A hamvas ünnepi párját, a morványabroszt templomba vitte magával az asszony vagy ha beteglátogatóba, halottnézőbe ment. Esőben „leterítkezett vele”, belebugyolálta magát, de kendő gyanánt vállára kötötte akkor is, amikor fázott. Beleköthette fázó gyermekét is.

A morványruha már vagy 30 éve asztalterítő abrosszá kezdett válni, mert esernyők jöttek divatba helyette és különböző meleg kendők, kabátfélék. A hamvasruha tovább tartja magát, de a legutóbbi 10–15 év táskái, szatyrai, köznapi is alkalmas esőkabátjai ezt is visszaszorítják.

A két abroszféle közül csupán a morványruha kelengyedarab, mely életre szól, a hamvas a gazdaságé; azt, amint kopik, újítják a maguk fonta-szötte vászonból szükség szerinti mennyiségben.

d) Főkötő

A kendőviseletek közé iktatódik alig egy emberöltőnyi szakaszra (az 1890-es évektől az első világháborúig) a főkötő. Drótvázra szerelt könnyű selyemből készült kontyborítók ezek, elől középpüti struccollal, művirágdíszsel és gyöngybokrétával. A nyaknál hátul széles selyemszalagok s fekete vagy más színű fátyol volt rávarrva, divat volt pár éven át a menyasszonyi fátyolt is a főkötő tövéhez varrni. E főkötők egyike-másika fehér, kék, tehát világos színű, nagyobb hányaduk azonban fekete, borvörös, sötétzöld. Míg divatja tartott, a kelengyébe a lány annyit kapott belőle, amennyit anyja ki tudott állítani, a gazdagoknak 4–5 is jutott, a szegényekkel is beérte. Lakodalmom éjszakáján, kontyoláskor a koszorú helyébe a főkötőt tették fel. Ha több lett volna, mindegyiket egymás után úgy, hogy egy-egy főkötőben – a hozzá való ruhával – egyet táncolt a menyasszony. Ez a díszes „bogláros főkötő” egyébként csak templomi darabja volt a fiatalasszonyoknak; addig viselhették, míg újasszonynak számítottak.⁷

E nagy, parádés és költséges darabok mellett, feltűntek kisebb méretű, horgolt, kötött, gyöngyös, csipkével és szalagokkal ékes, egyszerűbb változatok is, amelyeket az asszonyok viselhettek otthon is, lakodalomban is, míg fiatalok vol-

tak, kendő nélkül. Selyemből, klottból való változatait idősebb asszonyok már csak a fejkendő alatt hordták, s hordják elvéve ma is.

e) Lábbeli

A régi női lábbeli, a férfiakéhoz hasonlóan: a csizma és a papucs. Ma kemény szárú fekete csizmát viselnek az asszonyok, a századforduló körül puha szárú volt a divat, s a fiatalok a fekete mellett piros kordováncsizmát is hordtak.

A nagy többség lábán azonban télen-nyáron papucs volt. Fennmaradt, hogy a legnagyobb hidegben is mezítláb, papucsban fűtöttek az asszonyok a huzatos, hideg nyitott kémény alatt. Így is mentek a kútra vízért, hóban-fagyban is. A csizmát csak akkor öltötték fel, amikor „a faluba mentek”. Nyáron, jó időben pedig mezítláb jártak. Csak kevés gazdasszony hordott télen át rendes csizmát, nyáron pedig papucsot.

A fűzős cipővel előbb az iskolás lányok ismerkedtek meg, majd ez lett a nagylányok-fiatalasszonyok téli ünneplő lábbelije, a 40–50-es években. Ők már bőrcsizmát nem viseltek, de igen elterjedt köztük a gumicsizma sárban, hóban.

Az ünneplőcsizmát csináltatják, mint a férfiakét, s életre szóló kelengyedarab. Mellette a viselőlábbelit újítják évről évre, a divatnak megfelelően.

f) Ködmön

A női öltözeteknek is a régies rétegébe tartozik a ködmön. Falubeli szűcsök készítették s cifrázták ki egy Átányra korlátozódó sajátos díszítőstílusban, mely országosan a műfaj csúcsteljesítményeihez számított. Még az 1950-es évek elején egy-két öregasszony felöltötte újév napján a templomba, s ködmönbe ment télidőben a halotthoz is. A nagy többség azonban már csak a ház körül, főleg fűtés alatt (a hideg, huzatos kémény alatt) viselte a kopott példányokat. A szép ködmönöket pedig fehér ruhába gondosan becsomagolva őrizgették.

A női ködmön is – hasonlóan a férfiéhez – a hosszú szőrű magyar juh bőréből készült, ujjas, fodros aljú rövid kabát. Irhás felével kifele fordítva készül. A legtöbb példány hófehérre van megmunkálva fehér és piros irharátéttal, valamint vörös és zöld selyemfonallal többé vagy kevésbé gazdagon hímezve. A férfiaknál a szűrök és subák árulkodtak leginkább viselőjük rangjáról-módjáról. A nőknél a ködmönök hímzésének színösszeállításáról, a hímzés mennyiségéről, a motívumok változatosságáról stb., stb. lehetett leolvasni, hogy gazdaasszony vagy szegény soron levő a birtokos, fiatal vagy idős asszonynak készült-e, „első leány” kelenyéjébe tartozott-e vagy egyik a sok közül.

A ködmön ugyanis a lányok kelenyéjébe készült, sőt éppen a kelengye legértékesebb darabja volt. Az édesanyák nem is tudták mindig elkészíttetni lányuknak esküvőjéig, s eltelt 2-3 év is, amíg „ki tudták adni”.

Lányok ködmönt ebben a században már nem viseltek, nekik nem illett télen sem fáznio, meleg felsőruha nélkül mentek a templomba, a legényekhez hason-

lóan. Asszonyok viselete volt az első háborúig általánosan. Templomba, ha mentek, felöltötték a ködmönt, de fonóházba vagy szomszédi látogatóba panyókásan vették csak vállukra, s a meleg házban egyetlen mozdulattal lehányták magukról.

g) Felsőruhák

A női öltözeteknek – a férfiakéhoz hasonlóan – van egy nagy csoportja, mely második rétegül kerül a vászonruha fölé. Csakhogy míg a férfiak öltözete e század elején teljesnek volt mondható a második réteg nélkül is, a nők ruhatára már hiányos volna nélküle. Ha a századelőn munkára esetenként elégséges volt is az ing-pendel-kötény viselet kendőkkel, hidegben ködmönrel – általánosan már azt a viseletet ismerjük, mely az alsó testen, a pendel fölött szoknyát, sőt 2-3 alsószoknyát is megkívánt.

Ez a felső öltözet polgáris jellegű. A ködmön helyébe préselt plüssből való háromnegyedes kabátok vagy rövid fodros, bélelt fekete szaténkabátok kerültek. Az ing fölött viselt ujjasok a századelő sonkaujjú, testhez álló blúzaira utalnak, hasonlóak a szoknyák is rárakott díszekkel. Mégis ez a polgáris öltözet felmutat helyi sajátosságokat is.

Ezek között első helyen áll az öltözetek színe. Az átányiakat a környék lakossága varjaknak csúfolja, sötét színű öltözetük miatt. Az ország református lakossága általában sötétebb színekben jár, mint a római katolikus. Az átányi asszonyok öltözetét az országos szokáson felül sötétíti még az a helyi követelmény, hogy a fiatalasszony, aki egyszer gyászban járt, többé nem öltözhet vissza színes ruháiba, – még ha ezek koránál fogva egyébként megilletnék is őt.

Nem kevésbé befolyásolta az átányi ruhák sötétre váltását a két világháború. Amint egy-egy családból bevonult egy férfi családtag, esetleg több is, valamennyi nő gyászba öltözött, s míg csak a katona vissza nem tért, kitarított benne. Ha pedig a katona elesett vagy elveszett, örökös gyászt öltöttek. A II. világháború kitörésekor még sokan gyászolták az első világháború közel száz átányi halottját. A II. világháborúban 54-en estek el, 39 katonát pedig mint eltűntet tartanak nyilván. Ezek anyja, nagyanyja, testvérei, feleségei, lányai gyászban járnak mind a mai napig.

A női öltözetek idő előtti sötétre válását más családi tényezők is befolyásolják. Bedécs Károlyné Együd Perzsi pl. már egész feketében jár, holott a vele egy korosztályba tartozó asszonyok még sötétkéket, sötétzöldet, barnát viselnek. Együd Perzsi férje azonban jó 15 évvel idősebb nála, már öregembernek számít, úgy illik, hogy felesége öltözködésében igazodjék hozzá.

h) A nő és ruhája

A nők, lányok, asszonyok emlékezet óta „ruhásabbak” voltak, mint a férfiak. Nekik már e század elején is 5-6 öltözet ruhára volt szükségük a nagyszámú kendőfélén, szalagokon, apró csecsebecséken felül. A női divat gyorsabban is válto-

zott, mint a férfidivat. Viszont a fiatalkori ruhákat 25-30 éves koron túl már nem viselhették. Régi szokása volt a gazdaházaknak, hogy lányaik 1-2 éven át hordott ünneplőit – kedvező áron – eladják a szegényebb falubelieknek. Nemegyszer a gazdaház aratója vagy más bejáró munkása vette meg a gazdalány levetett öltözetét a maga lánya számára. Akik nem adták el a ruhát, letették, hogy örökbe maradjon majd lányuknak.

Ebben a században jött divatba, hogy a menyasszonynak közeli rokonai esküvői ajándékkul ruhaanyagokat adnak. A 20-as évek elején pl. Kiss Zsuzsanna 6 teljes öltözetre való ruhaanyagot kapott, lánya – 20 évvel később – már 14 öltözetre való anyagot. Így azután a háztartások megkímélődtek a változó divat túlkiadásaitól.

A nagyobb ruhatárak létrejöttét megkönnyítette az a körülmény is, hogy az ünneplőholmi öröklődik két-három nemzedéken át, úgyhogy egy-egy kelengyébe több nemzedék anyaga is összegyűlhet. Különösen hosszú életűek a kendők, ködmönök, valamint a szaténból való öltözetdarabok.

Ezek az ünneplőöltözetek képezik a törzsanyagát a női ruhatáraknak. Mellettük a viselőruhák évről évre újítódnak.

Külön hálórúhája az asszonyoknak sincs, abban alszanak éjjel, amiben napal dolgoznak. Az idős asszonyok este alig vetkőznek le: egyesek csak a kötényt és lábbelit teszik le, mások az ujjast is. A fiatalabbak, a 40 év körüliek, leteszik éjjelre a felsőruhát, s csak ujjas ingben-pendelben vagy hosszú ingben vannak.

A legrégebbi ismert női öltözet köznapon: ing-pendel, előtte kötény, a fejen – esetleg a vállon is – kendő. Ünnepen szoknya kerül a pendel fölé, alsószoknya vagy alsószoknyák iktatódnak közéjük, az ingvállra közvetlenül pruszlik jön, ezen át kötik meg a díszes selyemkendőt. A fejen főkötő vagy fejkendő, a lábon csizma. Télen az alsószoknyák száma szaporodik, s a felső testre ködmönt öltenek.

A következő dívatok szűk ujjasokat hoznak, sokszor azonos anyagból a szoknyával, amely alatt mindig van 2-3 – fiatal lányoknak 3-4 – alsószoknya. A csizma téli viseletté szorul vissza, nyáron cipők, papucsok szolgálnak. A lányok téli öltözete nem tér el a nyáritól, az asszonyok azonban meleg kendőkbe burkolóznak, a nagygazdák asszonyai a kendők alá plüsskabátokat vagy bélelt ujjasokat öltenek.

A II. világháború óta terjedőben vannak az egybeszabott ruhák, a kosztümkabátok, sőt a nagy télikabátok is.

A reggeli köznap felöltözés függ az évszaktól s az alkalomtól. Rendesen két réteg ruhát öltenek magukra az alsó fehér ruha fölé (ez lehet két részből: szoknya-blúzból álló, de lehet újabb divatú egybeszabott ruha is). A felső a jobb, az alsó a rosszabb öltözet. Ha a faluba vagy határba mennek, a felső, jobb ruha látható, a határi munkához a földéken, valamint a piszkos házimunkákhoz leteszik a felső ruhát. A két kötény használatát már említettük, szóljunk a fejkendőről itt. A reggeli munkához: fejéhez, fűtéshez rossz kendő van az asszonyok fején, a reggeli étkezéshez már jobbra cserélik át. A fejkendőt napjában többször is cserélik, az éppen adódó munkától függően.

Munkaalkalmakhoz kötött külön öltözetek nincsenek, az egyes sajátos munkakörülményeket felsoroltuk már. A jobb s rosszabb viselőöltözetek között válogatnak az éppen adódó munkák szerint. Legrosszabb öltözetben kenderáztatáshoz és tapasztáshoz-meszeléshez vannak öltözve. A legjobb munkaöltözetet szénagyűjtéshez veszik fel. Talán nem érdektelen megjegyezni, hogy aratásban szinte fehérre fakult, egészen világos színű öltözetekben vannak. Nyáron szeretnek mezítláb járni, legfeljebb az útra öltenek papucsot, a marokszedő pedig aratásban bocskort köt lábára.

Nagy hőségben is két rend: egy alsó és egy felső kartonruha van a nőkön. Még ha fürdőzni mennek a szomszédos Heves gyógyvizébe, ennél kevesebb akkor sem lehet. Annál gyakoribb a több rend ruha felöltése, amint hűvösödik. Tél elején pl. 0^o hideg körül Kakas Józsefné, egy este halottlátogatóba készülődve, a következő holmit öltötte magára: testén volt egy rend gyolcsruha, előlött egy karton alsószoknya és ujjas. E fölé egy bársonyujjas került, egy szövetszoknya és félkabát. A kabát fölé ujjatlan báránybőr mellett vett s ennek tetejébe meleg kendőt. Meleg kendővel volt a feje is bekötve, lábán pedig csizma.

Említődött már, hogy az édesanyák az ünneplőruhákkal életre szólóan látják el lányukat, aki régi szokás szerint férje házába, annak szüleihez költözik, s ott is marad mindvégig. Apósa-anyósa keze alatt dolgozik ezentúl, azok gazdaságában. Ezért a munkájáért élelmezés jár s évről évre egy-két viselő öltözetdarab, amely a munkában „leszakadt” róla. Az anyóssal közösen feldolgozott kenderből tulajdonképpen nem jár a menynek, a jó anyós azonban szokott neki is szabni időnként egy-egy vászonkötőre valót, hogy jobb kedvvel dolgozzék. Az is előfordul, hogy olyan termények eladása után, amelyeknek előállításában a menynek is része volt, vesznek árából valamilyen csekélységet, pl. egy fejkendőt neki is.

A női munkaruhák újítása a férfiakéhoz hasonlóan a tavaszi és őszi vásáron szokott megtörténni. Nyárra kartonruha, kartonkendő, festőkötény, papucs, és szandál a szokásos, télre pedig barhentkendőt, barhentruhát, csizmát vagy fűzős cipőt vesznek.

Az alkalmi öltözetek az ünneplő ruhatárból kerülnek ki. A konfirmandus lányok fehér ruhájáról a serdülők öltözetek között szólottunk már. Másik határjelző a lány életében az esküvője napja. A külön menyasszonyi ruhák divatját az 1920-as évek hozták. Addig a menyasszonyok sötétben, többnyire feketében esküdtek. Ez a fekete ruha tartozéka minden kelengyének: szolgál esküvőre, ebben gyászol gazdája, s ez lesz a koporsóba való öltözete is.

Az ünnepek értékrendje az öltözetek anyagában kerül kifejezésre, valamint egyes öltözetdarabok hordásában, illetve elhagyásában. Bűnbánó héten templomba vagy halottnézőbe, beteglátogatóba úgy illik, hogy a gazdasszonyok nagy kötényt öltsenek ruhájuk elé. Nagy ünnepen azonban a kötényviselésnek nincsen helye.

A lányoknak, asszonyoknak az öltözködés komoly gondot okoz, s szakadatlanul azon iparkodnak, hogy legyen minden alkalomnak megfelelő ruházatuk, ne járjanak maguk vagy hozzátartozóik „alábbvaló” öltözetben, mint mások. Könnyen érthető, hogy utolsó útjukra is jó előre előkészítik ruhájukat. Általában min-

den nőt kora és családi állapota szerint megillető öltözetben tesznek a koporsóba: a kis- és nagylányok menyasszonyként vannak öltöztetve, a fiatalasszonyokat főkéntben temették, míg divatja tartott. Az asszonyoknak 60 éves korukra – ha beteges volna a személy, már korábban – elő van készítve a halálra való öltözete, „halálbatyuja”. Fekete kendőbe bekötik mindazt a ruhaneműt, amit majd a koporsóba rájuk adnak: tartozik a batyuba egy mosatlan fehér szemfedél, egy ugyancsak mosatlan-használatlan hosszú ing vagy ujjas ing pendellel, fekete színű blúz és szoknya, egy fekete selymekendő s egy pár fekete harisnya. Egyeseknek vannak külön igényeik is: főként is kívánnak a fejkendő alá, zsebkendőt a kezükbe, valamely kedves régi öltözetdarabjukat maguk mellé – ezeket is mind előkészítik. Kiegészíti a batyut egy-egy batisztból vagy gyolcsból való állakötő kendő, s gondos gazdasszonyok tesznek bele egy szép új szakajtókendőt, amelyet majd a „bejárói” tisztet végző (a haláleset hivatalos bejelentését végző, a lelkeszt kíséző) személy fog kapni szolgálataiért.

5. A lakás öltözet

A magyar nyelv nem hiába használja (a középkor óta) az „öltözet” kifejezést a lakástextíliára vonatkoztatva is. Utóbbi ugyanis sok egyezést mutat az ember öltözetével. Amint az embernek, úgy a háznak is van ünnepi és viselőruhája. A viselő házöltözet a köznapi használatra szánt párnák, dunnák héjait, köznapi takarókat, lepedőket jelenti, az ünnepi pedig a díszágyat huzatostól. Viselő a naponta használt törülközőkendő, ünnepi a tartóra kifüggesztett „dísz-törülköző”, amelyet törülközésre nem használ soha senki. Az ünneplő-viselő párokat hosszan sorolhatnánk, a következőkben csak egynéhányat emelünk ki még közülük. A hamvasruha köznapi batyuzásra szolgál, a kalácshordó ruhában, mint neve is mutatja, az ünnepi ajándékkalácsot szokás vinni. A zsákok között a lisztesek számítnak ünneplőnek, melyekkel a malomba járnak, s ezáltal mintegy közszemlére vannak kitéve.

Az ünnepi s köznapi vászonfélék váltásának is megvan a maga kialakult ritmusa, az öltözetekéhez hasonlóan. Hagyományos szinten a díszágyat minden vasárnapra újból felvetették, felfrissítve: húsvétra pedig kimosva, hófehéren feltornyozva szolgált keretül az emberek húsvéti öltözeteihez.

Az ünnepi ágy az ünnepi ruhához hasonlóan a divatos, a gyorsabban változó, a hálóágy, a köznapi, a régies.

Amint a testi öltözeteknél, úgy a háztartási textíliáknál is más az ünneplő és köznapi példányok beszerzési, illetve előállítási módja. Az ünneplőre szánt darabokat drágább, becsesebb anyagokból állítják elő, sok esetben készen vásárolják. Használatba nemigen kerülnek, inkább csak mutogatásra vannak. Egy nemzedéket egyszer szerelnek fel velük, ki kell tartaniuk egy egész emberöltőn át, sőt kíváncsi, hogy tovább is szállhassanak, a következő nemzedékre. A köznapi darabokat, amint kopnak, szakadnak, nemegyszer esztendőről esztendőre újítani

kell. Egyik részüket házilag állítják elő, másik részük olcsóbb, vett holmi, végül egy harmadik csoportjuk elődökről leszállt és degradálódott egykori ünnepi holmi.

A lakásfelszerelési textilneműek a kelengyének a testi ruhánál jóval jelentősebb tételét alkotják. Közöttük is kimagaslik a „menyasszony ágya”, a tollas ágy huzataival s egyéb kellékeivel. A menyasszony ágyának két tétele van, egyik a díszágy: új divatú huzatokba bújtatott hat párnából, egy dunnából, derékaljból áll lepedőkkel és takarókkal, másik a hálóágy, mely 2 párnából és egy dunnából áll színes huzatokkal és lepedővel. Mind a dísz-, mind a hálóágyhoz a tollat is maguk állítják elő a háziasszonyok. A tollat, pelyhet ludakból nyerik, a tollszerzés éppen a lúdnevelés egyik haszna. A megszedett tollat a gazdasszony évről évre gyűjti, ezzel tömi ki majd a párnákat, dunnákat, derékaljat. 10–12 év alatt, amíg egy leány eladósorba került, s összeáll a kelengyénekvalója is, az évente tartott 9–11 lúd haszna 16 kg toll és 5,5 kg pehely; ez 8 párna és 2 dunna megtöltésére elégséges. Ahol több lúdat neveltek, ott telik tollukból a hálóágy számára is. Szegényebb helyeken az édesanya a maga díszágyából szokott lányának hálóágyra valót kivenni, amit azután lassan kipótol. Az is előfordul, hogy tehetősebb nagyszülők állítják ki a kedves unoka hálóágyát.

Az „ágyinak” a bolti gyolcsokon kívül vannak kendervászonból szabott tartozékai is: lepedők, szalmatakarók, szalmazsákok, esetleg szalmapárnák, amiket, a többi házöltözzel együtt ugyancsak a háziasszonyok állítanak elő.⁸

6. A vászon megszövése, beosztása

Az 1920-as évekkel bezáróan a testi ruhák anyagának kisebb részét, a házbelső felszerelésének nagy részét és a gazdaság textíles felszerelését teljes egészében az egyes háztartások házilag természetesen és feldolgozott kenderből maguk állították elő. Ez a helyzet, ha csökkenő arányokban is, fennállott egészen 1959-ig, amíg az egyes gazdaságok saját kenderfölddel rendelkeztek.

A gyári gyolcsok használata a múlt század 80-as éveitől kezdődött. A gyolcsot olcsón árusították. Az átányiak szívesen vásárolták, egyrészt mert kényelmesebb volt, mert az új igényeket elégítette ki, másrészt pedig azért, mert jobban megtalálták számításaikat, ha a kenderföldek egy részén legalább nem kender, hanem árpat vagy kukoricát termeltek. Mindezek ellenére is, még 1965-ben, 6 évvel azután, hogy megszűnt a kendertermelés lehetősége, a hagyományörző idősebb gazdasszonyok csak megszöfték a maguk vászonszükségletét – vett kenderből. Amíg a vászonszövése általános volt a községben, addig sem csupán a maguk termelte kender dolgozták fel Átányon, hanem cserébe is szereztek csepűt az északibb vidékek lakosságától.

E században már egy-egy háztartás évente 140–200 négyszögölnél nagyobb területet nem vetett be kenderrel. Ennek hozamából – némi kiegészítéssel – azután az asszonyok megszöfték a háztartás vásznait, de kitelt belőle a gazdaságé is. Sárándi Maristól hallottuk: „mióta én eszemet tudom, csak most 4 éve nem szöft-

tem. 67 éves vagyok, de ezen a télen csak szűttem." A fonás-szövés az asszonyoknak-lányoknak hasznos téli időöltése volt. Amikor a gazda lebeszelné feleségét a kender termesztéséről: „hova lennék télen, ha nem fonhatnék?” – tiltakozik a gazdasszony.

De kellett is a vászon. Gazdasszonyok ládáiban ma is van még felszabotlanul 1-2 „karikavászon”, végvászón „letéve” mint tartalék a házi szükségletekre. De van „letett” zsáknak és ponyvának való is. E század elején az ilyen tartalékvásznak a házban látható helyen voltak kitéve, hogy a belépő megcsodálhassa a gazdasszony szorgalmát, módját, utóbb ládába zárták a készleteket, s csak időről időre mutatják meg a leánygyermeknek, unokáknak.

Amikor kislány született, egyesek bevárták, míg betöltötte harmadik életévét, mások, míg iskolás lett, s csak azután kezdték el kelengyéje darabjainak készítését. Minden évben, a termés mennyiségétől és a mindenkori házi szükségletektől függően, készült 4-6 kelengyébe való darab is: szakajtokendő, törülközőkendő, rétesabrosz stb. S mire a leány eladó lett, elkészült a teljes kelengye vászonanyaga.

Egy-egy háziasszony egy alkalommal (egy évben) 50 rőf pamutos vásznat szőtt és 15-20 rőf „csupa vásznat” (az első pamuttal kevert kendervászon, a második tiszta kendervászon). Amikor a kelengye utolsó tételét szövik, a férjhezmenetelt megelőző esztendőben, 50 helyett 90 rőf pamutos vásznat készítenek. Ebből készülnek majd a díszes, ünnepi kelengyedarabok.

Egészen az 1930-as évekig szokás volt a csupa vásznat és a pamutos vásznat is Egerbe vinni fehérítésre és mángorlásra. A mángorlás viaszos kötőanyag bepréselésével történt, miáltal a kendervászon fényes, selymes, a lenvászonhoz hasonló lett. „Aki szerette a szépet, mind elvitte a vásznát”, ha szegény volt, ha gazdag.

A virágos és magvas kender elmunkált rostjait az átányi háziasszonyok négy minőségi csoportba bontották. A két első minőségből készült pamuttal keverve a testi ruhához való vászon, továbbá a háztartás kendői, abroszai, egyes ágyi ruhák: lepedők, párnatakarók, kenyerestarisnyák. A második minőségből pamut hozzáadása nélkül szőtték az erős kötényeket, hátalóruhákat s olyan durvább ágyi ruhákat, amilyen a szalmalepedő és szalmazsák, a két utolsó minőségből pedig a gazdaság textíliái: zsákok, ponyvák, abrakostarisnyák stb. szövődtek.⁹

Vásznat a háztartás szükségleteire minden évben szőtték, az igényektől függően, pamutosan vagy tisztán. Zsáknak-ponyvának valót azonban már ritkábban. Egy-egy háziasszony 6-12 évig is gyűjtögette a hozzá való csepűt, amíg megszöhet.

Hogy mit szabtak az éppen megszöött vászonból, azt a mindenkori szükséglet döntötte el. Első helyen a törülköző- és szakajtokendők álltak, majd a vászonkötények, a vászoningek, gatyák, kenyeres tarisnyák és hátalóruhák – tehát a kopásnak leginkább kitett darabok. Utánuk következtek az ágyi ruhák.

7. A kelengye

Vászonfelére minden háztartásban és gazdaságban szükség van. Ágylepedőre, törülköző- és szakajtokendőre, zsákra stb. cselédembernek is éppúgy szüksége van, mint a jó gazdának. Mégis, hogy egy-egy feleségből egy kelengyébe mennyit adnak, vagyis ki hogyan elégíti ki lányát, milyen kelengyét ad vele, meglehetősen változó. Nem mondható kategorikusan, hogy a jó gazdaházak több vászonfelével elégítették volna ki lányukat, mint pl. a féltelkesek vagy éppen a kurtaföldűek. Gazdasszonya válogatta. Aki szorgalmas és ügyes volt, még ha kevés kendere termett is évről évre, cserélt vagy vett kenderből bőségesen kielégíthette lányát. Alapvető mennyiségi különbség a parádés és tartalék darabokban található. A kisebb gazdaházak, ha sokat szöttek is, szorultságból a vászon eladására is kényszerülhettek, s ezáltal már megcsappant a kelengye. Más volt a helyzet a cselédembereknel. Ők nem termesztettek kendert, s ha egyikük-másikuk vállalt is fonást gazdaházaknak, inkább ételmet kért munkájáért, mint kendert. A cselédfelének készen kellett megvásárolnia az ágyi ruhát is, a zsákot is, az olcsó gyári golycsok náluk honosodtak meg leg hamarabb.

Egy „rendes” kelengyébe készült:

12-16 törülközőkendő, közte kettő díszes tiszta pamutból, a többi vászonból vagy pamutos vászonból. Ha nem volt meg a 12 törülközőkendő, kevésnek találták, ami viszont tizenhaton felül készült, soknak.

12-26 szakajtokendő. Eközül négy darabot ajándékol szántak a násznagyoknak és a gazdasszonynak, mint lakodalmi tisztviselőknak. A tucatnál kisebb készlet kevés, a 26 darabnál nagyobb pedig soknak számít.

3 rétesabrosz vagy sütőabrosz. Közülök egy tiszta vászon, viselő, egy másik pamutos házi vászon, a harmadik lehetőleg takács készítette pamutvászon. Három rétesabrosz egy kelengyében elég, kettő kevés, ami három felül van, az sok.

2 asztalra való díszes pamutos vagy tiszta pamutszötte abrosz. Abroszból egy is elég, ami kettőn felül van, az már sok.

2 hátalóruha, az egyik pamutos kendervászonból, a másik tiszta pamutból szőtt kalácsbordó ruha. Ennyi elég, több már sok volna.

1 tiszta kenderből szőtt hamvasruha – elég.

2 hálólepedő és 2 párnatakaró pamutos vászonból. Ennyi elég, hat lepedő sok, egy pedig kevés.

2 tiszta vászonból szőtt szalmaruha, újabban szalmazsák, az elég. Ahol még használnak szalmapárnát, ott abból is két darab az elégséges. 1 szalmaruha kevés, 4 pedig soknak számít.

10-22 pendel pamutos vászonból. E század elején még ugyanennyi vászoning készült hozzá, utóbb már golycsing. 12 pendel elégnek számított, 6-8 darab kevés volt, ami 22-n felüli, az sok.

2 db tésztaccsináló kötény, az egyik pamutos vászonból, a másik tiszta pamut-szőttesből, 2 vászonkötő tiszta vászonból szöve. 5-6 fehér kötény sok, a 2 darab elégnek számít, 1 viszont kevés.

2-3 kenyerestartisznya pamutos vászonból elég, hozzájuk egy kis szalonnás-tarisznya csatlakozik.

2 rongypokróc tartozik a régiesebb kelengyékbe ágylepedő és takaró szerepben.

Vett anyagból készült kelengyetartozékok:

6 fehér párnahéj a tollpárnákra, 1 fehér dunnahéj a tolldunnára a díszágyba, hozzájuk egy fehér alsó s egy fehér ágytakaró lepedő.

4 színes karton párnahéj a 2 viselőpárnára és 2 ugyanilyen dunnahéj a viselődunnára, hozzájuk egy piros karton ágytakaró. Ennél több sok volna, de ha csak 2 párnahéj volna, az is elégnek számítana.

2-4 szalvétakendő, amelyben az ajándékul szánt süteményt küldik vagy viszik. Ugyanilyen szolgált kislányoknak iskolatáskául: belekötötték könyveit, irkáját, tolltartóját.

1 morványabrosz

22 gyorsból való női ing, közöttük 3 ing ujjá batisztból készült. 6 ing kevés, 22-nél több már sok.

2 alsós szoknya elég.

6-12 fejkendő

2 vállkendő

1 szőrös bőrmellény

6-12 öltözőruha

1 kabát télire

1 kosztümkabát tavaszra

1 pár téli csizma

1 pár cipő, 1 pár papucs

3-4 kékfestő kötény, 1-2 karton- vagy szaténkötény

1-2 pár harisnya

2-3 zsebkendő

1 esernyő¹⁰

8. A ruhanemű tisztán tartása, gondozása és a test ápolása

A vászonruhák nagyobbik része „le van téve”, használatlanul, mosatlanul, sőt nemegyszer felszabatlanul áll (a szakajtókendők pl. hármásával vagy hatosával egy végben, így a törülközők is), megmarad újnak. A mosatlan, használatlan, új öltözetdaraboknak külön varázsa van. Keresztelőre a kisbabát új darabokba öltöztetve viszik a templomba, új ruhát vásárolnak a konfirmandusnak, azután esküvőre a menyasszonynak, vőlegénynek. Kíváncsok, kíváltképp nőknél, hogy halotti

öltözetük is mosatlan ruhadarabokból kerüljön ki. Akárhány példányt kapott is valaki egy-egy féleségből kelengyének, abból csak a lehető legkevesebbet fogja be használatra, viselőnek. Így pl. egy négytagú család a 12 vagy 16 törülközőjéből három darabot tart használatban legfeljebb (mindenki ugyanabba a kendőbe törülközik), a többi marad letéve, újnak. Amint azután ez a 3 darab elszakadozik, újat szőnek helyébe – három darabot, hogy ne kelljen a letett készlethez nyúlni. De így van ez a szakajtókendőknél s a testi vászonholminál is.

A viselő vászonruhát azután hetenként váltják és mossák. A heti mosások, a kismosások házilag főtt szappannal, langyos vízben történnek. „Nagymosás”, melynek lúgzás a neve, hagyományosan évente kétszer van: ősszel, beszorulás után és tavasszal, húsvétra. Ilyenkor mossák ki az ágyi ruhákat és a nehéz vászonlepedőket, szalmaruhákat, -zsákokat. A házi vásznakat lúgzókádba rakják, tetejét nyárfa vagy más alkalmas lúgot adó fahamuval vastagon beszorják, s az egészet kilencszer egymásután leforrázzák. A vásznakat szokás sulykolni is, azután öblíteni. Száradni a mosott holmit az udvaron kifesztített gyékénykötélre vagy a kerítésre terítik. Száradás után a vásznakat jól kihúzzogatják és mángorolják. A vasalás ritkaságszámba megy. Minden egyes vászonfélének és ruhadarabnak is megvan a maga hajtogatásmódja, ahogyan azt tisztán a ládába vagy szekrénybe teszik. A hagyományos hajtogatások azután díszül szolgálnak a darabnak, tisztaságát, újságát, ápoltságát hirdetik. Gazdahelyeken a heti váltás fehéreneműt a padlájába volt szokás előkészíteni párjával, minden egyes családtag számára. Vasárnap, a reggeli után a gazdasszony felnyitotta a láda tetejét s a házi szokás szerint kiadta belőle vagy ki-ki kivette a maga arra a hétre szóló vászonruháját.

A posztó-, szövet-, selyem-, bőr- stb. holminknak nem ismerik a tisztítását. Míg a vásznakat időről időre foltoztatják, a posztóféléket nem varrják meg, csak egészen kivételes esetekben. Meglepő a sok szakadozott, pecsételt viselőöltözet, gazdákon-szegényeken, férfiakon-nőkön, kertben és határi munkán egyaránt. A férfiak rongyos öltözetben megfordulhatnak a faluban is, nőknek ez egyetlen volta.

Egyedül a subák, ködmönök és szűrők moly elleni védelmét ismerik és gyakorolják. Férfiak-nők hálóágyukba teszik a féltett darabokat, s így a naponkénti mozgatással sikerül tőlük valóban távol tartani a kártevőket. Ugyane célból dohányleveleket is dugnak beléjük.

A gyakori és erős használatnak kitett vászonféle nem hosszú életű. Míg a letett darabok nemzedékről nemzedékre öröklődhetnek, a viselőholmit 2-4 évenként újítani kell. Így pl. gyakori újtásra szorulnak a vászonkötők, kenyeres tarisznyák, hamvasruhák – ezeket rendszeres gazdaságban 3 évenként újítják. A szakajtókendők (annyit fognak be használatra belőlük, ahány kenyeret egy alkalomra sütnék) kitartanak 10-12 évet is. A sütőabroszok egy nemzedéket is kiszolgálhatnak. A vászonlepedők, szalmaruhák élettartama 10-14 esztendő.

A test ápolása

Felkelés után, reggel, férfi és nő magára szedi ruháit, s „végeződik”: teszi a mindennapos reggeli munkát. Mosakodásra, fésülködésre csak ezután, a reggelizés előtt kerül sor. Ilyenkor rendszeren az arcot és kezet mossák meg meleg, sőt forró vízben, tálból, ma már általánosan szappannal. Szájából – vagyis a szájba vett s apránként az összefogott tenyérbe eresztett vízzel – mosakodni már csak néhány öregember szokása, bár módja közismert. Férfiak köznapon hajukat legfeljebb ujjukkal fésülik meg, ujjukkal rendezik a bajuszt is, ha van. Asszonyok sem fésülködnek rendszeren köznapon: a kendő alatt a fonatig fésűvel, esetleg az ujjakkal simítják hátra a haját, s a kontyot szorosabbra tűzik fel. Nyáron, akik mezítláb járnak, lefekvés előtt többnyire megmossák a lábukat a kút vályújában vagy a mellé kitett rossz tálban, vödörben, az érpartiak az ér vizében.

Az ünnepi tisztálkodás szombat este vagy vasárnap reggel történik. Férfiak ekkor borotválkoznak, megmossák az arcon kívül a fület, a nyakat s a kart könyökig. Hajukat fésűvel vagy kefével rendezik el, a nagy bajuszt viselők is megkefélik és kikötik a megformált bajuszt. Az öregek, akik e századelőn még hosszú körhaját viseltek, vasárnap reggelente zsírral vagy olajjal kenték meg. Átányon 1915 óta van borbély, addig ki-ki maga borotválkozott, a haját pedig egy ügyesebb szomszéd, barát vágta le. A hajnyírás újabban csaknem teljesen a borbély dolga lett. Kezdetben idősebb gazdaemberek borotváltatták magukat –, egyesek a kertbe járaták hetente a borbélyt, s az istállóban borotváltatták magukat –, valamint a városra eljáró munkásság, kiknek a borbélműhely lett találkozó és hírközlő központi helyük. Utóbb egyre szélesedik azok köre, akik nem kívánnak maguk vesződni a borotválkozással.

A tisztálkodás másik szakasza a vászonruha váltása, afölé öltik fel azután az ünnepi gúnyát.

Vasárnap a nők is megmossák arcukon kívül nyakukat s alsókarjukat. Ekkor, tehát hetenként egyszer szokás a haját kibontani, újrafonni. (Egyesek ugyan csak vizesen képesek kibontani hajukat. Ezek 3–4 hetenként mossák meg s bontják.) A haj zsírozása régebben divat volt náluk is. A férfiakhoz hasonlóan tiszta alsót váltanak, s efölé veszik fel az ünneplőruhát.

Fürdetni Átányban csak a kisbabát szokás. Az ér több helyütt kiszélesedő „tavaiban” s a vályogvető gödrök vizeiben gyerekek szoktak nyaranta fürödni. Tisztálkodási szándékkal már nem fürdetik a gyereket, de a felnőttek maguk sem élnek vele. Egyetlen kivétel az aratás, esetleg cséplés, amikor a gabona toklásza és pora behatolva a ruha alá, igen kellemetlen, csípős viszketést okoz a bőrön. Ilyenkor szokás a napon vizet melegíteni a teknőben vagy dézsában, elrejtőzve az istállóban, kamrában, tetőtől talpig lemosakodni.

9. Az öltözet mondanivalója viselőjéről

A közhasználatú magyar szólás, „ruha teszi az embert”, Átányon is érvényes, s ők maguk így példázzák: „megbecsülték ezelőtt a jó ruhát.” Egy olvasni nem tudó idős férfiről emlegetik, hogy meglátott szomszédságában egy jól öltözött férfit, odavitte hozzá egy éppen akkor kapott levelét s megkérte, olvasná el, biztosan tudja, mert jó gúnya van rajta. Aki gondosan, szépen öltözködik, elismerést szerez vele, amint tisztességet jelent a gazdasszonynak is, ha jó fonó-szövő, szép a szőtteménye, sok a tartalék vászonholmija. Egy-egy szép új ruha, kendő megjelenése vasárnap a templomban feltűnést kelt, megnézik, megcsodálják, megdicsérik, ha tetszik, és sietnek minél előbb utánozni. A szülőknek az a törekvése, hogy az „én gyerekem se legyen alábbvaló a másénál”, nemegyszer erőn felüli költekezésre is indítja őket.

Az átányi öltözet nem uniformis, noha akadnak egyforma ruhát viselők is. Barátnők szoktak pl. egy-egy azonos ünnepi ruhát csináltatni, előfordult a községi előjáróság tagjai között is, hogy ketten azonos szűrt vettek s viseltek. Egyéni eltérések megengedettek, pl. a kendő megkötésében. Egy 88 éves asszony, Barna Zsuzsanna, aki magas kora ellenére is feltűnően csinosan öltözködik – fejkendőjét az áll alatt tűzve viseli. Az érdeklődőnek egy szólással magyarázta meg szokását: „kinek hogy tetszik a világ, úgy mutatja benne magát” – amivel az egyén számára kínáló szabadság választási lehetőségre utalt az adott kereteken belül.

Másrészt az azonos szabók-varrók, az azonos anyag- és készruhabeszerző helyek a közös ízlés kialakítását munkálják. Feltűnő módon kívánni a többi közül nem kíván egy átányi sem. Sőt, jó néven veszik, ha a másik falujabeli az övével vesz azonos kendőt, azonos ruhaanyagot vagy azonos formára csináltatja ruháját.

Az átányi öltözetet nem vetették le a városi munkára eljáró férfiak sem, hacsak nem akartak végképp elszakadni falujuktól. Ha mindjárt 10 egész évet töltött is Pesten vagy másutt egy-egy férfi, ahogyan nyelvéhez, tájszólásához ragaszkodott, úgy maradt hű hazai öltözetéhez is. Mindig az otthoni szabónál vagy a hazai vásárokon készíttette, ill. vásárolta öltözeteit, változtatni nem kívánt rajta, „maradjon meg minden a maga valóságába”. Azok a földtelen eljáró munkások, akik nem is remélték, hogy átányi paraszt lehessen belőlük, s már a századelőn az olcsóbb bakancs viseletre cserélték a csizmát, az ünnepeken, amelyeket otthon töltöttek, csizmás posztóöltözetbe bújtak, s úgy mentek templomba. Ha nem lett volna ilyen öltözetük, elkerülték a templomot, egyesek még a kocsmát is.

Ez a közös ízlés alakította ki azután adott időszakokban külsejében, öltözetében az „átányi ember” képét, fiatalét-öregét, nőét-férfiét. Az önmagukról alkotott ideálképet jól ismerik, s elfogadják a falun kívüliek róluk szóló véleményét is. Az átányi asszony tudja, hogy varjúnak csúfolják sötét öltözeite miatt, az átányi férfi is természetesnek találja, hogy ha faluján kívül fehér vászonkötőben mutatkoznék, megkérdezi akármelyik idegen: „hová megy átányi ember?”

Az ideálnak azonban nem tud mindenki mindenkor megfelelni. Nemegyszer hiányos a ruhatár. A hiány rendszeren a szegénységnek vagy a takarékoságnak a

következménye, s azt eredményezi, hogy pl. nem áll rendelkezésre téli holmi elegendő mennyiségben a család minden tagja számára. Ilyen esetekben a meleg szoba van hivatva mintegy a meleg öltözet pótlására – kinek nincs megfelelő lábbelije, meleg kabátja, benn szorong a kemence körül télen át. Ha a takarékossga arra késztetne pl. egy gazdaembert, hogy ne legyen illő ünnepi meleg kucsmája, ő is ugyanúgy távol marad a templomból, mint a szegények.

Amint az átányi embernek, úgy az átányi háznak is öltözete adja meg sajátos helyi arcát. Az országos, sőt az országosnál tágabb elterjedésű elv szerint berendezett szobák bútorzatának festett-faragott stílusa egy nagyobb tájegységbe kapcsolja bele Átányt. A sajátos helyi öltözet, a textiles felszerelés az, ami egyetlené, másutt fel nem lelhetővé, átányivá teszi.

Befelé, a falubeliek számára, az öltözetek ennél sokkal beszédesebbek: egyik részüknek általános, másik részüknek tagolt, közérthető mondanivalója van. Az anyagok nemessége vagy egyszerűsége, bősége vagy szűkös volta, a díszítettség mértéke stb., tehát az arányok, nemcsak a ruhaviselőnek a község társadalmában betöltött helyét, módját-rangját árulják el, hanem szólnak egyénibb körülményeiről, családi állapotáról, sőt a pillanatnyi alkalomról, helyzetről is.

Így a lakás öltözete is, azonkívül, hogy szolgálja a benne lakók szükségleteit, jelzi egyben módjukat s a családi helyzetet is. Minél magasabbra vannak az ágyak feltornyozva, annál több tollas ágynemű meglétéről tanúskodnak – jelül, hogy eladó lány van a házban, annak a kelengyét gyűjtögetik. A kékfestő huzatokba öltöztetett ágy gazdájának örökös gyászáról szól. A hét közepén is felmázolt szoba, rendben tartott ház fiatal lány jelentlétéről ad hírt, ugyanígy a virágos ablak s a virágok a kertben. Amelyik házban dísztorülköző van kiakasztva a fogastra, arról a belépő tudja, hogy a család tagjai közé fiatal lány vagy fiatal asszony is tartozik. Ha a fogas üresen állna, nyilvánvaló, csak öregasszony lakik a házban.

VIII.

Lakás

Az élet térbeli rendje a házban és az udvaron

Az átányiak szeretik házukat „búvóhelynek”, „fészeknek” nevezni, vagy „fedélnek”, amely alatt az ember „meghúzhatja magát”. A megszerzés sorrendjében, fontosságában a föld, az állat mind a ház után következik, sőt nemegyszer azért nevelnek állatot, hogy értékét házra válthassák át.

Az épület, a lakás egyrészt valóban védő, rejtő fedél, ahova lakói éjjelre s az időjárás viszontagságai elől behúzódhatnak. Mi sem mutatja ezt jobban, mint a lakás téli kihasználása, amikor mindenkinek egyforma igyekezete, hogy „tető alatt legyen”.

A tavasz közeledtére azonban, amikor olvad, enged az idő, az átányiak alig várják, hogy kiszabadulhassanak a fedél alól, kimehessenek az udvarba. Napjában hússzor is kinéznek az ajtón, hogyan fordul az idő, „lehet-e már kinn mozogni”, kiléphetnek-e a ház zárt, szűk falai közül. A kikelet beköszöntével pedig még innen is kijebb igyekeznek, a határba, mert ott még szebb és jobb, mint az udvarokon.

Ám a lakóház valójában több az ember egyszerű búvóhelyénél, rajta kívül befogadja, óvja, védi a terményeket s az egyéb ingó vagyontárgyakat. Amit az ember a határban termel, s ott vagy a kertben feldolgoz emberi (részben állati) eledelül, italul vagy ruházatul, mind a ház biztonságos fedele alá kerül.

Bedécs Károly egy alkalommal „váram”-nak nevezte házáat. Amikor az ötvenes évek elején arra szorították volna, hogy termelőszövetkezetbe lépjen, „én nem adom fel a váramat” – mondta –, mintegy függetlensége és önállósága jelképül tüntetve fel házáat.

A lakóház középponti színhelye a családi életnek, köznapoknak és ünnepeknek egyaránt. Gyűjtőhelye a családnak az étkezésekre és alvásra, fedele alatt bonyolódnak le a szűkebb s tágabb rokonság ünnepei. A ház az illő színtér, ahol vidám vagy szomorú alkalommal az átányi ember a hozzá közel állókkal találkozhat. 1966 tavaszán történt, hogy Orbán Ferencet hívták barátai az italboltba, hogy névnapján felköszöntsék. Ő azonban így felelt: „Nem az árokparton születtem én, van énnekem házam, gyerünk oda.”

Itt születik a gyermek, s itt is nevelkedik. A fiú ugyan 12 éves korától kikerül az istállóba alvásra is, de betegség esetére és öregségére, legfőképpen azonban meghalni, mindenképpen vissza kell térnie a lakóház fedele alá. Ha átányi ember idegenben halna is meg, kíváncsok, hogy házában ravatalozzák fel és búcsúztassák el.

Azok az épületek, amelyekben az átányi emberek tartózkodnak, külső megjelenésükben, elhelyezésükben is többfélék, eltérő a rendeltetésük is. Emberek mindennapos tartózkodására, alvására a házak és az istállók szolgálnak. A családok „székhelye” a lakóház – azonban a település és gazdálkodás már ismertett rendje szerint a munkabíró férfiak leg többje egész esztendőn át az istállóban, a nagyjóság mellett alszik, s ott is tartózkodik. Ezek az istállók a régebbi faluképben általánosan – újabban csak kisebb arányokban – elkülönülten helyezkedtek el a házaktól. A falu belsejében csak lakóházak álltak, a falu gyűrű alakú külső övezetében, a kertekben csak istállók. Az istálló hasonló anyagokból és technikákkal épül ugyan, mint a ház, de kívülről-belülről egyaránt eltérő: fedele farazatos, míg a házaké nyeregtető, kevés, kicsi ablaka van, nincs lepadlásolva.

A falu képében domináns, központi helyen állnak továbbá a nem lakásra szolgáló közösségi épületek: a templom, a községháza, az iskola, a község és az egyház épületei. A középkori alapokon álló s a 18. században, majd a 19. század első éveiben többször bővített templom a falu legnagyobb épülete, ünnepen el kellene férnie benne a falu egész felnőtt lakosságának.¹

A közösség többi igényének kielégítésére régebben a hagyományos formájú lakóházak kisebb-nagyobb mértékben megnagyobbított, kiegészített változatai szolgáltak. Az 1956-ban lebontott (már évek óta nem használt) régi református iskolának a bejárata ugyanúgy pitvarba nyílt, mint a lakóházaké, a pitvar hátsó felében megtalálhattuk a szabad kéményt is. A pitvarból nyílt kétfelé két osztályterem, mindegyiket kemence melegítette, melyeket a pitvarból fűtöttek.

A múlt század 70-es éveitől fel Átányon egy új „középületstílus”. A kőművesmesterek által a kisvárosi polgárházak mintájára épített parókia (benne a pap és a segédlelkész lakásán kívül az egyház irodájával, tanácstermével), az új községháza, a jegyző, az orvos szolgálati lakása méretében, beosztásában, fedelével, falának sárga színével kivált a helyi építéstílusból. Ezek az épületek szolgáltak utóbb egyes jómódú gazdáknak mintaképül, polgáriasabb jellegű, L-alakú házaik felépítéséhez.

1. A ház és a család

Az átányi lakóházak mind egy-egy család, helyi szóhasználatnál, egy „házcsalád” számára valók. Ez a házcsalád csak kivételes esetekben korlátozódik egyetlen nukleáris családra. Egy-egy házban több – közeli vérrokon – házaspár és gyermekei, rendszeren 2-3, kivételesen 4 nemzedék is lakik (ami 8-12-14 együtt élő személyt is jelenthet). Együttélésüknek alapvető feltétele az „egy kenyéren élés”, az, hogy „közös kenyeret” fogyasszanak, egy tálból étkezzenek, s az osztatlan birtokban közösen gazdálkodjanak.²

Annak a gyermeknek, aki munkaerejét nem a közös gazdaságban kamatoztatja, vagy keresetét nem adja haza a közös családi kasszába, tulajdonképpen nincsen helye a szülői házban.

S. J. legidősebb fia háborús sérülései következtében elzúllott, csavargó lett. Amit időnként keres, mind elissza, haza semmit sem ad. A közvélemény szerint a szülők nem kötelesek fedelük alá befogadni. „Ha keres, hazaadja, akármilyen haszontalan is, be kell fogadni. Ha nem adja haza, elcsaphatják, nem kell beengedni a portára.” Hogy mégis befogadják, s enni is adnak néki, azt egyedül a „szülői szív” diktálja. Az édesanya mondogatja, „akarmint, mégiscsak az én gyermekem”.

Így a szülő nem köteles visszafogadni házába azt a leánygyermekét, rosszul sikerült házasság esetén sem, akit férjhez adott, „kiadott a házából”, s így munkaerejét nem szülői vagyonában hasznosította. Különösen vonatkozik ez olyan lányokra, akik maguk akarata szerint (tehát a szülők kívánságával ellenkezve) mentek férjhez. Ezért nem fogadta vissza M. S. Zsuzsánna nevű lányát házába, bárhogyan könyörgött, s szeretett volna szabadulni részeges, verekedős férjétől.

A múlt században nem volt ritkaság 2-3 együtt élő házastestvér sem. E században a több együtt élő házastestvér már kivételnek számít, s rendesnek, szokásszerűnek az tekinthető, amikor egy gyermek, a legfiatalabb fiú marad együtt feleségstől a szülőkkel. A II. világháború után azonban már ez a gyermek sem kívánt együttmaradni a szülőkkel, pár évi együttélés után „megválakoznak”, „maguk szárnyára mennek”. A szétválás fokozatosan történik. Legelőbb a „külön kenyéren élést” valósítják meg, vagyis külön főznek, azután megosztják – a lehetőségek szerint – a lakóhelyeket: külön szobába húzódik az egyik, külön a másik pár, legvégül osztják fel a birtokot. Az ilyenfajta együttélést azonban csak átmenetnek lehet tekinteni, a külön való fiataloknak mielőbb külön házba kell költözniük. „Egy házban két kenyér ne legyen”, hallani az egyöntetű véleményt: „ha külön van a kenyér, akkor legyen külön a lakás is.” Madarász János is külön kenyéren élt – apja házában. Felesége az anyóssal közös kemencében főzött, de külön fazékban. A fiatalok főzőfazekukat azonban több alkalommal is feldőlve találták a kemencében, az étel kifolyt belőle. „Hát má mos nem eszünk, feldőlött a leves” – sajnálkoztak rajta. Az édesapa minden alkalommal megkínálta őket a magukéból. Végre – miután a fiatalok a jelből nem értettek – szóval is kimondta az apa: „idehallgass, nem tűrök két tálat, amíg az én házamban laktok.” Így azután közösen főztek, míg a fiatalok más házba nem költöztek. A főzőfazekat ugyanis az apa döntötte fel minden alkalommal, mintegy jeladásként a fiataloknak, hogy ne kívánjanak önálló háztartást – vagy hagyják el a házat. Egyesek értenek a pusztá jelből is, másoknak az apa nyíltan megmondja: „menjete a háztól – olyan, fiam, nem lesz, hogy egy fedőlék alatt két kenyeret eszünk. Ha akartok velem lakni, egy kenyéren maradhettek, különben gondolkozzatok külön lakásról.” Az öreg gazdák úgy vélik, hogy „nincs rosszabb, mint egy háznál két gazda. Amelyik háznál két gazda van, ott az egyiknek el kell pusztulni.” „Amíg én élek, egy fedél alatt két gazda nem lesz” – inkább vállalták az öregek, hogy magukra maradnak, támasz nélkül, mint a külön gazdaságot a maguk portáján.

Engedményeket e téren még leginkább azokban a házakban találtunk, ahol már két lakószoba volt, s mindkettőhöz külön tűzhely tartozott. Azonban ezekben

sem megválakozott szülők és gyermekei éltek külön kenyéren, hanem egykor együtt gazdálkodó testvér házaspárok.

Az elmondottakból kitűnik, hogy a hagyományos élet rendje szerint a fiataloknak rendesen nem kell „alapítani”, egy új házról gondoskodni, mert házasságkötésük után a férj, ritkábban a feleség szüleinek családjába illeszkednek bele. A fiatalasszony házasságkötése napján (a fiatal férj, vőség esetén egy héttel az esküvő után) férje (felesége) családjához költözik, s ezentúl annak keretei között éli életét: „Egy kenyéren vannak”, „egy karra dolgoznak” az öregekkel.³

A férj szüleinek házában az új asszonyt kész, berendezett lakás várja: bebútorozott szoba vagy szobák, felszerelt konyha. A lányok kiházásítása eleve ennek az – egyébként országsszerte általános – szokásnak jegyében történik.

Kivétel mégis bőven adódik e szokásrend alól. E kivétel alá tartoznak első helyen azok az idősebb fiúgyerekek, akik az e századi divatnak engedelmessévé hazavitték ugyan fiatal feleségüket a szülői házhoz esküvő után, de csak addig maradhattak otthon, míg a soron következő fiútestvér nem nősült. Ekkor el kellett hagyni a szülői házat s új otthonról gondoskodni. Ide sorolhatjuk a békétlen házasságfiakat, akik nem tudtak összeférni a szülőkkel. Továbbá azokat a szegény sorsú tanyai cselédeket, dohánykertészeket, akiknek nem volt módjuk a házasság gyermekeket magukhoz fogadni. Végül azokat a fiatalokat is ide soroljuk, akik a legújabb szokást követve, házasságkötésük után nyomban új otthont kívánnak alapítani.

Az önálló életet kezdő, „alapító” fiataloknak első dolga, hogy házat szerezzenek: „első az, hogy legyen magának lakása, ez a legelső, belebújni a házba.” Varga Gábor így mondta: „először megvettem a fészekhelyet, azután fészket raktam rá.” Aki nem tud lakóházat venni vagy építeni a faluban, annak el kell hagyni a községet, s elállni valamelyik uradalomba cselédnek vagy dohánykertésznek, az uradalmak ugyanis évi béres cselédeknek lakást biztosítottak. Azonban nem átányi értelemben vett „házat”, a konyha két családé volt, csupán a szoba lehetett kinek-kinek sajátja. Sőt néha még a szobát is két családnak kellett megosztania.

Átányon idegenek egy fedél alatt nem lakhatnak, „két idegent együtt egy házba nem tudunk”. Csak a tanyákon élő cselédek kényszerültek ilyenre. Rendes átányi gazdacsalád még időleges szállásadásra sem vállalkozik idegennek. (A gyűjtőknek pl. munkájuk kezdetén igen nagy nehézséget okozott, hogy szállóhelyet kapjanak egy gazdaháznál, a gyűjtés időszakára.)⁴

Üres lakóházat lehet és szokás is bérbe venni addig, míg saját házat épít vagy vásárol az „alapító” fiatal pár. Bérbe azokat a házakat adják, amelyeknek gazdái elhaltak, s az örökösök maguk nem kívánnak beleköltözni. Nagyobb számban adódnak „árendás házak” abból a körülményből, hogy gazdáik nem képesek a községben boldogulni, s elszegődnek pár évre dohánykertésznek valamelyik uradalomba. A bérelt házban lakás rendes átányi embernél csak átmeneti, szükségmegoldásként fogadható el. „Mikor megnősült, valamennyi ideig árendás házban lakott – hallani egy-egy fiatal párról –, elvállalta a közönség (vagyis tudomásul vette a falu népe), de hogy apáról fiúra szálljon, hogy még csak háza se legyen – ott már nagy baj volt.” „Árendás házba csak a legszegényebb megy, akinek még

háza sincs” – mondják egyértelműen. Ahhoz, hogy valaki átányi módra rendesen élhessen, első feltétel a saját lakóház.

A házepítés – egészen napjainkig – éppen nagy jelentősége miatt – nem is csak az építkező vagy a családja ügye, hanem szinte az egész községé. A házepítés az egyetlen eseménye a családi életnek, amelyben hívatlanul, kéretlenül segídezhet a nem rokon falubeli is.⁵

Az épületek falához a földet a közlegelő területéből áshatják ki azok, akiknek abban része, legelőilletősége van. Azok az átányiak, akik nem részesei a közlegelőnek, a község tulajdonát képező földbirtoknak erre a célra kijelölt részéből emelhetnek ki földet, ugyancsak ingyen, amelyből a ház falaihoz szükséges vályogot vetik.

Ennek a vályognak a behordása az építkezés színhelyére közös munka: az építkező felkéri rá fogattal rendelkező rokonait, szomszédait és barátait. Orbán Ferenc 20 holdas gazda fiaként nőtt fel. Az apa halála után a sok osztózó testvér mellett neki csak négy hold föld jutott, hozzá egy kert és némi ingatlan. Az örökség kevés volt ahhoz, hogy a helyi szokásnak megfelelően azon gazdai életet lehessen kezdeni. Orbán Ferenc viszont nem kívánt lecsúszni a gyalogemberek közé, elhatározta, hogy városi munkán megkeresi azt az összeget, amivel megkezdhesse életét mint átányi gazda. Hat esztendőn át dolgozott keményen Budapesten, félretéve minden fillér keresetét, s fokozatosan építkezett és szerezte be a szükséges ingóságokat. Legelőbb lakóházat épített az örökölt kerten. A vályogot kiverette, s egy kitűzött napra felkérte 23 fogattal rendelkező rokonát, barátját és szomszédját, hogy jönnének el, s hordanák be a vályogot a házhelyre. A kitűzött nap reggelén a felkért 23 fogat helyett 45 fogatot számlált meg portája előtt. Aki falubeli megtudta szándékát, kéretlenül-hívatlanul eljött segíteni: behordták a vályogot, s még aznap közös erővel fel is húzták a ház falait. Ugyanígy történt 2 év múlva istállója felépítése is.

Legszívesebben ki-ki új házat épít magának, bár gyakori a régi házak adásvétele, cserélgetése is. Érzelmi szálak nem kötik az átányi embert oly mértékben az apai-nagyapai házhoz, mint pl. a földhöz. „A házat jobban változtatja, mint a földet – mondja Kakas József –, testvérek osztózásnál a házat jobban engedik, a valóságos ősi földhöz inkább ragaszkodnak.” Bár éppen Kakas József nagyapja 1915-ben visszavásárolta családjuk egykori fészket, mert nem tudott beletörődni, hogy idegenek lakjanak benne, s mert „az apai házat, ha eladja is, magának érzi, ha elmegy mellette” – mégis, ő maga is túladdott rajta, amint divatosabb, nagyobb ház építésére az egykori kerten módja került. Sárándi Maris, aki szintén eladta az apai házat, hogy nagyobb építhessen újabb divat szerint, már így nyilatkozott: „az elhagyott ház olyan, mint a rossz ruha, elhántuk, má nem nagy érték az.”

A lakóház értékelésekor lényeges a fekvése, az, hogy jószágjárás vagy köves út, tehát főútvonal mentén fekszik-e vagy „szurgyikban”, kijárat nélküli zugban, lényeges továbbá falainak erőssége, s a tetőszerkezet, főként a beépített faanyag: a tetőváz, ajtó- és ablakkeretek állapota. Napjainkban sem ritkaság, hogy az elhagyott készült házból, szőlőbeli kunyhóból gazdái kibontják a farészeket, a falakat

azonban veszni hagyják. (A kiszedett gerendákat, faanyagot, esetleg hasonló új épületben használják fel – a fa, mint a ház maradandó alkotórésze, így több épületen is szolgálhat.)⁶

Újabban már érvényesül a divatosság szempontja is: elhagynak egyébként jó karban levő házakat vagy lebontják őket, hogy újabb divatút emeljenek helyébe. Bár vannak házak, melyeket ugyanazon család két-három nemzedéke is használ (több-kevesebb változtatással), gyakori az olyan személy is, aki életében háromszor is váltott lakóházat. Kevés embernek nem volt gondja életében házépítéssel vagy vásárlással. Van, aki három házat is épített – például gondos apa, aki mind-egyik gyerekének akart „fészket” adni. Az építőanyagok és építőtechnika mellett a házak váltogatására s a házépítésre való készség is bizonyára részes abban, hogy Átány épületállománya viszonylag gyorsan cserélődik. A házak átlagos életkora alig több, mint egy kiadós emberi élet – a legrégebb fennálló házak az 1830-as évekből valók, de ilyen alig egy-kettő akad.

A könnyedségre és rugalmasságra, ami az otthon, a lakóház változtatása körül tapasztalható, talán a berendezés és a lakásmód azonossága is magyarázatul szolgálhat. Az átányi parasztházak beosztása azonos, azonos módon vannak bennük elhelyezve a hasonló bútorok is. Ez a körülmény lényegében azt jelenti, hogy a kétszer vagy akár háromszor is változtatott lakások mindegyikében azonos helyen áll az asztal, az ágy, a kemence, a konyhában a vizespad, de a kamra, padlás is azonos módon kerül kihasználásra. Az egyes házakban nemcsak a bútorok elrendezése egyezik, hanem a lakásmód is. Amint van asztali rend, öltözködési rend, ugyanúgy van a lakásnak is egy kihasználási rendje. Ennek alapelvei ugyanúgy érvényesülnek, amikor egy személy használja a házat, vagy amikor egy tíztagú család lakik benne.

A háznak nem csupán olyannak kell lennie, amelyben átányi módra lehet élni – alkalmasnak kell lennie arra is, hogy a halottnak megadják benne a végső tisztességet. A halott felravatalozása a maga házában történik. Ez különben nevezetes eseménye a háznak, mert ilyenkor – kiváltképp, ha köztisztületben álló idős személy a halott – olyanok is felkeresik, akik egyébként sohasem léptek volna be oda. Az ilyen felravatalozott, búcsúzásra kiterített halott szobájában, szokás szerint, télen fűteni kell. A két háború között épült házak tiszta szobájából, sokszor elmaradt a kemence, s így a szoba fűthetetlen lett. Az órákon át a halott körül üldögélő rokonok, barátok sok meghűlést szereztek egy-egy ilyen szobában, a ház gazdái pedig ugyancsak sok megrovást, „mert szép a pimpós udvar, pimpós ház, de tudhatná, aki épít, hogy a halottnak fűteni kell”.

Ugyanígy meg kell adni a módját annak, hogy a halott koporsóját kényelmesen vihesse ki a házból. Hajdú Mihályné férje Amerikában, gyári munkán keresett pénzét szorgalmasan hazaküldöztette, hogy abból itthon házat építsenek, földet vegyenek. A ház formáját illetően javaslatokat is tett, a többi között szűk tornácot ajánlott az épület elejére. Hajdúné meg is építtette férje kívánsága szerint, csak mikor elkészült a tornác, akkor döbbsen rá, hogy nem lehet annak szűk fordulói a halottat úgy kivinni, mint illenék. A már kész épület tornácát ezért szét-

dobatta, s helyi divatú tornácot építtetett helyébe, „mert amikor valaki örököt épít, gondolni kell arra, hogy a halottat szépen lehessen kivinni”.

2. A lakóház

Az átányi lakóházak – régebbiek és újabbak – hosszúkás, földszintes épületek. Bejáratuk, az ajtó, hosszanti oldaluk közepe tájára esik. Ezen át a középső pítar nevű helyiségbe lehet lépni. A pítart bolthajtás osztja ketté: egy hátsó füstös konyhára – előlé borul a nagy nyitott pendelykémény, alatta pedig a főző-fűtő alkalmatosságok foglalnak helyet – és egy füsttelen előtérre. Az utóbbiból nyílik ajtó egyfelől az utcára néző szobába, másfelől a kamrába. Ez utóbbiból van följárás a padlástérbe is.

A múlt században emelt lakóépületek közt igen nagy eltérések mutatkoznak. Egyik véglelet az alacsony, földbe mélyített putrilakások képviselik, a másikat az a néhány nemesi vagy nagygazdaház, mely arányaival még napjainkban is kitűnik a többi épület közül. Építésük idején pedig még verselésre is indította a falusiakat.⁷

Az utolsó putrit a községben 1944-ben bontották le. Ez a többi háztól abban tért el, hogy földbe volt mélyítve: az utcáról a belépőnek két-három lépcsőfokot kellett lefelé mennie. „60 centire volt beásva a földbe – emlékezik Kiss János – „le is buktam gyerekkoromban a sógorom házába.” A 73 éves Nagy Barna Samu egy másik putrilakásra emlékezik legénykorából: „Be is estem rajta”, „szegény apám is bebukott rajta egyszer, öt lépcsőn kellett lemenni.” Az ilyen házak fala alacsony, alig méteres volt. Az ablak is kicsiny, majdnem egyszinten az utcával, „a kutya, ha benézett az ablakon, inkább lesütötte a szemét, mint felnézett” – mondják. A putrik alig 8–10 méter hosszúra épültek, kis szobából, kis pítvarból és kis kamrából álltak. Egyeseknek nem volt padlása sem.

Egy ásonyomra a földbe volt mélyítve számos más régi lakás is. Ezek földjét azonban az első világháború utáni években feltöltötték. Új igények, törekvések kaptak ekkoriban lábra: építkezéskor minél magasabbra töltik fel a házak alapját úgy, hogy többé nem lefelé, hanem inkább néhány lépcsőfokon felfelé kelljen a házba felmenni.⁸ Sőt néhány (szám szerint 12) módos gazda újabb formaváltozatú házat épít, melyek már nemcsak arányaikban és külső megjelenésükben, de belső beosztásukban is eltérnek a nagy többségű parasztháztól. Az 1960-as években fellendülő nagyarányú építkezés pedig olyan házakat hoz létre, melyek minden eddigittől eltérnek: „kockaházak” lesznek divatosak, melyekkel az átányiak a városi családi házakat kívánják utánozni. Pár év alatt azonban kitűnt, hogy beosztásuk nem alkalmas az átányi igények kielégítésére, néhányan kezdenek visszatérni a hosszú házakhoz.

Amilyen nagy eltérések mutatkoznak a házak szintbeli elhelyezésében, legalább olyanok a méretbeli eltérések is. Egységes viszont nagy általánosságban az épületek anyaga: a falakat vályogtéglából rakják rendszeren, bár ismert a vert fal és az úgynevezett fecskerakásos fal is.⁹

A múlt század második felében működött a község határában egy alkalmi, „tábori” tégláégető is, de égetett téglát csak igen kevés ház alapozásához használtak. A régebbi épületek alapját, a „fundamentumot” úgy készítették, hogy a kívánt falvastagságban kiásták a ház kijelölt helyén a földet két-három ásonyomnyira (a „vad”, bolygatatlan földig), majd soronként visszahányták, és erősen ledöngölték. A föld színét elérve pedig elkezdtek rakni a vályogfalat. Az újabb kőalapozathoz is kiássák és döngölik a földet, úgy rakják le 50–70 cm magasságig a terméskövet. A vályogfalat erre a kőalapra húzzák fel.

A tetőszerkezetet néhány régies épületen szelemengerenda tartja, mely maga az épület elején és végén – néha a falban, néha a fal előtt – elhelyezett nagy ágasfákon nyugszik. Az 1950-es években hat ilyen épület állt Átányon. A szelemengerendára méteres közökben helyezik el a horgasfákat, amelyeken viszont – a héjazat anyagától függően, egymástól kisebb-nagyobb távolságra, keresztléceket fektetnek át. Az épületek többségén a falakon és a mestergerendán keresztbe átfektetett átfalák tartják a beléjük csapolt szarufákat, melyek a tetőt hordozzák. Ez a tetőszerkezet sem új Átányon, már a 18. század elejétől ismerjük egy szarufás átányi épület leírását.

A fedél anyaga nád vagy zsúpszalma, nemegyszer a kettő együtt. A századforduló körül még a háznak mintegy egyhatodán fazsindely volt. A cserép-, valamint a palatető az 1910-es évektől kezdődően szorítja háttérbe a gyúlékony nádat, zsúpszalmát.

A két lapból álló nyeregtető alatt a ház két végén a padlásteret faragott és fűrészelt díszű deszkázat zárja le. Az áttört díszítés biztosítja a padlás szellőzését, és ad némi fényt. A nád- és zsúptetőt a homlokzatoknál szélfogó deszkák szegik, ezeket szépen kovácsolt vasalások rögzítik, amelyek egyben díszei is a háznak, különösen a háztető csúcsán elhelyezett oromvasalás.

A mennyezetet a régebbi házakban az épület hosszában, a közfalakra középen végigfektetett mestergerenda tartja, amelyet – méreteitől függően – a szobában és kamrában felállított egy-három oszlop támaszthat alá.¹⁰ Az átfalák, a földmengerendák a mestergerendára és a hosszanti falakra támaszkodnak, rajtuk fekszik aztán a vastag nádazás, amely alulról a szoba felől és fölülről a padláson vastagon megtapasztva mennyezetül szolgál. Nemesemberek házában, régi gazdaházakban a szoba felett a mennyezetet bedeszkázták – a kamra mennyezete azonban náluk is többnyire nád volt. A századforduló után jött divatba, hogy megcseréljék a mestergerenda helyét: alulra tegyék az átfalákat s fölé a mestergerendát, mely csavarokkal tartja az előbbieket. Így megnyílt a lehetőség arra is, hogy stukatúros mennyezetet készíthessenek.

A lakóházak általában földesek. Építkezéskor száraz földdel töltik föl az egyes helyiségek alját, amelyet aztán keményre, simára döngölnek. Deszkapadlót csak kevés régebbi s újabb nagygazdaház szobájában találunk. Földes padlóval készült számos új divatú kockaház is, de akad közöttük parkettás is.

A múlt századi s e század első felében épített házak lakószobájából általában két ablak nyílik az utcára s egy az udvarra, a kis öreg háznak csak egy ablaka

van az utcára s egy az udvarra. E század elején is még a régi szokást követve, vaskos faragott kőkeretekbe állították be az ablakokat, eléjük nemegyszer díszes vasrácsot szereltek. Gazdaházak ablakaira zsalugáter vagy fatábla (spalletta) is készült. A konyhának eredetileg nincsen ablaka, némi világosságot az ajtó fölé vágott keskeny, hosszú vagy félkör alakú ablaknyíláson át kapott vagy az ajtón át, ha kinyitották. A kamrának fél ablaka szokott lenni az udvarra, régi zsellérházak kis kamráiból azonban néha csupán ablak nélküli szűk lyuk nyílik az udvar felé, amelyet téltre szalmával bedugtak.

A múlt század divatját képviselik az úgynevezett „bélelt ajtók”: tulajdonképpen két sor deszkázással készültek, a külső réteg mintásan kirakott deszkacikkeit nagy fejú cigányszegekkel verték ki. A bejárati ajtó előtt fél-, háromnegyedes vagy teljes magasságig érő áttört faragott-fűrészelt külső rácsos ajtó, „verőce” szokott lenni. Jelenlétét indokolja a konyha sötét volta: főzéskor, sütéskor a belső ajtót ki kellett nyitni, hogy világosságot nyerjenek, esetleg a füst miatt is, nemegyszer pedig azért, hogy a tüzeléshez megfelelő huzatot kapjanak. A verőce rácsa beengedte a fényt s a levegőt, másrészt a kutyát, baromfit távol tartotta a konyhától.

Az 1920-as évek üvegezett felsőrésű ajtókat hoztak divatba, ezek aztán feleslegessé tették a verőcéket, bár ki nem szorították a mai napig sem.

A háznak egy zárt és egy vagy több nyitott tűzhelye van. Zárt tüzelő a kerek – újabban szegletes formájú – nagy búbos kemence a szobában. Szája a konyha felé van fordítva, onnan tüzelnek benne. A kemencét magas vályogalapozaton vesszőből formálják, s a fonott vesszővázat kívül-belül sárral megtapasztják. Újabban égetett téglából, ritkán vályogból is raknak kemencét. A konyhában a kemence szája előtt van a nyitott tűzhely, tulajdonképpen mintegy 60 cm magas, 40 cm széles sárpadka, melyen szabad tűz mellett történik a főzés. A boltívtől a ház hátsó faláig nyúlik, hozzávetőleg a közepén van a szobai kemence szája, előtte mélyedés a hamunak. A padka hátsó sarkában áll a katlan, tapasztott üsttartó, mely alá szintén a padkán tüzelnek.

a) A lakóházak elhelyezése

Az itt bemutatott házakat – e század általános utcarendezési elvei következtében – már mind a telek egyik, külső sarkán emelték, keskeny végükkel, tehát ablakaikkal az utcára. Ahol a házak sorokba rendeződtek, ott adódik belőlük egy napos „nyári ódal” és egy kedvezőtlenebb fekvésű, hűvösebb „téli ódal”. Mindkét oldal házait elejükkel lehetőleg délnek fordítják, hogy elkerülhessék az északról fújó hideg, csípős „miskóci szelek” behatolását.

A községnek e századi képe sok tekintetben eltér a múlt századitól. Még a századfordulón, egy-egy 80–100 négyszögöles telken 2–3 lakóépület is szorongott egymás tövében. Udvara a háznak tulajdonképpen nem volt, mindenki arra közlekedett, amerre alkalmas ösvényt talált. A 70 évesek arról beszélnek, hogy fiatal korukban „toronyírányt vettek”: mentükben a faluban a legrövidebb utat választották, nem nézték az utcát, csak a sarat kerülték.

Ez a zsúfolt és szabálytalan település úgy alakulhatott ki, hogy voltaképp az egész belsőséget köztulajdonnak tekintették, amelyből ki-ki csak annyi területet birtokolt, amekkorát lakóháza s annak szűken számított környezete foglalt el, és csak arra az időre, amíg épülete fennállt. Ha házát elhagyta, helyére ismét szabadon építhetett bárki. Átányon is mesélik az Alföld-szerte ismert történetet a fiatalemberről, aki ott épített házat, ahol a vályogot szállító kocsijáról egy darab lepottyant. Tehette – az épületek által el nem foglalt terület szabadon állt új ház építésére. Ezen az állapoton csak az 1866-os mérnöki rendezés és telekkönyvezés változtatott, amikor a belsőséget is magánbirtokban lévő telkekre osztották. Ekkor kezdték az udvarokat körülkeríteni.¹¹

A múlt század 60–80-as éveiben kezd „tágulni a nép”, széjelebb húzódní a falu közepétől; ami azt jelentette, hogy áttörték a választóvonalat, mely a község belsejét – ahol a lakóházak álltak – elválasztotta a gazdasági udvarok, „kertek” külső övezetétől. A szűknek talált falubelsőből egyesek kihúzódnak a tágas kertekre, ott építenek lakóházat az istállóval egy telken (az is előfordult, hogy az istállót alakították át lakássá), mások a belső telket igyekeztek megnövelni azzal, hogy 2-3 házat is megszereztek, lebontottak, és egyet építettek helyükbe. Egyidős ezzel a törekvés, hogy tágas udvarokat szerezzenek, s azokat körül is kerítsék.¹²

A kerítés, mely nemegyszer csak az udvar utcai frontján húzódik végig, deszkából vagy lécekből készült. Faragott kiskapu és kétszárnyú nagykapu van beillesztve az emberek, illetve a fogat bebocsátására. A drót- és vaskerítések egészen újkeletűek, ezekkel már lehetőleg az egész udvart körül fogják.

Melléképület a régebbi lakóházak udvarán alig volt, mert azok rendszeren a kertekben állottak, együtt az istállóval. Általánosnak csak a disznóól mondható az udvaron, mert a „sertés a konyháról él”, tehát a konyha közelében kell tartani. Egyesek az ólhoz rekesztéket is állítottak a kacsák, ludak számára.

Nagygazdahelyeken az első világháború végéig, kivételesen tovább is, külső kamra nevű kis épületek álltak az udvaron szemben a házzal, hogy állandóan szemmel tartható legyen. A ház formájú lepadlásolt kis épületek a gabona és bor tárolására szolgáltak, de helyet kaphatott bennük a télire eltett krumpli és zöldségféle is. Nagymódú házaknál a külső kamrából választották el fallal a „ganajos ólat” a tűzeg tárolására. Másutt a tűzeg a kamra eresze alá került.¹³

Egyes udvarokon találni pincét is, bár nem sokat, mert építését a talajvíz magas szintje sok helyütt eleve kizárja. Egyes pincéket a lakóház kamrája alá építettek, másokat a külső kamrához hasonlóan szemben a házzal, attól pár méteres távolságban, jól szemmel tartható helyen. Jómódú szőlőbirtokos családok áldoztak efféle építésre, hogy borukat megfelelő helyen tárolhassák. A borospince azután átvethette a krumplis- és zöldségesverem szerepét is.

Amint az udvarok önállóak, kerítettek lesznek s megfelelő nagyságúak, ráépítik az istállót és a gazdasági melléképületeket is: egybehozzák a házat a kerttel.

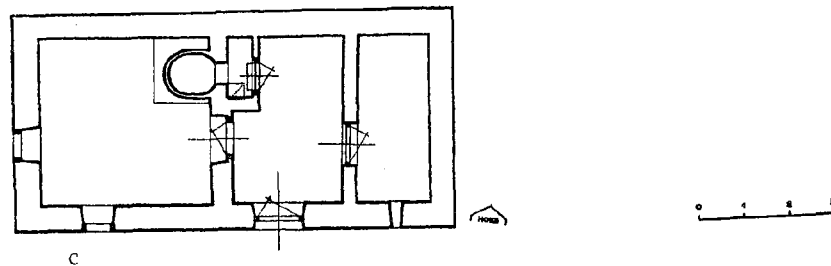
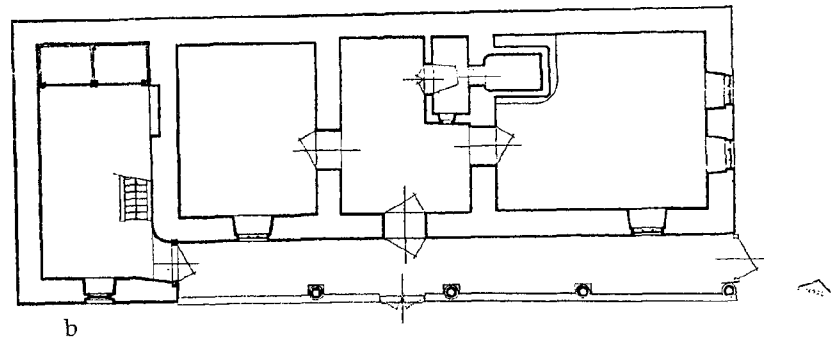
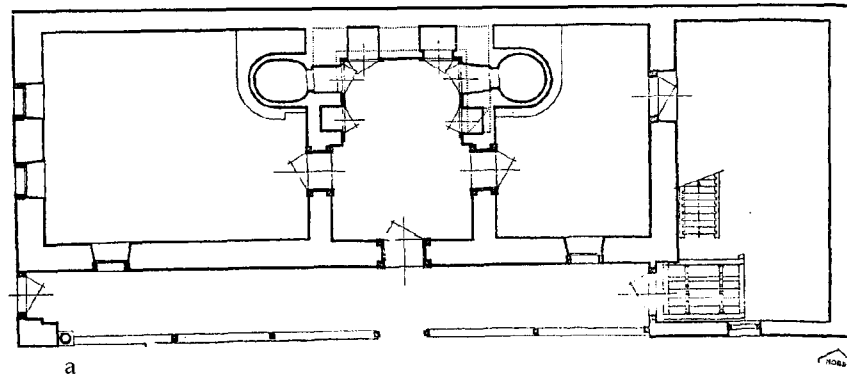
b) A ház méretei és beosztása

Azt mondják Átányon, hogy nagy családnak nagyobb házat építenek, a kisebbnek kicsit. Nagy háznak a „tízöles” épületet nevezik, amelyikben „kétszer kell köszönni, amíg meghallják”, rendes méretű a „nyolc öles” ház, a „hat öles” pedig kis ház. Nagy házakat a módos és tekintélyes gazdák építenek maguknak, ahol együtt van a család, cseléd is tartozik hozzá, a legkisebb méretű házat idős, magányos özvegyasszonyoknak építik, akiknek családi helyzetében már nem várható változás. Az „özvegyasszonynak való ház” nemegyszer négy ölnél sem hosszabb.

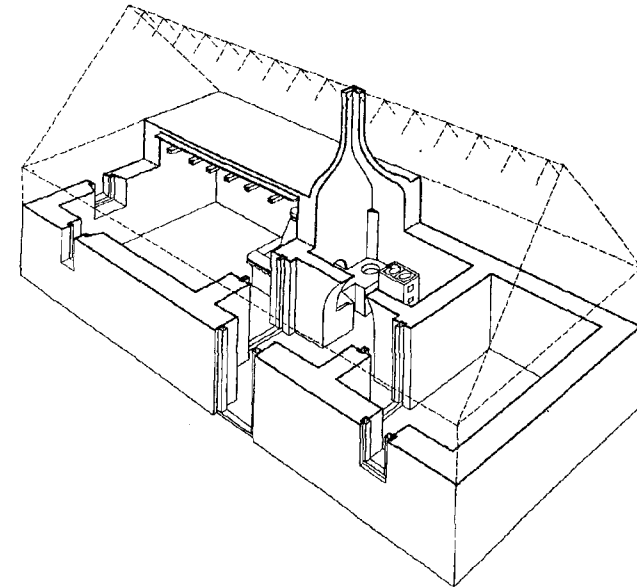
Amikor valaki házat akar építeni, annak arányait, amennyire lehetséges, a maga vagyoni és társadalmi helyzetéhez, háza népe jelen és várható számához s igényeihez szabja. A méretek, amelyek között az építtető válogat, nincsenek méterben vagy ölnben megfogalmazva, nem is így kerülnek kimondásra. Ismeretlen volt, egészen a legújabb időkig, a házak tervrajz szerinti készítése is. A megépíteni kívánt formákat és arányokat az építtető megbeszéli az építkezést vezető mesteremberekkel.¹⁴

Egyes esetekben az építtető megnevezik azt vagy azokat a falusi épületeket, melyeknek mintájára a magukét csinálni kívánják. Megmondják a mesternek, hogy „olyan állású”, olyan formájú legyen, mint amilyen X. Y. háza. Boross János ennél tovább menve már a méretek, a tetőszerkezet stb. pontos másolásához is ragaszkodott. Amikor 1922-ben istállót akart építeni, közölte a mesterrel, hogy az pontosan Kakas Imre istállójának mása legyen, úgyannira, hogy a mester építés közben is több ízben elment a minta pontos megtekintésére s egyes részeinek újabb és újabb felmérésére. Mások, főleg a tapasztalatlan kezdő építtetők ráhagyják magukat a mesterre s az „öregekre” (szülőkre, nagybátyákra). Így tett Orbán Ferenc is, aki mikor felfogadta a mestert, mint kezdő és járatlan fiatalembert, csak annyit mondott neki, hogy házat szeretne, mennyi vályogot és faanyagot szerezzen hozzá. A helybeli mester jól ismerte Orbán Ferenc helyzetét, tudta, hogy gazdaember fia, aki ugyan az örökség elosztása után szegény maradt, de mégsem tekinthető „szegény embernek”. Kis házra telik a módjából, de rendes méretűre. Együtt jelölte ki Orbán Ferenc apósával, anyósával a ház helyét a telken s az egyes helyiségek méreteit is. A lakóháznak, amint erről másutt is szó lesz, főhelye a szoba, amelyet magát is háznak neveznek. Méreteit legelőbb ennek szabják meg, s a többi helyiséget ehhez arányosítják. Orbán Ferencék esetében a mester az öregekkel úgy számolt, hogy elférjen a szobában egy ágy, egy sublót (láda vagy sifon) és a kemence. Ez csaknem öt métert tesz ki. Ehhez arányosítva a konyha és a kamra 2,60–2,60 m hosszú lett. A régebbi divatú szobáknak a hossza nagyobb volt, mint a szélessége. Az öt méter hosszú szobához 4–4,50 m szélesség illett. A ház magassága 3 méter.¹⁵ Az ablakok, ajtók formája, mérete megegyező volt a hasonló nagyságú házakon.

Negyvenéves bennlakás után Orbán Ferenc a házát ma is jónak találja, elfértek benne négyen, időnként öten is, bár kétféle személy is helyet találhatott volna benne. Egyetlen hibát talált csak az épületben, a padlás szerkezetében. Ez ugyanis mestergerenda nélkül készült, nem elég erős, s a szoba felett kissé meg-



34. kép. Három különböző társadalmi réteghez tartozó család házáinak alaprajza.
a. A nemesi származású Bedécs János nagygazda háza;
b. Bedécs Kálmán félhelyes gazda háza; c. Tóth Sándor zsellér háza



35. kép. Perspektivikus metszet Rózsa Sándor házáról

hajlik a terhelés súlya alatt. De úgymond, itt nem hibáztatható senki, mert ugyan ki gondolhatott volna arra, hogy ő 30 mázsa árpát, 40 mázsa kukoricát betakaríthat egy-egy bőtermő évben.

E szerény, de átlagos igényű háztól merőben eltérő Kovács Samu 60 holdas nagygazda ugyanez idő tájt épült háza. Kovács Samu addig hetedmagával szorongott egy, az Orbán Ferenc új házánál alig valamivel nagyobb méretű régi házban. Terményei nem is fértek be fedele alá, ezek számára külön külső kamrája volt az udvaron. „Nekünk muszáj vót építkezni – mondja –, olyan kis régi házunk vót. Má meg, ha csináltatunk, olyat csináltatunk, hogy mindenkinek helyi legyen benne.” Ő már családja, illetve háza népe létszámához, sőt igényeihez is szabta a házat. „Nagy család voltunk – folytatja –, nekünk nagy ház kellett. Arra számoltunk, hogy ha az öregek (szülei, akivel egy kenyéren éltek) meghalnak, a fiunk ott marad velünk – arra nem is gondoltunk, hogy szét is szóródjunk, hogy a mi unokánk elmenjen tőlünk” (célzás a legújabb időkre, melyek a családokat szétszóródásra indították). Kovács Samu és felesége kívánságát úgy fejezte ki a mesternek, hogy az építendő házban „legyen helye mindenkinek és mindennek” (a nagy család minden tagjának és a sok terménynek). Két szobát kívántak (a mester tudta magától, hogy ezek közül az egyik, a nagyobb, a tisztaszoba lesz), meg egy konyhát, nem kicsit, azután egy nagy kamrát, a kamra alatt pincével, valamint egy kis „mel-

lékszobát”, kis kamrát az élelmiszernek. A házat az ekkortájt nagygazda körökben divatozó sarkos formájúra, L alakúra kívánták. A mester a kívánságok után kimérte a ház utcai frontját 12 ölesre, az udvarit pedig 5 ölesre. Az ablakok, ajtók az átlagosnál nagyobbra méreteződtek, a külső ajtók kétszárnyúra. A házzal egy időben épült annak végében egy külön kis helyiségből álló nyári konyha, „főző”.

Mindkét példánk e században, sőt az első világháború után épített lakást mutat be. A múlt században vagy e század elején épült házak közt nagyobb méretű szobákat találunk, „akár székérrel is meg lehetett fordulni bennük” – mondja róluk a közvélemény. Szélesebbek és hosszabbak is voltak, mint emezek. Legszélesebbnek a népes, nemesi eredetű Apostol család házát találtuk, szélessége 7 m volt. Ilyen méretű házakat e században már nem építettek, nemcsak azért, mert a családtagok száma megcsappant, de mert jobban szétszóródtak a ház egyes helyiségeiben. (Így Kovács Samu szülei is a főzőben aludtak – tehát nem az új házban, a szobában.)¹⁶

A régi házak általános beosztásától: egy sorban egy szoba, a konyha és a kamra, felettük a padlás, már a múlt század hetvenes éveiben, kivételes esetekben korábban is eltért egynéhány kiemelkedni vágyó tekintélyes család, akik „kétvégű” házat építettek, kétszobásat. Ezekben a házakban a konyha mindkét oldalára egy-egy szoba került, s a kamra a hátsó szobából nyílt. Ezek a múlt századi kétszobás házak azonban beosztásukban a hagyományos formát viszik tovább, bejártuk a konyhán át nyílik.

A konyha eredetileg füstös, szabad tűzhellyel a nagy, nyitott kémény alatt. Éppen füstös, kormos, huzatos volta miatt csak arra szolgált, hogy főzzenek-süsenek benne, hosszabb tartózkodásra, kiváltképp télen, alkalmatlan lett volna. Jógazdaházakban a múlt század végén elkezdték a szabadkémények befedését. Ezáltal az eredetileg hideg, füstös konyhából meleg, tiszta, tehát lakható helyiséget nyertek. A nagy többség századunk elején, 1910–1920 körül alakítja át nyitott kéményes konyháját, vagy építi új házat zárt tüzelővel. Az így nyert konyhából rövidesen lakóhelyiség lesz, egyesek még ágyat is tesznek bele, s a tulajdonképeni szobát nem lakják többé: címeres tisztaház lesz, amit csak ünnepen és vendéglátáskor vesznek igénybe, lakásul a konyha szolgál.

Másik változtatás a házban, amelyet e század hozott, a kamrák „elfordítása” „kisházzá”, hátsó szobává. Utóbbi esetben a kisház lesz a lakó-, főzőhelyiség, s az eredeti szoba, sőt a tiszta meleg konyha is megmarad „pimpóba”. Ilyen esetekben a ház végéhez ragasztanak egy kamrát, vagy az eredeti kamrát úgy alakítják át szobává, hogy egy kis kamrát leválasztanak belőle. E „kisházaknak” nemcsak a neve, de méretei is kicsik. Kakas Józseféké például 3 x 3 m mindössze, holott öt felnőtt lakta. Igaz, a helyiséget kicsinek minősítették ők maguk is. Varga Gáboréknak 3 x 4 méteres volt a kisházuk, három felnőtt és egy gyermek lakott benne. Méretei „elég”-nek, „rendes”-nek számítanak egy ekkora családhoz.

Az első háború után kezdtek az udvarokon, a ház közelében külön kis nyári konyhát, „főzőt” építeni. Egyes udvarokon az eredetileg külső kamrának készült kis épületeket alakítják át nyári konyhává. A család azután ide költözik ki nyárra,

ahol lehet, még ágyat is tesznek a főzőbe, s az egész lakóház – nyáron át – használatlan marad. A lakatlan tisztaszobákból sok esetben kidobják a kemencét, vagy már építéskor elhagyják, s a kis szobába helyezik át.

3. Az egyes helyiségek szerepe és berendezése

a) A szoba

A lakóházban – régiebb szinten, amíg egy szobából, füstjárta konyhából és kamrából állt – az egyes helyiségeknek pontosan megszabott szerepe, rendeltetése volt. Lakásul, tehát alvó- és étkezőhelyül a szoba, a „ház” szolgált. Kovács Samu megütközéssel nézi a mostaniakat, akik felépítik ugyan a nagy házakat, két, sőt három szobával is, de nem laknak bennük. „Mink nem pimpónak csináltattuk a házat – mondja –, mink mindig benne laktunk. Most nem azért építkeznek, mert kell a nagy lakás. Felépítik a nagy házat, maguk meg a főzőbe laknak.” Amikor arról beszél, hogy az ő új házában nem minden családtag aludt egy helyen, nyomban hozzáteszi, „de nappal együtt voltunk mindig a házban” (= a szobában).

A lakóházakban nem csak az egyes helyiségeknek van megszabva a szerepük és rendeltetésük – amikor általában a szobában laknak, a konyhában főznek, s a kamrát, padlást tárolásra használják –, de a helyiségek egyes részeinek: sarkainak, falainak is más szerep és fontosság jutott.

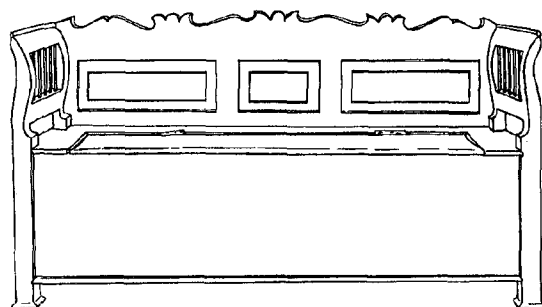
A lakószoba egy nem látható felező vonallal van szinte kettéválasztva: egy belső, utca felőli részre – ez a rangos, az ünnepélyes, a lehetőség szerint díszes és megkímélt, ahol csak meghatározott alkalmakkor tartózkodnak meghatározott szerepű személyek –, s egy külső, bejárat felőli félre, mely köznapi használatra van szánva, ahol helyet kaphatnak mindazok a személyek és munkák, melyek a belső részből mintegy kirekesztődtek.

Amikor a lakószobák száma megszorodik, egy helyett kettő lesz, megosztódik a szerepkör, s a két félszoba örökébe egy-egy, azokhoz hasonlóan eltérő rendeltetésű egész szoba lép.

A konyhát a bolthajtás osztja ketté egy belső meghitt, idegenek előtt rejtett félre és egy nyitott, mintegy közszemlére kitett külső részre, mely bejárat, átjáró, tartózkodó- és munkahely egyaránt. Teljes egészében elzártnak tekinthető a kamra, a padlásra is csak ritka, meghatározott alkalmakkor van feljárása az idegenek.

A lakószobának fő helye, első helye az asztalszög, az utcai és udvari fal találkozásában, illetve sarkában, két ablak rávetődő fényétől megvilágítva. Itt áll az asztal, amelyet a két belső oldalról a falhoz simuló sarokpad fog közre.

Az asztal rendszeren keményfából készül, hosszúkás fedőlappal, lenn keresztben átkötött lábakkal. A régebbi asztaloknak nagy fiókja van az evőeszköz számára, az újabban készült asztaloknak kihúzható lapja.



36. kép. Padláda

Valamely helyiséget lakóhellyé, szobává az asztal jelenléte teszi. Ahol nincs asztal, ott nem lehet lakni. Találón fejezte ki magát Sárándi Maris, amikor azt mondta, hogy „nem laktunk azelőtt a konyhába, nem vót ott asztal”.

Az asztal ünnepélyes darab, rajta, körülötte csak tiszta munka végezhető: vászonszabás, tésztanyújtás például. Semmi tisztátalan nem tehető rá, de még közelébe se vihető, mert az asztalon a kenyér van, egyesek szerint az Úr teste, felette imádkoznak, rajta nyitják ki a bibliát. Egyes öregek emlékeznek még rá, hogy tűz esetén az asztalt ki kellett vinni a házból és szembe fordítani a lángokkal, hogy elaludjanak. A családtagok csak étkezéskor ülnek mellé, de csak a felnőttek, gyereknek az asztal körül nincs helye. A „padkára, gyerek!” ma is érvényes figyelmeztetés is arra utal, hogy a gyerekek a szoba köznapj felében, a kemencepadka körül tartózkodhatnak csupán. A gyerek még leckéjét írni sem ülhet az asztalhoz. Szinte mentegetőzve mondta Kakas József, hogy „mi úgy szerettük Katicát (egyetlen kislányukat), hogy még az asztalhoz is odavittük”.

A családi élet minden ünnepélyes aktusa az asztal fölött bonyolódik le: itt búcsúzik a házból kiváló leány, legény esküvőkor, itt van a lakodalmi és keresztelői ünnep középpontja, e fölött toroznak temetés után.

Az asztalt kétoldaltól *sarokpad* fogja közre. A sarokpad két darabból álló hosszú, keskeny, támlás ülőbútor, közvetlenül a fal mentén elhelyezve és középtűt sarkosan összeillesztve.¹⁷

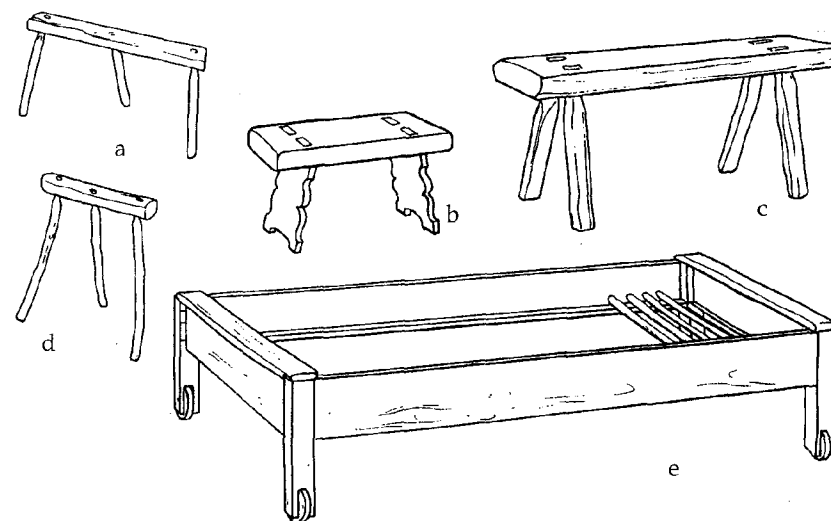
A múlt század 70-es, 80-as éveiben a festett padok divatoztak, amelyekre a virágok mellé a készítő névét és a készítés évszámát is szokás volt ráfesteni. A régebbi padok hosszúak, mindkét oldalt elnyúltak egészen az ágyakig. Az újabb padok rövidebbek, mert más bútorok is iktatódtak az asztal és az ágy közé. Ennek az újabb divatnak a „kanapélócák” a képviselői, melyek bár szintén a múlt század végén készültek, de rövidek, kétoldalt kihajló karral. Ezeket már egy másféle szobaberendezéshez szabták, ahol a pad többé nem párosan, hanem magányosan áll az utcai fal közepéhez támasztva, a többé nem sarkos, hanem párhuzamos elren-

dezésű szobában. A kanapélócák közül egyesek ülőlapjuk alatt hosszú, mély ládát rejtnek.

Pad fogja közre két oldalról a kemencét is, ennek azonban nincsen támlája. A múlt században sárból rakták a kemence padját, e század elejére egyes házaknál még megmaradt egy-egy sárpadka, mely azonban csak a kemence egyik felén állott, másik feléhez fából faragott padot illesztettek (37. c kép). Végző fokozatként olyan, egy darabból álló deszkapadot készítenek, mely pontosan hozzásimul a kemence vonalához.

A szoba másik főhelyén, az asztalszöggel párhuzamos sarokban a „vetett ágy”, „első ágy”, „díszágy” áll, a mennyezetig felvetve párnákkal, dunnákkal. A régebbi nagyméretű szobákban egymás mellett hosszában a fal mentén két díszágy állott.

Az ágy, a „nyoszolya” maga tornyos végű, faragott és festett, a sarokpadhoz hasonlóan nemegyszer évszámmal és a készítő névvel. Benne az ágynemű a következőképpen van elhelyezve: aljában szalma, amelyet a szalmatakaró nevű vastag lepedővel terítenek le. Ezen van a vékonyabb hálólepedő, mely elől lelóg, hogy elfedje az ágydeszkát.¹⁸ A lepedő felett derékalj következik, néha 2-3 is, majd kettesével egymás felett a párnák, legalább hat, de lehet ennek kétszerese. A párnák felett a dunna vagy dunnák állnak, a legfelső „talpon”, élére állítva s ferdén a falnak támasztva. Újabban fodros, fehér ágytakaró borítja a feltornyozott ágyneműt.



37. kép. Állványok és egyszerű bútorok: a. padszékláb; b. zsámoly; c. kemence mellé való pad; d. a fölvetett ágyban a burcsikot tartó állvány; e. az ágy alá tolható díkó

Az ágyhuzatok a díszágyban fehérek, ezek újabb keletűek, de újabb divat maga az ágyhuzat megléte is. 80 éves asszonyoknak kelengyepárnái még egy „hajban”, külön felső huzat nélkül voltak. Ekkor azonban ez az egy haj fekete vagy vörös, esetleg kékesdő volt. E század elején a díszágy számára előbb kék vagy piros csíkos kelmékből készítették felső haját, utóbb fehérből.

Szegényebb helyeken, ahol nagy a család és kevés a fekvőhely, a díszágy alján egy rejtett fekvőhelyet, „burcsikot” szoktak kiképezni. A burcsikhoz a szalmazsákra két végénél egy-egy 40-50 cm magas bakot állítanak (37. d. kép), ezek tetejére hosszában deszka kerül, s föléje vetik meg a díszágyat. Nappal az ágytakaró fedi a fekvőhelyet, éjjelre pedig csak a takarót hajtják fel, s a rejtékben két gyerek is elalhat.

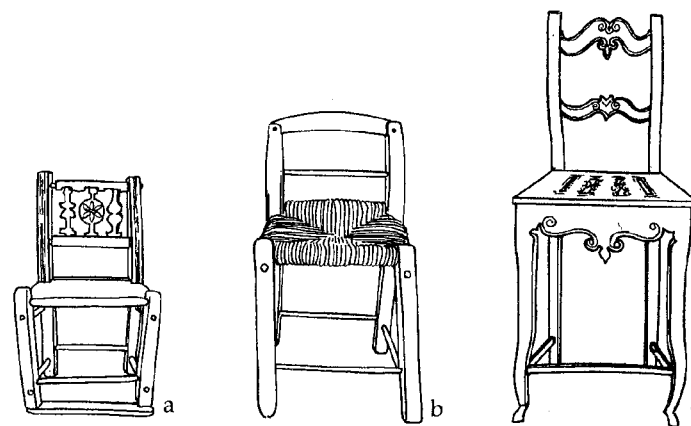
A nyoszolya magas lábakon állott, de sokszor még magasítót (téglat vagy fadarabot) is tettek a lábak alá, hogy elérjen alatta a hálóágyul szolgáló „keres dikó”, a tolóágy (37. e. kép).

Dikónak a kisméretű, alacsony ágyakat nevezik, melyek rövid lábainak végébe apró fakerekek vannak szerelve. A dikó tulajdonképpen kereses lábakon álló nagy lapos, nyitott láda. Benne a szalma felett szalmatakaró van, ezen felül lepedőül egy rongypokróc, rongypokróc szolgál takaróul is. Fejljül régi divat szerint egy keskeny, hosszú szalmapárna szolgál. A dikó egyéb ágyi ruhája, ha volna: tollaspárna, esetleg dunna, a rendes hálóágyba van bevetve.

Az első ágy a szoba főhelyén rendszeren nem szolgál alvóhelyül. Kirakata, bemutatója mintegy a háziasszony ágyiruha-készletének: a sok díszes hajba húzott tollaspárna, a magasra feltornyozott dunnák, mind a gazdasszony szorgalmát, ügyességét, rendszeretét hirdetik.¹⁹ Megtisztelt vendégnek kínálják csak hálóhelyül: a családtagok közül csupán a gyermekágyas fiatalasszony kedvéért bontják meg.

A szoba bútorzatához különböző kiállítású s ennek megfelelően eltérő szerepű és rangú székek (38. kép) tartoznak. A díszágy előtt 2–3–4 keményfából faragott szék is szokott állni, melyek „első széknek” számítanak. Ezek divatja is változó. Gazdaházak diófából faragtatták székeiket cifrára, melyeket feketére, sötétzöldre festettek. Mellettük nagyszámú puhafa székkal találkozni, melyek barnára vannak festve. Az 1920-as években egy helybeli vállalkozó szellemű parasztasszony kezdett Budapesten, az ócskapiacra használt bútorokat vásárolni, s azokat a községbe szállítva, ott továbbadni. Így kerültek az átányi parasztházakba kárpitozott vagy éppen bőrrel, náddal bevont városi ízlésű székek – több más bútordarabbal együtt. Az asszonyok a „pesti bútort” azáltal igazították a maguk ízléséhez, hogy régi bútordarabjaikkal együtt évről évre átmázolták azt is brunolinnal.

A deszka ülőlapú székeknel régiesebb szintet őriznek a gyékényből, szalmából font ülőkéjű székek, amelyeknek nemcsak fonását, de favázát is rendszeren házilag készítették. Ezek a székek általában 3–6 centiméterrel alacsonyabbak az előbbieknél, s mint ilyenek, kényelmesebbek és huzamos ülésre alkalmasabbak. Helyük már nem a díszágy eleje, mert nem „első székek”; a láda előtt, a szoba köznapibb felére rakják ki őket. Számos házban megtaláljuk mind a keményfa,



38. kép. Székek: a. öregeknek és gyerekeknek; b. köznap használatra; c. „első” szék

mind a fonott ülőlapú székek kicsinyített másait mint öregnek vagy gyerekeknek való ülőbútort. Ezekből is vannak „első” példányok és köznapiaik.

Más formát képviselnek a „kisszék”, „ágyra járó szék” nevű bútordarabok, más a szerepük is. Közöttük rangosabbak az ágyra járó székek, zsámolyszerű, különböző hosszúságú és magasságú darabok ezek, melyeket a padokkal szokás egyszínűre festeni (lépcsőül szolgálnak a magas ágyakhoz). Egyszerűbbek és sokkal általánosabbak a közönséges „kisszékek”, melyek egy-egy téglalap alakú nyers deszkából készültek, négy beleütött faragott lábbal. A kisszékek igen különböző méretűek – attól függően, hogy készítőjüknek éppen mekkora alkalmas deszkadarabja volt hozzá. A nagyobbak ágyra járó széktől szolgálnak, a kisebbeken lábukat támasztják, akik magasan ülnek, vagy rajta ülnek. Padok, ágyak alatt van a helyük.

A díszágy alsó végéhez állítják keresztben, esetenként hosszában a *ládát* vagy *ládákat*, utóbb fiókos sublót, végül pedig a szekrényt. A ruhásládának egész sorozatát találjuk Átányon. Időben legrégibbek a „szuszik” nevű, véséssel, ritkábban véséssel és festéssel díszített, keményfából összerótt ún. ácsolt ládák. Belsejük tagolatlan, fedelük lapos. E században ruhát már csak egészen kivételes esetekben tartottak bennük, mint divatjamúlt holmi, kikerültek a pitvarba, kamrába vagy esetleg a padlásra, és másodlagos szerepet kaptak.

Időrendben a festett puhafa ládák követik őket, melyeket külön magasítóra helyeztek. Ezek sem új keletűek, legrégibb datált példányunk az 1838-as évszámot viseli. Vörös alapon színes virágkoszorúkkal festették ki őket, gyakran ráiratták a leány nevét, aki kelengyéjébe kapta, s a készítés évszámát is. A múlt század vége felé egyre nagyobb méretű ládák jönnek divatba, aljukon egy fiókkal. Ekkor azonban már versenytársuk is van: a négyfiókos, sötétbarnára festett sublót, amely

hamarosan a fiókos festett ládákat is a szuszékok sorsára juttatja: kiteszik őket a szobából, s a kamrában vagy a padláson kapnak másodlagos szerepet. A sublótok némelyike még a láda helyén, a díszágy végében kap helyet, java része azonban főhelyre kerül, az utcai fal elé, a két ablak közé, s tetejük arra szolgál, hogy az időközben divatjamúlt tálasokról, palackosokról s gerendákról leszedett díszpoharaknak, üvegeknek, kancsóknak stb. kirakodóhelyül szolgáljon.

E század húszas éveitől kezdve üvegajtós nagy szekrényeket kapnak kelen-gyébe a lányok, amelyek többnyire a sublóttal együtt szerepelnek. A szekrény tetejét is kidíszítik üvegedényekkel, poharakkal, kancsókkal.

A ruhásládákon kívül más, többféle rendeltetésű, kisebb láda is van az átányi házakban. Gyakoriak a 60 x 40 cm méretű leveles- vagy iratosládák, melyek egészen a legutóbbi évekig a sarokpad utca felőli sarkában állottak. Ezek is rózsásak, névvel és évszámmal jelölve. Rajtuk kívül találni számos „kazetta” elnevezésű kicsiny, de ugyancsak festett ládikát, amelyeket a nagyobb ládába rejtve szokás tartani. Asszonyi csecsebecse, ritkábban iratok állanak bennük.

A festett ruhásládák már nem a szoba első felében voltak kitéve. Mi sem mutatja jobban kisebb rangjukat, mint hogy elébük, melléjük tették a bölcst – ha kisbaba volt a háznál. De eléjük állították a gyékényülésű puhafa üldögélőszék is. Az olyan házakban, ahol két díszágy állt egymás mellett végükkel összefordítva, a láda, mely a második ágy keskenyebb végéhez került, egészen a kemence közelébe jutott.

A következő sarokban, melyet a konyha választófal képez a szoba hátsó falával, áll a kemence – egyes régies házakban a szobának egyhatodát foglalva el. A régebbi kemencék mind kupola formájúra készültek, lelapított tetejük díszes párkányban végződik. E században a szegletes kemencék szorítják ki őket. A kemence, akár kerek, akár szegletes, a konyha falához van ragasztva, szája is a konyhába nyílik, onnan tüzelnek benne. A szobában több sajátosn kiképzett része van a kemencének, sajátos rendeltetéssel. A kemence teteje, párkánya szarítóhely – a megázott ruhát dobják fel rá, de itt szárad a tézta is, s ez a macskák melegedőhelye. A kemence belső oldala és a szobafal között többé vagy kevésbé széles sutot hagynak alvóhelyül. Elöl pedig, a konyha falánál, a fölfelé keskenyedő kemence oldala és a fal között kiképzett kemencetorkon van a világítóeszköz, a lámpa, a gyufa helye s az öreg gazda dohányzókézsége (az utóbbi nem egy esetben a kemence tetejére is felkerülhet). A kemencét két oldalról pad veszi körül. A kemencepadkán, az ajtó melletti falnál kuckó szokott lenni, sárból rakott ülőke egy személy számára.

A szoba negyedik sarka, a konyhai választófal és az udvari szobafal szögében a használati, a *hálóágy* helye. Ez az ágy dísztelen, nem festett és nem tornyos. A mindennapi alvásra szolgáló párnák és dunnák vannak belevetve. A házban használatos hálóhelyek szempontjából tulajdonképpen ez az első ágy, mint az egyetlen állandó, fix hálóhely. Rajta kívül a többi hálóhely mind alkalmi, rögtönzött.

Ezeket, a szoba földjére, a falak mentén körül állított bútorokon kívül, vannak szép számmal falra függesztett vagy falba süllyesztett bútorfélék is: *fogasok*,

palackosok, tányérosok, faliszekrények. A szoba falán, az asztal fölött fogastálas volt szerelve, felső részére dísztányérokat raktak, alsó felén üveg- és cserépkancsók, poharak, bögrék csüngtek. Újabban a fogastálas helyébe nagyított katonai, illetve háborús emlékképeket akasztanak. Régebben történelmi személyek, az uralkodó család képei stb. is itt kaptak helyet. Az asztal felett a mennyezetről petróleumlámpa lóg.

Az asztalszög és az első ágy közötti fal közepén nagyméretű, bekeretezett *tükör* szokott a két ablak közé felakasztva lenni.²⁰ Ha a háznak ezen az utcai falán csak egy ablak volt, a másik helyébe palackost akasztottak, arra is van példa, hogy erre a helyre tették a tükröt.

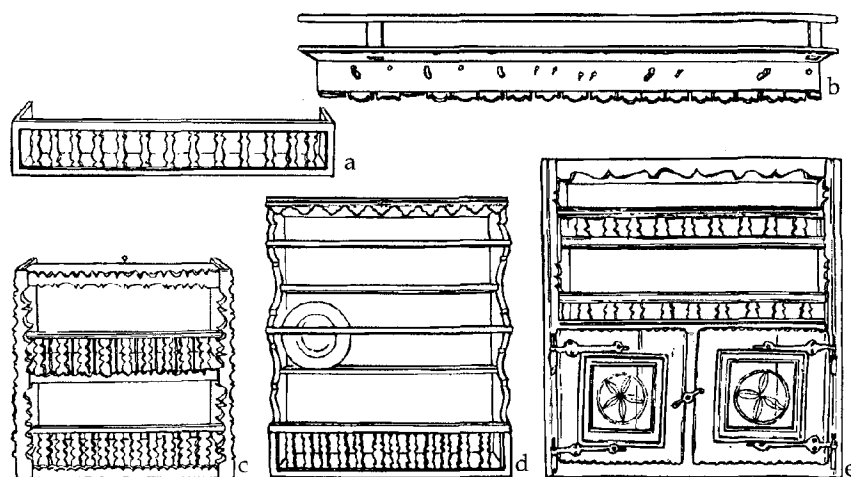
A palackosok, tányérosok igen gazdag formaváltozatai között akadnak kis-méretű, egy polcból állók, azután olyanok, melyek három szakaszba vannak osztva, némelyikük egészen nyitott, csupán az elejükön keresztben átvezetett cifra lécek szolgálnak mintegy mellvédül, mások alsó szakasza többé vagy kevésbé csukott, nemegyszer rácsos tolóajtóval (39. kép). Színük egyezik a bútorokéval: tarka rózsásak vagy sötétzöldre, barnára, feketére festettek. Szerepükre nevük maga utal: a palackoson üvegeknek, italosedényeknek van helye, a tányérosok pedig a díszes tányérok, tálak kiállítására szolgálnak. Közeli rokonaik a faliszekrények: különbség köztük annyi, hogy az utóbbiak beépítettek, nem mozdíthatók, rendesen ajtóval záródnak. A régebbi házak egyik nevezetes faliszekrénye az ajtófélbe van vágva – rejtve szinte a külső szemlélő elől. A faliszekrényekben is ital és italosedények állottak.

Az első ágy feje felett bibliai „aranymondások” táblája függ, – szoktak ilyeneket az ablakok fölé is kiakasztani.²¹ Ugyancsak az első ágy feje felett függesztik ki a család tagjainak nagyított katonai emlékképeit. A falakon a fényképeknek is megszokott helyük van. Más falra kerülnek a családtagok, másokra az idegenek arcképei, külön falon vannak az élők és külön falon a meghaltak képei. Az asztal fölé s a tükör köré általában élő, közeli rokonok képeit akasztják. Az elhunytak, főleg katonák nagyított arcképei a díszágy felett vannak. Távoli rokonok és idegenek fényképei a bejárati ajtó félfáján kapnak helyet.²²

Tovább követte a földön álló bútorokat körül a szobában, a láda feletti falon az *ingaóra* helyét találjuk, mellette palackos vagy faliszekrény is helyet kaphat. A kemence sutja felett hosszú, széles ruhafogas van, melyen a ruhák selyemkendővel, régebben menyasszonyi fátyollal voltak letakarva.²³ A kemence és az ajtó közötti keskeny falon *törülközőtartó* áll, rajta dísztrülköző „Isten hozott!”, „Jó reggelt!” vagy hasonló felirattal s készítője nevével és évszámmal.

A bejárati ajtó felett a régi házakban hosszúkás vakablak van a száradó szappannak és kisebb használati tárgyaknak. Az újabb házakban ide is tábla kerül bibliai mondásokkal. A hátsó ágy feletti falon legfeljebb kefetartó függhet – erre a dísztelen, rangtalan helyre sem kép, sem falimondás nem illene.

A mennyezet hosszában elhúzódó mestergerendán a bibliának, zsoltárnak s más egyházi vonatkozású könyveknek, valamint a kalendáriumnak van helye. Ide teszik tokban a borotvát s más féltettebb apró holmit, pl. tintát, ha van.



39. kép. a., b., c., d. tányérosok, palackosok; e. faliszekrény

A keresztgerendának a szoba belső felére néző oldalára volt szokás a bögréket akasztani.

Tárolóhely az ablakok széles párkánya is, többnyire a mestergerendára is tehető holmi van itt elhelyezve: biblia s más könyvek, kis tükör, borotválkozó holmi, itt szokta a háziasszony varrókosarát is tartani.

A függöny a házablakokon újabb divatot képvisel. A kezdeti egyszerű függönytartó pálca helyébe egy helyi faragóember, Gacsai József tervezett parádés „firhangládákat”, amelyek szép faragással vannak borítva. Ha az általa faragott példányokból csak néhány háznak jutott is, mások festett, de éppen olyan „tornyos” függönytartókat vettek vásárokon.

Kihasználódik a bútorok alatti tér is. Az asztal, a padok, az ágyak alá azonban már nem díszes tárgyak tevődnek, hanem az év különböző időszakai szerint más és más gyakorlati rendeltetésű holmi. Állandóak csupán a kissekélek, a csizmahúzó kutya és a tojásoskubuszok a padok vagy ágyak alatt.

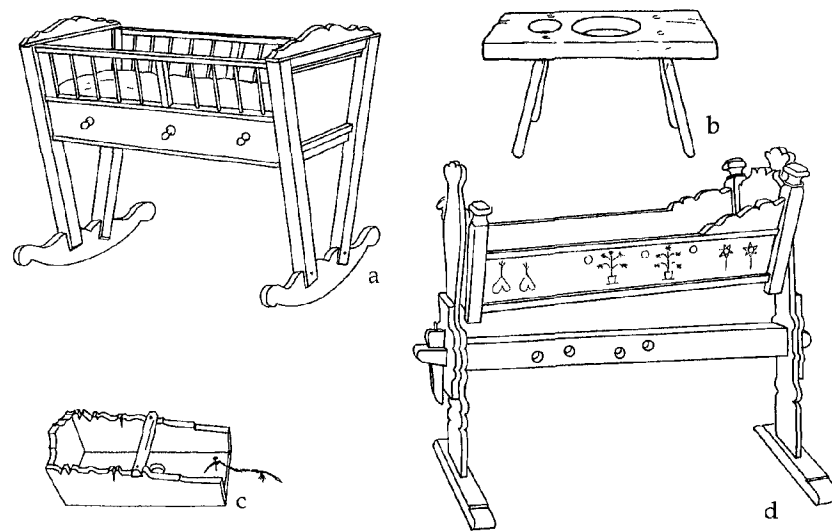
Nem tartoznak a szoba állandó felszereléséhez s ezért mint alkalmi darabokat soroljuk fel a *gyerekbútorokat*, ezek ugyanis, követve a kisgyermek vagy gyermekek születését, korát, lépnek mintegy színre, kerülnek használatba, hogy azután feladatukat betöltve – több-kevesebb hónapi használat után – visszakerüljenek várakozási helyükre, a padlásra.

Első köztük a bölcső (40. a, d kép), mely két formaváltozatban ismert: az egyiknek talpa félkör alakú, ringatásra alkalmas, a másiknak ringatható bölcsőrésze külön tartóállványra van szerelve. A bölcsőben a kisbaba megkeresztelésétől kezdve fekszik, mindaddig míg belefér, ki nem nővi. Ahol bölcső nem volt, ott kis

teknőbe tették a bepólyált csecsemőt. Kis teknőbe teszik akkor is, amikor huzamosabb időre látogatóban van valahol.

A karon ülő, még járni nem tudó, 6–8 hónapos kisbaba biztonságos ültetését szolgálja az „ülcsik” (40. c kép). Az udvaron vagy a szoba földjén ültetik bele a kisbabát, kezébe játékot adnak – nyugodtan dolgozhat mellette az a személy, aki vigyáz rá. A „gyermekálló” négy lábú alacsony asztalféle, melynek közepe kerek van kivágva akkorára, hogy a gyermek a lyukon át beleállítható legyen (40. b kép). Le nem ülhet benne, mert karjai fenntartják. Némelyik gyermekálló lapjába kistányérnyi mélyedést is vágnak, amelybe az ételes edényt beletehessék. A járni tanuló kisgyerek „járókát” kap, három keréken mozgó kis készséget, melyet maga előtt tologathat mint kocsifélt.²⁴

A gyerekbútorokon kívül vannak egyéb alkalmi bútorai is az egyes házaknak. Amikor egy-egy ünnepélyes alkalommal több a házban étkező vagy alvó személy a szokottnál – pótló, kiegészítő darabokat tesznek be a házba az ülő- vagy alvóhelyek szaporítására. Ilyenek pl. a háromlábú bakok, melyeken deszkát végigfektetve nyernek padot a megszorodott étkezők számára. Az alvó vendégek fekhelyét ún. hálólócákkal biztosítják. Rövid, keskeny, támla nélküli padok ezek, melyeket éjjelre a házba visznek, a kemence padja vagy más lóca mellé teszik szélsőftől, hogy rajtuk ágyat vethessenek. Alkalmi bútordarab a házban az istállóidő is: halálesetkor a ravatal elkészítéséhez szokták behozni (50. kép).



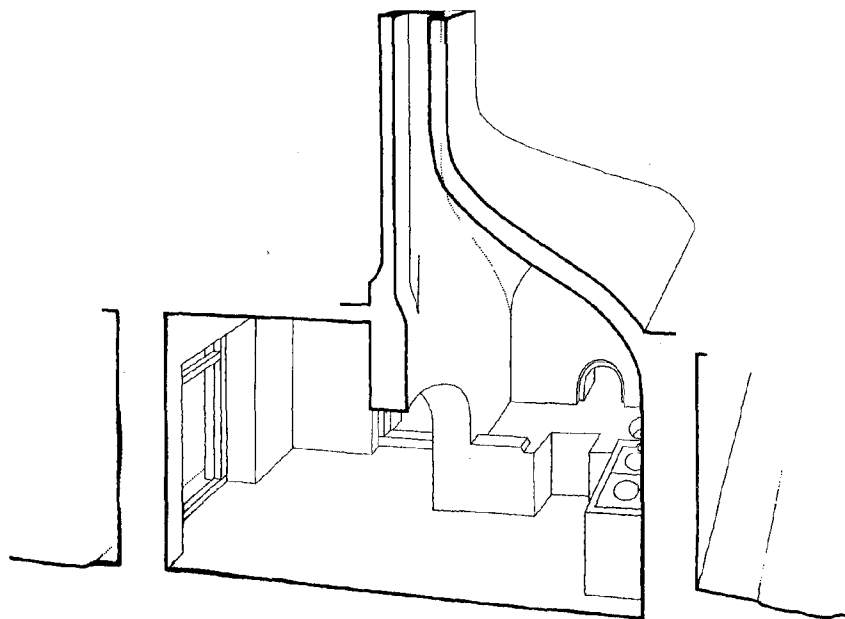
40. kép. Gyerekbútorok: a., d., bölcső; b. járóka; c. ülcsik

Az itt bemutatott bútorokkal azonban nemcsak sarkosan szokás berendezni a szobát, amint leírtuk, hanem – amint arra is utaltunk – párhuzamosan is. A párhuzamos elrendezés az újabb: ahol van külön tisztaszoba, ezt párhuzamosan rendezik be, míg a sarkos elrendezés a kis lakószobába szorul vissza.

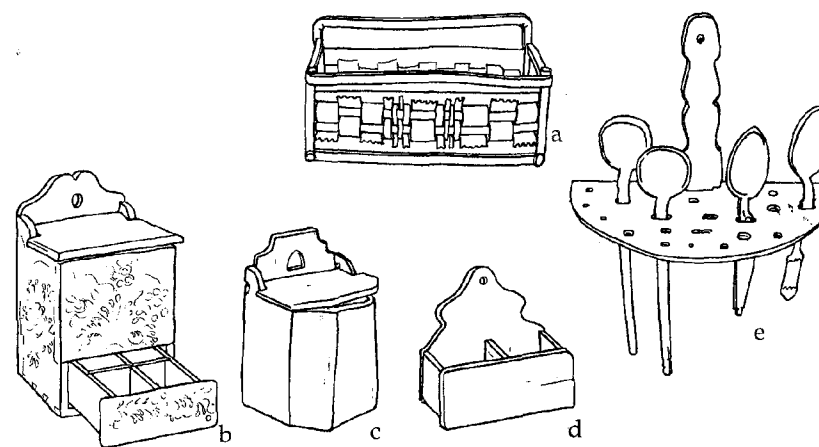
Párhuzamos berendezésnél az asztal a két ablak közé kerül, mögötte a fal mentén karoslóca áll. Az asztal két oldalán, a két első, utca felőli szobasarkokban egy-egy vetett ágy, díszágy, az ágyak előtt lócák vagy egyes székek, valamennyi „első” bútordarab. Ha a szobában van sublót, szekrény, esetleg még láda is, akkor a sublótot a két ablak közé állítják a tükör alá, s a karoslóca az asztal mögül elmarad, mert az üres szobaközéphez ebben az elrendezésben is ragaszkodnak.²⁵

b) A konyha

A régi konyhának (41. kép) alig van bútora. Belső része kormos, füstös, huzatos hideg helyiség, melynek boltozatos mennyezete a háztető fölé nyúló szabad kéménybe torkollik. Noha a kémény fölé kis fedelet szokás húzni, mégis beeshet rajta az eső, hó, s ha gólya vert fészket a tetején, a fészek sokféle hulladéka. Tüzeléskor szemmagasságig száll a füst, pernye, a falakat belepí a korom.



41. kép. Perspektivikus metszet a Rózsa Sándor házában lévő szabadkéményről (vö. 35. képpel)



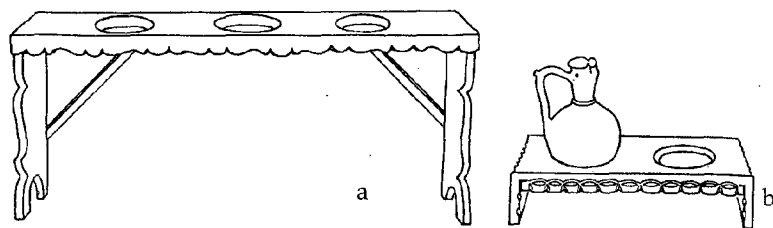
42. kép. Konyhai kisbútorok, tárolóedények: a., e. kanalasok; b., c. sótartók; d. gyufatartó

E konyhabelső állandó, legfontosabb tartozéka a *tűzhely*, egy vályogból rakott 60 cm magas, 40 cm széles padka. Kétszobás, tehát kétkemencés házaknál a kéményalja mindkét oldalán épült főzőpadka és többnyire katlan is.

Idővel a padka mellé, majd helyébe téglából rakott, csukott, tüzelőjű, vas fedőlapú tűzhelyek, „masinák” kerültek. Ezek divatja igen lassan terjedt, mert noha jogazdák házaiba már az 1890-es években is beállították őket, számos háznál csak az első világháború után, az 1920-as évek folyamán tették feleslegessé a padkát.²⁶

A bolthajtás belső falára, a füsttől már megkímélt, de kézzel felérhető magasságban, széles konyhapolc van szerelve, a füsttől-koromtól kíméltebb részein, kisebb-nagyobb faszegekre akasztva függnek a főző-merítőkanalak, szűrők, fedelek. A nagy, többnyire rózsásra festett, négyrekeszes fiókkal ellátott fűszertartó szelence (42. b. kép) már füstmentes helyen, a bolthajtás lábán jobb kézről lóg. A kéményalja bútorai közé soroljuk azokat a rudakat is, melyek a kémény alsó felén keresztszben vannak felszerelve, s arra szolgálnak, hogy a rájuk aggatott sertéshús megfűstölődjék.²⁷

A konyhahelyiség első fele, a pitvar tiszta, füsttelen. A kéményt tartó és egyben választó falat – mellyel a házba lépő éppen szemben találja magát – szinte kiállításszerűen borítja a sok ráaggatott cseréptál, tányér, butykos és korsó. Tovább áll a minden pitvarban fellelhető korsólóca: alacsonyabb vagy magasabb vizespad (43. kép), a régieknek felső deszkájába 2–3–4 kerek lyuk van vágva a vizeskorsók biztonságos elhelyezésére. A régies pitvarokban, a bejárati ajtó mellett, a fal tövében alacsony sárpadkát találni.



43. kép. Vízlócák: a. három korsónak; b. kettőnek

Ugyancsak a régi pitvarokban állott a kamraajtó közelében a konyhabeli láda, a „tejesszuszik”, mely a szobai hasonló ácsolt ládától abban különbözött, hogy „karika tetejű”: nyerges fedelű volt. Egyes példányaiban tejes-, tejfelesfazekak állottak, másokban az üres főzőfazekakat tartották. Gazdaházak nagyméretű pitvaraiban, konyháiban ajtós faliszekrényeket mélyítették a falba, melyek a kínálkozó hely méreteitől függően 40–200 cm magasak is voltak. Egy-egy konyhában 3–6 is lehetett belőlük.

Ennek az itt leírt konyhának nem volt sem asztala, sem ülőbútora (az idézett sárpadka gyerekek nyári étkezőhelye volt).

A nyitott kémények befedése és zárt „kaminok” kialakítása – amikor a kemence szájának környékét ajtóval felszerelt fallal zárták el – megkezdődött már a múlt század 80-as éveiben. E téren is, mint a házban, lakásban általában, igen lassan mentek keresztül az újítások, miközben a fűsttelenítésnek, illetve a kaminoknak sok változata alakult ki faluszerthe. A zárt kaminok felállítása mindig együtt járt a zárt tűzhelyek bevezetésével, s maga után vonta a katlanok megszűntetését is. Helyettük a szabadban felállítható külső, mozgatható katlanfélék terjedtek el, ezek eddig is ismertek voltak, s szerepelnek a mai napig.

c) A kamra

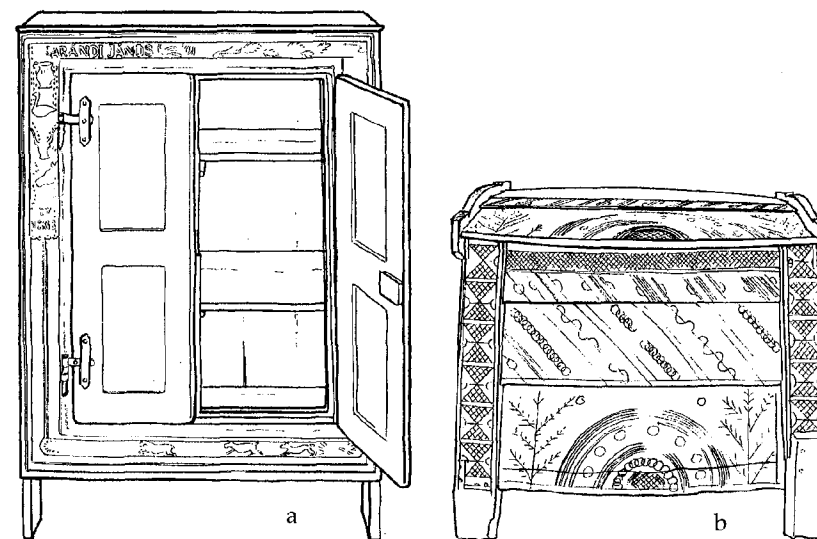
A kamra szerepe csak kereteiben van eleve megadva, ennek megfelelően felszerelése is esetleges. A kamrafal egyik hosszában tele lisztes- és búzászsákok sora áll, alacsony lábú lócákra, ún. „zsák alá való székekre” (46. a kép) helyezve. A zsákok fölött kenyértartó rács függ a mennyezetről vagy van a falra szerelve, az egy hétre megsütött kenyér tárolására. Sok helyen a gabonát kisebb-nagyobb méretű gabonásszuszékokban tárolják, ezek a ruhás- és tejesszuszékok felnagyított másai. Nagygazdaházakban szakaszokra tagolt hombárokat építettek a kamrába pallóból, a különféle termények tárolására.

Egyes, módos házak kamráiban találni egy hosszú, keskeny, magas lábakon álló, belül szakaszokra, fiókokra tagolt „élelmesládát” (46. c kép) a fal mellé állítva. Az élelmesláda fiókjában, régiek szokás szerint, első liszt, kenyérliszt, korpá és

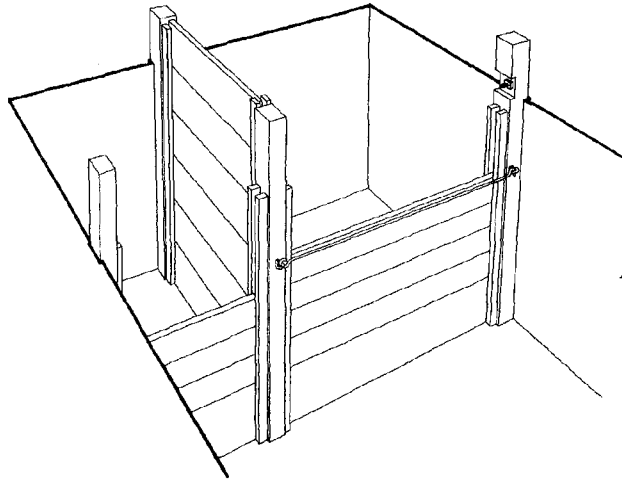
hüvelyesek (bab, lencse, borsó) vannak elhelyezve. Újabb elrendezés szerint a tejfelesfazekak, tejfelesedények, a levágott szalonnát tartó tál-tányér, a megszegett kenyér és a hüvelyesek kerülnek bele. Másutt a szobából kikerült, divatjamúlt ruhásláda vagy ruhásládák állnak ugyanazon a helyen. Lisztet, korpát szokás benűk tartani. A szobából kikerült palackosok, tányérosok is a kamra falára kerülnek, korábbi szerepükhöz hasonló szolgálatban: üvegeket, bögréket tartanak rajtuk lekvárral, paradicsommal vagy éppen befőttel. A kamra falai kisebb-nagyobb faszegekkel vannak megtűzdelve a kosarak, sziták, kenyerestartisznák, száraztészta, hagyma stb. számára. A kamra mennyezetéről rudak csüngnek alá (46. b kép). Eredetileg csak az üres zsákokat tartották rajtuk. Utóbb, a cserép- és palatetők divatbajöttével (mi által a padlás télen nagyon hideg, nyáron pedig nagyon meleg lett) a kamrabeli rudakra kötézik fel a télire eltett szőlőt. Egyesek állandóan itt tartják a füstölt húsokat, szalonnákat, mások csak nyárra hozzák le a padlásról.

A kamra leghűvösebb sarkában, alacsony székre helyezve, a zsírosvindel áll; a legszárazabb sarokban pedig a sósdezsa, ugyancsak széken.

Kisebb szőlősgazdák (s ilyen a lakosság nagy többsége) ebben a kamrában tartják boroshordóikat is. Nagyobb szőlőbirtokosok vagy pincét építenek a bor számára – amint már egy helyen említődött –, vagy az ún. külső kamrában tartják borukat is. A külső kamra elsősorban a gabona tárolására szolgál, de átveheti a krumplis- és zöldségesverem szerepét is. A pincék bútorzata ászokfákból áll a boroshordók számára, a külső kamrákban pedig nagy gabonásszuszékok, hombárok állnak.



44. kép. a. konyhaszekrény; b. ácsolt láda



45. kép. Beépített hombár Tóth József kamrájában

d) A padlás

A kamrából feljáró (létra) vezet a padlásra, fokain van a helye az összehajtott hamvasruháknak, batulóruháknak (batyuzóruháknak) és a félig szennyes kötényeknek.

A padlás tulajdonképpen fedett, kevésbé bolygatott, tárolásra szolgáló tér, kakasülőn és lécein fektetik át például a nyeles eszközöket, vagy melléjük szúrják be a nádba vagy felakasztják. Egészen különböző rendeltetésű holmi kap itt állandó vagy átmeneti, de mindig előre megszabott helyet. A padlástér javát a kiterített csöves kukorica s a hombárba, zsákokba nem tett, ugyancsak halomba öntött kiterített árpa vagy más gabonaféle foglalja el, ősztől tavaszig.

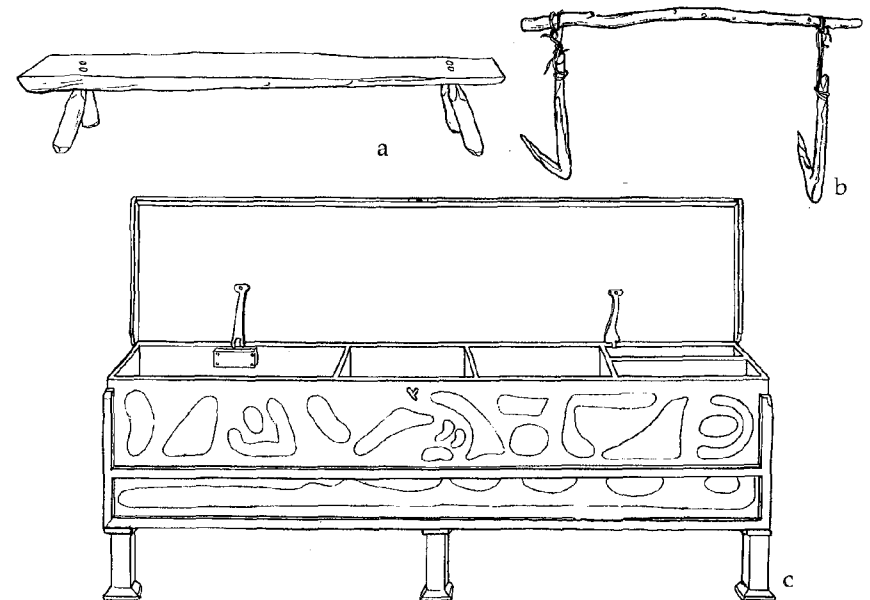
Egyébként a padlástér a ritkábban használt vagy divatjamúlt, valamint a tartalék háztartási felszerelés megőrzésére szolgál. A kémény körül vannak az évente egyszer kézbe vett kendermegmunkáló eszközök s a szövőszék a tartozékaival. Ugyanitt, a kémény falának támasztva, állnak a különböző méretű és rendeltetésű teknők. Az alkalmi bútoroknak: bölcsonék, ülcsiknek is a kémény körül van helye. A padlástér szélein, a tető hajlataitól óvott helyeken vannak a törekeny cserép- és üvegedények. Első hely itt a lakodalmi nagy cserépfazekaknak, ünnepi tálaknak, tányérokaknak, üvegeknek van fenntartva. Közelükbe állítják a még használatba nem fogott tartalék edényeket is. Hátrább, ugyancsak a tető hajlatától védett, de kevésbé becses helyen vannak a kopott, repedt, eredeti szerepüket vesztett cserép- és üvegedények, többnyire másodlagos szerepben mint magok, termények tartói. Újabb csoportot képeznek a vesszőből, gyékényből stb. font kubu-

szok tojásnak, babnak, lencsének, itt vannak a faedények: köpülő, diótartók, sós-dézsák, ecetes-, pálinkás kishordók, valamint a sérült és tartalék kosárfélék is.

A padlás első felében rudakra akasztott, nagy fakukákon (fahorgokon) van felfüggesztve egy sorban a füstölt vagy sózott hús-, kolbászfélé és a szalonna. Hátrább vannak azok a rudak, melyekre a felkötözött szőlőt, almát szokták téli-re eltenni.

A tetőzet lécei közé szúrják fel a nagyméretű kanalakat, az orsókat. Zsellér-helyen, ahol nincsen kert és sok a kéziszerszám, a háznál tárolódnak, a padlásra kapnak helyet, átfektetve a kakasülőn. Zsellérhelyeken szokás a kaszát kidugni a padlás szellőzőablakán, gazdahelyeken a kasza is a kertben, a szerszámokban áll. Ahol szűk a kamra, ott a kenyérsütés eszközei: sütőlapát, piszkafa és szénvonó is a kakasülőn van átfektetve.

Külön hely a padlásfeljáró közvetlen környéke: itt azokat az edényeit, tep-sijeit, kosarait tartja a háziasszony, amelyeket nem használ mindennap, s nincsen alkalmas hely tárolásukra a kamrájában. Ugyancsak a feljárat mellett közvetlenül van egy felfüggesztett rúd, ezen vetik át, gyűjtik a szennyes ruhát mosásig.



46. kép. A kamra berendezése: a. zsák alá való lóca; b. rúd füstölt húsaknak való horgokkal; c. eleséges láda

4. Férőhelyek, tárolási lehetőségek

A 347. lapon az átányiakat idézve írtuk, hogy „nagy családnak nagy ház kell, a kicsinek kicsi”. Ez a kijelentés azonban inkább csak kíváncsi. Megvalósítására leginkább a tehetséges gazdák törekedtek, azonban ők is csak akkor, amikor új házat építettek.

Az 1920-as évek közepéig egy fedél alatt lakott a két Kakas testvér egy kétvégű, tehát első és hátsó szobás házban. A két szoba mérete között félméteres eltérés volt csupán. Az egyikben, a kisebbben, a magtalan Kakas György lakott feleségével, a másikban 10 gyerekes öccse, Kakas József feleségével, tehát 12 személy. A két szobának bútorzata azonos volt, lényeges, fogható, mérhető eltérések csak a főző-, tálláló- és étkezőedényekben mutatkoztak. A lakás bútorzata olyan keretet nyújt, mely – a mindenkorai szükséghez képest – kevesebb vagy több családtag által kitölthető. A bútorok száma nem szaporodik szükségszerűen a családtagok számának emelkedésével. Az idegen, aki egy-egy átányi szobába lép, nem olvashatja le bútorzatáról, hogy 2 vagy 12 személy használja-e azt. Említettük már azt a régebbi országos szokást, hogy a fiatal házaspárok nem létesítenek önálló otthont, hanem a szülők kész, berendezett lakásába költöznek. A fiatalasszony éppen ezért nem is visz más bútort házasságába, mint a saját ruhái tárolására szolgáló ládát, szublót, legújabbán szekrényt. Úgy illik, hogy ezt a ládát (szekrényt) betegyék a szobába, ha két szoba volna, a tisztaszobába, s az anyós a maga ládáját hátrább tegye, esetleg a szobából ki is vigye. A rendszerint névvel és évszámmal ellátott láda úgyszólván az egyetlen bútordarab, amely a fiatalasszony jelenlétéről vall férje szüleinek házában. Ide soroljuk még dísztörülközőjét is, mely ugyancsak évszámossal és névvel ellátott, s melyet az anyósé helyébe függesztenek a törülközőtartón. Ha több fiatalasszony is élne egy fedél alatt – ami az első háborúig nem volt ritkaság, sőt mint kivétel előfordult még az 1950-es évek elején is –, több láda van szorosan egymás mellé helyezve, tanúskodva jelenlétükről.

A látható fekvőhelyek, az ágyak száma, éppen úgy nem mond semmit a házban lakók számáról, mint az ülőbútoroké. Egyedül „az asztal szabja meg, hogy hányan ülnek körülötte”. Bár ez is csak az asztalnál étkezők számának határáról tanúskodik, árulkodik. Az asztal körül rendszeren hat személy fér el. Mellette a sarokpadon volna több ülőhely is, de „hiába a lóca, ha az asztalhoz nem férnek többen”. Ha több volna a kosztos hatnál, akkor a nők nem ülnek az asztalhoz, állva étkeznek, nem ritkán a kemencepadka környékén. Az asztalt másik asztallal kitoldani csak ünnepi étkezések alkalmával szokás.

A már idézett Kovács Samuék 1920 előtti házuknak egyetlen szobájában így aludtak: az alvásra szolgáló ún. hátsó ágyban az öreg gazda aludt feleségével. Egy díkó (alacsony, kerek ágy) volt a hátsó ágy alatt, azon aludt a fiatalasszony férjével. Egy másik díkón, mely napközben a díszágy alá volt betolva, a fiatalok két gyermeke kapott helyet. A cseléd az istállóban aludt.

Ugyanez időben Bedécs Károly 5 x 4 méteres szobájában 8 személy lakott. Hatan aludtak benn, mert a két fiúgyerek az istállóba járt aludni. A gazda a gazd-

asszonnyal aludt a hátsó ágyban, az alóla kihúzható díkón az öreg gazdasszony, egy másik, a díszágy alól kihúzott díkón a két nagyobbik lánygyerek aludt, a legkisebb pedig a bölcsőben.

Ha azt keresnők, hogy egy-egy kamrában, padláson mennyi terményt lehet elhelyezni, ugyanarra az eredményre jutnánk, mint amikor azt a kérdést feszegettük, hogy hányan lakhatnak egy szobában. A betakarított gabonát rendszeren a kamrában helyezik el, ami azonban ott nem férne el, azt felöntik a padlásra. De a kamrában is többféle elhelyezési lehetőség mutatkozik. A búza számára nagyméretű hombárt, szuszéket állítanak be. Egy-egy gabonászuszék befogadó képessége 12–20 köböl között változhat. 24 holdas gazdaságban 50 mázsa búza rendszeren megtermett, az „ahhoz való árpa” 35–40 mázsa körül mozgott. Jótermő évben azonban ugyane birtokról 70 mázsa búzát is betakaríthattak s hozzá 40–50 mázsa árpát. A szuszékba vagy szuszékokba előbb a búzát öntik, s az árpa csak akkor öntődik szuszékba, ha maradt ilyen üresen. Ami a szuszékban nem fér el, azt kiöntik vagy a kamrában vagy a padláson. Kakas Józsefeknek 24 hold földjükhöz két gabonászuszékjuk volt. Az egyik 16, a másik 13 mázsa befogadására alkalmas. Megtörtént azonban, hogy 100 mázsát takarítottak be. Ami a szuszékon kívül maradt búza, azt a kamra egyik sarkába öntötték ki, a sarkot tele búzászsákokkal rekesztették el.²⁸

A deszkából épített új divatú hombárok (45. kép), amelyek az I. világháború után terjedtek el, de általánossá nem lettek, s melyeknek befogadóképessége már rendszerint több, mint a várható terménymennyiség, megváltoztatták ezt a helyzetet. Megadták a lehetőségét annak, hogy minden termény a birtokhoz arányos nagyságú zárt tároló helyre kerüljön. Kakas József 1961-ben épített új házába a kamrában egy kétszakaszos, 25–30 mázsa gabonát befogadó hombárt állított be (ekkor már termelőszövetkezetben dolgozott). „Kinevetett volna, aki meglátja, amit most csináltunk – ha az a világ maradt volna” – mondja, olyan kicsi a hombár az ő egykori birtokához.²⁹

5. Lakás télen

Az előbbi szakaszban bemutattuk a használatos bútorféleségeket s az egyes helyiségek berendezési elveit. Az általános érvényű berendezési elveken azonban a lakóház kihasználásának, működtetésének alkalmanként változó rendje különféle módosításokat igényel. E fejezet első szakaszában olyan berendezéseket írtunk le, melyek egy ideálképet valósítanak meg, mely használat közben nem tartható mindig fenn. A családi élet normális működésének, a különböző alkalmaknak természetes velejárója, hogy a lakás „eszmei” rendjét hol jobban, hol kevésbé megbolygatják, vagy éppen felborítják, amint a szobát lakni kezdik: étkeznek benne, alszanak, felbomlik a rendje. Így a konyhának is más lesz az arca, amint abban elkezdik a főzést.

A következőkben azt szeretnénk bemutatni, hogy a lakóház hogyan van előkészítve megkívánt szerepei ellátására, hogyan szolgálja a benne étkező-alvó és

tevékenykedő dolgozó embereket, egyszóval az élő, cselekvő családot, mit változtatnak rajta, hogy különböző funkcióit betölthesse.

A lakás köznapi kihasználásának két vízválasztója van az esztendő folyamán: a tavasz és az ősz, melyek a szorgos munkára fordított nyári, illetve a pihenő téli időszak kezdetét, ill. végét jelzik. E két időszakban megváltozik az élet ritmusa s ezzel párhuzamosan a lakás egyes helyiségeinek, alkalmatosságainak igénybevétele is. Nyáron másutt étkeznek, másutt alszanak, mint télen, másképp főznek, tüzelnek és másképp világítanak.

A téli időszakban az az általános törekvés, hogy minél jobban összehúzódjának, s a napi élet lehetőleg egyetlen helyiségbe zsúfolódjék. Nyáron az élet széjterül, kihúzódik a házból az udvarra is, és az udvarról még tovább, a házon belül is újabb helyiségeket tölt meg. A nyári lakásmód kezdetének húsvét ünnepe vonja meg a határát (amint a nyári öltözködésnek is). A téli lakásmód megkezdése nincsen időponthoz kötve. A hideg idő, beszorulás, bekötés, a határi munkák vége hozza meg a kezdetét. Közvetlen oka pedig a fűtés és a világítás szükségessége a hidegre fordult időjárással, valamint a nappalok megrövidülésével: a késői virradattal, korai alkonyattal.

A család egyetlen téli lakóhelye a szoba lesz, ahol két szoba van, ott a „kiszoba” nevű köznapi szoba. Itt étkeznek, itt alszanak, s itt végzik a házimunkák jelentős részét.

Télre a lakást fel szokás készíteni: leszedik a nyári függönyöket, az ugyancsak nyári zsalugátereket ablakokra cserélik. Belülről az ablakokba állítják a kiskertből cserepekbe, fazekakba felszedett virágtöveket. Behordják a szobába mindazt, amit a fagytól, hidegtől óvni kívánnak. Legelőbb az ivóvizet, amit az asztal alá helyeznek alacsony vizeslőcára, a téli reggelik főfogását nyújtó, a veremből kivett krumplit az ágy alá rakják be (egyes esetekben még a sertésnek való répát is be kellett hordani s az ágy alá berakni). Az ágy alá kerül a meszes fazék (a mész a hidegben hasznavehetetlenné lesz), a tojásoskubusok rendszeren évszámra az ágy vagy a sarokpad alatt állnak. Januártól pedig, míg ki nem tavaszodik, az ágyak és a saroklócák alatt kapnak helyet a tojásra ültetett kotlóstyúkok, ludak is kosarakban. Amikor pedig kikeltek a csirkék, kacsák, libák, s kívül hűvös az idő, a kemence környékén rekesztenek el számukra helyet, vagy ládát tesznek ugyanide, s az aprólék ott nevelődik, míg meg nem erősödik, s a szabadba vihető nem lesz.

a) Fűtés

A téli lakás legfőbb jellemzői a fűtés és a mesterséges fényforrások: lámpák, mécsesek használata.

Az épületek vastag sárfala, valamint nád- vagy zsúpfedele mint jó hőszigetelő télen át meleget tart (nyáron pedig hűvöset). Az épületek földbe mélyítése is azt a célt szolgálta, hogy a házbelső melegebb legyen. Az ablakok kicsinyek, többnyire kettősek. Ahol szimpla ablakok vannak, régiesen sárral körültpasztyák, és hideg éjszakákra rongyokkal berakják.

Mégis a téli hideg ellen, a szigetelésen és a melegebb testi ruhákon felül, a szobát fűteni is kell. Október utóján, amint hűvösödik az idő, az embernek a nyaka és lába kezd fájni legelőbb. Az asszonyok meleg kendőt, a férfiak is meleg nyakravalót kötnek fel s meleg lábbelit, csizmát húznak. „Este pedig sietve belebúznak az ágyba.” Amikor „jönnek a derek”, megkezdődnek a hideg esőzések, a férfiak a határban átfáznak, ruhájuk átázik, mire hazaérnek, „ráér az emberre egy kis melegség” – mondják, „ujj de fázunk, fűtsünk, legyen meleg a szoba”. Elkezdik a fűtést, de ilyenkor még hetenként csak egy-két alkalommal tüzelnek. A rendszeres, naponkénti fűtést a nagyobb hideg, a fagyok, az első hó leste indítja meg. „Mikor fagyogat, hidegek vannak, már rendszeren fűteni kell” – mondja Kiss Zsuzsánna. „November 19-én van Erzsébet, akkorra sokszor hó is van, muszáj fűteni, mer hideg van.”³⁰

Fűteni a háznak egyetlen helyiségét, a lakószobát szokás, azt azonban rendszeresen. Fűtésre a kemence szolgál, melybe reggelente öt órakor első dolgaként betűzel a gazdasszony. A fűtőanyag: szalma, nád, ízikcsutka vagy tőzeg. Egy közönséges fűtéshez 15 kg szalma vagy 12 kg tőzeg szükséges – ennek melegénél elkészül egyben a téli reggeli is. Legbecsebb a tüzelőanyagok közt a szalma s a jó nád. „Amikor elgépelt vagy elnyomtatott – mondja Kakas József –, tudta, aki avval bánt, hogy minő kassal lehet a szalmából bevinni, hogy eltartson újig.” Bő szalmatermés esetén az asszonyok tüzelhettek naponta szalmával. Szűk természetkor csak a kenyérsütéshez adtak szalmát a férfiak, máskor tőzeggel, ízikcsutkával (lerágott kukoricaszárral), törmelék náddal kellett tüzelni.

Hogy a fűtéstől milyen meleg lesz a házban, azt több tényező befolyásolja. Elsősorban a kemence, illetve annak a fala. A régiesebb, vesszőből készült, sárral kívül-belül megtapasztott kemencékről az a vélemény, hogy gyorsan kihűlnek, nem tartják olyan jól a meleget, mint a vályogból vagy még inkább a vörös (égetett) téglából épített újabb kemencék. A szoba hőfoka függ méreteitől, főleg magasságától (a régi házak alacsonyabbak s így melegebbek, mint az újonnan épült magasabb épületek): a ház fekvésétől (a „nyári” vagy „téli” oldalon van-e elhelyezve a ház), az ajtó- és ablaknyílások zárhatóságától stb. stb. Miután a fűtéssel nem igazodnak a kedvezőtlen körülményekhez, tehát nem emelik a fűtőanyag-mennyiséget nagyobb szoba esetében sem, vannak a községben hideg házak, és vannak jó meleg házak. Kivételnek számít, amikor a hideg házakban este is betűzelnek a kemencébe. Kisbaba vagy fekvő beteg jelenléte esetében teszik meg nagynéha.

Hogy melyik házat minősítik hidegnek? Azt, amelyikben a belépő fázik, s meg kell kérdeznie, hogy „tán nem tüzeltél, de hideg ez a szoba”. A meleg házakban viszont a meleg „megcsapja” a belépőt, „de jó meleg ház ez” – mondják ilyenkor. „Amikor le kell hányni magáról a ruhát, mint nyári napsütésben, akkor szokás mondani: „de jó meleg van itt.”

A kemence melege tiszta, egyenletes, de mivel a kemence teste 50–60 cm-nél kezdődik a földtől, az amúgy is hideg földes szobákban általában a lába fázik legelőbb az embernek. Jó hőtartó kemence esetében is 16–18 fokal meleg csak a kemence közvetlen közelében van. Egy házban telelő öreg gazdától, Bedécs And-

rástól hallottuk: „én csak addig ülök az asztalfőn, amíg eszek, azután a kemence padján.” De a család többi tagja is a kemencéhez húzódik, s hátát falának vetve melegszik, amikor csak szerét ejtheti.

Kíváncsok, hogy a szoba éjjel és nappal is egyenletes meleg legyen. Amikor reggelre kelve hideg van, „kihűlött a ház”, akkor vagy a kemence rossz, „nem adja ki a meleget”, vagy magas a ház, rosszul fűthető. Rosszul tel az olyan ember, aki benne lakik. Kiss Samuénak új háza még 3 méternél is magasabba épült. Jó volt a kemencéjük, mégis hideg maradt a ház, mert magas volt. „Jaj de rosszul teleltünk, de sokat fáztunk” – mondogatják tél végével.

Amint a fűtés kezdete, úgy befejezése is fokozatosan történik. Február végén, március utóján már kezdik elhagyni, minden másnap vagy harmadnap tüzelnek csak be. Most is a tavaszi határi munkáról hazaérkezőkre gondolnak, akiket átfúj a szél, eláztatott az eső. Kedvükért előfordulhat, hogy egy-egy alkalommal még májusban is betűzel a gazdasszony.

A fűtött kemence nemcsak az embereknek nyújt meleget. Mivel környéke a legszárazabb helye az egész háznak, ide állítódik a sutba a sósdezsa, a cukroszsák, hogy száraz melegen legyen. Altatni kiöntött tejnek, ivás előtt cserépkancsóba kitöltött bornak, száradó tésztának, kovásznak, nyirkos szűzdohánynak mind a kemence körül: sutjában, tetején vagy a torkán lesz megfelelő helye.³¹

b) Világítás

Az átányiak úgy igyekeznek, hogy munkájukat lehetőleg napvilággal végezhesék. Sokan a téli második étkezés időpontját is úgy osztották be, hogy korán, nappali fény mellett legyen. Kiss Zsuzsánna apja erényei között nem mulasztja el annak említését sem, hogy télen is „mindig napvilággal ett”. Az asztal a szobában úgy van elhelyezve, hogy a kevés fény, amely két oldalról a kis ablakokon át bejöhethet, rávetődjön. Ahhoz, hogy „kigyújtsanak”, „világot gyújtsanak”, megvárják rendesen, míg kinn besötétedik.³²

Télen azonban a lámpafény nem kerülhető el sem reggel, sem este. Ha világgal sikerült is elkölteni a vacsorát, azontúl már csak ki kell gyújtani, hogy mosogatáshoz, fonáshoz, kukoricamorzsoláshoz valamelyes fényhez jussanak.

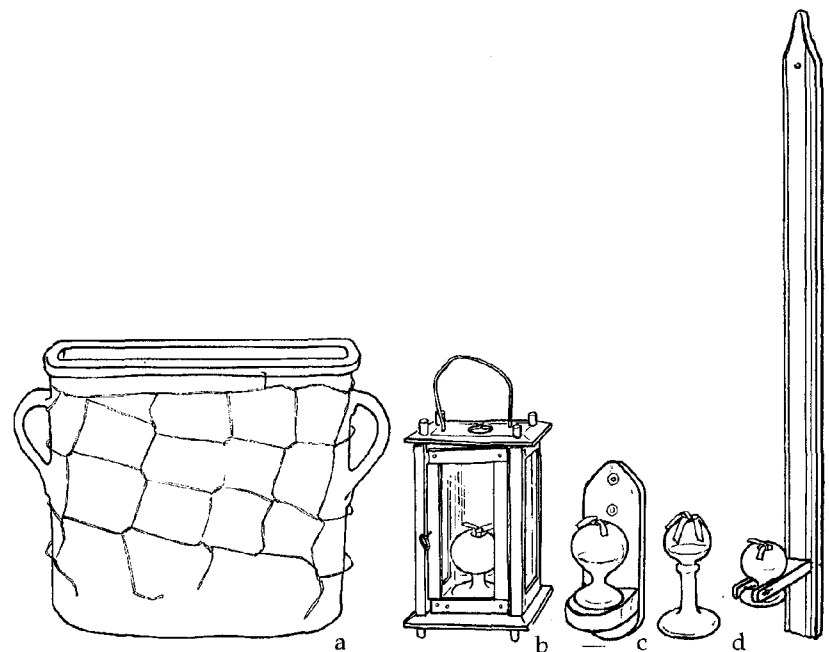
A szokatlan időben, helyen égő mécses, lámpa a házban jeladásnak számíthat. Ha a ház utcai ablakába állítanak pl. égő mécsset, ez azt jelenti, hogy halott van, afölött virrasztanak. Amikor fekvő beteg vagy gyermekágyas asszony kedvéért ég éjjel át a mécses, az is kitetszik az utcára, még ha az égő mécsset, lámpát az asztal alá teszik is. E század elején élt még a régi rend, amely szerint a község éjjeliőrei bementek abba a házba, amelyikben időn túl mécsset láttak égni. Meg kellett tudakolniuk, hogy mi a baj s tőlük telhető módon segíteni is rajta.

A régibb divatú világítószerkeszközök, olajos mécsesek, gyertyák, petróleumlámpák (vö. 47. b-e kép) mozdíthatók, mivel igen gyér fényt nyújtanak, oda viszik őket, ahol éppen szükség van rájuk. Az étkezőknek az asztalra állítják, a fonóknak a kemencetörökre, a kemencében fűtő asszonynak a kemence szája elé.³³ A 60–70

évesek úgy emlékeznek gyerekkorukra, hogy leckéjüket állva tanulhatták, szembefordulva a kemencetörken elhelyezett mécsessel. Petróleumlámpában a múlt század 80-as évei óta ismert már a rögzített változat: az asztal felett függő lámpa: szívesebben égették azonban még a II. világháború után is azokat a lámpásokat, melyeket hordozhattak, s abban a helyiségben függesztettek fel a falra vert szögekre, ahol éppen szükség volt rájuk.

Nagygazdahelyeken meggyújtották az asztal feletti lámpást vacsorához is, másutt csak amikor vendégjárás volt. Lányos házaknál pl. az ún. legényjáró esténken volt szokás meggyújtani, amikor az udvarló legények csapatostól keresték fel a ház lányát vagy lányait.

A sok előkerült mécsesforma közül legáltalánosabbak a vastag üvegből való, alma alakú, hosszabb vagy rövidebb nyakú talpas mécsesek.³⁴ Ezek állíthatók voltak a talpukra, de nyakuknál fogva beilleszthetők különböző tartókba, s ezáltal függeszthetők is. A fonóházakban pl. a kemence közelében, a gerendáról csüngött alá egy villás végződésű festett-faragott lámpatartó lécc, amely arra szolgált, hogy a belehelyezett mécses a kemence padján üldögélő fonóknak nyújtson valamelyes világot. „Vakoskodtunk a mécses mellett” – mondja egy idősebb asszony. „Kis olajos mécses, tíznek is elég volt a fénye.” Az ilyen gyér fény mellett végzett fonás-



47. kép. a. gyertyamártó edény; b., c., d., e. olajmécsesek

ról joggal mondogatják azután: „guzsaly ahogy adja, orsó hogy sodorja”, vagyis egyenletlen lett a fonál „hun viknyan ment, hun vastagon”.

Mindezekben a mécsekben a maguk természetű és helyben kiültetett napraforgómag-olajjal világítottak. Még az 1940-es években is akadtt öreg gazdasszony, aki ragaszkodott az olajmécses használatához, s nem engedte, hogy a fiatalok petróleumért pénzt adjanak ki. Mivel a mécsekben nyílt kanóc égett, nemcsak igen gyér fényt terjesztettek, de sokszor inkább csak füstöltek, mint világítottak. A petróleumlámpák fénye erősebb is, egyenletesebb is. Többféle méretű petróleumlámpát használtak s használnak kis hányadban még ma is, takarékos házaknál 5-ös (a legkisebb méretű) lámpával érték be, másutt 8-as méretűt használtak.

A korábbi gyertyakészítésnek már csak emlékeivel találkozhatunk. Nagygazdaházak padlásairól kerültek elő nagy gyertyamártó edények (47. a kép) és bádogból és üvegből való gyertyaöntő formák. Az idősebbek emlékeznek még rá, hogy a birka és a marha olvasztott faggyújából öntötték a háziasszonyok gyertyáikat, amelyeket csak ritka ünnepi alkalmakkor égettek.

A villanyvilágítást a községbe az 1930-as évek elején vezették be, de ekkor csak igen kevés parasztházig jutott el. Legnagyobb ellenzői az asszonyok voltak, akik attól tartottak, hogy felgyújtja a házat vagy odavezeti a villámot. Általánossá az ötvenes évek derekán lett, bár akad ma is olyan ház, ahol petróleumlámpa az egyetlen fényforrás.³⁵

A nagyidejű átnyírók hallották még szüleiktől, nagyszüleiktől, hogy az ő idejükben ismeretlen volt a gyújtó. A házban a kemence vagy a szabad tűz parázsát őrizgették a „tüzelő öregasszonyok”, takargatták, nehogy kihunyjon, s szükség esetén lángra lobbanthassák. Ha valamilyen okból mégsem tudták volna megőrizni, a szomszédokból kértek parászt, amelyet külön erre a célra szolgáló kis parázsasbőgrében hoztak el. Tűzcsiholó készsége a pipás férfiaknak volt: egy darabka, kovács által formált acélból, kis kovaköböl és taplóból. A taplót maguk szedték a fákról, főzték, puhították alkalmassá. E század elején még akadtak öregemberek, akik „tüzet csiholtak”, bal kezükbe szorosan a kova mellé fogták a kis darabka taplót, s a jobb kézbe fogott acéllal addig csiholták a kovát, míg a belőle kipattanó szikrától a tapló tüzet nem fogott. A tüzes taplódarabkát azután bele tették a pipába, a dohány tetejére, s erőteljes szívogatással gerjesztették a dohányban parázsló tüzet.

A kénese fejű gyufa azonban egyre nagyobb tért hódított – már a múlt század végéről kerültek elő gyufatartók, amelyek a kemence torkán, száraz helyen állottak a gyufával. Kiszámították pontosan a fogyasztás mennyisége is: egy pipás embernek két napra volt elengendő egy skatulya gyufa, beleértve az asszonyok kevés gyufafogyasztását is.

c) Étkezés

Étkezésekkor a ház népe a magas asztalt, az annak közepére tált ételt üli körül a sarokpadokon, illetve az alkalmanként mellé állított székeken. Az asztalt étkezéshez nem terítik le abrosszal, a tálat, az ételt a puszta asztallapra teszik: mellé tányérokat raknak ki az étkezők száma szerint. A tányérok mellé kanál és kés jár, egyes ételféleségekhez illenék villa is, de csak kevesen teszik ki.

Az asztal körüli helyek nem egyenrangúak. Első közöttük az asztalfő, szemben az ajtóval, háttal az utcai falnak, ahonnan az egész szoba egy pillantással áttekinthető. Ez a gazda helye étkezésekkor. (Régi szokás szerint a gazda nappal csak étkezni jár a házba, s ha megkérdezzük, hogy hol van egyébként helye a szobában, általában azt a feleletet kapjuk, hogy „én nem szoktam a házban tartózkodni, csak míg eszek, mindig az istállóban vagyunk”. A gazda bal keze felé, a tükör alatt van a gazdasszony helye.³⁶ A gazdától jobb kézre legidősebb fia vagy öreg bérese ül s lefele a korban fiatalabb fiak és szolgálak.

Tudják még hallomásból az átnyírók, hogy a múlt század hetvenes éveii a fiatalasszonyok, lányok nem ülhetek az asztal mellé – hasonlóan több magyar vidék e század elején is még érvényes szokásához, ők az asztal alsó végén, szemben a gazdával álltak a szájuk elé tartva bal kezüket, kissé féloldalról kanalazták jobb kézzel az ételt a közös tálból. Újabban a fiatalasszonyok férjük mellett ülnek, azok jobb keze felől: a lányoknak marad az asztal legalacsonyabbnak tartott helye, ők egyes székeken ülve esznek.³⁷

A székeket az ágy elöl veszik el s állítják az asztal mellé az étkezések tartamára. Az iskolahagyott korú gyerekek az asztalhoz ülhetnek a nemük és koruk után őket megillető helyre. A kisebbek, iskolások és annál is fiatalabbak a kemence padkájáról étkeznek. Ahol van a gyerekek számára hosszú, keskeny, zsámolyoszerű padka, evéshez kiveszik az ágy alól s a kemence mellé állítják, egyszerűbb helyen a gyerekek evéskor küsszéken ülnek, sarkukon kuksolnak vagy éppen a földön ülnek.

Az elerőtlenedett, gyámoltalanná vált öregasszonyok, akik már nem képesek megtartani az asztali illemt, nem ülnek az asztal mellé, hanem a szoba hátsó, köznapi felébe húzódva, szokásos ülőbútorokon, küsszékeken, ölkbe tett tányérból fogyasztják el az ételt.

Egyes ételek fogyasztásához hagyományörző családok ma sem ülnek az asztalhoz. 1965-ben a szoba közepén találhattuk Orbán Ferencéket, amint egy szakajtókosárban a földre kitett sült krumplit eszegették. Aki csak látta, mind megjegyezte, hogy micsoda ódivatú szokást tartanak még. A téli reggeli első fogását, a sült krumplit ugyanis legtöbbször a szoba közepén küsszékről vagy a kemence padkájáról, ahol a gyerekeknek terítenek, szokták elfogyasztani.

A magas asztalhoz különben csak megtisztelt rokon vagy idegen, mindig idősebb férfi ülhet. Ha valakiről azt mondják, hogy „az asztalfőre vezették”, azt jelenti, hogy a legnagyobb megtiszteltetésben részesítették.

Ha valakit az asztalhoz hívnak étkezni, a gazda dönti el, hogy milyen helyet kínáljon fel neki. A község első emberei, a lelkész, az orvos, a községi vezetők s

a közeli rokon férfiak az asztalfőn, a gazda mellett kapnak helyet, de a vándorló árusember, akit ugyan évtizedek óta ismernek, csak a lányok helyén, az asztal végén ülhet.

Az asztal körül csak étkezéskor szokás ülni. Köznapon étkezés végeztével, mindenki fölkel, a férfiak kimennek a házból, a nők is más helyet keresnek maguknak.³⁸ A leszedett asztalt ronggyal letörülgetik – a csontokat, kenyérhajat a tányér mellé, az asztalra szokás evés közben kirakni –, a székeket visszaállítják eredeti helyükre, s az asztalszög és a kemence környéke is visszanyeri régi rendjét.

d) Alvás

Télen a család tagjai – a csak alkalmanként bent éjszakázó férfiakat kivéve – mind a meleg szobában, vetett ágyban alszanak. A ház egyetlen mindennapi alvásra szolgáló ágya, a hátsó ágy számít a legrangosabbnak, ez a gazdasszony fekhelye. Idősebb gazdasszonyok – akik együtt laktak menyükkel – szokták mondogatni: „bion nem adom én az én első helyem, nem adom az ágyat a menyemnek”, ami azt jelenti, hogy nem mondanak le elsőbbségükről a hálólóhelyet illetően sem, s a menynek rangtalanabb fekvőhelyet juttatnak. Ebben az ágyban alszik a gazdasszonnyal a gazda is, ha a házban éjszakázik. A család többi tagjának dikón, padon, esetleg a földre tett szalmazsákon vetik meg az ágyát.

Mivel a padok sem egyenlő rangsorolásúak, nem egyformán vehetők igénybe alvásra. A sarokpad első felén, az utcai front mellett nem szokás ágyat vetni, csak az udvari fal mellett húzódó padon. Ide rendszeren a fiatalasszonynak ágyaznak. A keskeny fekhelyet két székkal szokás kitoldani, úgy teszik rá a szalmazsákokat, párnákat, dunnát. Ha több fiatalasszony van, a másiknak a kemence padján ágyaznak, amelyet a konyhai ún. hálólóccával toldanak ki. Vannak asszonyok, akik szívesebben alszanak a földre vetett ágyon, mint padon. A dikót vagy dikókat, éjjelre kihúzzák az ágyak alól: nagy lányok, gyerekek alszanak rajtuk. Ha széles a kemence sutja, megállhat rajta két gyermek is: amint azonban a gyerekek nőnek, kikerülnek onnan a dikóra.

Szegény háznál, ahol sok a gyermek és kevés a hálólóhely, felhasználhatják erre a célra az asztal alját is. Kis szalmazsákokat szokás az asztal keresztlécein átfektetni s azon ágyazni.

A fekhelyek általában kemények. Tollal töltött puha derékaljon – a kemény szalma felett – csak a nagygazdák családja aludt. Sokan keresték is a kényelmetlen alvólóhelyet, mert azon éberebben lehetett aludni.³⁹

Egy fekvőhelyen rendszeren két személy szokott aludni. Házastársak egy fekhelyen alszanak, de együtt alszik anya lányával, nagymama az unokával s két-három gyerek is. 6 éves kortól már csak egynemű gyerekeket fektetnek egymás mellé.

Fiatal férfiak rendszeren hetenként egyszer alszanak a házban feleségükkel. Ha csak egy fiatal gazda van az öreg mellett, az rendszeren szombatoként alszik benn feleségénél. Ha többen is vannak, akkor amint rájuk kerül a sor. Ha nem

volna kialakult napja a bennalvásnak, akkor alkalmanként egyezményes jelekkel tudatja a fiatalember az öreg gazdával, hogy mikor kíván bent maradni. Egyes házaknál az volt a szokás, hogy vacsora után a fiatalember kitétte az asztal sarkára az istállókulcsot, annak jeléül, hogy nem kíván kimenni, másutt az ilyen benn maradni szándékozót fiatal felült a kuckóba.

A II. világháború óta terjedőben van a külön ágy divatja házastársaknál, úgyannyira, hogy a 70 éves Bendécs András már így nyilatkozott: „az ilyen embernek, mint én, már szinte büntetés volna, ha együtt kellene aludni a feleségével. Jobban megpihen az öreg, ha külön alszik.” Kovács Samuék már 1920-ban külön ágyban feküdtek az új házban. Az előző igen szűk lakásban a gazdasszony legnagyobb vágya a külön fekvőhely volt, „csak azt érném meg, hogy külön ágyba fekhettek, hogy mindenki kipihenhesse magát”. Az új házban már „módunkba vót megtenni, hogy külön ágyba hálhassunk”. Lánya, Kúspér Károlyné esküvője napjától kezdve külön aludt férjétől. „Mikor egyszer van hely – mondja –, mér ne húzhassam én össze a lábamat.”

Ám a külön alvás távolról sem lett általános, példáink szerint is azok éltek vele, akik tehették, tehát a módosak. A házaspárok jó része a mai napig egy ágyban alszik. Sárándi Maris több mint 40 évi egy ágyban alvás után, az elmúlt télen feküdt külön ágyba. Férje hónapokon át betegeskedett, nem tudott volna pihenni jól, ha megosztja a hálólóhelyet. Így ő külön feküdt, és annyira megszokta, hogy nem feküdt vissza a gyógyult férje mellé sem. Más öregeket is jobbra az egyik fél betegsége szokott elválasztani. Az ilyenek nem minden nosztalgia nélkül mondogták: „jobbban melegítik egymást egy ágyban.”

A hálólóágyak mind rövidek, felnőtt személy nem nyújtózkodhat ki bennük. E rövidség magyarázatát az alvásmódban kereshetjük. Kinyújtózva, egyenesen nem szokás aludni. Felhúzott térdekkel fekszenek az ágyba, amit maguk így jellemznek: „egymás görbéjébe alszunk.”

A ház elkészítése az alvásra, különösen népes családnál, ugyancsak megbolygatja a szoba rendjét. Az ágyak alól kihúzott dikó vagy dikók a szoba közepét töltik ki, lehetőleg hosszában helyezik el őket: az elsőt a kemence és a hátsó ágy között, a másodikat ennek fejénél. Ugyane helyekre rakják a szalmazsákokat is. A székekkel, padokkal szélesített lócák a kemence vagy az asztal környékét változtatják meg. A nappal oly tágas, üres szobaközép népes család esetében éjszákára annyira megtelik, hogy közlekedni is alig lehet benne. Reggelre kelve azután a gazdasszony felágyal, helyre tolják a dikót, kiteszik a szalmazsákokat, s a szoba visszanyeri szabályos rendjét.

e) Téli munkák

Téli időben, a hideg, füstös, nyitott kéményű konyhában nem lehet huzamosan tartózkodni. Csak a fűtés és főzés legszükségesebb idejét tölti (vagy töltötte) itt a gazdasszony, a főzési előkészületeket, a tésztagyúrást, dagasztást stb. a meleg szo-

bában végzi. Jó gazdasszonyok nagy hidegben is a pitvarban mostak, a kényelmesebbek a mosással is behúzódtak a szobába.

A napi munkák lebonyolítása a kemence környékén, a ház köznap felében történik. Ide hozzák be a tálat, teknőt, kosarat vagy amit az éppen végzett munka megkíván, s jobbára állva vagy erősen a földig meghajolva, ritkábban kisszéken ülve – de mindig asztal nélkül végzik a házimunkákat.⁴⁰ A kemence környékén helyezik el a gyerekbútorokat s a kisgyereket.

Asszonyok, lányok állandó téli foglalatossága a fonás-varrás (az 1950-es évek elején még az asszonyok nagy része font, a lányok ugyanakkor varrtak). Fonni széken ülve szokás, a varrás szintén ülve, padon vagy széken történik.

A magas ülőhelyet nem kedveli senki, inkább elfáradnak rajta, mint pihenni. A saroklóca és a kemence padja magas ülőhelyek, az ülést rajtuk úgy teszik kényelmessé, hogy alacsony kisszéket húznak a lábuk alá.

A guzsalyról fonó nők rendszeren a kemence padján ülnek, a magas ülésnek itt az az előnye, hogy hosszú fonalat lehet róla nyújtani. Ezért is üldögéltek az öregasszonyok, akik a fonáson kívül egyéb munkára már alkalmatlanokká lettek, a kemence kuckóján, mert onnan lehetett a leghosszabb fonalat nyújtani. A rokához egyes székre kell ülni. Ez a szék azonban nem az első székek közül való hanem a 38. b képen bemutatott alacsonyabb, kényelmes ülőalkalmatosság. Más munkához ennél is alacsonyabb ülőbútort, a kisszéket veszik igénybe, s azon ülve, ölben dolgoznak. Így történik a foltozás, a téstagyúrás, -reszelés, a vajköpülés, a kukoricamorzsolás stb.

Téli munka a szövés is, a nagy szövőszéket a szoba közepén állítják fel.

Gazdaembernek téli tartózkodóhelye az istálló. A zsellérember, akinek nincs istállója, a máséban tanyázik naphosszat. Apró munkáit azonban, amilyen a szerzsámjavitás, a kosárkötés stb., a lakószobában, a szoba földjén végzi.

A tél a maga ráérő, lassított életmódjával a látogatások, szomszédolások legalkalmasabb időszaka. A vendégek fogadása is az egyetlen fűtött helyiségben történik. Nem mindegy azonban, hogy a szoba melyik felében. A házba lépő vendég ugyan tudja maga is, hogy hol melyik hely illeti meg, a hellyel kínáláskor ezt mégis minden alkalommal tudtára is adják. A megbecsült idősebb rokont s idegent a díszág előtti „első székek” valamelyikére ültetik, a szomszéd azonban nem lépheti túl a szobának idézett felezővonalát, vagy megáll az ajtón belül közvetlenül, s ott mondja el, hogy mi járatban van, vagy a kemence padjának az ajtóhoz legközelebb eső felén ül szerényen, nem kényelmesen. A ház bejáró munkásai ugyanígy, vagyis éppen csak belépve s az ajtóban megállva mondják el közölnivalóikat, vagy ha szívesen melegednének, a kemencepad szélén húzzák meg magukat.

f) A téli udvar

A tél hidege szükségszerűen a házakba zárja be a családokat. Mégis van a téli életnek néhány olyan eseménye, melyeknek vagy legalább egyes szakaszainak az

udvar a színtere, kiegészítve, kitoldva a házat a maga tágasságával. Ilyen például a disznóölés, mely évről évre ismétlődik, néha egy évben 2-3 alkalommal is. A disznó leölése, megtisztítása, feldarabolása az udvaron történik. Az udvaron történik a húсок abálása, a zsír sütése, itt mossák a beleket, s végül az udvaron, szabad tűzön főzik a disznótoros vacsorát.

Udvaron mossák a háziasszonyok az éppen megfont fonalat, hóban-fagyban. Itt is szárítják, „fagyasztják ki” fehérre, szövés előtt.

A lakodalomnak s temetésnek egyes szakaszai szintén az udvaron bonyolódnak le. Itt köszöntenek az idegenek, a nem rokon falubeliek. Karácsonykor és újévkor a kántáló legénybandák, a gyerekcsapatok az udvaron álltak meg, az ablak előtt, ott énekeltek, verseltek, s várták be, hogy köszöntés végeztével a háziak megajándékozzák őket. Az ünnepet: karácsonyt, újévet, húsvétot köszöntő pásztorok csak a kisajtóban maradnak (tehát szinte az utcán), oda viszik a háziasszonyok jutalmukat.

A névnapot vagy ünnepet zenével köszöntő cigányok, a koldusok, kéregetők mind a házajtó előtt, az utcán vagy éppen csak a kiskapun befordulva állnak meg, muzsikálnak, kérnek – odaviszik hozzájuk az adományt.

Egyébként a téli udvar kihasználatlan. Ezt mi sem jelzi jobban, mint hogy a havat nem hányják el az egész udvarból, csupán ösvényeket takarítanak tisztára a hótól, amelyeken a ház és melléképületei, illetve a ház és az utca között közlekedhetnek.

6. Nyári életmód

A téli-nyári életmód vízválasztója a húsvét. A húsvéti nagytakarítással együtt jár a téli lakásrend átállítása a nyárra. A téli ablakokat zsalugáterekre, spalettákra cserélik – ezek segítségével a lakás elsötétíthető s hűvösen is tartható, a bejárati ajtó elé nagy függönyt akasztanak a legyek, szúnyogok stb. visszatartására. Kiteszik a házból a mozgatható tűzhelyet: sparhédet, kályhát. Az ágy alá nem kerül be többé se krumpli, se répa, a meszesfazéknak is az udvaron a csepegő eresztől lesz a nyári helye. Kikerül az ivóvíz a konyhába, s ezentúl a korsólócán állnak a vizesedények. Az ülő tyúkok kosarai is a kamrában, főzőben vannak ettől kezdve, éppígy a nevelődő aprólék is.

Előveszik a nyári alvóhelyeket, a dikókat, lócákat. Egyet a tornác végébe állítanak (ha van öreg ember a házban), más dikót vagy dikókat a kamrába állítanak be. Előkészítik a nyári étkezőcsek alacsony asztalát. Megmozgatják a kisszékeket, kiviszik őket a szobából, mert ezentúl a tornácra, konyhába, a főzőben vagy éppen az udvaron kell szolgálniuk.

Ezzel a felkészüléssel az élet mintegy szétterül, kilép a téli egyetlen zárt helyiség használatából, birtokba veszi az egész házat, sőt kiterjeszkedik – szellős, hűvös helyet keresve – az udvarra is.

Az étkezések ezután nem a szobában történnek a magas asztal körül, hanem – az időjárástól függően – a konyhában, a tornácra vagy az udvaron, fa árnyékában, alacsony asztalról (48. b kép). Egyes családok a vasárnapi ebédet a szobában, magas asztal körül költik el. Az alacsony kerek, újabban szegletes (négyzetes vagy hosszúkas) asztalkát kisszéken ülik körül, de ugyanúgy megtartják körülötte az asztali rendet, mint magas párjánál a szobában. Míg azonban a szobabeli asztal helye állandó, s körülötte csupán az egyes székek helyét változtatják, az alacsony asztalnak nincsen állandó helye, étkezésekhez hozzák elő s teszik az éppen legalkalmasabb „szokott helyre”, ahol a körülötte ülők szélről-naptól leginkább védve vannak. Használat után rendszeren újból félreállítják, s elrakják mellőle az ülőbútorokat, a kisszékeket (48. c, d kép) is.

Dologidőben azonban az étkezőhely sem állandó. Rendes körülmények között nyáron át csak esténként gyűlik össze a házban, udvaron a ház népe vacsorázni, a reggeli és ebéd azonban csak vasárnap történik a házban, köznapon a határban, esetleg a kertben, sőt vannak munkaszakaszok, amikor a vacsorát is a kertben költik el.

A meleg időszakra az alvóhelyekkel is kijebb húzódnak a házból, nagyobb részt a konyhába, kisebb részt a kamrába s a tornácra. Ezek a nyári alvóhelyek még inkább rögtönzöttek, mint a téliek; nyáron a gazdasszony sem alszik feltétlenül a „hátsó ágyban”, minden alvó számára külön kell estéről estére, az éppen választott helyén, ágyat vetni.

Legkedveltebb nyári alvóhely a pitvarban, a bejárati ajtóban van – elfér itt egymás mellett 2-3, esetleg több személy is, kik földre terített subán vagy ponyván, fejfel a küszöbnek, lábbal befelé alszanak. Egyesek fejfel a küszöb fáját választják.

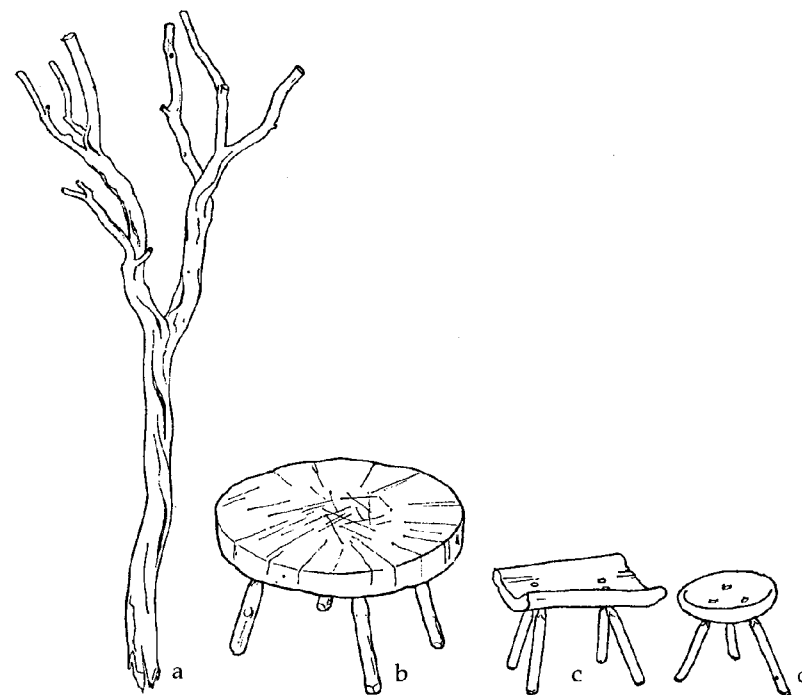
Újabban inkább szalmazsákon ágyaznak a földre, de továbbra is a bejáratnál, fejfel kifelé.⁴¹

Idősebb asszonyok szeretik a kamrát nyári hálóhelyül választani, ahol dikón vagy szalmazsákon alszanak. A kamrát szellőssége miatt kedvelik, nagy melegben még a padlásajtót is meg szokták nyitni, hogy a mozgó levegő minél több hűsöt adjon. Idősebb, a háznál alvó férfiak viszont inkább a tornácra húzódnak, ahol padon, dikón alszanak. A tornácnak alvásra szolgáló végére gyékényből vagy ponyvából vontak sátrat, védve ezáltal az alvót a fény és némiképp a legyek, szúnyogok ellen is. Alvóhelyek vannak az istállóban, a kertben is, de alszanak bizonyos alkalmakkor a határban, szabad ég alatt is.

Az étkezés és alvás helyének nyári szétterülő tendenciája csak mintegy jelzése annak, mi módon távol ki a nyári tevékenységek színtere. Télen át a lakószoba, illetve az istálló négy fala közé szorult a lelassított ütemű élet. Amint az idő jobbra fordul, a megélénkült tevékenységek, mintegy kirobbanva az eddigi keretek közül, birtokba veszik s kihasználják az udvart, a kertet, onnan pedig széthúzódnak az átányi határba. Az élet színtere tulajdonképpen ekkor teljesedik ki, s ekkor lesz nyilvánvaló a ház-kert-határ szerves összetartozása, egysége, ami télen csak mintegy jelképesen volt jelen.

A házban egyes munkákat továbbra is négy fal közé szorítva végeznek: ilyen a sütés-főzés, mely a háztartások intim belső ügye. A mosás, a megszótt vászon fehérítése és szárítása, a gyümölcsaszalás, magok, termények válogatása, szárítása, sajszáritás, lekvárfőzés, szappanfőzés stb. azonban az udvaron, az úton járók szeme láttára történik. Az alacsony, sokszor drót vagy rácsos léckerítéseken át nyitott marad az udvar, aki elmegy előtte, egy pillantással átlátja az egészet. Így nyilvánvaló a mindenkori baromfiállomány is. Sokszor a foltozással, varrással is kiköltöznek az udvarra az asszonyok, árnyékos, szellős helyre.

Nyáron az egész udvarra szükség van, elejét naponta, az egészet hetenként legalább egyszer fölseprik. Az udvar minden része, zuga szolgál valamire: egyik része napos, melegágynak vagy hidegágynak alkalmas, másik éppen árnyékos,



48. kép. Az udvar berendezése: a. köcsögszáritó; b. alacsony kerek asztal; c., d. kisszékek

egyik része szélvédett, a száradó magoknak lesz alkalmas helye, a másikban szabadon jár a szél, itt meg a frissen megszedett magokat szelelik, tisztítják meg a szél segítségével a szeméttől.

A ház maga tárolója, megőrzőhelye marad továbbra is a felszerelésnek, ruháknak, edényeknek, valamint az élelmiszereknek, de lakói maguk inkább csak éjszakára húzódnak fedele alá.

7. A lakás átrendezése kiemelkedő és ünnepi alkalmakra

A lakószoba – bemutatott elrendezése mellett – kiváltképp, ha nagyobb méretű, nagy, üres középső teret mutat, mivel a bútorok mind a falak mentén vannak elhelyezve. Az üres házközeget azonban nemcsak az éjszakai igénybevétel indokolja, amikor a sok rögtönzött fekvőhely betölti, de indokolják egyes ünnepek, sőt egyes munkák is.

A fonással az asszonyok évről évre február végére, március elejére szoktak végezni. Ezután állíthatják be a ház közepébe a nagyméretű szövőszéket, mihez munkában még számos kisebb kiegészítő készség is csatlakozik. A szövőszék néha hónapszáma is bennmarad – attól függően, hogy mennyi a fonal, s van-e ráérő asszony, mellette az élet, ha kissé zsúfoltabban is, de úgy zajlik, mint nélküle.

A szövéshez tehát magán a szobaberendezésen nem változtatnak, de vannak a családi életnek olyan alkalmai, melyekhez meg kell bolygatni a szoba szokott rendjét. A legtöbb változtatást a *lakodalom* kívánja. Ilyenkor a házból kihordanak minden bútort, mindössze az asztal és a sarokpad marad benn. (Ha a szoba egyébként párhuzamos elrendezésű, erre az alkalomra sarokasztalt állítanak be.) A lakodalmat megelőző téztacsinalóba, amikor a lakodalmi leves csigatésztáját készíti naphosszat 20–30 személy is, a szobát három oldalról, patkó alakban állítgatják körül asztalokkal és padokkal.⁴² A téztacsinaló végeztével csak a sarokasztal marad benn továbbra is, mint főhelye s egyetlen fix bútorzata az ünneplő háznak. Étkezésekhez ugyanis minden alkalommal külön hordják be az asztalokat és padokat, amelyeket evés végeztével visszavisznek az udvarra, hogy a táncolóknak szabad hely legyen a szobában.

A II. világháború végéig lakodalomban csak a férfiak étkeztek ülve a terített asztal mellett, az asszonyok, lányok az asztalok végénél álldogáltak, s onnan kanalazták az ételt. Nincs kiszámítva, hogy egy-egy személynek mekkora hely jár étkezéskor. A beállított asztalokra kiteszik a táányérok sorjában, egymástól 30–40 cm távolságban. Elrendezni a melléjük ült vendégek szokták, akik előbb elhelyezkednek a padon, s utána maguk elé rakják a terítéket.

A lakodalomra kiüresítik a padlásteret is – újabb szokás szerint –, 20 éve még a kamrárt tették szabaddá erre az alkalomra. A meghívott vendégek kalács, sütemény és egyéb ajándékait hordják fel a padlásra s rakják ki kirakatszerűen, mutogathatóan. Itt állítják fel a menyasszony ágyát is, aki azután régi szokás szerint itt tölti férjével az első éjszakát, sőt nemegyszer egy egész hetet.

Ily módon a lakóház a lakzi tartamától függően 2–3, esetleg négy napig is eredeti rendeltetésében használhatatlan. Lakói a konyhában, kamrában vagy a szomszédoknál húzzák meg magukat éjszakára.

Kevesebb változtatást kíván a szoba halottas házzá való alakítása. A ház halottait ugyanis a szobában szokták felravatalozni, mintegy közszemlére kiteríteni, hogy meglátogathassa s elbúcsúzhasson tőle minden rokon, szomszéd s falubeli tisztelő.

A ravatal felállításához csak az asztalt viszik ki a szobából – akár a sarokban állt volna, akár a két ablak között –, a tükör alól azért, hogy helyébe, mint fő helyre, felállíthassák a hidegágyat, a ravatalt. Az utóbbit istállói priccseből, alkalmas méretű dikóból készítik, felvetve magasan szalmával, párnával, körülvéve földig az erre a célra tartogatott fehér halottas lepedővel. A gondosan felöltöztetett halottat ráfektetik, mindig úgy, hogy szembe feküdjön a bejárattal, a szoba főhelyén (sarkos berendezésű szobában az asztalszögben, párhuzamos berendezésűben a tükör alatt, a szoba középső vonalában). Akármilyen szerepet töltött is be a családban az, aki meghalt, ravatala mindig a főhelyre kerül.⁴³

A ravatal körül ülőbútorokat helyeznek el: közvetlen mellé kétoldalt – a síró felek számától függően – egy vagy két sorban padokat, székeket. A szoba többi üres részébe mindenhova székek és padok állítódnak, hogy 20–30, sőt több személy is, akik egy időben tartózkodnak a halott mellett, mint halottlátók, leülhessenek.

Amikor a házban halott van, estére bebútorozzák a konyhát is. Itt az a 10–14 férfi helyezkedik el, akik a halott felett 3–4 óra hosszat énekelnek. A halottas szobában, ahol a ravatal áll, csak nőknek van helye, a férfiak a konyhában, a kamrában, az udvaron vagy az istállóban gyűlnek össze. Számukra a konyhafal hosszában állítanak fel ülőbútorokat, 10 éve még kisszékeken vagy téglákon átfektetett kocsioldalból vagy deszkából, újabban magas padokból, székekből.

Halott jelenlétét a házban a kitárt udvari kiskapu jelzi. De jelzi az is, hogy az udvar gondosan fel van takarítva, sáros részei szalmával felhíntve, maga az udvar sárga homokkal felszórva. Temetés napján a kiskapu mellé kitérik a nagykaput is, mivel az egyházi szertartás színhelye az udvar lesz. Az udvaron kialakítják a főhelyet: kiteszik az asztalt a lelkész számára, s ehhez állítják a koporsót mosószékeken vagy újabban konyhai hokedlikén.

A házat ért mély gyász tartós változtatást eredményezhet a díszágyon. A ravatal két-három nap áll a halottas házban – hasonlóan a régi lakodalom időtartamához –, de egyik sem múlik el nyomtalanul. Ahogy a lagzinak nyoma marad a törülközőtartón s a ládákön, ugyanúgy a temetés után is felismerhető a gyászoló szoba. Ilyenkor leveszik a dísztörülközőt, és míg tart a gyászév, nem teszik ki. Régiesebb szinten a díszágyat magát is sötétbe öltöztetik a gyászév tartamára, esetleg a gyászoló élete végéig.

Amikor a fekete ágyhajak divatja elmúlt, helyesebben színeset húztak föléjük, egyes öregasszonyok gyászban ragaszkodtak továbbra is a fekete vagy a sötét ágyhajához. A 72 éves Madarász Julis mondta: „szomszédunk, Sziládi Éva

néném özvegyasszony volt. Meghalt az ura, a fia, a lánya is. Ragyogó fekete ágahaja volt festőből. Nála feketébe volt minden – gyászolt. Tempós, nagyravágyó asszony volt, Sziládi fajta, az ágát is feketébe öltöztette. Féltem, mikor kirakta (mint kislány, amikor szellőztette) – jaj az öregasszony megint kirakja azt a fekete ágat.”⁴⁴

Változtatnak a lakáson akkor is, amikor kisbaba születik, s a fiatal anya gyermekágyat fekszik.⁴⁵ E század első évtizedeiben, elvétve később is, volt az egyes háztartásoknak egy erre a célra készített nagy ágyfüggönye, „szúnyoghálója”, melyet az ágy köré vontak, s mely nagy dobozfedélhez hasonlóan csüngött alá a mennyezetről – az átfalakhoz kötözve –, s borította be három oldaláról (sőt fölülről is) az ágat, védve az alatta fekvőt az ártó szemtől, megcsodálástól. Elöl az ágyfüggönyszárnyat fel is tűzték. Az anya kisbabájával 4–6 hétig feküdt a szúnyoghálós ágyban, bár a kisbabát a keresztelő után már kitehették a bölcsőbe, az anya azonban csak azután alhatott rendes hálóján, hogy a templomban felavatták. Ekkor bontották el a szúnyoghálós ágat, s alakították vissza díszágygyá.

A keresztelői lakoma – első, legfeljebb második gyermeknek szokás nagy keresztelőt tenni – abban a szobában megy végbe, ahol a fiatal anya fekszik. A meghívottak száma szerint nagyobbítják az asztalt, s növelik az ülőhelyek számát padokkal, székekkel vagy bakokra állított deszkákkal – éppúgy, mint az évről évre ismétlődő disznótéri vacsorákhoz, névnap ünnepségekhez.

8. A ház és a lakás karbantartása

Egy-egy ház 100–120, esetleg több éven át is lakható, ha száraz talajon épült és megfelelő módon karbantartják. Több ilyen öreg házban laknak ma is, közöttük azonban egy-kettő ha akad, amelyik az idők folyamán ne ment volna át többféle alakításon is.

A ház karbantartása azt jelenti, hogy falait, tetőzetét évente egyszer legalább újítani, javítani kell. Egy-egy lakóépület évi karbantartására rendszeren 10–13 koci fekete föld és 3–4 koci sárga homok szükséges (ezeket száraz időben, tavasszal és ősszel hordják be a közlegelő e célra kijelölt gödreiből, s esőtől védett helyen tárolják). A sárga földet rossz teknőben vagy más nagyobb faedényben tárolják. Ebben télen át a föld „megkel”, s alkalmassá válik a tapasztásra. Nemegyszer télen is hozzá kell nyúlni, amikor a kemence szenved valamilyen balesetet, s tapasztani kell. A földön s némi polyván kívül szükséges évente – a ház méreteitől függően – 25–30 kg mész is. Évente kétszer: ősszel, betakarítás után és tavasszal, húsvét előtt, minden házat megtapasztanak kívül-belül és fehérre meszelnek. Az épületek utca felőli falait pünkösdre is meszelik, rendes gazdasszonyok aratás után is beiktatnak egy meszelést. Különös gondot fordítanak az épületeket körülvevő 20–25 cm magas és ugyanolyan széles padkákra, amelyeket a hét végén, a szoba-konyha takarításával egy időben mázolnak be fekete földdel és szórnak fel sárga homok-

kal. Meszelések alkalmával szokás újítani a ház utcára néző aljára festett színes csíkot, a ház lábát is.

A tiszta nádfedél 30 évig is kitart, közben 4–5 évenként kell javítani, a korhadtt csomókat kidobni s újakkal helyettesíteni. Ha zsúppal kevert a nád, akkor minden évben javításra, újításra szorul. Egyébként a nádfedélben a zivatarok teszik a legnagyobb kárt, meg-megbontva a sorokat.

A tető javításával együtt, egy időben történik a kerítések újítása is. Egy deszkakerítés átlagos életkora 30 év, a léckerítés kevesebbet, 20 esztendő, ha kibír. A II. világháború óta, a nehezen beszerezhető deszka-léc helyett, napraforgószárból drótozással összefűzve állítják a kerítéseket. Ezeket minden ősszel és tavasszal újítani kell. Ez a legkorábbi tavaszi és a legkésőbbi őszi munka az udvaron.

a) Takarítás

A régies életmód erősen igénybe vette a lakószobát s a konyhát is. A földes padló maga is kopik, a behordott sár megtapad rajta, a patkós csizmák viszont feltörik, kigödrösítik. De gödrös lesz a ház földje a kiöntött víztől is (étkezéskor vagy napközben, aki nem itta volna ki a megmerített ivópohár vizét teljesen, a maradékot a földre önti). Munka közben a földre dobnak minden hulladékot, a férfiak a földre szórják pipájuk hamuját. Igen sok szemét hull a földre ágyazáskor: összetöredezett szalma, ágytoll. Ezért napjában nem ritkaság a négy-ötszöri sepregetés sem, nem ok nélkül áll a seprő mintegy készenlétben az ajtó mögötti sarokban, esetleg az egyik ágy alatt.

Télen a szoba levegője erősen párás, nyirkosak a szigetelés nélkül épült sárfalak maguk is, de párás lesz a szoba az ágy alá behordott krumplitól, répától, a behordott meleg víztől, ételtől-italtól. Az ablakok, de a falak is sokszor megizzadnak, víz csapódik le rajtuk. Erősen szennyezi a szobát a benn elhelyezett ülős tyúk, a nevelődő aprólék is. A mindennapi takarításon kívül ezért szombatonként alaposabb takarítást végeznek. Ilyenkor szétdobálják a díszágyat, párnáit-dunnáit a kemence köré állogatják, hogy annak melegénél „megkeljenek”, felfrissüljenek, hogy azután újra vetve, ismét magasan állhassanak. Langyos vízzel „kiengesztelik” az ablakokat, letörik a héten át ráfagyott párát, jégvirágot. A kemencét, melynek fala a sok üldögéléstől elszennyeződik, minden héten frissen bemeszelik. Majd gondos sepregetés után felmázolják fekete agyagos vízzel a szoba földjét, kiigazgatva a gödröket, a „befeketézett” földet pedig felhintik sárga homokkal. Ugyanígy takarítják a konyhát is. Itt a kemence kíván különleges gondozást. Minden egyes fűtés után, miután berakták a sütni-főzni valót, de mielőtt ajtaját, a tévőt, a kemence szájára szorítanák, a gazdasszony igen gyors mozdulatokkal sárga agyagos vízbe mártott kóccal végigkeni a forró kemence belül és kívül elérhető száj körüli részeit. Bekeni a tévőt is, s csak azután zárja el vele a kemencét. A konyha földjét ugyanúgy mázolják fel, mint a szobáét, így tesznek a tornáccal és a ház körüli padkával is.

A hetenként ismétlődő takarításokon kívül évente két alkalommal van nagy-takarítás a házban: tél végén nyárra és ősszel télire. Ilyenkor minden elmozdítható bútordarabot kihordanak a házból, a falakat, ahol szükséges, újból tapasztják (levakarva a felpúposodott, meghasadozott előző mészszerűtegeket), majd hófehérre meszelik. A ház földjét pelyvás, lótrágyás sárral vastagon bekenik, elsimítják s utána feketézik. A bútorokat s a látható átfalakat fényes barnító bútormázzal bekenik.

Ez a két alkalom az ágynemű váltásának, illetve mosásának az ideje. Amikor a tollas ágy „egy hajba” volt, ezt mosták ki úgy, hogy a benne levő tollat átrázták az egyik felébe. A toll nélküli részt kimosták, megszáritották, majd átrázták ebbe a részbe a tollat s a másik felet is kimosták-száritották. Amióta van külön felső ágyhaj, ezeket mossák s húzzák újból tisztán a párnákra. Ha volt váltás is, akkor hűsvétra a szebbet teszik fel, télen pedig a hitványabbat.

A kamrát, padlást nyáron, a termények betakarítása előtt szokás évente egyszer tapasztani, meszelni, minden mozgathatót kihordva helyéről. Amint a kamra és a padlás megtelnek az évre szóló terményekkel, konzervált hússal, gyümölcssel és mással, úgy rakják be az udvarra az évre szóló tüzelőt: fát, rózsát, s ha nem volt külön kert, akkor a szalmát, tőzeget is.

Amelyik lakóház körül kialakult a tágas udvar, ott az egykori kertre, illetve szérűre vonatkozó követelmények lettek mértékadók. Az udvarban is az a kíváncsú, hogy sima, egyenes legyen a földje, ne éktelenítse kocsikerék nyoma, „felvágás”. Sáros időben, rendes házban máskor is, egyetlen csapáson közlekednek naphosszat, hétről hétre, évről évre, amelyet azután lapáttal elegyengetnek, elsimítanak. Különös gonddal ügyelnek arra, hogy fagy előtt sima legyen az udvar. A gazdának figyelmeztető jelei vannak: este idehallatszik valamelyik szomszéd község harangja vagy a vonat füttye, ami éjjeli fagyot hirdet. Ilyenkor megfordított gereblyefejjel, lapáttal simára egyengetik a sáros, göröngyös udvart. A kiserkenő fű vagy fűcsomók nyesegetésére külön eszköz, a szérűnyeső szolgál. A „gyepes udvar” szegénységet jelent, mert nem fordul meg rajta a kocsi, se ló, se tehén nem tapossa, de baromfi sincs, amelyik lecsipkedné.

A lapályos, gödrös udvarokat tavasszal és ősszel a lakás nagytakarítása idejében szokás feltölteni. Nagy sarakban pedig szalmát hintenek a csapásra, amelyiken járnak.

b) Díszítés

Az átányi ház külseje díszes, cifrázott lehet, még inkább a belseje. Kívülről, a ház homlokzatán, a faragott-fűrészelt díszű vértetek a legmegkapóbb, melyet még megraktak kovácsolt vasalásokkal is. Az utcai frontot díszíti a tornácok idenyúló, félkör alakú, ugyancsak faragott-fűrészelt díszű vége, melyről nemegyszer leolvasható a készítés évszáma s a gazda monogramja is. Az utcai kisajtó, mely maga is cifra (bélelteknak mondják, ha kétrétű a deszkázása, s a felső deszkarétegből fűrészeléssel-faragással köröket, félköröket vagy más mértani formákat alkotnak, nagy fejű kovácsolt vasszegekkel díszesen kiverve), egy-egy faragott kapuoszlop-

ba van beállítva, a régebbieken kisebb nyerges tető is látható zsindelyfedéssel. Faragott a nagykapu két tartóoszlopa is. Díszes a tornác udvari frontja: a faragott fa- vagy a meszelt kőoszlopok s a deszkából, ritkábban vörös téglából rakott mellvéd, gyakorlati haszna mellett sajátos helyi díszítőstílusról is tanúskodik.

A házba lépő rácsózással és faragással díszített külső ajtóval, a verőcével találja magát szemben, hogy azután benyitva a házba, illetve a konyhába, annak boltíves választófalára függesztett tányérok-tálak-kancsók rendezett sokasága ragadja meg tekintetét.

A házbelső bútor-, edény- s textiltfelszerelése egy régebbi: múlt századi-századfordulói, egy újabb: a két háború közötti és egy legújabb díszítőstílusról tanúskodik, érthetően gyorsabban változva, mint az épületek külseje.

A múlt századi ízlés általában a „rózsásat”, a tarkát szerette. Rózsásra festették a szoba bútorait, rózsás cserép- és kőedényeket aggattak a ház és a pitvar falaira, ilyenekkel rakták meg a fogasokat, a palackosokat, a tányérosokat, az ünnepi terítések tálaló-, evő- és italoskészletei mind rózsás edényekből kerültek ki. A cserépedényekhez csatlakozott néhány üvegedény is, de ezek is vagy festettek voltak vagy domború mintázattal, feliratokkal ékesek.

Ezzel a parasztos, „rózsás” ízléssel ellentétben már a múlt század nyolcvanas-kilencvenes éveiben felbukkan egy „nemeses”, „uras” ízlés, mely (tulajdonképpen az alföldi mezővárosok stílusa) sötétzöldre, sötétbarnára, ritkábban fehérre festett bútorokkal cseréli ki a tarkát. E stílus jegyében kerülnek le a falakról a rózsás edények tartóbútoraikkal együtt, s nagyított családi képek, fekete alapú falitáblákon bibliai szövegek kerülnek helyükbe. Rózsás tányérok csak a tükör körül maradnak meg, s a díszes, főleg üvegedényekkel ezentúl a sublót tetejét rakják tele. E „nemeses” stílus hozza magával a fehér ágytakarókat s fehér ágyhajakat is, az eddigi piros ágytakarók másodrendű szerepre szorulnak vissza, köznapivá degradálódnak egy olyan folyamat jegyében, mely elválasztani kívánja az új divatú ünnepi készületeket a régies köznapiaktól.

Ez az időszak az ünnepi tisztaszobák létrejöttének nyomon követhető kezdete. Ezeknek berendezése már az új ízlésről tanúskodik, még a régiebb, rózsás holmi a lakószobákba és a meleg konyhába szorul vissza. (Nem ritkán az istállóban vagy a szőlőbeli kunyhóban akadhatunk egy-egy rózsás bútorra, amely már a kisházból is kikerült.)

Ez a folyamat olyan lassan halad előre, hogy még az 1950-es években is volt házbelső rózsás festett bútorzattal, s 1964-ig fennállott egy pitvar, melynek falára 100 rózsás tányér és tál volt kiaggatva, a tükrök alatt csaknem a fele lakóházban megmaradt a 4–6 rózsás tányér, s az ünnepi terítéseknek minél több rózsás tányér adja meg ma is (1966) a rangját.

Ha tovább keressük, hogy ezeken felül mivel kívánja szépíteni az átányi asszony a házat, első helyen a tiszta fehérre meszelt falakat kell felemlíteni. A meszelés e században áttért az istállókra is, a fehér falak alját széles fekete csíkkal zárják le.⁴⁶ Ugyanezt a hatást érték el a lakásban is, amikor a fehér falak mellett a szoba földje fekete agyaggal volt bemázolva. E századi divat volt olyan

házakban, ahol fiatal lány vagy fiatal asszony is lakott, ennek a fekete földnek a fellocsolása – cifrán. Alkalmas edényből vékony sugárban öntött vízzel, egymásba fűződő spirálokat, nyolcasokat rajzoltak, amelyek megmaradtak napokon át is, míg csak szét nem taposták.

Díszíti a házbelsőt a kiakasztott hímzett törülköző, az ünnepre feltett hímzett vagy szőtt abrosz. Egyesek a függőlámpa drójtját körütkerik babból fűzött láncsal és selyempapír rózsákkal.

A szublót s a szekrény teteje kirakata marad továbbra is az üveg- és porcelánedényeknek, dísztárgyaknak. Újabban váza is kerül hozzájuk papírvirággal.

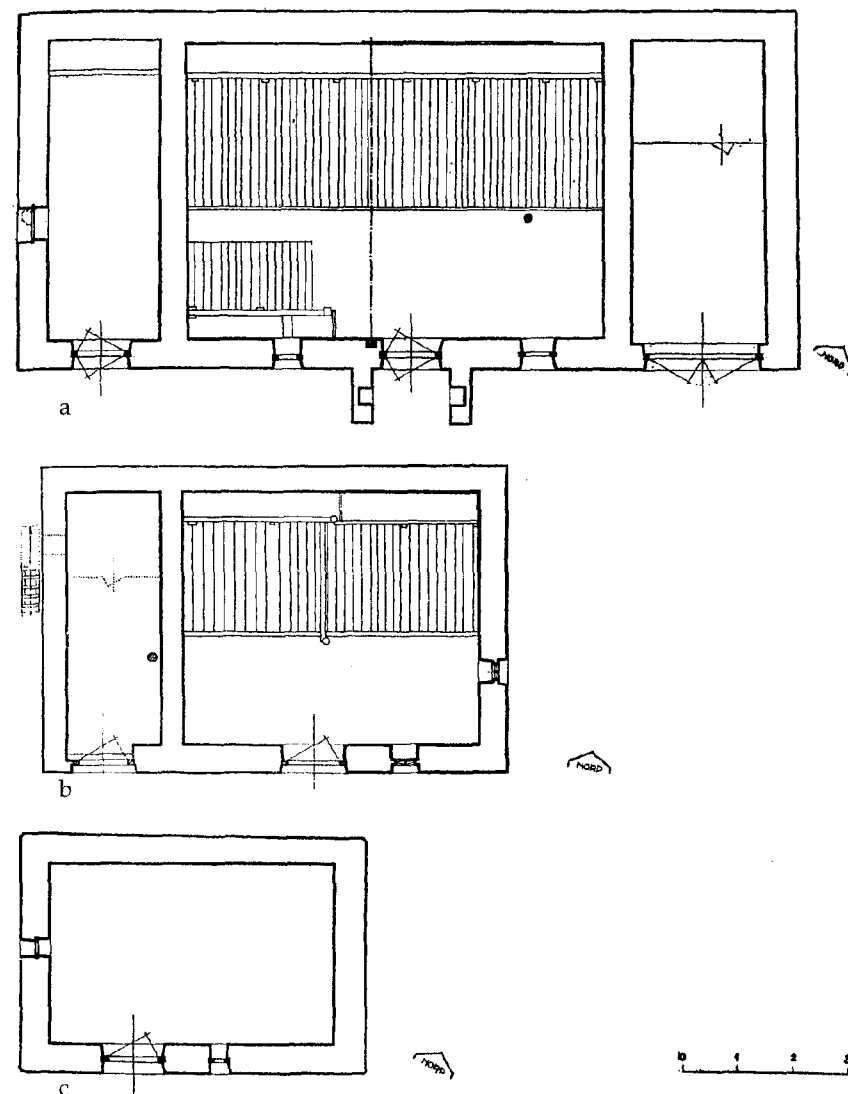
c) Változtatás-alakítás

Több helyütt is említettük, hogy a múlt század vége óta a házépítés módja sokat változott. Elterjedt a kőalapozás, emelkedtek az épületek, általános lett a szarufás tető, a fedél zsúp, nád és faszindely helyett egyre nagyobb arányban cserépből készült. A századforduló után (az 50-es évek végén jelentkező új, városias divatig) alig épült ház tornác nélkül. Jómódú gazdák a ház egységes fedélszerkezete alá vették a tornácot, így széles, tág padlásteret kaptak, szegényebb házaknál néha az építőanyaggal való takarékoskodásból csak hozzátoldották a fedélhez a tornác külön keskeny tetejét. Változott a házak belső berendezése is: a szabad kémények helyett zárt kaminok készültek, a nyílt főzőpadkákat vályogból épített, helyhez kötött vagy mozgatható vas takaréktűzhelyek váltották fel. Ezek a tűzhelyek már nem álltak szükségszerűen a szabad kémény alatt, „lakókonyha” jellegű megoldások tűntek fel, megjelentek a „kisházak”, második kis lakószobák, ahol télen a főzés folyik.

A fennálló házak – ahol amennyiben lehetett – szintén követték az építési divat változását. A cseréptető (kisebb mértékben a pala) például rohamosabban terjed az új házak építéseinél: számos régi épületen is átcserélték a nádat, zsúpot, zsindelyt.⁴⁷ Sőt a cseréppel már „divatoztak” is: ahol előbb sötétre égetett cseréppel fedték a házat, vagy a régi cserép már megfeketedett, a 60-as években kicserélték pirosra. Egyes házak elé utólag tornácot húztak. A kisméretű ablakokat az első világháború végétől kezdve cserélik át nagyobb, ún. tükörablakokra. Egyidejűleg ezzel az üvegezett felső részű ajtók beállítása a régies, végig deszkázottak helyett.

A házak belsejében a szabad kéményeket lefedték, a kemencék szája elé zárt kaminokat építettek. Az utolsó hírmondó Rózsa Sándor általunk bemutatott háza (35. és 41. kép), ahol még eredeti állapotában megvan a szabad kémény és a tűzlőpadka.⁴⁸ Régi lakóházakban a második szobát, kisházat gyakran úgy hozták létre, hogy a kamrát vagy annak egy elfalazott, leválasztott részét alakították lakhatóvá. Ezekhez a törekvésekhez csatlakozik a külön „nyári főző” felállítás is az újabban épült és régebbi házak mellett egyaránt.

A család létszámának, összetételének változása ritkábban vezetett építkezési változtatáshoz. Némelyik házat átalakították úgy, hogy két család lakhassa. Amikor például nincsen mód a maguk szárnyára kelő fiatal pár számára új ház épí-



49. kép. Három különböző vagyoni állású család istállójának alaprajza:
a. Boros János istállója; b. Orbán Ferenc istállója; c. Sárándi Mihálynénak,
egy szellérember özvegyének istállója

tésére, szokás megtoldani a házat, hosszában szobát, konyhát, esetleg kamrát építeni hozzá. Olyan „kétvégű” házakban viszont, ahol korábban két testvér lakott (mind Bedécs Kálmán bemutatott példája esetében), kamrává alakíthatták a korábbi lakóhelyiséget, ha magában maradt a házban egy család. Utóbb gondolta meg több család azt is, hogy nagyobb kamrára lenne szüksége, új kamrát toldottak a házhoz vagy úgy, hogy kitoldották a fedélszéket is, vagy úgy, hogy külön féltetőt húztak a kamra fölé.

9. Egyéb lakóhelyek

Nem emberi lakás ugyan az istálló, mégis, mivel a férfiak jó részének és a fiúgyerekeknek ott van tartózkodó- és hálóhelye, a lakás címszó alá vonjuk be – bár egészen vázlatos – ismertetését.

Az istálló épületanyaga egyezik a lakóházával, de formája, tetőszerkezete és fedele egy régibb szintet képvisel annál.⁴⁹

Amint a lakóházat a benne lakók számához arányosítva építik, úgy az istállót a benne tartani kívánt nagyállatok számára méretezik. Az istálló a háznál szélesebb kell, hogy legyen. Az általános követelmény – melytől azonban a gyakorlat nemegyszer távol marad – a 7 méteres szélesség, amelyből 1 m-t számítanak a falak vastagságára, 3 m-t az állatoknak és a másik 3 m-t az istálló „placcának”. Szélességben egy-egy nagy állatra 1,50 métert terveznek. Ezen a távolságon belül elfér egy ló a csikájával s a tehen a kisborjával.⁵⁰

Az egyes helyek, sarkok, falak mente az istállóban is rangsorolva van, akár csak a lakóházban. Az utcai front, az ablak felé az istálló rangosabbik fele, itt állnak rendesen a lovak. A tehenek, marhák szakasza alantasabb része az istállónak. A lovak mögött, a fal mellett van az első hely, a gazda helye az ő priccsével. Fiatal embernek, cselédnek, gyereknek a fekhelyét a tehenek oldalán, rangtalanabb helyen állították fel. Gyerekek, alkalmi vendégek gyakran valamelyik üres jászolban vagy a takarmánytartóban alszanak.

Az istálló fekhely több tekintetben megfelel a ház tornácán bemutatott priccsnek: nincsen rajta tollas ágy, szalmapárna a fejalja és szűr, suba, pokróc a „lepedő” s takarózóruha is egyben. (Jászolban, kaducban – ahova legények vagy otthontalan öregek is be szoktak feküdni – szalmából tűrik össze fejaljukat és szalmával is takaróznak.) A régibb istálló nyoszolyákat vályogból rakták 70 cm szélesre, 30–40 cm magasra, 160–170 cm hosszúra. Ha valaki rajta kinyújtózott, lelógott róla jócskán a lába. E vályognyoszolyáknak raktak magasodó fejaljat sárból. Voltak olyan nyoszolyák, amelyeknek két végét egy-egy sárpadka képezte, közepén deszkák voltak átfektetve úgy, hogy alájuk be lehessen rakni répát, vizes edényt stb. Utóbb favázú nyoszolyák terjedtek el, melyeknek tetejét szalma- vagy gyékényfonat alkotta (50. kép). A fonást esetenként deszkázás helyettesítette. A nyoszolyafőbe ócska ruhákat szokás tenni magasítól, olyanokat „amikbe már a bolha se fér meg”: ide teszi vetkőzéskor a férfi kiskabátját; mellényét is. A ruhák

között van elrejtve a gyufa, dohány, legénynek az ólmos botja. Mélyen alvó férfi megdöntött kisszéket tett fejaljul a nyoszolyára, hogy könnyebben ébredjen a kényelmetlen fekhelyen. A szék ülőfájának élét – ahova tarkóját nyugtatta – szalmacsóvával tompította.

Az istálló többi bútorai: a pipatartó, kis palackos, polcok, faliszekrény, a fekhelyek körül vannak elhelyezve, nagy faszegeken. Lehet mellettük vakablak is a falban. A férfiak ruhájukat, kezebeli holmijukat, dohányzókészességüket stb. tartják rajtuk, illetve bennük. Egy-egy istálló falába kis darabka tükröt is beraknak, hogy a magát rendbe hozó férfi beletekinthessen, mielőtt a házba indul.

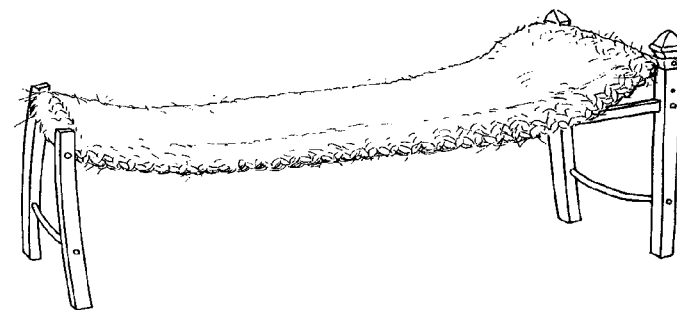
Az istállóban a férfiak nemcsak alszanak, hanem télen át baráti beszélgetésekre csapatosan összejárnak. Ilyen alkalmakkor is a főhely a gazda fekhelye, előtte volt régebben a tűzgödör a földbe mélyítve, amiben szalmatűz adott némi világosságot az állatok tisztogatásához, etetéséhez, de a beszélgetésekhez is.⁵¹ A tűz körül ugyanúgy megvolt a beszélgetőknek a saját szokott helyük – néha még saját székük is –, mint a lakóházban.⁵²

Az istállóban tartózkodó gyerekeknek a kaducba kellett meghúzódnuk, ha felnőttek is voltak jelen, nem ékezhettek és nem beszélgethettek velük. Ha több nemzedék járt volna össze egy istállóba, a fiatalok külön csoportba húzódtak az idősebbektől.

Az istállóbeli tűznél a férfiak szombat esténként – amikor otthon nem volt főzés – megpirították a maguk szalonnáját és kenyerét, s ott fogyasztották el. Előfordult, hogy főztek is, de csak ritka kivételként. Egyes törődött öregemberek, akiknek fárasztó lett volna a falubeli házba járni étkezni, megkívánták, hogy kihordják ételüket az istállóba. Nekik volt kinn rendesen tányérjuk, evőeszközük is.

Az istállóban kaptak helyet a „vándorlók”, vándorkereskedők, koldusok is, tehermentesítve mintegy a lakóházat az idegenektől.

Az istállót az állatok tartják melegen télen át. Ezért azután az istállók melege állandó, sokkal egyenletesebb és nemegyszer nagyobb is, mint a lakóházaké.⁵³ Kevés meleget a tüzelés is biztosított. Mégis tüzet inkább a világítás kedvéért



50. kép. Istállóbeli díkó

gyűjtöttak. Mellette használatosak voltak a házból kikopott bádög- és üvegmécsek, kisméretű petróleumlámpák. A lámpák helye is a lovak mögötti falon volt, szükség esetén azonban átvitték őket a tehenek oldalára.

Az állatok az istállóban általában a hosszanti fal mentében, a belépőnek hátul sorakoznak. Állásuk, a hidlás, vastag pallókkal padlózott, s az alájuk rakott alom határát a körömrúgó, egy hosszú, földre fektetett gerenda jelzi.

A körömrúgótól a bejáratig falig van az istálló „placca”, szabad tere. Ennek földje döngölt, s fekete agyaggal van feltapasztva, mint a lakóházé. A férfiak ezen a placcon végzik munkáikat: itt készítik elő a takarmányt, itt fűrnak-faragnak, javítanak, újítanak szerszámokat, kötnek kosarat. A placc főhelyén van a tűzgödör. Ezt a placcot napjában 6–10-szer is felsöprik. Fiatalemberek sajátosan ki is díszítették, a lovak tisztításakor „sorport vertek ki” rajta: a vakaróban maradt lóporból a ló nevét, kedvesük nevét, virágokat vagy mértanias elemeket rajzoltak ki – a fehér porból húzott vonalak a fekete földön szépen érvényesültek.

Az istálló napi takarítását, a sepregetéseket a férfiak végzik. Asszonyok csak a nagytakarításokra jönnek az istállóba, évente kétszer. Az egyik nagytakarítás tavasszal van, kihajtás után. Kihordanak ilyenkor minden mozdíthatót az istállóból is, falait kívül-belül megtapasztják és bemeszelik. Földjét, a placcot felássák, újból feltöltik és lótrágyás sárral ledöngölik. A másik nagytakarítás ősszel szokott lenni, bekötés előtt, ugyanúgy, mint tavasszal.

Az istálló mellett rendszeren kocsiszín van. Ennek földjén szoktak teríteni olyan munkáknál (hordás, cséplés), amikor a férfiak nem jönnek be étkezni a lakóházhoz. Pokrócot terítenek az asszonyok ilyenkor a szín földjére, körülötte zsákon, kisszéken vagy a földön, fél lábukat maguk alá húzva ülnek a férfiak, a nők egymás mellett kinyújtott lábbal. A száraz ételt: kenyeret-szalonnát, gyümölcsöt, tésztát a pokróc közepére teszik ki – a vászontarisznyára, amelyben hozták. A főtt ételt az ételhordó edényben állítják a pokróc közepére – akár az asztalra.

Nyáron az istálló melege, a sok beszorult légy, terhes lehet az alvónak. Egyes gazdák – a házbeli alváshoz hasonlóan – nyáron át nem alszanak priccseken, hanem a földön, az istállóajtóban. Ilyenkor vagy lábbal befele vagy kifele fordulnak, fejaljuk minden esetben a küszöb fája. Rossz pokrócot terít maga alá a földön fekvő férfi vagy valamelyes szalmát. Szokás volt a priccset is kivinni az eresz alá. Ilyenkor a lovak is kinn éjszakáztak a hűvösön nyári jászolhoz kötve, a gazda priccset közvetlen közelükben helyezte el. A század elején divatba jött lólopások ellen úgy védekeztek egyesek, hogy az istálló bejáratába keresztben helyezték el a priccset, mások a földön feküdtek, de szintén keresztben. (Így nemcsak a lótolvajnak volt nehéz belépni, de a későn hazajáró legénynek is.) Szokás azért is a szabadban aludni, hogy őrizték a behordott gabonát, kukoricát. Egyesek a kazal vagy kukoricarakás mellé húzott kocsi derekában, valamelyes szalmán aludtak, teljesen felöltözve. Mások a kazal tövébe feküdtek szalmából formálva fejaljat.

A helyi szokás szerint, ha az előregedő gazda beszokott az istállóból a házba, odakinn fia töltötte be helyét. Egyes öreg gazdák, kiváltképp, akik

megözvegyültek, öreg korukra is az istállóban maradtak, sőt, be se jártak a házba. Kihordták nekik az ételt, egyesek a tiszta ruhát is itt váltották, a borbély is ide járt hozzájuk. De még azok között a gazdák között is, akik rendszeresen bejárógattak a lakóházba, akadnak olyanok, akik nem tudtak a házban megszokni. Az illem úgy kívánta, hogy a halál a házban, a maga fedele alatt találjon mindenkit. Nagy betegségekre a család be is vitte s ágyba fektette őket. Az öreg boglyas Győr Samuról mondogatják ma is szomszédai, hogy a harmincas évek közepén nagybeteg lett mint öregember, s a család bevitte kocsin az istállóból s a házban ágyba fektette. Négy napnál többet nem bírt ki odabenn, vissza kellett vinni az istállóba. Itt pár nap alatt meg is halt, a szomszéd legények, fiatalemberek nyoszolyástól vitték be a házba, s azon az istállóiban nyoszolyán nyújtóztatták is ki. Nem egy gazdasszony mondja apjáról, férjéről: „ha tudnám, hogy meghal az éccaka, nem ereszteném ki az istállóba, de nem tudja az ember, hogy mikor hal meg.” Ha istállóban halt meg valaki – ami ritkán bár, de előfordul – „a hozzátartozóját csak bántja, hogy nem ott halt meg előttük”.

Az istálló tehát a házhoz hasonlóan állandó alvó- és tartózkodóhelye a család bizonyos tagjainak. Bútorzata is változatlan, maradandó, kinek-kinek a családban betöltött szerepe alapján megszabva.

Ezekon kívül vannak az átányiaknak időszakos lakásai is. Ilyenek a szőlőben épített kunyhók s az egyes gazdák földjein emelt tanyák. Egysejtű, kezdetleges hajlékok ezek, egyik részük csak az embert és eszközeit fogadja be, másik részük alkalmas lehet arra, hogy befogadja a nagyállatokat is pl. zivatar idejére. Ezek sárfalú épületek ajtóval s kis ablakkal. Van bennük egy-egy, a házban divatjamúlt bútordarab, főzőedény is.

A pásztorok és csőszök időszakos lakásai rendszeren nádból készülnek, nem állandó fallal, bútorzatuk nincsen, tavasszal felállítják őket, ősszel pedig lebontják. Szalma- vagy szénapárna a fejük alja, szűr, suba vagy pokróc a lepedőjük s takarójuk. A durva szőrű magyar juhok egykor odébb-odébb állított „léckában” éjszakáztak az ugarban, és újabb-újabb földdarabokat trágyáztak meg. Az 1927-es tagosztás után magánbirtokba került legelőterületeken néhány birkás gazda az akkoriban tartott merinó birkák számára hodályt épített. A hodály mellett a pásztor számára kunyhó, „kislakás” állt szállásul, a kifejt tejet azonban nem itt dolgozták föl, hanem általában bevitték a faluba.

Az átányi ember szívesen étkezik, ha kell, alszik is a szabadban, amint az időjárás megengedi. A határi munkák tavaszi megindulásától kezdve, őszig kinn költi el a reggelt s az ebédet a szabad ég alatt. Árnyas, szélvédett, lehetőleg füves helyen, a pusztá földön, ritkábban pokrócra, élelmestarisznyára kitett ételből. Étkezés végeztével a földön elnyújtózva, fekvé tölti pihenőjét, egyesek szundítanak is rövidet.

Régebbi szokása volt az aratóknak a kinti éjszakázás, a tarlón. Ilyenkor a keresztek között kerestek alkalmas alvóhelyet, fejaljul a kaparékszolgálat, takaróul pedig a szűr, hamvasruha vagy pokrócféle. Utóbb már csak a libapásztorok gyerekek építenek maguknak pajkosságból keresztekben „házat”.

Mint végső lakását idézzük az átányi embernek a sírhelyét, illetve a temetőt. Rózsa Sándor 1962-ben alkalmas deszkához jutott és elkészíttette belőle jó előre koporsóját. Befeküdt, kipróbálta, s úgy beszélt róla, mint jövőendő „házáról”. Megnyugtatta, hogy erős pallóból készítették. Feketére volt festve, lakkozva, de úgy kívánta, hogy mielőtt befektetik, még egyszer lakkozzák be.

Ebbe a „házba” a halottat apró használati tárgyai kíséretében fektetik be, s úgy teszik a sírba. 1966 tavaszán igen magas volt a talajvíz, s a felvégesi temetőben a sírok feneke nedves maradt. Orbán Évát temették, de rokonsága nem tudott beletörődni, hogy „milyen rossz helyre tették szegényt”. Átálynak két temetője van, egyik a falu Alvég nevű feléhez tartozik, mint alvégesi temető, a másik a Felvéghhez tartozó felvégesi temető. A halottakat a maguk falurésze szerint őket megillető temetőbe helyezik el. Az egyes sírokba együtvé szokás tenni a családokat, házastársakat, néha szülőket gyermekeikkel.⁵⁴

Az átányiak azt tartják, hogy aki meghal, kapus lesz a mennyországban, ezt a tisztséget mindig a legfrissebb halott kapja meg. Ily módon Átány fölé egy sajátos átányi ég is borul, mint végső lakás, melynek bejáratát a legutoljára meghalt átányi ember őrzi.

IX.

„Tőke”, értékesítés, beszerzés

1. A tőkés értékek

Az átányiak értékeik nagyobb csoportját összefoglalóan tőkének szokták nevezni. Ez ugyanaz a magyar szó, amivel a közgazdaságtani értelemben vett tőkét (= Kapital) visszaadják. Ennek a fogalomnak azonban a szaktudományostól gyökeresen eltérő jelentéstartalma van az átányi parasztok gazdasági gondolkodásában, akik elsősorban önellátásra, saját szükségleteik fedezésére gazdálkodnak. (A német fordításban, kisegítő megoldásként a „Grundstock” kifejezést használtuk az átányi „tőke” visszaszármazására, a kézenfekvő „Kapital” helyett, félreértések kiküszöbölésére. Az itt következő szövegben ilyen nyelvi leleménnyel nem élhetünk, és csak az idézőjel figyelmezteti az olvasót, ahol a „tőke” szót a köznyelvitől, szaktudományostól eltérő átányi értelmében használjuk.)

A tőke jelentkezik „tőkés állat”, „tőkés termény” vagy „tőkés pénz” formájában. Az értékek kisebb csoportja, mely a „tőkétől” szabatos határokkal különül el, a „tej- és tojásashozon” vagy „háziköltség”. Mind a „tőkének”, mind a háziköltségnek eltérő az eredete, másfajta a hova fordítása, de eltér kezelésük módja is. A „tőke” a gazdaságé, a családfő rendelkezik vele. A háziköltség a háztartásé, előállítás és hova fordítása a gazdasszony gondja.

A „tőke” kifejezésnek többféle jelentése lehet Átányon – amint másutt is az országban. Jelenthet egyrészt tövet, mint a szőlőtő vagy a szőlőtőke, melyből hajtások fakadnak és nevelődnek. Egyes magyar vidékeken a családfők is tőkének nevezik önmagukat. Hasonlóan értelmezik Átányon a „tőkés állat” fogalmát. A gazdaságok tőkés állatállománya birtokkategóriák szerint van megszabva igavonó állatban, fejőstehénben, növendék marhában és sertésben, melynek száma rendes körülmények között nem apasztható – azért kell, hogy neveljen, szaporítson. A tőkés állatról azt mondják, hogy „azokat tartja az ember, nem adja el, míg haszna van, hanem inkább szaporít rajta”. Csak mikor kiöregszik vagy betegség éri, akkor válik meg tőle. Bár egyes nagyobb gazdák megtették, hogy kedves és sok hasznót hajtó tőkés lovuknak, tehénüknek „holtig való tartást” ígértek és adtak is. Az pedig minden gazdaságnak törekvése, hogy a jó tőkés állat utóda: csikaja vagy borja megmaradjon, és szálljon tovább a maga utódaira, fiúról fiúra. Ha szorultságból tőkés állat eladására kényszerülne a gazda, a „tőke” számszerűségről akkor sem mond le. Hitványabb, fiatalabb, kevesebbet érő állatot vesz, „láb helyett lábat”, hogy a „tőkén csonka ne essen”.

A „tőke” kifejezés továbbá nagyobb mennyiségek jelölésére is szolgál: állatoknál nagyobb, összeszokott csapatot jelent: „ami több van együtt, az a tőkés

állat". „Egyazon gazdának a gulyában lévő jószágá. Nappal együtt legel, éjszakára összefekszik", mondják másutt az Alföldön.¹

Lehet tőkés a termény is. „Eladott búzát tőkésen" azt jelenti, hogy nagyobb tételben, 6-10 mázsát legalább. A búzával vagy a többi terménnyel nincsenek olyan követelmények, mint az állattal. Egy-egy gazdaságnak az lesz a tőkés búzája, ami a táplálkozásra szükséges fejadagokon, a vetőmagon és a béreken felül megmaradt. Ugyanígy lehet tőkés takarmányról, szalmáról beszélni: arról a nagyobb mennyiségről, mely mint felesleg kerülhet értékesítésre.

„Tőke", „tőkepénz" a nagyobb pénzösszeg neve. A pénzt tőkéssé egyrészt eredete teszi: az, hogy állatok, termények hasznából gyűlt össze, másrészt pedig az a körülmény, ha egyszerre nagyobb tételben veszik kézhez. A tejhaszon pl. rendszeren a háztartás pénze, amikor azonban „tőkésen fizetik" nagy tételben egyszerre, a tőkéhez csapják. Pl. a napi 2-5 liter tejért hetente vagy havonta kapott pénz háziköltség lesz, de a napi 20 liter tejért havonta egy tételben kapott összeg „tőke". Így tőkepénz lesz a bor ára is, ha nagyobb tételben értékesítik, a literenként kimért bor ára azonban a háziköltséget gyarapítja.

a) A tőkés állat

A három tőkés érték: állat, termény és pénz mindegyike más és más előnyökkel és hátrányokkal bír. Közöttük első a tőkés állat. A zsellérnek 1 tehén a tőkés állata: fertályos gazdaságnak 1 pár igavonó, 1 tehén és 1 anyakoca. Félhelyes gazdaságnak 2 pár igavonó a „tőkéje" (egy pár ló és egy pár ökör), tartozik hozzá négy marha, közülé 1-2 fejős tehén, 1 bika alá való üsző, valamint 2-3 anyadisznó, a félhelyesnél nagyobb gazdaságban három pár igásállat (2 ló, négy ökör vagy négy ló, 2 ökör, a lovak között 1-2 fias), 2-3 fejős tehén, 8-10 növendékmarha és 3-4 anyakoca.

A tőkés állatnak sokféle haszna között, amilyen igavonó ereje és trágyája, elsősorban szaporulata jelentős, de hasznát hoz növekedése is.

Szegény embernek leggazdaságosabb a tehéntartás. A tehén nyáron a legelőn, télen töreken él. Szaporulata – tejhaszna mellett – viszont pénzzé tehető. Egyesek tehén helyett anyakocát tartanak mint tőkés állatot, pénzelni lehet ennek is a hasznából, de mivel tartásához már szemes termény is szükséges, a szegény ember számára kevés hasznát hoz.

Nagyobb haszonra a 8-12 holdas gazdaságok törekedhetnek üszőborjak nevelésével. Legkedvezőbbnek az számított, ha kétéves „bika alá való" üszőt vehettek, amit egy évig, jórészt a gulyán neveltek tovább, s akkor mint már vemhes „előhasú üszőt" értékesíthettek. Az előhasú üszők a legdrágábbak, mert „azokat még nem fejte senki", általában két bika alá való üszőt vehettek az árán, de előfordult, hogy akár három gyengébbet is kaptak érte. Volt, aki csak a nyári hónapokra vett borjút nevelőbe. Megmaradt pl. tavaszra takarmánya – „február már megmutatta, hogy milyen lesz a termés" –, eladható-e a felesleges takarmány vagy tartalékolni kell. Ha eladhatta a gazdája, borjút vett az árán, kihajtotta a gulyára,

beszorulás után pedig haszonnal adta tovább. Ezek a gazdaságok szokták lovaikat cserélni, „forgandó csikót" tartani.

A jószág azonban nagy hasznát azokban a gazdaságokban hozott, amelyek maguk nevelhették őket. Akik fias lovakat tarthattak, s a csikót vagy csikókat akkor értékesíthették, amikor a legtöbbet adták értük, akik a maguk tehenei borját nevelhették fel előhasú üszökké, tehát nem vett állatokkal kereskedtek.

b) A tőkés termény

„Haszonfogásra" a termény kevésbé alkalmas, mint az állat. A gazdaságok nagy többségükben cséplés után piacra vitték búzájukat, azt a mennyiséget, ami megmaradt, miután kivették belőle a következő évi vetőmagot, a háznépének gabona-fejadagját, a különböző béreket. Noha tavasszal pár forinttal többet lehetne elérni a búza mázsájáért, a nagygazdák mégis eladták, mert a csekély többletár nem érte meg a tartalékolást, a kisebb gazdák viszont nem tudtak „kitartani" tavaszig, szükségük volt ősze a pénzre.

Másrészt „a termény mindig biztos tőke". Előnye a jószággal szemben, hogy „nincs vele baj, nem kér enni". Áringadozásoknak kevésbé van kitéve s 2-3 évig is tartalékolható. Nem ritkaság, hogy valaki terménybe fekteti pénzét, „ne a pénze álljon, pénz helyett termény lett a tőke". Ilyet a kényelmes, óvatos emberek tettek.

A vállalkozó szellemű emberek azonban s azok, akiknek minden törekvése odairányult, hogy „kettőből négyet csinálhassanak", még a kenyérgabonát is forgatták, nevelték a jószágon keresztül. Az ilyenek cséplés után beörlették a három vagy hat hónapi kenyérgabonát, s a fejadagok gabonában fennmaradt részét eladták. Az áron pl. választási malacokat vettek. Télen át ezeket nevelgették, s három vagy hat hónap múltával eladták. A megnövekedett malacokért kapott pénzen nemcsak a kenyérgabonát tudták újból megvenni, de „el is vághattak belőle", maradt felül is valamely nyereség.² Voltak, akik terményüket (búzájukat) kamatra adták kölcsön.

c) Pénzbeli „tőke"

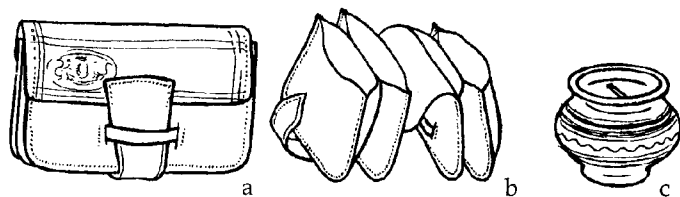
A tőkepénz vagy „letett pénz" az eladott lábasjószágából, a tőkés termények árából és a borból gyűlik össze. Az átányiak hitét a pénzben a két világháborút követő súlyos inflációk erősen megingatták. Hadikölcsönök, bankrészvények, nagy összegű letett pénzek (háznál, rakáson őrzött bankjegyek) váltak ekkor kivédhetetlenül semmivé. A pénz elértéktelenedése egyeseket szegénnyé tett, másokat viszont gazdaggá. Utóbbiak jelentős adósságaikat „egy pár csirke árán" fizethették vissza. Sokan napjainkban is biztosítottabbnak látják „tőkéjüket" állatban vagy terményben, mint pénzben.³

A pénzről magáról Varga László így vélekedik: „az olyan, mint az emberben a szív, az a mozgó erő. Pénz nélkül munkára lehet csak menni, de se vásárolni, se szórakozni nem lehet." A I. világháború előtt egyes gazdák még gyűjtötték a

pénzt. „A Rózsák még nem féltek a pénztől, arról voltak híresek, van Rózsáéknál pénz, ponyván szarítják.”⁴

A lakosság java azonban azt tartja, hogy „pénzzel nincs biztonságban az ember, ha teheti, kikapcsolja”. „A pénz a fő vásárlási érték, de az ember biztonságosabban érzi magát, ha tőkés értéke állatban vagy terményben van.” Amikor választani kellene a három tőkés érték között, az első felmerülő kérdés, hogy „meddig akarja tartani”, a második, hogy „mit akarok, hasznot-e?” „Van 50 mázsa búzám, egy jó tehén ára. Van egy jó tehenem, vagy van ennek az ára pénzben, 10 000 Ft-om – a forint az utolsó. Ha hasznot akarok, a tehenet választom. A tehén-nél a tőke megmarad és gyarapít, a búza holt tőke, megmarad, de nem nevel, a pénz is csak akkor nevel, ha forgatom.” E megfontolások ellenére „tőkés pénz” nélkül nehezen képzelhető el gazdaság. „Arra mindenki iparkodik, ha már több nem is, de annyi legyen, hogy ha hirtelen baj következik, ne kelljen kérni.” A „baj” érheti a házat, a háznépét – tűz, betegség vagy éppen halál következtében –, még inkább azonban a gazdaságot. A mezőgazdaságban – azt tartják, nem lehet semmivel sem biztosan számolni: „jég jön, víz jön, aszály jön”, mely elpusztítja a termést, dögvész üti fel a fejét, mely a jószágállományt tizedeli meg. „Az ember sose tudhatja előre, milyen bajok lesznek, ha nincs letett pénze, nem tud magán segíteni.”⁵ A letett pénz ilyen esetekben egyfajta biztosíték, mely megóvjaa a gazdát attól, hogy megmaradt tőkés állataiból kelljen eladni a sürgősség miatt esetleg áron alul is, vagy ami talán még ennél is rosszabb, kölcsönhöz kelljen folyamodnia. A közkeletű szólás, hogy „jó a zsákon a fót, ha egy csepp lyuk sincs rajta”, azt jelenti, hogy akkor is jó a pénz, amikor közvetlenül nincsen rá szükség – ezekre az esetekre vonatkoztatható.

Ez a tőkepénz, mely tehát arra hivatott, hogy biztosítsa a gazdaságok zavartalan menetét, átsegítse őket a váratlan bajokon, kisebb összeg szokott lenni.⁶ Nagyobb „tőkepénzt” akkor gyűjtenek, amikor valami nagyobb vásárlásra készülnek, amikor pl. „talált venni való földet. Mikor minden megvolt, megegyeztek: teremtsük elő a pénzt. Felnevelte a tőkét, jószágot, terményt vagy amit rászánhatott, pénzzé tette.”



51. kép. a., b. vásárra járó emberek pénztárcái; c. persely

A tőkepénzzel, hasonlóan a tőkés állathoz, tőkés terményhez, megkülönböztetett módon bántanak. Rendes házakban még a gyerekek is tudják, hol a helye, hogy tűzvész esetén elsőnek ezt menthessék. Hozzányúl, belőle költeni csak a gazdának szabad. „Hozzá ne nyúlj a tőkepénzhez, az kell adóra”, ismételtetik a gazdák a család tagjai előtt. A tőkés pénzen csak meghatározott kifizetéseket lehet eszközölni. „Van, aki tőkés pénzből megy a boltba – hallani a métatlankodást –, de az nem rendes gazdálkodás – egy kiló sóra nem szabad a csikó árát fordítani.”

A tőkés értékgazdálkodás jó rendjében e három tőkés érték: állat-termény-pénz együttes jelenlétével számol a gazda, „egyik tőkével neveli a másikat”, szükségben pedig éppen arra támaszkodik, amelyik a legkedvezőbbben értékesíthető. A helyi tapasztalat azt mutatja, hogy egyszerre egy évben csak egyféle „baj” szokott jönni: vagy a termés nem sikerül, vagy az állatok pusztulnak. Ha a termény pusztult volna el, a gazdaság a tőkepénzre és a tőkés állatokra támaszkodva vészelteti át az esztendő, ha pedig a jószág pusztul, akkor a termény és tőkepénz segítik a gazdát.

d) A „tőke” rendeltetései

A szerzés. A „tőke” többféle rendeltetése közül egyik az, hogy fenntartsa a gazdaságot, másik pedig, hogy szolgálja gyarapítását. A fenntartás jelenti mintegy a termelőkapacitás folyamatos megőrzését és az évről évre rendszeresen inéltető olyan kiadások fedezését, amilyen az adó, a háznépe ruházata, a gazdasági szerszámok javítása. Jelenti továbbá azoknak a ritkábban, nagyobb időközökben is felmerülő kiadásoknak fedezését, amilyen pl. az épületek, kutak javítása-újítása, nagy gazdasági eszközök beszerzése, ünneplő ruhadarabok, esetleg bútortat újítása. Egyes átányiak tulajdonképpen „tőkén” az értékeknek csak azt a hányadát értik, ami ezeken a kiadásokon túl fennmaradva szerzésre, gyarapításra fordítható, ők a szerzést tekintik a „tőke” első feladatának s a rendszeres kiadásokat mintegy mellékes szerepének.

„Soha ember úgy nem létezett, hogy valamit el ne akart volna érni” – mondja Varga László. „Sokan gyerekkorukban kigondolnak már valamit, egy egész életen át törekednek rá, s megvalósítani csak öregkorukban tudják.” A tervezések mindig a gyarapításra, szerzésre, végső soron a földbirtok növelésére irányulnak (annak keretében, ami átányi elképzelések szerint lehetséges és kívánatos). A gyarapításhoz, szerzéshez „tőkére” van szükség. A „tőkét” „alapítani kell”, majd pedig „nevelni”. „Ha sikerül tőkét alapítani, azon van minden erejével, hogy meg ne hiányítsa. Ha egyszer a tőke kimerül, évek is eltelnének, míg újból összegyűl.” „A tőkét ne hagyd kifogyni” – mondták az öregek is. „Az az igazi szegény ember, akinek nincs tőkéje.”

A tőkét jól szaporítani a nagyjószág által lehet, s azok gazdálkodnak helyesen, akik terményüket és takarmányukat is a jószágon át hasznosítják, tehát fel-etetik. „Az neveli a forintot, a jószág, nem a termény – mondják –, ha a terményt eladja, azon kevés haszon van, de ha jószágba fekteti, sok haszna lehet.” Ez a

tendencia általános. Megvalósítása már eltérő lehet a gazdaságok mindenkori lehetőségei, esetleg a gazdák igényei, kedve szerint.

„Egyik év a másiknak ellensége” – szokták mondani. „Van egyik évben takarmány hat marhának, de nincsen csak kettő, és van tőkém. Veszek akkor még egy üszőt. Ha terményem is van, süldőt is veszek a tőkén. Etetem, tavaszra eladom. A termény és a takarmány tavaszra ki van merítve jószággal, de itt van a három jó üszőm, megellik tavasszal mind a három vagy legalább kettő, eladom a két hasas üszőt. Eladom a süldőket, malacokat is, egy hónap leforgása alatt 2-3 vásáron mind elkel. Kezembem a nagy pénz. Ha van alkalmi föld, befektetem a pénzt. Ha nincs, várok a pénzzel. Látni kell, milyen lesz a termény, a takarmány.” Eszerint vesz újból üszőket vagy süldőket, amikből a következő tavaszra ismét „nagy pénzt lát”. „Addig nehéz forgatni magát, amíg nincs tőke, amikor már van, akkor úgy forgassa magát, ahogy a helyzet engedi.” „A kisebb tőke megindul – magyarázza Varga László a „tőke”-alapítás módjait –, abból a jószágállományt fejleszti, de csak addig, amíg maga tudja takarmányozni. Ha sok a széna, szarvasmarhát, ha a termény sok, sertéseket tart – de mindig csak addig a határig, amíg maga etetni tudja.” „Ha kevés a termény, több gazda eladott inkább a jószágból, minthogy takarmányt, terményt vegyen nekik. A következő évben, amikor lett termény is, takarmány is, megvolt a pénz is, feltöltötte újból a jószágállományt, egymást hajtották, az egyik tőkét a másikba fektette, de úgy, hogy mindig nagyobb legyen, s elindult egy új tervvel.”

Spekulálhat a gazda úgy, hogy megvesz pl. 8–10 kismalacot választási korában, tartja 4-5 hónapos koráig, ekkor eladja. Marad magának hízonak való, s „dupla árat kap érte”, mint amin vette. Vagy elad a gazda csikót, de nem vesz másikat helyette, csak esetleg kisebb borjút, hogy „láb helyett láb legyen”, elad terményt is – „na ezt letesszük tőkének, még a malacok árából is tesszünk hozzá – veszünk egy fél hold földet”.

Összerakhatták a masszások, a zsellérek is „tőkésen” a pénzüket. „Volt egy tehenük, az volt a tőke. Amikor már rakott össze forintot, eladta a tehenet, hozátette az árát, s vett a földjéhez egy kis homokot [akinek volt masszája, zsellérföldje, utána előbb homokot vett szőlőnek és dinnyeföldnek, s csak ezután pályázott szántóföldre]. Most újból rakta félre a pénzt, esetleg kacsákat nevelt, hogy az árukon vehessen borjút, s lehessen tehene megint.”

Kivételes esetben alapozható és nevelhető tőke libából is.

A gazdaság fenntartása. A gazdaságok „őszai bajai” = a „tőkét” terhelő kifizetései közt első helyen az állami adó rendezése áll. Az évi adót egy tételben szokás kifizetni az őszai betakarítás után, csupán a félhelyesnél nagyobb gazdaságok fizették két tételben: ősszel és tavasszal.

Adóját a lakosság kisebb hányada „tőkepénzéből” rendezte, általánosabb volt azonban, hogy az adóra valamit eladjanak. Az októberi vásárokat „adófizető vásároknak” is nevezik: ekkor teszik pénzzé az adóra szánt értékeket. Szokás szerint lehetőleg a terményből, takarmányból árulták ki az adóra szükséges pénzt, ha nem sikerült volna, akkor az állatok forgatásával, cserélésével igyekezett a

gazda szert tenni rá. Aki fias lovat tartott s volt egyéves csikója, azt adta el, „egyéves csikóból kitelt egy félhelyes gazdaság adója”. Kisebb gazdaságok igavonó állataikat cserélték ilyenkor fiatalabbra, gyengébbre oly módon, hogy az árkülönbözetből kiteljen az adó, esetleg maradjon ruhára is. Akinek erre az időre nevelődött alkalmas választási vagy süldő malaca, azokat tette pénzzé. Kisebb emberek terményből vagy malacból forgatták ki általában az adót. Kivételesen fordulhatott csak elő, s illetlen volt, ha 20-30 kacsát vagy pulykát adtak el e célból.

Az aratóemberek nyári búzakeresetükből tették pénzzé a felesleget adóra. Azok, akik pesti munkára jártak el, az őszi kereset egy részét fordították rá.

Külön tételként szokott szerepelni a borfogyasztási adó. Ezt a borból kellett mindig kiárulni, „a bornak fedezni kellett a maga adóját”.

Ruházat. Az „őszai bajok” második, sorrendben közvetlenül az adó után a család télire való ruházatának beszerzése. Csak amíg az évi adó terhe rendesen elmegy az „őszai bajokkal”, tehát évente egyszer nehezedik a gazdaságokra, addig a ruházkodás gondja kétszer, mert a „tavaszi bajok” közt is jelentkezik. Ez az évenként kétszer jelentkező tétel, melynek fedezése a „tőkét” terheli, elsősorban a köznapi öltözetekre szorítkozik: a család férfitagjainak felsőruhájára, lábbelijére s a nők és gyermekek lábbelijére. A férfiak alsó ruháját, nők, gyermekek alsó- és felsőruháját a másik kasszából kell megvenni.

A ruhára való pénz megszerzése csak a 25 holdon felüli gazdaságokban nem okozott gondot. Ott az öltözetek beszerzése nem a „tőkét” terhelte.⁷

„Ha kisebb embernek venni kellett... az szívta a fogát őszig, amíg lehetett, de jött a tél, nem kerülhette el.” Az őszi felruházkodás lehetőleg terményből, borból ment, ha letett pénz nem lett volna. Kedvező esetben vehették borjú vagy malacok árán is. „Számos állatot” öltözködésre ritkán adtak el.⁸

Azok, akik lovak cserélésével foglalkoztak, a ló árából „vágta el” ruhára vagy úgy, hogy az erősebb igát gyengébbre cserélték s a fennmaradó összeget fordították ruhára, vagy azon a hasznon, amelyet a lovak többszöri adásvétele közben foghattak.

A gyalogember ebben a században városi munkán kereste meg a ruhának valót. Viski András mondta: „három hét aratás, négy hét cséplés alatt 19 mázsa terményt vittem testvéremmel édesapámnak. Az egész családnak megvolt az évi kenyere. Akkor édesapám felment Pestre 3-4 hétre, megkereste a téli ruhára valót. Tavasszal megint felment, akkor a tavaszi ruhára valót kereste meg.”

A legtöbb szegény ember hasonlóan cselekedett. Aki nem ment városi munkára, az napszámosként vagy mint summás kereste meg a ruházatra valót. Előfordulhatott, hogy a növekedő legényke szebb ruhát szeretett volna, mint amilyet a gazdaság vett neki. Az ilyen megkereshette különmunkával az arravaló pénzt. Ez azonban a ritkább eset, mert a fiak öltöztetése rendesen a gazdaság gondja. Sokkal gyakoribb volt – a szegényeknél pedig rendszeres –, hogy a lányok a maguk öltözetére valót külön kereshették meg. Vagy a közeli uradalmakban vállaltak napszámosmunkát vagy marokszedést, vagy elmentek summás munkára idegenbe, esetleg kerti, gyári munkára a fővárosba, egyesek a helyi vagy környékbeli

polgári házakhoz cselédnek. Keresetüket ők teljes egészében a maguk öltözetére fordíthatták.⁹

A „tőke” tavaszi megterheléséhez tartozik a nyári ruhák megszerzése és a nagy szerszámok javíttatása mint „tavaszi bajok”. Tavasszal eladni való termény már nem igen szokott lenni. Ilyenkorra szoktak azonban eladósorba kerülni az előhasú üszők. Varga László mondja: „ilyen emberektől, mint mi, 2-3 üsző járt a gulyára. Egyet tavasszal eladott, abból a tavaszi bajok: a legénynek új ruha, új csizma, szerszámjavítás, ekejavítás megvolt.” „A gazdák 80%-a a tavaszi felruházást és szerszámjavítást is az előhasú üszőkre tervezte.” Mások vettek ősszel 2-3 malacot, télen át nevelgették, a tavaszi vásárokon eladták, s a hasznán felruházkodtak. Egyes házakban egyenesen szokás volt a malacnevelés ruhára. Tavasz közeledtével a gondos gazdák így szóltak feleségükhöz: „hallod-e anyja, lesz-e a gyerekeknek ünnepre valami? Gyön a vásár, eladom a malacot, maj veszel ruhát.” Amikor a gazda jól áll, kedves unokájának vagy unokáinak ad egy-egy malacot: „neveljétek, aztán maj jó lesz ruhára” – szóval.

Nagygazdák a nyári ruhát sem a „tőkéből” szereztek be, a szegény emberek pedig, akik városi munkára jártak napszámba, tavaszi keresetüket fordították e célra.

Ünneplőruhát ritkán kell csináltatni. A férfiember esküvői ruhája rendszeren elkísérte a koporsóba is: csak ha időközben nagyon meghízott volna vagy tisztviselő lett a községnél, egyháznál, akkor került sor a második ünneplőruha csináltatására. Erre, valamint a meleg télikabát megszerzésére évekkel előtte készülődhettek, s amikor éppen „könnyebb pénz jött”, akkor rendelték vagy vették meg.

Nagy szerszámok javítása-újítása, épületek újítása. A rendszeresen ismétlődő „tavaszi bajok” másika a gazdasági eszközök: kocsi, borona, eke javítása. Aki tehette, az őszi terményeladás bevételeiből tartalékolta rá pénzt, ha ez nem sikerült volna, akkor egy „őszi malacot” meghagyott tavaszra s eladott, hogy annak árán vehessen új ekevasat, éleztesse boronáját s javíttassa kociját. Az olyan szerszámok, mint a kocsi, lószerszám újításával rendszeren kivárta a gazda, amíg „tőkésebb pénzt kapott, kigyótt a sora”, hasonlóan az ünneplő öltözetdarabokéhoz. „2-3 éven át is törte magát azon, hogy kiforgathassa.”

Amikor azután eladhatott pl. két jó lovat, az egyiknek árából kitelt egy kocsi és a lószerszám, a másikéból pedig két gyengébb csikó.

A ritkább „tavaszi bajok” közé tartozik az épületek újítása, itt is első a nádtetők javítása, azután következik gyakoriságban a faljavítás. A tetőhöz a nádat a gazda maga vágta, ha tehette, a mesternek pedig pénz helyett munkával fizetett (kihordta a trágyáját, szántott neki vagy szalmát adott). Ha fizetni kellett volna, pl. faanyagot, a „tőkéhez” nyúlt. Ebbe a kategóriába tartozik az új bútorok beszerzése, továbbá a kútjavítás, esetleg -újítás is.

2. A költőpénz

A gazdaság pénze, a tőkepénz mellett mint külön „kisebb kassza” szerepel a „költőpénz” vagy „háziköltség”. Ellentétben a „letett pénzzel”, ez sok esetben meg sem áll a gazdasszony kezében, amint megszerezte, már el is költi: „hun ide lököm, hun oda lököm” – mondja róla. Tartalékolni, nevelni nem szokás. Rendszeren annyit vesznek be belőle, amennyit éppen kiadni akarnak. S ha a „tőke” forgatásánál: bevételekor és kiadásakor talán nehézkesség, de mindenképpen megfontoltság észlelhető, itt a fürgeség a szembeszökő, az éppen fellépő igények minél gyorsabb kielégítése. Viszont a háziköltség különböző természetű forrásainak előállítás, pénzre váltása s a pénzen tett beszerzések rendszeresek, periodikusak s e tekintetben hasonlóak a „tőkéhez”.

A költőpénzt azokból a terményekből, készítményekből stb. árulják ki, amelyeket a háziasszony állít elő, illetve nevel. Állandó forrásai a tej és tejtermékek, a tojáshaszon s a baromfi. Ide tartoznak a hüvelyesek s a kis tételben pénzzé tett krumpli, a literenként kimért bor ára, az ugyancsak literenként, kis tételekben értékesített here- és lucernamag (a nagyobb mennyiség a tőkét gyarapította). A költőpénzt szaporítja a gyümölcs ára, a vadon termő s megszedett székifű. Alkalmi pénzforrása lehet ennek a kasszának az eladott kenyér, a vászon- és zsák-féle, a zsír, szalonna, füstölthús, valamint a 3-4 hetes korában értékesített kisborjú.

Az eltérő vagyoni szintek szerint a költőpénzben is mutatkoznak mennyiségi eltérések. A 25 holdon felüli gazdaságok pl. már nem vékaszám, hanem mázsás tételekben értékesítették a babot-borsót, a tejhasznat, tojásfélét is nagy tételekben árusították. Ennek megfelelően több, a kisebb gazdaságokban a „tőkét” terhelő kiadást, amilyen pl. a férfiak öltöze s az egész háznépe lábbelianyaga, a költőpénzből fedezhettek.

Viszont a zselléreknél, az özvegyasszonyoknál vagy olyan idős házaspároknál, akik már nem végeznek határi munkát, egy kassza van csupán, s ez jórészt a költőpénz forrásaiból táplálkozik.

A háziköltség, mint neve is mondja, a háztartáshoz szükséges bolti cikkek vásárlására kell elsősorban. Vannak rendszeres heti tételei s olyanok, melyeket évente kétszer, esetleg csak egyszer kell teljesíteni, s végül vannak olyanok, melyekre csak sokéves időközökben kerül sor.

Heti terhe a kiskasszának a bolti fűszerféle: a só, cukor, élesztő, fűszer, gyufa, petróleum (legújában a villanyszámla) s a mosószappan. Ugyancsak hetente szükséges belőle kiadni a legényfiúnak vagy fiúknak a „kocsmapénzt”. Évente kétszer: tavasszal és ősszel terhelik e kasszát a ruhabeszerzések (nők-férfiak-gyerekek alsóruhája, nők és gyerekek felsőruhája. Egyszeri, esetleg kétszeri nagyobb fűszerbeszerzés szükséges a disznóöléshez. Ritkább és kevésbé rendszeres a háztartási felszerelés újítása, s ide tartozik a gazdaság kisebb értékű kéziszerszámainak beszerzése is. Ritka, de valamennyinél jelentősebb és folyamatos tehertétele a kiskasszának a lány vagy lánygyermek kelengyéjének előállítása.

A heti fűszerfelét rendszeren a tejhaszonból szerzik be. Mértén Zsófi pl. úgy gazdálkodik a tejjel, hogy árán megvehesse a bolti cikkeket. A házi fogyasztáson felül napi öt liter tej marad, amiből tavasszal s nyár elején gyümölcserésig túrót-tejfelt készít, azután vaját, valamennyit hetenként egyszer. Egy tételben adja el, s a kapott pénzt a boltba viszi, ahol – az élesztőn kívül – egyszer hetenként vásárolja meg a szükséges fűszert. Az évi egyszeri nagyobb mennyiségű sóvásárlásra disznóöléshez egy heti tej vagy temékeinek árát fordítja.

További forrása a heti bolti kiadásoknak, valamint a fiú vagy fiúk kocsmapénzének a tojáshaszon. Ha a tejhaszon fedezi a bolti kiadásokat, akkor a tojással kevéssé takarékoskodnak. Ha azonban nem volna elégséges, akkor a tojás javát piacra viszik, s otthon keveset fogyasztanak. Tavasszal, amikor legjobban tojnak a tyúkok – ismét Mértén Zsófi háztartásából idézünk példát – heti 100 tojással számol. Ebből ötven fogy el a háztartásban, a másik ötvenet hetente egyszer eladja.

A baromfi ára az öltözet újítására fordítódik. A csirkével pl. így gazdálkodik: aki 120–130 darabot nevel egy nyáron, abból 50–60 lehetőleg korai. A korai csirke pünkösdre a legkapósabb, tyúk árát fizetik ekkor érte. Egy-egy háziasszony 5–6 párat visz a piacra egyszerre, esetleg többet is, és a kapott pénzen nyári inget vásárol a férfiakra, gyerekeknek, magának kartonruhát, kötényt, nyári kendőt. Csupán ősszel a kimustrálásra kerülő tyúkok ára fordítódik fűszerre: egy pár öreg tyúk árából szokás a disznóölésre való rizst megvenni.

Májusban szedik a székifüvet (kamillát) s adják el. A gazdaságok legalább annyit szednek, hogy kiteljen árából az egész háznépe nyári lábbelije, papucs, szandálja.

A gyümölcs ára is a nyári ruhák pótlására, újítására szolgál, kiváltképp nagylánynak vagy gyerekeknek szokás belőle vásárolni. Fordítható azonban a gyümölcs ára háztartási felszerelésre is. A kacsák árát, akár soványan adják el (Kisasszony napja előtt a hevesi búcsúra), akár tömötten ősszel, már az őszi-téli ruhákra fordítják: meleg kendőre, meleg alsóra, meleg felsőruhára nőknek-gyerekeknek. Az őszi öltözetekre fordítják a hüvelyesek árát is. Az eladott vászon- vagy zsákfélé árát elsősorban ágyi ruhákra fordítják.

A leány vagy leányok kelengyéjének megszerzésére a háziasszonyok libát nevelnek. A ludakat nyáron négyszer kopasztják meg, a tollal és pehellyel a kelen-gye párnáit és dunnáit töltik meg. Ősszel pedig a csapat libákat vásárra hajtják, eladják, s a kapott pénzen ágyhuzatokat s a kelengye egyéb kellékeit vásárolják meg. A fennmaradt tollat is vásáron szokás értékesíteni, árát ágyhuzatokra vagy ágytakarókra fordítják.

Rendes házban a gazda a költőpénzzel nem törődik, bár a gazdasszony tájékoztatni szokta eladásairól és beszerzéseiről. Így a háziasszonyoknak sem illő a „tőkéhez” nyúlni, noha ők kezelik azt is.

A vásárról hazajövő gazdák le szokták számolni a gazdasszony kezéhez a pénzt, amelyet ő őriz s ad elő akkor, amikor a gazdának újból szüksége van rá. Mégis, mint véglét előfordul, hogy a gazda a „tőkéből” segíti ki a gazdasszonyt azzal, hogy „költőpénznek lenni kell”. A másik véglét viszont az, amikor a gazda

nem engedélyezi a külön kasszát, s minden eladáson bejött pénz, tehát a háziköltség forrásaiból is, az ő kezében fut össze. Az egyetlen kasszából azután ő maga adja ki a háziköltséget. „Kéztől adta a pénzt sóra is” – mondják az ilyenről. Az ilyen esetekben azután a gazdasszony úgy segít magán, ahogy tud. Rendszeren „lopott”, meglopta a terményt, s titkon eladogatta, hogy legyen valamelyes pénze.

3. Adás és vétel

„Adtam is, vettem is mint gazda, hol bornyút, hol disznót” – hallani nemegyszer. A gazda tiszte ugyanis az egyes családokon belül, az uralma alá tartozó „tőkének”: a tőkés terménynek és állatoknak adása-vétele, cserélgetése, továbbá a befolyt tőkés pénz hováfordítása. Hasonlóan feladata a gazdasszonynak az ő hatáskörébe tartozó terményeknek, szárnyasoknak stb. értékesítése s az árukön a meghatározott beszerzések eszközlése.

A szerepeket nem lehet felcserélni. Asszony marhával nem kereskedhet, de a férfi sem a tejhaszonnal. Van példa arra, hogy özvegyasszony 11 éves kislát elküldte vásárba: „meghalt apád, kislíjam, te vagy a gazda, menned kell.” Az ilyen gyereket azután első útjain rokonai támogatják.

Adni-venni a piacon-vásáron vagy másutt, hozzátartozik azokhoz az ismeretekhez, amikkel az átányi embernek rendelkeznie kell. Hogy azután ki milyen mértékben ért hozzá, kedveli-e, sikerrel vagy balszerencsésen kereskedik-e, hajlamától, rátermettségtől függ. Van, akinek a természete „ellenzi”, hogy vásárra vitt állatát a vevő „piszkolja”, ócsárolja alkudozás közben, elfogadna inkább alacsonyabb árat is, csak menekülhessen a hasonló kellemetlen helyzetből. Bár az élet sok más mezején az átányi ember választhat, azt csinálhatja, amit kedvel s elhagyhatja, ami ellenére van, a kereskedés alól nem nyerhet senki felmentést.

Az értékesítésnek és beszerzésnek sok helye és módja lehetséges. Történhet a községen belül és a közeli vagy távolabbi községekben, városokban. A falun belül kereskedhetnek egyes házaknál, a piactéren vagy kijelölt rakodóhelyeken, valamint a helyi üzletekben. A falun kívüli kereskedésre szolgálnak más községek, városok piacai, hónapos vagy évnegyedes ún. „országos” vásárai, valamint boltjai.

Az áruforgalomnak egyik hányada bonyolódik le hivatásos kereskedőkkel és a maguk készítményeit árusító iparosokkal, másik hányada paraszttal és kisvárosi néppel vagy bizonyos cikkek forgalmazására specializált személyekkel. Az átányiak között vannak ugyanis olyan személyek, akik mintegy specialistái a kereskedésnek (rendes paraszti munkájukon felül): a kupecsek és fakterek, akik jószágot adnak-vesznek s a kofák, akik tojással, szárnyasokkal s a tejhaszonnal kereskednek.¹⁰ Terményfelvásárlásra is vállalkozott egy időben 4–5 átányi ember is, de csak néhány esztendőn át. Ők a helyben megvett terményt hevesi, füzesabonyi vagy más városok gabonakereskedőinek adták tovább. A boltosok, kocsmárosok és hentesek nagyobb hányada idegenből került a községekbe.

Az átányi gazdaságok termékeiket (az állatokat és növényeket, ill. hasznukat) el is fogyaszthatják, de el is adhatják. Tulajdonképpen minden eladható, ami csak a gazdaságban van, s szorultság esetén, meghatározott sorrendben el is adnak mindent. Sok termék esetében csak a felesleg kerül piacra, másokból az eladás kedvéért termelnek többet, mint amennyi a családi fogyasztásra szükséges volna. Elenyészően csekély az olyan cikkek száma, amelyeket kifejezetten az értékesítés kedvéért termelnek (pl. a liba, a juhsajt, a gyapjú, újabban a cukorrépa és a dohány). Hogy az egyes gazdaságok mivel kívánnak jobban kereskedni, változó lehet. Az egyik gazda a lovakkal, a másik szarvasmarhát nevel inkább eladásra, ismét másik sertést. Ugyanígy a háztartásokban is egyesek a szárnyasokat és hasznukat kívánják inkább értékesíteni, mások szívesebben foglalkoznak a tejhaszonnal, ismét mások mindkettővel.

Hogy ki mivel kíván kereskedni, lehetőségeitől és kedvétől függ. Hogy azonban mit, hol, mikor és milyen mennyiségekben értékesíthet, azt a kialakult szokásrend szabja meg.

Hogy ki miből milyen mennyiséget adhat el, annak alsó határát az illető vagyoni helyzete szabja meg. Takarmányból, szalmából pl. a gazdaember is annyit adhat el, amennyi éppen felesleges. Mérheti kocsiszám, mázsaszám vagy ölebbe (a kazlat). De már terményből, 1-2 zsákkal gazdaember nem árulhat. Ha megtenné, felfigyelnének rá, mert bajt neszeznek. Rendes eladnivaló tétel az „egy koca búza” = 8-10 mázsa. A gazdaságok büszkesége, ha egyszerre minél nagyobb mennyiségű terményt kínálhatnak eladásra. Kovács Samu pl. mind a három fogatát egyszerre rakatta meg búzával, és így vitte eladni terményét.

A zsellérember is azon van, hogy felesleges terményét egy tételben adja el, nagyobb pénzt kapjon érte, bár tőle nem vennék rossz néven, ha kis tételben árúsítana is.

Az állatértékesítésben konvencionális korhatárok vannak, amelyeknek elérésére az eladók törekszenek: ilyen a „választási malac”, a „südő malac” vagy a „bika alá való üsző”, az „előhasú üsző”, az „egyéves csikó”, a „hároméves csikó” stb. Hogy egy-egy korhatárt elért állatból hány darabot hajt fel gazdája, egyet-e vagy többet, körülményeitől függ.

Egyébként az eladásra szánt mennyiségeket messzemenően a teljesítendő kifizetések, adó, ruházat stb. szabták meg. Ki-kí tudta előre terheit, s ezekhez mérte az eladásra szánt termény mennyiségét, az állatok számát. A számvetések ilyenféleképpen történtek: „egyéves csikóból kitelt egy félhely föld esztendei adója.” A gazda, ha tehette, csikót adott el adóra. „Egy rossz tehén árán vehetett egy fájín szűrt.” Egy mázsa búza ára egy pár csizmát fedezte. Egy nagyon jó kétéves csikó árán vehetett egy „ceglédi kocsit”. Egy pár választási malacból kitelt egy új eke vagy borona, bár ezekre a nagy szerszámokra a gazda inkább terményt tett pénzzé. 7-9 mázsa búza árán vehetett egy új ekét vagy boronát, négy véka búzán egy taligát stb.

Amint nem illő a gazdának aprózni terményeit, úgy a gazdasszony sem viheti pl. páronként csirkéjét a piacra (házától elvihetik darabonként is). Rendes gazd-

asszony 2-3 pár csirkénél kevesebbel nem megy piacra. De nem mehet 10 tojással, kevéske gyümölcscsel, 1-2 liter tejjel sem. 20 tojás a legkevesebb, amit gazdasszony árulni vihet, tejeskannája öt liternél kisebb nem lehet, tejfeles edénye pedig egy-literes. Gyümölcsöt, ha visz piacra, 10-15 kilogrammos kosarakban árulja, babot-borsót vékánként, félzsákonként, esetleg mázsaszám árulja. A zsellérasasszonyokra ezek a megkötések nem vonatkoznak. Ők deciliterszámmal árulgatják a növény-magokat, pár metszés sült tököt is piacra visznek, kis csomókban a hagymát, diót.

Egyes cikkekkel egyáltalán nem illő piacra menni: zsírt, szalonnát, füstölt-húst legfeljebb a maga házában mérheti ki akinek feleslege van, szorultságból.

4. Piac és vásár

A piacra vagy vásárra a gazda, gazdasszony akkor ment, amikor a „termékei megkívánták”, hogy eladjon, vagy „pénz kellett”. Viszont – továbbra is az átányiakat idézve – „a piac a vevőktől függ”. Az átányi piacra pl. terményt nem visznek, aki helyben venni kívánna, az házaknál szerzi be. De nem vinnének terményt a szomszéd Kömlő vagy a távolabbi Nána piacaira sem, mert e községekben terem bőven, s maguk látják el belőle piacaikat (onnan se jönnének e cikkekkel Átányra). Hevesen, Apátiban és Szentandrásan viszont már kevés a termény, a két első község lakosságának egy része nem gazdálkodik, ezért itt az átányi terménynek jó piaca van. Hevesnek előnye ezenfelül közelsége. Jászapáti messzebb van ugyan, de „ott minden drágább”. Amikor Hevesen 340-360 Ft a búza, akkor Apátiban 360-380 forintot fizetnek érte. Vetekszik Apátival Füzesabony piaca is. Terményt általában piacon szokás értékesíteni, a nagyjóságot viszont vásárra hajtják fel. A piac különben az asszonyok értékesítőhelye, nekik alig néhány cikkük való vásári eladásra.

Piac a maguk községében hetente egyszer van, nagyobb helyeken, mint Hevesen is, kétszer. Legközelebb a maguk piacát találják, de rossznak, gyengének tartják. Alig egy óráig tart, „itt nem áll meg a nép”, mondják, csak szétnéz, s már megy is tovább. Alkudozásra, rábeszélésre nincs sem idő, sem mód. Baromfit, tejet és termékeit, gyümölcsöt, zöldségfélét árulnak itt kisebb tételekben. A kivitt áru gyakran nem talál gazdára, ilyenkor vagy a felvásárlónak adják át, vagy tovább viszik a hevesi piacra. A hevesi piacot jónak tartják, öt óra hosszat is „áll”, és sok a vevő. Elkel könnyen a nagyobb tételekben hozott szárnyas (4-5 pár csirke, kacsa), tojás, hüvelyes is. Korábban az átányi asszonyok az egri és füzesabonyi piacra jártak. Egerben kapós volt a főtt vaj, a vászon és a zsákvászon. Egyeseknek az is megérte, hogy egy vagy két kenyérrel elmenjenek.

A kemény téli hónapokat kivéve legalább havonta egyszer egy-egy háziasszony árul a hevesi piacon, de vannak, akik minden héten mennek.¹¹

Terménnyel, takarmánnyal, szalmával a férfiak egy évben legfeljebb 2-3 alkalommal mennek piacra. A takarmányért a vevők jobbra helybe jönnek, s a házak-

től viszik el. Újabban szinte kizárólag a hevesi piacot keresik fel. A korábbi évtizedekben Egerbe, Gyöngyösre, sőt a pesti piacokra is elmentek.

A piacnál azonban jelentősebbek a vásárok. Ezek között vannak „hónapos” és évnegyedes, ún. „országos” vásárok. A hónapos vásárok „lenézettebbek”, „mit ér a hónapos vásár, mikor lesz országos” – hallani. Hevesnek pl. minden hónap második szerdáján van hónapos vására, Tiszafürednek minden hónap első csütörtökjén. A hónapos vásárok abban különböznek az országostól, hogy csak a paraszt eladók-vevők jönnek vagy jöhetnek távolibb vidékekről is, portékások (iparcikkarusok) csak helyből. Az országos vásárookra messzi vidékek portékásai is eljönnek.

Egyes községeknek évente négy országos vására van, másoknak csak három, esetleg kettő. A vásárok időpontja állandó, kötődhet egy-egy szent nevéhez: így van pl. Szent Pál-napi hevesi vásár, József-napi kövesdi vásár, szokás a tavaszi, nyári, őszi, téli vásár elnevezést is használni vagy ilyenféle meghatározást: „egri ződ vásár, aratás előtt.”¹² A vásárok között vannak olyanok, amelyekről eleve tudva van, hogy jók vagy gyengék. A tiszánánai vásár pl. „kis semmi vásár, nem ér sokat. Nincsen jó vonatjárása. Hevesnek van jó vonatjárása, ide többen jönnek.” A járszági vásárok jók, ott mindent drágábban lehet eladni, kivált a berényi vásárokon.

A különböző évszakok vásárainak mindnek megvolt a sajátos arca, amit az egyes, állandó jellegű vásári áruk mellett az idényjellegű áruk jellemeztek. Egyes vásárokat állatok adása-vétele tett jelessé: a Szent Pál-napi hevesi vásárra vitték az előhasú üszöket eladni. Az őszi apáti vásárra hajtották fel a nagy csapat libákat. A Szent György-napi hevesi vásáron, az ezt követő abonyi tavaszi vásáron jelentek meg a faszerszámosok árujukkal. Egyes tavaszi és őszi vásárok elsősorban a ruhabeszerzés céljait szolgálták, ezeknek a portékások, lábbeliárusok adták meg a jellegét. De az egyes vásárok nemcsak sajátos idénycikkeikkel tűntek ki, voltak állandó, másutt nem található specialitásaik is. Pl. a jász kocsikát, a jász ekét, boronát a jászberényi vásáron lehetett beszerezni. Az átányi ízlés szerint készült (esetleg festett) bútorokat Jászjákóhalma árulta. Jászapáti az átányi ízlést legjobban kielégítő kékfestő anyagait kínálta, Mezőkövesd a beccses takácsszötteket, hogy csak néhány példát említsünk.

A különböző községek vásárai más és más környék eltérő igényű lakosságát vonzották. Pl. az egri és a gyöngyösi vásárookra az északibb vidékek iparimunkás (bányász) lakossága is eljött, akik húzott sertést kerestek. Az erdőtelki vásárokat ugyancsak az északibb megyék vásárlói tették színesebbé, parasztemberek, akik 10–15-ös csoportokban is jöttek, hogy a maguk lovat nem nevelő vidéke számára itt szerezzék be a lovakat.

Egy-egy átányi gazda 3-4, esetleg 5 vásárra is rendszeresen eljárt évente. Hogy mely vásárokat keresett meg, az adni- és venni valóval függött. „Hogy csikó, bornyú mikorra eladó, tudta jó előre, de eladnivaló malaca mindig máskor lett.” A disznó tudvalevően ötször fiadzik két esztendőben, de minden évben máskor. Amelyik vásárra kinevelődött a választási vagy a hízonak való stüldő malac, arra vitték el. Volt, akit a vásárra járásban a távolság befolyásolt. Kakas József eljárt, mint legmesszibb vásárba, Jászberénybe is árulni. Bedécs Károly már csak

a közelebbieket kereste. Berényig soha nem ment el. Volt, aki azért járt el az egyébként gyenge tiszánánai vásárookra, mert rokonsága élt ott, s a vásározást összekötötte a rokonlátogatással.¹³

Általában 10–12 község vásárai között választhattak, valamennyi közt Heves és Füzesabony vásárai voltak a legjelentősebbek. Jászágeladásra Heves, Abony, Kál, Erdőtelek és Jászberény a legalkalmasabb. Malacot minden vásáron értékesíthettek. A ruhabeszerzések szokott helyei az erdőtelki, kömlei, káli és abonyi vásárok voltak. A gyalogos vásárlók a közeli hevesi és erdőtelki vásárra mentek, a fogatosok a távoliakat is felkeresték. A faszerszámot a tavaszi és nyári hevesi és abonyi vásárokon vették meg.

A nagyjóság adásának-vételének, cserélgetésének legfőbb ideje az őszi és a tavaszi, illetve az ősztől tavaszig terjedő időszak. „Nyáron a marhavásár pang”, ilyenkor csak az ad el, aki meg van szorulva vagy valami baja van a jószágnak. Ősszel a legnagyobb a kínálat, megeshetett, hogy több vásárra is fel kellett hajtani ugyanazt az állatot, míg kedvezően elkelt. Ekkor szabadulni akar mindenki a felesleges jószágtól. Tavasszal a legkedvezőbb a vásár az állateladásra: ckkor mindenki vesz, akár igavonónak, akár nevelőbe. A téli vásárok között az újesztendei egri vásár vagy a Szent Pál-napi hevesi vásár volt a ló, csikó, előhasú üsző értékesítésének a helye. Ha ezeken nem tudta eladni, a tavaszi vásárokra vitte el újból.

A háziasszony termékeit tulajdonképpen mindenkor értékesítheti, mégis „tojásra legjobb a tél, a tejre és termékeire a tavasz; a csirkére a nyár eleje, sovány kacsára a nyár, a tömöttre az őszi”. A ludakat és tollat az őszi vásárokra hajtották fel, illetve vitték.

A vásározó-piacozó személy, férfi is, nő is, egy-egy alkalommal ad is el és vesz is. Csak kevés nagygazda vélekedett úgy: „vagy árulni lehet vagy venni, de a kettőt nem lehet úgy csinálni, hogy jó legyen mind a kettő.” Ők más vásárra mentek eladni, ismét másra vásárolni.

Ha eladnak, a piacot, vásárt jókor reggel kezdik el „állni”, ki-ki a „maga portékája felett”, hogy mielőbb túladhassanak rajta, s maguk is vevők lehessenek. Az eladónak „leleményesnek” kell lennie. Asszonyok kiváltképp ügyelnek öltözetükre, hogy ragyogó tiszta legyen, ilyen legyen a ruha, a kosár is, amelyben az árut kínálják.

Az árak felől a nagy többség jól tájékozott. A vásárokról-piacokról érkezőket szinte minden útonjáró megkérdezi, hogy kelt el az árujuk vagy milyen áron vettek. Különösen érdeklődik, aki hasonlót szeretne eladni vagy venni. A gondos vásározó ember, amint behajtott a vásár-piac területére, előbb körbejár és tájékozódik az árak felől. Ha addig kérnék áruját, míg nem tájékozódott, vagy igen magas árat mond, amiről tudja, hogy úgysem adják meg, vagy megmondja egyenesen: „nízze barátom, még nem tudom, jöjjön vissza kicsit később.” Így az ügyes ember, a leleményes. De vannak másfélék is. Ezek vagy az elmúlt esztendő árát kérik (amikor eladtak), vagy amit a közvetlen szomszédától hallottak, s észre sem veszik, hogy esetleg áron alul adnak el. Az ilyen rosszul tájékozott eladókat a vevők már a vásár bejárata előtt megrohanják, s ha lehet, meg is kötik velük az alkut.

Terménynél az a szokás, hogy eladás előtt mintát visz belőle gazdája a hevesi kereskedőhöz, megtudni, mennyit fizetnének érte. A piacon azután az így ígért árnál többet kér, s a kereskedőhöz csak akkor megy, ha a magasabb árat nem tudta volna elérni a piaci néptől. Az eladással mindenki siet. Az árak a piac vagy vásár kezdetén a legmagasabbak, később egyre csökkennek, vásár vége felé a legalacsonyabbak, mivel eladni vitt portékájától rendes ember szabadulni igyekszik.

Legtöbb férfi, asszony nem szívesen viszi haza a keresetlen árut, inkább olcsóbban értékesíti; bár vannak olynok is, akik inkább megjárnak 2-3 piacot, vásárt is, csak hogy elérhessék a kívánt árat.¹⁴

Az adásvételnek van egy parancsa: „amikor alkudni kell, legyen cigány, amikor fizetni, gavallér.” Alkudozás nélkül nincsen kereskedés. Az uradalmak felhajtott marhájából többen azért nem is próbáltak vásárolni, mert itt az alkut meg sem engedték. Az árusításnak rendes formája a következő: az eladó látható helyen áll állata, kocsi terménye stb. mellett úgy, hogy a vevőnek kétsége se lehessen a sokadalomban sem, micsoda kié. Mégis előbb megkérdezi, hogy a „magáé-e, kedves barátom?” ez vagy amaz. Majd az árat kérdezi. Ha komoly vevő szándéka van, akkor a kimondottnál jóval alacsonyabb árat kínál, ócsárolva az árut, s markával az eladó nyitott tenyerébe csap. Az eladó valamennyit enged, újabb tenyérbe csapás követi. A vevő toldja az ajánlatát, s újból tenyérbe csapnak. Mikor az árak találkoznak, jól megszorítják és meg is rázzák egymás kezét. Állateladásakor előlegfizetés után áldomást isznak, utána fizetik ki a teljes árat, s veszik át a jószágot.

Vásárra rendszeren házaspárok együtt indulnak, visznek lehetőleg gyereket vagy más harmadik személyt, aki a kocsira vigyáz, amíg a gazda-gazdasszony árul vagy széjjelne. Előfordul, hogy a gazda, kiváltképp mikor tehenet vesz, odahívja a gazdasszonyt: „gyere má, nézzed, hogy jó lesz-e?” Néha az asszonyt azért hívják oda, szagolja meg, nem itatták-e meg pálinkával vásár előtt a tehenet. Véleményt azonban ő nem mond. Ugyanígy a férfi se ártja magát az asszonyi vásárlásokba, „a gyereknek mikor vettem ruhát, nem híttam út (férjét) sose, de nem is gyűtt, magam vettem” – mondja Sárándi Maris.

Az Átány környéki uradalmak is a vásárookra hajtották fel eladni való marhájukat. Az állatok felett a béresgazda vagy ispán állott, az uraság valamivel távolabb, hintójából figyelte őket. A tiszántúli nagymódú parasztgazdák felhajtott jószágá mellett a csordás, gulyás állott, a gazda a vásár sátorában mulatozott. Oda kellett bemenni a vevőnek alkudni. Az uraság nem adott áldomást, az ilyen gazdák annál bőségesebben.

Az itt elmondottak a parasztemberek kereskedésére vonatkoztak. A kupeczek ott vásárt is megjártak egy hónapban, s elmentek 100–150 kilométerre, távoli vásárokbá is, 3–5 napot egyfolytában távol töltve falujuktól. Nem ritkán azért maradtak napokig távol, mert mentek vásárról vásárra, míg meg nem találták számításukat. Az egyik legnagyobb kupec, Füles Madarász mondta: „minden vásár a mi vásáruunk volt. Azt tartottam: jobb a sűrű krajcár, mint a ritka garas... minden héten eladtuk a lovat.”

5. Vándorárusok

Az áruk értékesítésének és beszerzésének nagyobb része a vásárokon, piacokon bonyolódik le, nem hanyagolható el azonban az a része sem, ami a faluba jött vándorkereskedők révén történik. Az utóbbi kereskedést megkülönbözteti a vásáritól a többi közt az is, hogy pénz közbeiktatása nélkül, természetbeni csereként megy végbe. Néhány példát idézünk illusztrációként. Régebben a faszerszámkésztők (egyesek szerszámnyelet, favillát, gereblyét, mások tövisboronát, ismét mások összerakható sertésolakat stb. hoztak) vásárba menet megálltak a községben s kínálták portékájukat. A tövisboronáért 2 véka búzát kértek, a szerszámnyelekért jobbára takarmányt. Az átányi porták és birtokparcellák határait jelző mezsgyeköveket, továbbá a kútbélésnek, ablakkeretnek való követ – hogy további példát idézzünk – felföldi kőkitermelő községekből hozták. Onnan jöttek a vállalkozók a megrendelést felvenni. A fizetség búzában történt. Ugyancsak felföldi falukból hordták kocsiszám a tűzfát, egy kocsi fa ára egy kocsi árpaszalma volt.

A gazdaságok cseréjénél kiterjedtebb volt a háztartásoké. Itt az első helyet a cserépedények beszerzése foglalja el. Vettek ugyan egyes díszes példányokat vásárokon is, a java edényt azonban a helybe jött fazekasoktól cserélték. Szokás szerint másodbúzával töltötték meg egyszer vagy kétszer – az edény méretétől és a mindenkori áráktól függően – a megvett edényt fizetségképpen. Vándorkereskedők hozták a szakajtókosarakat, rostások a szitákat, rostákat, bádigosok a tepsiket. Az átányi utcák mai (1951–1961) képéhez is hozzátartoznak a gyékénysátras meszes kocsik, két évtizede még a faszenes kocsik is. Legújában pénzt kérnek árujukért, 15 éve még terményen, babon, borsón, liszten cserélték. Hüvelyeseket, másodbúzát, lisztet adnak az ugyancsak felföldi faszerszámok által hozott kendermegmunkáló eszközökért – a törőtől a szövőszékig, továbbá az orsósnak, a szövőbordásnak, fakanalnak stb. Az utóbbi eszközöket szokták olajért is cserélni.

Az utóbbi évtizedekben megnövekedett a helyi zöldség- és gyümölcsstermesztés, de még a II. világháború után is terményt adtak érte az átányiak a kocsin érkező idegeneknek. Elsősorban szilvát cserélték – egy véka szilva ára egy véka búza volt, azután almát, szőlőt. Nagyobb tételekben káposztát cserélték ugyan csak terményért. Az aszalt gyümölcsöt, ecetet már inkább csak olajon, safrányon, babon cseréltették.

Régebbi árusai voltak a községnek a „bosnyákok”, akik piros nyelvű késeket, nők számára való csecsebecsét, tükröt kínáltak, azután az üvegesek, akik ablakszemeken kívül olajmécsest, üveg poharat is kínáltak, a gyűszűs zsidók, akik kukoricatörés idején kivitték portékájukat – tüt, cernát, gyűszűt – a dűlőkbe, hogy ott a frissen letört kukoricáért cserélhessék. Hasonló cikkeket, megtoldva még üveg poharakkal s apró cserépedénnyel kínált a „rongyos zsidó”, az elhasznált házi rongyokért. Az átányi asszonyok maguk csak kenderért mentek át más falukba – olajat, safrányt, paprikát vittek magukkal cserébe.

6. Boltok–kocsmák a faluban

Végül nem hanyagolható el a boltokkal, kocsmákkal folytatott cserekereskedés sem. Sajátos módon, egészen a II. világháborúig ezekben is terményben kifejezhető csereértéke volt az egyes árucikkeknek s a helyi boltosok, kocsmárosok a természetbeni fizetséget éppoly szívesen fogadták el, mint a pénzt. Leggyakoribb csereáru volt a tojás és a cső kukorica. „Belehajított az asszony tíz cső kukoricát a kosárba, ment a boltba.” „2 cső kukorica volt az élesztő, 4 cső a színes paprika, fehér cukor” stb. 1 tojás = 2 cső kukorica = egy krajcár. Két tojás = két deci petróleum vagy egy tok gyufa. Vihetett az asszony egyéb terményt is: pár kiló búzát, árpat, csereértéke annak is pontosan tudott volt.

A kocsmában is szívesen mértek pálinkát vagy bort tojásért. A kerteken nevelődő fiúk, legények legkönnyebben néhány tojást csentek el s cserélték el azután italra. Orbán Ferenc 14 éves korában, mint marokszedő, megvendégelte a kocsmában azt az idősebb férfit, aki őt erre a munkára megtanította. Az italt tojással cserélte.

A közvélemény ma is azt tartja, hogy „bótra szegény vót ráutalva, a gazdák kitermeltek mindent”. Gazdaházba csak sőt, cukrot, rizst, borsot, fahéjat, vaníliát, azután petróleumot és gyufát hoztak a boltból, mást nem. A „Táplálkozás” fejezetben idézett kijelentés egy idős gazdasszony szájából, miszerint „én még semmi vettet nem ettem”, szintén ezzel a megszorítással értendő.

7. Szűkölködés és hitel

Az értékesítésről és beszerzésekről eddig közölt példák a rendes, jól működő gazdaságokról és háztartásokról szóltak, olyanokról, ahol „elég” volt mindenképpen a lét fenntartására, sőt jutott szerzésre, gyarapításra is. Az átányi gazdaságokról felvázolt képünk azonban csonka maradna, ha nem szólnánk a szűkölködő, sőt pusztuló gazdaságok pénz- és áruváltásáról is. A szükséglet több körülmény okozhatja. Előidézhetsz például egy darab föld vagy nagyjóság megvásárlása, amire nem volt kellő „tőke” tartalékban, s így a család mintegy önkéntes vállalkozás, „szűköli”, sínyli meg. De eredhet elemi csapásokból, tehát az emberi számításokon kívül álló okokból, végső soron pedig a gazda hanyagságából, sikertelen vállalkozásaiból.

A szűkös évek átvészelésének éppen úgy megvan a kialakult rendje, mint a bőségekben való gazdálkodásnak. Mindenki tudja annak sorrendjét, hogy „amikor a tőke kimerül”, mit értékesíthet, amivel újból kezdhet, próbálkozhat, elindulhat. Amíg a gazdának van terménye, állata, „forgathatja magát”. „Arra mindenki ügyelt, hogy terményből és állatból egyszerre ne fogyjon ki.” Ha a kiadások szorítanak, előbb az életmódot vonják szűkösebbre. Sorrendben legelőször a téli-nyári új munkaruhákról mondanak le, utána a kosztot veszik szűkebbre. A tőkés értékek közül, amikor a búza elfogyott, előbb a nélkülözhető jószágot adják el. Ezután az

olyan terményeket értékesítik, mint az árpa-kukorica, majd a takarmányt, szalmát, de piacra viszik a hüvelyeseket, a diót-mákokat is.¹⁵

Ha így sem tudott a „maga erejével segíteni magát”, a tőkés állatok kerültek eladásra. Ha már csak igavonó állata volt (s azok sem cserélhetők gyengébbre) s a tehén és az anyakoca, előbb az anyakocát adja el, a „tehenet menteni próbálja”. Ha eladódott a tehén is, utána az igavonó állatot adja el, s a földjét felesben vagy másként munkáltatja meg, „hátha átvészelek – gondolja”. A földeladást utoljára hagyja. Ekkor is kiválaszt egy minél távolibb darabot, a legrosszabbat, s csak apránként adogatja utána a többi. Ha nem sikerül a pusztulást megállítani, elvesz az egész föld, „legvégsőre marad a ház”. „Megszerzésben – az önálló gazdaság indulásakor – a ház az első, amikor eladásra kerül a sor, a ház lesz a legutolsó.” Még mielőtt ehhez folyamodna, eladja az ingóságokat: az ágyat, a ruhát, a nélkülözhető bútort is.

Akadnak vállalkozó szellemű emberek, akik úgy segítettek bajukon, hogy eladták állataikat, földjüket felesbe adták, s maguk családotól elszegődtek dohánykertésznek valamelyik közeli uradalomba. 3-4 esztendő alatt talpra állíthatták gazdaságukat, sőt még szerezhettek is „tőkét”. Mások eladás helyett a bajok kezdetén kölcsönhöz folyamodtak. A kölcsönzéseknek is kialakult rendje van, számos változat a testvértől-rokontól kért véka búzán kezdve egészen a banki pénz-hitelekig. Legtöbb veszélyt rejtőnek a bankhitelt tartják, mert „az megeszi az embert”, nemcsak magas évnegyedes kamatlába miatt, hanem azért is, mert az egri és a hevesi bankok, ahonnan a legtöbb kölcsönt felvették, sok esetben kezest is kívántak. Egy-két jóhiszemű kezes birtokának elárvereztetése a bank útján nemzedékeken át emlékezetes maradt.

a) Búzakölcsön

A kölcsönzéseknek legegyszerűbb és leggyakoribb formája a „búzakölcsön”. Májusra-júniusra sokaknak elfogy a kenyérgabonája: egy zsákkal, esetleg csak egy-két vékával kellene még az új termésig. Legelőbb rokontól kérnek, de a nagygazdáknak is szokásuk volt, hogy munkásaikat vagy jóembereiket ilyenkor kiscigítsék. Az öreg Sárándi Mihályt emlegetik, mint „aki nagyon sokaknak adott újra kelve fél zsákkal, egy zsákkal, kamat nélkül, kérő szóra”. „Vótak becsületes emberek – mondják –, kiscigítette a másikat aratásra. Olyan is akadt, örökös adós maradt, akin soha se tudta bevenni, se peresíteni nem akarta.” A kölcsönző rokonnak, gazdaembernek kamat fejében azután az adós elment önként fél napra, egy napra munkával visszaszolgálni.

Ha rokon vagy jó barát nem tudna segíteni, idegenhez kell fordulni. Köztudott, hogy kik szoktak adni „búzákat kamatra” a faluban. A kamat – akár búzában, akár munkában kellett leróni – igen magas volt. Egy hónapra pl. 8 véka búzáért 2 véka kamatot kértek, de akadt olyan hitelező is, aki 3 vékára kért egy vékányi kamatot. A hosszú lejáratú búzakölcsönök emberségesebbek voltak. 10 mázsa búzának évi kamata 1 mázsa volt. Míg a rövid, 1–3 hónapos kölcsönzés „becsületre

megy”, a hosszabb kölcsönökről készítenek valamilyen írást.¹⁶ Hosszabb kölcsönt azonban inkább idegennek adtak, mint rokonnak, félve, hogy a rokon nem adja vissza, s pereskedni illetlen volna érte. Varga Gábor özvegy anyósa is kölcsönadogatta felesleges búzáját. Amikor Varga Gábor portahelyet vett 75 mázsa búza árán, s nem volt csak 50 mázsája, kérte anyósát, vegye vissza az idegenektől terményét s adja inkább neki. Az idős asszony azonban ezt nem tette, félve, hogy nem kapja vissza vejétől. Így idegentől kellett búzakölcsönt felvennie fél évre, aki azonban nem 10 kg kamatot kért métermázsánként, hanem 15 kg-ot.

A kamatot a búzára a hitelezők nem mindig búzában kérik, gyakoribb, hogy munkával szolgáltatják meg. „Amikor búzakamat fejében szolgál munkával, napszámbért számol az ember idegenebbeknek... kiszámolják, mennyi a napszám, mennyi a kamat, aszerint kalkulálnak.” „A rokonnak nem kalkulál, hát majd eljössz valamikor” – mondja legfeljebb a hitelező, de a rendes adós hívatlanul is elmegy, amint látja, hogy szükség van munkájára.

b) Pénzkölcsön

Amint búzában, úgy a pénznél is a rokon az első, akihez folyamodni szokás. A jó rokon ugyan be sem várja, hogy kérjék, magától kínálkozik. Kiss Samu is Kiss Ferentől, családtalan bátyjától kapott pénzt szorult helyzetében. „Az nem kért se kamatot – mondja –, se az nem volt kikötve, hogy ekkorra visszaadjad – ha majd elérted magad, akkor megadod.” És Kiss Samu több évig dolgozott a pénzzel, míg végül nagyobb nehézség nélkül vissza tudta fizetni. Mások inkább olyanoktól kértek, akik időről időre hozzájuk hasonló módon megszorulhattak, s a kölcsönt kölcsönrel szolgálhatták vissza. Kisebb összeg, rövid időre, pár hónapra éppúgy „becsületre” ment, mint a kisebb mennyiségű búza. Rokonok sokszor nagyobb hitelezéseknek se adtak írott formát, az idegenek azonban írást készítettek.

A pénzkölcsönöknek más változatai is el voltak terjedve Átányon. Többször előfordult, hogy a megszorult ember a kapott kölcsönért hitelezője földjét munkálta el, kamat fejében. „Adok háromezer forintot – mondta az ötvenes évek derekán is az egyik gazda bajba jutott szomszédjának –, forgasd vele magad, azt a kis földem megcsinálod érte.” Ilyen viszony állott fenn több mint tíz éven át Nyerges Mihály és Cégel Kálmán között. Nyerges Mihály 12 000 forintot kölcsönzött a megszorult Cégel Kálmánnak, aki kamat fejében szántotta-vetette, teljesen elmunkálta a távol élő Nyerges Mihály 12 holdnyi földjét. „Vastag kamatnak” tartották, de Cégel Kálmán nem panaszkodott érte. Megerősíthette a maga gazdaságát, két pár igát tartott utóbb, vett két hold homokot is, s a tőkét több részletben fizetgette vissza.

Voltak ezután olyan pénzhitelek, amikért a kamatot éppúgy napszámba átszámítva dolgozta le az adós, mint a búzakölcsönt.

Akadtek olyan gazdák is, akik a kamatot pénzben kívánták meg. Egyesek saját pénzüket adogatták ki uzsorakamatra. Mások maguk banki kölcsönt vettek fel, amelyet azután továbbadtak. Különbséget tesznek „becsületes” és „uzsoraka-

mat” között. 10 mázsa búzáért egy évre 1 mázsa kamat, ez tisztességes, de aki 2 vagy 2 1/2 mázsát követelt, „uzsorásnak” számított. Az egyik hitelezőnél, aki 10% kamatra kölcsönzött, a harmincas évek végén, egy vizsgálat 26 (rosszul kitöltött) váltót és 13 kötelezvényt talált, összesen mintegy 15 000 pengőről. Ugyane gazda nagyapjáról is fennmaradt egy könyvecske az ínséges 1863/64-es évekből a „tartozók nevei”-vel, valamint a kölcsönadott pénzüsszegek felsorolásával.

Noha a banki hitelektől mindenki fél, mégsem függetleníthették tőlük magukat az átányiak sem. Így volt ez a múlt században is. Banki kölcsönökkel leterhelt birtoktestek maradtak nagyszülőkről unokákra. „Nagyon régen lehetett – mondja az egyik adatközlő –, már száz esztendeje legalább, hogy nagyapám apja vette az Alsó tagban azt a nagy darab földet. Akitől vette, el vót adósodva – ő vállalta végül az adósságot, hogy a bank ne árvereztessen.” Egy másik emlékezés pontosabb. Boross János úgy tudja, hogy nagyapja 1866-68-ban, a tagosítás alkalmával az Eger és Vidéke Takarékból vett fel 400 koronát.

Egyesek azért folyamodnak inkább bankkölcsönhöz, mert onnan kevésbé tudódik ki szorult helyzetük, legfeljebb a kezes tud róla még. Földvásárlásra banki kölcsönt felvenni rendes, a közvélemény által is megengedett lépés volt. Az 1910-es, majd az 1930-as évek birtokparcellázásai arra indították a „kurázsiz gazdákat”, hogy a bankokból vegyenek fel kölcsönt. Jó részüket azután az I. vagy a II. világháborút követő infláció segítette meg a kölcsön-visszatérítésben. Vállalkozó szellemével és szerencséjével tűnt ki a „tanyás” vagy „kukás” előnévvel ismert Tóth József. Ő dohánykertész munkájával 12 holdnyi földet szerzett. Pár évvel az I. világháború előtt Vajda István eladta neki 60 hold földjét – banki adósságra. „Pár évig fizetgette a kamatot, jött a háború, utána egy marha árán kifizette az egészet.”

Az 1920-as évek derekáig az addig csak földvásárlásra felvett banki hitelek mellett megjelentek az építkezésekre felvett kölcsönök is. Egyes nagygazdák többszobás, nagy házat építettek akkor, amikor nem futotta „tőkéjükből”. A 30-as években pedig „sok embert nekihajtottak a banki adósságnak, hogy kifizethesse az adót”.¹⁷ A megnövekedett adóterheket nem tudták többé a szokásos tőkés értékek forgatásával előteremteni.

Banki hitelhez folyamodtak a kis tőkével dolgozó helyi gabonakereskedők is, ha „nagy kínálat jött”. Végül a két háború között akadtak lóval kereskedő kupecsek, akik kölcsönpénzen vállalkoztak. Az egri származású s Átányon meggazdagodott Simon Viktor hentes adott nekik pénzt a vállalkozáshoz azzal, hogy majd a hasznon osztoznak. (De a vállalkozás nem sikerült, a pénz odaveszett.)

Végül a helyi kereskedők apróbb hitelezéseit sem lehet szó nélkül hagyni. Adtak hitelre bolti cikkeket is rövidebb időre, de adtak, ugyancsak rövid lejáratra kölcsön néhány pengőt is.

X.

Idő

Az évszakok és napszakok rendje

A közbeszédben akár a maguk, akár mások dolgaival kapcsolatban lépten-nyomon hallani a szót: „Ideje van mindennek.” Mikor ennek a jelentését kérdeztük, Orbán Ferenc így magyarázta: „mer a pünkösdi rózsa ugye nem húsvétra nyílik, hanem pünkösdre.”

A helyi tudásnak, akár a gazdálkodásra, akár a háztartásra vagy az élet egyéb dolgaira vonatkozzék, talán legsarkalatosabb része annak ismerete, hogy mikor jön el vagy mikor múlik el valaminek az ideje. Ezeknek az ismereteknek egyes tételei nemegyszer szólásokban, formulákban megfogalmazva élnek és hagyományozódnak. Akik a szabályoktól eltérően viselkednek, akik nem idejében tesznek valamit, e hibájuk, gyengeségük alapján lesznek „megjegyzettek”.

Meg van az ideje a felkelésnek és a lefekvésnek, „feküdjön le idejibe, akkor fel is tud kelni idejibe”. Ami eltér az egyezményes időtől, az késői, ritkábban korai. „Nem szerettem én későre maradni, má ég-főd szakadt rám, ha nem gyűhettem haza idejibe.” Megvan az ideje a munkába indulásnak is: „Én má ki is dolgoztam magam a határba, mikor a másik még csak tápáskodik otthon.” Ezek a késedelmek. Viszont olyanok is vannak, akik korábban indulnak, mint annak ideje volna, ezek az első, a koraiak. E három csoport közül a két szélsőbe csak néhány megjegyzett ház népe tartozik – rendszeren mindig ugyanazok –, a nagy többség, amelyik idejében indul, 5–10–15 perces időközön belül követi egymást. „Nem az utolsók között szoktunk menni – mondja Orbán Ferenc –, de nem is az első között. Akkor jó menni, mikor mindenki megy.” „Ennek is megvan az ideje, a hordásnak – beszélte Kakas József, amikor tovább hordott, mint kellett volna –, olyan rossz csinálni, mert mindenki mást csinál, csak csillingőbe szállingózik egy-egy, ennek is lejárt az ideje.”

De nemcsak a munkának van meg az ideje, ideje van a pihenésnek, az ünnepnek is. Ideje van a közéleti szerepek gyakorlásának, de ideje van az egyéni élet számos mozzanatának: az iskolába járásnak, a konfirmálásnak, a katonáskodásnak, a házasodásnak stb. S amint egyes munkáknak, úgy az egyes embereknek is letelik az ideje, vissza kell vonulniuk s várni, míg eljön a haláluk ideje. „Ha egyszer lejár az idő valamiről, hadd menjen tovább.”

Ennek a dolgozatnak nem feladata az átányi szerteágazó időfogalom bemutatása, csupán azokat a sarkalatos tételeit emeljük ki, melyekhez a gazdálkodásban és a háztartásban tevékenykedve igazodtak vagy igazodnak ma is.

1. A nappal és az éjjel. Napszakok

Az ember idejét az ébren töltött nappalok és az átaludt éjjelek tagolják elsősorban. A megélt idő csak a nappal, az alvó ember meg van halva, nincs benne lélek, így élet sem. „Ki sokat alszik, keveset él” – tartja a közkeletű szólás, a lélek, az élet csak az ébredőbe tér ismét vissza.

A nappal a munkáé, az éjjel a pihenésé. „Éjjel nem lehet dolgozni, mert sötét van, nem lát az ember” egyrészt, másrészt azért sem, „mert izmai elcsüggedtek, mivel éjjel van, s eljött a pihenés ideje.” „Az éjjeli munka kínlódás, sosincs olyan, mint a nappali, még ha lát is. Nem tud annyit végezni éjjel, mert az izmok el vannak csüggedve.” Nappal viszont nagyon sok ember nem tud elaludni, még ha akarna sem. (Egyesek különös szerencsájuknak tartják, ha nagy munkaidőben 10–15 percre, az ebéd utáni pihenő alatt el tudnak aludni.)

„Legfrissebb, legelevenebb az ember reggel. Estefelé viszont egyre jobban csügged, készül pihenni a test. Nyáron 7–8 óra között lemegy a nap, hanyatlik, érzi a test, lelassít, este van, lement a nap.” Az emberi test frissességével és fáradásával követi mintegy a nap járását: „ahogy a nap halad, úgy halad a testnek a pihenésre vágyódása... ahogy hanyatlik a nap lefelé, úgy hajtja az embert is a pihenésre.” Az ember, akinek ereje hanyatlik, szintén „túl van a delelőn”, „délután van”. A 65 éves Ivák Pál kovácmesterről hallottuk: „Ő már délután van a kovácsmunkához” – kezd kiöregedni belőle. A megöregedett, elgyöngült ember „el van esteledve”, ami az életéből hátra van, az már a „napszállat”.

A nap járását keltétől nyugtáig, a különböző évszakokban, ismerik jól az átányiak, s életmódjukat elsősorban az ebből adódó természetes szakaszokhoz igazítják. További szakaszokra tagolja a nappalokat az egyházi rendtartás a harangozással, illetve a különböző nyájak ki-behajítását jelző túlórszó. A harangszó¹ – noha évszakok szerint változó rendben – nem a nap járásához igazodik már, hanem az órához. Az átányiak napirendjük kialakításában figyelembe veszik ezeket a jelzéseket is, mégis időbeosztásuk és tájékozódásuk elsősorban a nap járását igyekezik követni.

Amikor a nap nincs az égen, egyes csillagok állása és járása szolgálhat tájékoztatóul. Az idősebbek ismerik a hold járását és változásait is, de csak kevesen igazodnak hozzá. A hold is elvezeti az embert, annak járása is követhető. A hold is keleten jön föl, mint a nap, s a pályája végén, nyugaton megy le. Az istállóban tanyázó férfiak – régebben – szinte úgy mentek „megnézni a holdat” az idő megállapítására, mint ahogy később a zsebórát vették elő. Bár a hold állása is lehetett megtévesztő. „Egy alkalommal küldték ki az öreg, jön-e már föl a hold? Jön már – mondta az öreg, miután megnézte –, pedig már csúszott lefele” – olyan hosszan tanyáztak együtt. Egyes öregek még az ötvenes években is esti tanyázásra nem indultak el sötéttel, csak ha világított a hold.

A nap pályáját, sugarainak változó vetődését hónapról hónapra követik, keltének-nyugtának helyét szomszéd községekhez, dűlőkhöz rögzítik. „Most a nap Kömlő felett kel” – februárban mondják –, „nyárba Besenyő felett, rettenetes nagy

pályája van aratáskor. Mikor leghosszabb az útja, az Öreghegy mögött megy le. Novemberben és decemberben lent van a nap, kis járása van, decemberbe az ég alj déli részén fordul meg, egészen lent – innen nézve azt látjuk, hogy kézmagasságba van. Ahogy jönnek a hónapok, hamarabb-hamarabb kel, később nyugszik. Közélebb fordulunk a naphoz, melegebb lesz az idő általa. Legmelegebb júniusban, amikor éppen fölöttünk van.”

Az átányiak mélyen alszanak, kiváltképp nyári dologidőben, a rövid nyári éjszakákat egyvégtében átalusszák.² Nehezen ébrednek. Kiválnak a „jószerűek”, az éberen alvók, akik mindig felébrednek idejében. A fiatalokat rendesen keltegetni kell. Az ébresztés hagyományos tiszte az öreg gazdáé.³ Régiesen „keljete fel, az olajok tolják a napot felfele”, vagy „kelj fel kisfiam, a Kaszás meg a Göncöl megy a Mátrába fáért” vagy csak: „keljete fel, nagy reggel van ám má” szókkal keltegeti fiait, cselédeit.

Akik maguktól ébrednek óra nélkül, egy-egy csillag feltűnéséhez, madárszóhoz vagy máshoz igazodnak. Varga Gábor a Hajnalsillaghoz tartotta magát. „Mikor a Hajnalsillag” feljött, felültem a nyoszolyán az istállóban, egy sor akácfa volt a mezsgyén, ha annak a tetején volt a Hajnalsillag, fel lehetett kelni. Nyomatáskor a lovakat éjjel legeltető legénykéket azzal bocsátották útjukra: „mikor a Hajnalsillag feljön, itthon légy.” Orbán Ferenc már későinek találja a Hajnalsillag feltűnését felkeléshez. „Amikor a Hajnalsillag feltetszik, el van veszve az ember, el van késve. Nagy Imre háza felett mindig látom reggel, mikor tolom kifele a ganajt.” Orbán Ferenc ugyanis egymaga van az egész istálló munkához, lovak-tenek stb. megtakarításához, neki valamivel korábban kell kelnie, hogy „idejében végezdhessen”, mint azoknak, akik ketten, esetleg többen is vannak az istálló végeződéshez. Másoknak a Kaszás (Orion) a csillaguk: „ez a legjobb csillag nekünk, a Kaszás, én ahhoz igazodtam, míg órám nem volt” – mondja Kiss Samu. „Megjegyez az ember valamit, a Csontos házakat vagy mellette egy fát. Márciusban Samu bátyám kéménye felett van 4 órákor... Őszi szántásba, amikor Török Károlyék óljuk felett van, akkor szoktam felkelni, 5-6 méter távolságba van egy eperfa, 10 nap alatt afelett van, ennyivel rövidebb a nap.”

Korosabb emberek, akik már nem járnak a határba, „virradatkor ébredtek. Addig aludtak, amíg nem világosodik.”

Amikor borongós az idő, nem látszik a csillag, egyeseket – a szélső kertekben kiváltképp – a pacsirta szava ébreszt: „hajnallik má, megszólalt a kis pacsirta, kelhetünk.”

Mások állandó ébresztője a kakaskukorékolás. Boross János és háza népe ahhoz igazodik: „No má hajnalra kukorékol – ez volt a legrendesebb étetési idő, mire virradt, itatott.” Ismét másokat a jóság zörgése ébresztett az istállóban: „nincs annál pontosabb óra. Felkel a csikó, marha, dörgöli a láncot, csörög, topog, a ló vágja lefelé az aljat...”

Ezek a felkelésre indító jelek természetesen meg is csalhatták gazdáikat. Boglyas Győr János gazdát emlegetik – a többi között –, aki óra nélkül élt egészen az 1920-as évek végéig, s aki hordásban este lefeküdt, majd felébredve felkeltette fiát.

– Szép holdvilág volt – „virrad má, menjünk”. Befogtak, elindultak. Találkoztak az úton a kerülővel: „hova mennek? – kérdezi az. – Hát hordani. – Még nincs éjfél se. – Hát azért má csak rakodjunk meg. Visszajöttek, lefeküdtek, hosszabbat aludtak, mint előtte...”

A különböző ébresztők: madárszó, csillagok feltűnése stb. negyed-félórás eltéréssel legfeljebb, virradat előtt állítják talpra az átányi embereket, hogy megkezdjék munkájukat, mely napfölkelte és naplemente között ment végbe. „Mikor virradt, keltünk, mikor alkonyodott, jöttünk be.” „Az a rendes gazdálkodó ember” – mondják –, akit a napfölkelte nem ér a faluban, a naplemenete pedig nem ér a határban”⁴ (hanem otthon). Egyértelműen vallják az átányiak: „feljött a nap, látok, világos van – csináljuk. Lenyugvófélben a nap, gyerünk hazafelé, menjünk pihenni.”

A napfölkeltét két rövid napszak előzi meg: a hajnal s a virradat vagy pirakat. A hajnal azt a szakaszt jelenti, mikor az éjszaka sötéte kezd széteszlani, dereng, világosodik, hajnallik. Követi a hajnalt a virradat, amikor a napsugarak pirosas fénye feltűnik az ég alján, de a nap maga még nem látszik. A napkelte viszont az az időszak, amikor feltetszik maga a nap is, „látszik a nap, kibújik”. „Tavasszal, mikor én mentem ki vetni – Varga László mondja –, annyira pontosan indultam itthonról, hogy mikorra a Nyerges hidat elértem, akkor dugta ki a nap az orrát az ég alján.” Amikor egészen kivilágosodott, s fenn van a nap, megkezdődik a reggel s tart addig, amíg el nem fogyasztják a reggelit, az első étkezést, rendszeren 8 óráig.

A reggel és a dél, a napkelte és tetőzése között, 10 óra tájt van féldél. „Mingyá féldélen a nap, osz mos mén csak kifele a késedelmes” – hallani. A gazdasszonyok is a féldelet emlegetik, amikor elmaradtak a reggeli munkával: „má féldél lesz, osz még nem is végeződtem.” (A végeződés jelenti a naponta ismétlődő házi munkát az istállóban és a konyhában.)

A féldélnél jelentősebb időpont a dél: „dél van, megállott a nap, ekkor van a legmelegebb, délen áll a nap.” „Vannak olyan munkások, akik csak azt lesik, mikor lesz dél” – mivel a dél pihenőszakasz és étkezést jelent a határban. A delet elsősorban a nap állásáról olvassák le. „Tiszta napsütéses időbe megállok, fölöttem a nap. Ha az árnyék teljes egyenességembe északnak van, akkor tudom, hogy dél van, tizenkét óra.” „Ha már megdeleltünk, megebédeltünk, elhaladt az árnyékom kelet felé” – mondják. A pásztorember is megáll, mikor úgy látja, hogy délen a nap, „megtámaszkodik a botján, átlépi az árnyékát – már akkor ott az idő, mehet itatni, dél van”. Egy idős pásztor panaszkolta: „nekem se kellett óra eddig, de nem győzőm a napba nézést, – a sok levegő elrontja az ember szemét, az erős levegő ellen nézni mindig a napba...”

Egyesek, mint Varga Gábor is, a Mátráról állapították meg az északi irányt. Ha a Mátra hegycúcsai felé fordult és árnyéka is a Mátra felé mutatott, „dél van, foghatunk ki, ebédelhetünk”. Másokat, úgy mondják a délibáb, a levegő remegése figyelmeztet: „nyárba a délibáb is mutatja a delet, úgy szóródik – má dél lesz, megy a délibáb.”

A nap délen „áll” legtovább, aratáskor csaknem 3 óráig „áll a tetőn és ontja a melegét”. Ezután 4–5 óra felé meghanyatlik, eljön a délután, „mos má maj csúszik lefelé a nap”. „Fordul az árnyék, délután már a hátam megett áll egyenesen.”⁵ Lassacsán alkonyodik. Attól függően, hogy kinek milyen messze esik a falutól az éppen munkált földje, keresi ki-ki a maga jelét a készülődésre, hazaindulásra. „Amikor szántottam a Tanyás Tóthéknak – hallottuk –, néztem, elérte-e már a fásor tetejét a nap (fásor állott a mezsgyén). Hányat tudok még kerülni, egyet, kettőt? Mert mikor elérte, akkor pakolózunk, mire a falu alá értem, leáldozott.” Másik átányi a földtől méri a hanyatló nap magasságát: „amikor a nap olyan magasan van az égen, mint egy villanykaró, pakolhatunk össze, mire a faluba érünk, leáldozik.”⁶

Az alkonyat a nap leáldozásától sötétedésig tart, s rendes körülmények között a faluban talál minden átányi embert.

Az óra – ingaóra, melyet a templom toronyórájához igazítottak⁷ – emberemlékezet óta ismert a községben, a falubeli házak kemence mögötti falán függött. Az istállókból azonban hiányzott. Az általános hadkötelezettség bevezetésével városokban, gyakran Bécsben szolgáló átányi katonák ismerkedtek meg legelőbb a zsebórával, és hozták a községbe az első példányokat a századforduló körül. Az ilyen órát azután a férfiak az istállóban a fejük fölé akasztják a falra. Mint becses, ritka darabot, a határba kevesen viszik magukkal. Egyesek, mint pl. Varga Gábor is, ellenőrizték órájukkal eddigi tapasztalati tudásukat – s ezentúl, mintegy az órával is hitelesítve azokat, igazodtak továbbra is hozzájuk. Újból Varga Gábort idézzük, akinek ugyan istállóí nyoszolyája felett függött zsebórája, még 1960-ban is az istállóablakon bevetődő napsugarak állásáról a körömrúgón döntötte el, hogy eljött-e az állatok etetési ideje. „Télen két órakor, mikor besüt a nap, nálunk a körömrúgón van – a marha is pontosan felkel akkor. Étethetünk.”

A mai öregek közül többen láttak még napórát, hírét mindegyik hallotta. Szőlőbeli öreg pásztorok vagy olyan idős gazdák, akik állandóan a kertben tanyáztak, készítettek maguknak, sőt az emlékezés szerint, egyeseknek volt hordozható napórájuk is. Az előbbi óra egy vaskos, 60–70 cm hosszú karóból állt, melyet a földbe szúrtak, „ahol legjobban odavágott a nap”. A szár tetejéhez vízszintesen kis deszkakorongot erősítettek, a korong közepébe pedig vékony, egyenes pálcát szúrtak: az óramutatót. A korongon azután a delet jegyezték meg s tőle kétoldalt az órákat. Úgy tudják, hogy leginkább július–augusztusra szólott a napóra. „Nyárba má 6 órától van árnyék. A napóra 9–3, esetleg 9–4 óra között mutatta az időt alkalmasan.”

A Munka stb. fejezetben szólottunk a kinti, határi és a benti, a házban és kertben végzett kétféle munkáról. E munkák a nap folyamán elágazhatnak többfelé, de a napnak egyes csomópontjain összefutnak, találkoznak. Ezeket a csomópontokat több időjelző találkozása is meghatározza.

A határi munkákat, mint felsoroltuk, elsősorban a nap keltéhez, deleléséhez és nyugtához igazítják, a falubeli, a benti munkába ezek mellett más időjelzők is beleszólnak.

Bent is érvényes a hajnal, a virradat, a reggel, a féldél, a dél s a délután. Itt azonban az alkonyodáshoz, sötétedéshez csatlakozik még egy időpont: a lámpagyújtat ideje. Az alkonyat a sötétedés kezdetét jelenti, a „lámpagyújtat ideje” akkor jön el, amikor besötétedett. A sötétedés időszaka maga a „lámpagyújtat előtti” szakasz.

Van ezenkívül a faluban reggeli és esti „tehenhajtás” ideje, melyhez a többi nyáj kihajtása csatlakozik. A régebbi tehenhajtás előtt volt még egy korábbi „ébresztő” is. Egészen 1926-ig a tehéncsordás nyáron hajnali 2 órakor végigtrombitálta a falut: fejőre dudált, keltegette az asszonyokat, hogy menjenek az istállóba a teheneket megfejni, hogy mikorra egy óra múlva hajtóra dudál, ki is engedhessék őket a legelőre. A nyájak ki-behajtása – amit ostorpattogtatás és trombitaszó, a pásztorok terelő kiáltásai jeleznek – közé s után iktatódik napjában négyszer a templomi harangszó. Noha a nyájak ki-behajtásával bizonyos mértékig igazodnak a harangszóhoz.

A reggeli harangszó templommenetre, „reggeli könyörgésre” hív. 12 órakor harangoznak delet. Délután egyszer meghúzzák a harangot határi „takarodóra”, másodszor pedig „fektetőre” szól a harang.

2. A napszakok teendői

Nem végezhető minden munka minden napszakban, sőt legtöbbször megszabott kezdési, nemegyszer végzési ideje is van.

Hajnal. A istállóí „végeződés” hajnali munka, virradatig el kell készülni vele. „Én hajnalkor, napfőlkelt előtt fölkelek – mondja Orbán Ferenc –, különben rámvirrad, mikor ganajászok. Még mióta én élek, nem érte meg a virradat a ganajt az istállóban.” Szokás a „végeződést” szakaszaira is bontani, s így adódik belőle a „ganajászás” s az „étetés-ítatás”. Beszélnek még „étetés előtről” és „étetés utánról”, ritkábban „ítatásról” és „ítatás utánról”.

A *virradat* a készülődés, az indulás ideje (határba, vásárba).

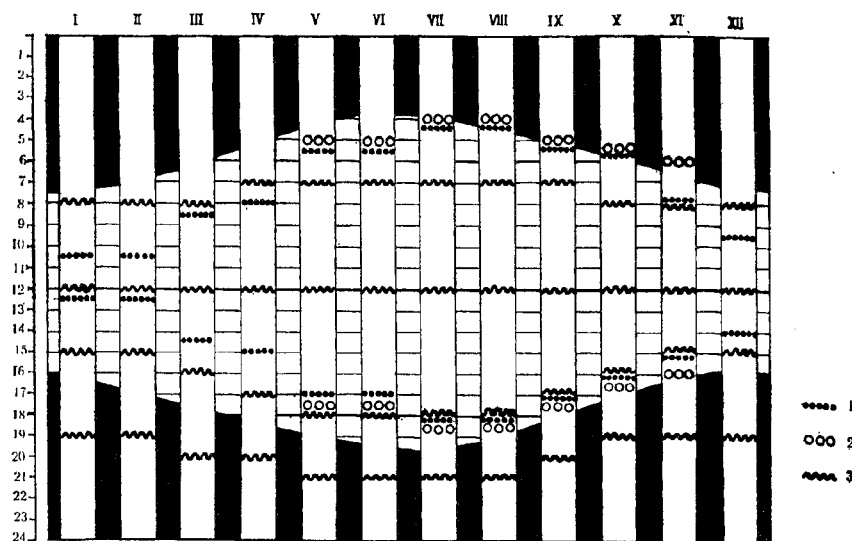
Napfelkelteől früstökig vagy reggelig tart a határi munkák első szakasza. Beszélnek früstökidőről, früstök előtről és früstök utánról. Az e napszakban illő köszönésforma a reggelizéshez igazodik. Előtte „adjon Isten jóreggelt!” köszönnek, utána már jó napot kívánnak.

Féldélig tart a határi munkák második szakasza. Télen féldél a früstökidő – eddig tart a reggel.

A dél a legélesebb határ a nyári napban, mely kettéosztja. A delelés a delelőtti munkaszakaszok bezárását jelenti, amelyet bőséges étkezés és hosszas pihenés, a delelés követ.

Az uzsonnaidő a féldélhez hasonlóan a délutánt szabja ketté. Munkaszakaszt és egyes munkáknál étkezést, pihenést is jelöl.

Az *alkonyodás*, alkonyat a határi takarodó ideje. Nyáridőben az esti istállóí végeződés követi (télen alkonyat előttre esik az etetés-ítatás). Utána a vacsoraidő



52. kép. Diagram a napok változó beosztásáról. A tizenkét római számmal jelzett oszlop az egyes hónapokra jellemző napirendet mutatja, a közöttük elhelyezett sávok jelzik a napkelte és napnyugta időpontját. A bal oldali számok az órákat adják meg

Jelmagyarázat: 1. a disznók kihajtása és behajtása; 2. a tehenek kihajtása és behajtása (májustól november közepéig); 3. harangozások

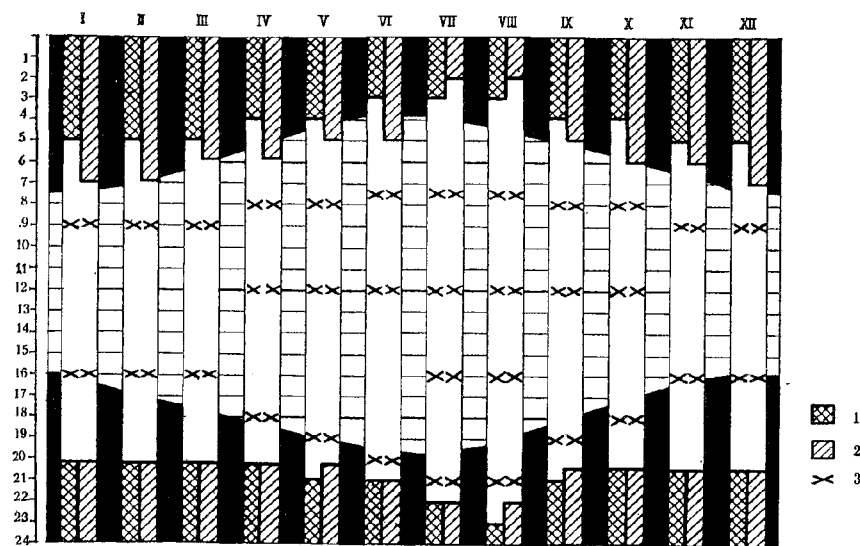
következik. Jó estétől sötétedéskor, lámpagyújtat idején köszönnek. Akik a házban vannak, családtagok is, amint kigyújtják a lámpát, „jó estét” mondanak.

Este pihenőre tér az ember, s az éjszaka az alvásé. Jó éjszakát vacsora után köszönnek azok, akik nyugodni térnek, s aznap már nem látják egymást.

A háziasszonyok falubeli, ház körüli munkája, csakúgy, mint a férfiak kerti dolgai, kevésbé tagoltak, mint a határi munkák. Hajnaltól reggelig a háziasszony is végeződik, teszi a dolgot, rendes gazdasszony nál a kenyérsütés is „elmege a reggeli munkával”. A féldél az ebéd főzés kezdetét jelöli. A dél az ebéd tálalásának ideje s az étkezés után ismét a végeződésé.

Az asszonyok délutánját a vacsorafőzési idő vágja el, melyet alkonyattájban követ a vacsoraidő. Az esti végeződés már a lámpagyújtat ideje utánra szokott maradni.

Ha jobban megnézzük a napszakok eleve kínálkozó rendjét, azt láthatjuk, hogy a többé-kevésbé szigorú megkötések mellett bőven akadnak kivételek is. Noha a munkaszakaszok s az egyes étkezési és pihenőidők a nap állása vagy az óra járása szerint ki vannak jelölve, pontos betartásukhoz nem mindig ragaszkodnak. A délt pl. jelezhetette a nap állása az égen, de ha nem érkeztek meg az ebédrel,



53. kép. Diagram a napok változó beosztásáról
Ezen a táblázaton látható: 1. az igás emberek alvási ideje;
2. a napszámos emberek alvási ideje; 3. az étkezési időpontok

nem delelhetett időben a munkás. „Hozták az ebédet a szántónak, az vót az óra, kifoghattunk” – magyarázzák. De még ha megjött volna is az ebéd időre, aratásban pl. „borulás van, esőt várunk, tíz csomó búza nincs levágva, összetakaríjjuk, aztán ebédelünk, van néha 2 óra is”. De nincs másképp a vacsorával sem. Nyári dolog-időben akár naponta is változhat, „nyolc óraker alkonyodik, addig nincs vacsora, de ha tovább dolgozik, setétlen vacsorál”.

Továbbmenve: noha az elmondások szerint megszabott idő alatt elkészül egy-egy ebéd, vacsora, s tudva van a házakban, hogy a férfiak mikor érnek be a kertből étkezni, nemegyszer előfordul, hogy várniuk kell, mert nem kész az étel, de az is ugyanúgy megtörténik, hogy elromlik álltában az étel, mert nem érkeznek meg idejében a férfiak.⁸

A szántás, aratás, hordás csak kora reggel kezdhető el – elképzelhetetlen volna, hogy valaki csak délben induljon el szántani vagy más nagy munka megkezdésére (viszont a kapálás, takarmánygyűjtés, szélfűszedés, földhordás az előbbiekkal ellentétben olyan munkák, amelyeket el lehet délben vagy délután is kezdeni). Sőt minél sürgetőbb, megfeszítőbb és minél nagyobb fontosságú az éppen adódó határi munka, annál korábbra vehető a kezdés időpontja. Egyes jó gazdák pl. őszi szántásba nem virradatkor indultak, hanem még sötétlen, s nemegyszer tüzet kellett gyújtaniuk ahhoz, hogy fényénél megleljék a barázdát.

Az arató is arra törekedett, minél korábban kezdjen: „még nem is hajnallik, éccaka van, má vágja”.

Az átvirrasztott éjjelt az éjjél vágja ketté: a baktérők éjjélkor egy órára pihenni térhettek a község házában, s csak 1 órával kezdtek meg őrökdösüket újból. A pásztörök a kint háló gulyánál szintén éjjélkor váltották egymást. A nyájat két gulyás volt és két bojtár. Éjjél előtt az egyik gulyás vigyázta a nyáját bojtárjával, éjjél után a másik.

Vannak azután olyan munkák, melyek természetükkel fogva bizonyos napszakok sajátos adottságaihoz kötődnek: a lucernát pl. csak reggeli vagy esti harmattal lehet gyűjteni, „akkor szedték, mikor puha volt, ne hulljon le a levele, az estét vártuk vagy a hajnalt a lucernára”. Az érett árpát csak reggeli vagy esti harmattal vágják szintén, nehogy kiperegjen a szeme. A kukoricaszárát is akkor vágják s rakják kúpokba, amikor „puha, harmatos”.

A háziasszonyok a tyűkültetéssel estét várnak, mert hitük szerint, ha akkor ültetik a kotlóst a tojásokra, amikor este a csűrbe szaladva jön hazafelé, gyorsan s egyszerűen kelnek ki a csirkék.

Amíg a kukoricát a házakban fosztották, vacsora utáni munka volt (őszi betakarítás idején, dologidőben a nappalt nem áldozhatta erre a háznépe sem, de a segítségül hívott rokonság, szomszédság sem). Egyes napszakokat viszont ki lehet rekeszteni a munkából. Rekkenő nyári melegben pl. korábban kezdték az aratást, „még jóformán éccaka”, s ha nem volt nagyon sietős, akkor 11–2 vagy 12–3 óra között pihenőt tartottak. Az „ebédidőt megfeküdtünk – mondják –, korán keltünk, későn feküdtünk le, de nagyot pihentünk délben”. Így voltak a nyári szántással is kiváltképp azok a gazdák, akik kímélték lovaikat. Az ilyen „kora reggel kiment, szántott, míg fel nem melegedett túlságosan, 11 óráig. Akkor kifogott s delet 2 óráig.”

A nyári napok természetükkel fogva is hosszúak, de júliusban és augusztusban még meg is nyújthatók. Hajnali 2 órákor kezdik, este 9 előtt nem fejezik be. Ezért is mondják, hogy „aratásba rettentő hosszú a nap” vagy „nyári napnak de nehéz a terhe”. Leghosszabb volt a nap nyomtatásban, kiváltképp olyan házaknál, ahol kevés volt a férfi munkaerő. Ezek „nappal az ágyáson, éjjel pedig a legelőn” voltak, szinte nem is aludtak. „Az idő hozza magával – magyarázta Rózsa Kálmán – [azt, hogy nyáron kevés alvással is megy a sok munka] –, télen meg má 7 órákor jaj de nagyon ásfítozunk.”

Nyújtható a nap kezdetéhez hasonlóan annak vége is, ha a munka megkívánja. Aratásban pl. hiába jön el az este, a pihenőidő, ha kimaradt még valami, belevágnak, „hát mán eztet nem hagyjuk, akár milyen este lesz ránk... egy csomóra való búza van még, levágjuk, másik darabba megyünk holnap”.

Általános kíváncsi a napfénynél végzett munka. Mégis, ha sietős a dolog, kivételesen dolgozhatnak „hajnali holdnál” is. „Őszi munkánál nagy segítség a hold – hallottuk –, akkor hajnali hold szokott lenni. Két órákor már ment kifele, hajnali holdnál. Holdfénynél vágta a kukoricaszárát, puhán.”

Az éjszaka a pihenés, az alvás ideje. Mégis vannak, akik virrasztanak, részben hivatásból, részben alkalmi szerűen. Az előbbieket voltak egykor a községi strázsák

és a nyájörző pásztörök, az utóbbiak a lakodalmások, halott felett virrasztók és torozók.

Az átvirrasztott éjjelt az éjjél vágja ketté: a baktérők éjjélkor egy órára pihenni térhettek a község házában, s csak 1 órával kezdtek meg őrökdösüket újból. A pásztörök a kint háló gulyánál szintén éjjélkor váltották egymást. A nyájat két gulyás volt és két bojtár. Éjjél előtt az egyik gulyás vigyázta a nyáját bojtárjával, éjjél után a másik.

A lakodalomban is fordulópont az éjjél. Ekkor öltöztetik fel a menyasszonyt menyecskének, s mutatják be mint új asszonyt a vendégseregnek. Éjjélkor külön kínálás van.

A halott felett éjjél távolabbi rokonok és szomszédok is virrasztanak, éjjeltől hajnalig csak az egészen közeli rokonok. Névnapon, disznótorban az asszonyok „gyerünk emberek, éjjél van” szóval biztatják hazaindulásra az embereket.

Az idő pontos mérésének nyári dologidőben van jelentősége. Többektől hallhattuk, hogy „télbe nincs szükség pontos időre”, ami azt jelenti, hogy a felsorolt napszakoknak, illetve a munkák beosztásának nem minden évszakban van egyforma jelentősége: legcsekélyebb télen, fokozottabb tavasszal és ősszel, legteljesebb pedig nyáron.

De bármikor végezzék is be a napot, ha korán, ha későn, azt az estével befejezett egésznek tekintik. Az éjszaka után már új, más napra virrad az ember. Egy-egy napnak ezt a befejezettségét húzza alá a régi regula is, amikor azt mondja: „ha elmegy a nap a te haragodon, akkor ne jöjjön fel, ha feljön a nap a te haragodon ne menjen el” – vagyis a haragosok béküljenek meg naplemente előtt.

3. A hét. Köznapok

A szakaszokra tagolt munkanapok a hét rendjében követik egymást. A hat köznapból álló szakaszt, melyre a vasárnap mint pihenőnap következik, összefüggő egészként tartják számon. A hét olyan eleve adott keret, melyhez a munkák végzésében a lehetőség szerint igazodnak, oly módon, hogy hétfőn kezdenek és szombaton végeznek. A gazda terveit, a soron következő munkák beosztását hétfen vagy hetekben számolja. „Egy héttel előtte tudja legalább, hogy mit kezdünk, oszt mi folytatódik – a sorrendet az idő hozta magával” (vagyis az időjárás alakulása döntötte el). „Beosztotta az ember, ezt jó vóna elvégezni: hétfőn elkezdjük a szántást, szombatra be is fejezzük.” Vagy: „letörjük a kukoricát, a héten a szárát is levágjuk, 2-3 nap szikkad, pénteken-szombaton be is hordjuk... felszedjük a répát csütörtökig, pénteken-szombaton már hordjuk is.”

„A köznap a munkáé, az ünnep a pihenésé” – vallják egyértelműen. „Köznapon, ha olyan az idő, dolgozik az ember is, a jószág is, ünnepen meg pihen mind a kettő.”

Egyes ünnepek között fokozati eltérések vannak, de a héten belül az egyes köznapok sem egyenértékűek. Kezdet szempontjából legjelentősebb a hétfő.

„Nagyobb munkát rendszeren hétfőn kezdtünk meg. Ma elvetem a Bernát-tagot, a héten még a Keserű-eret – nem hagyom abba, míg be nem fejezem. Tudta, hogy itt van a hat nap, a 4 holdat be kell vetni” – mondta Boross János. Aratóktól halottuk: „hétfőn kivitték a tallóra, szombat estig tájára se jöttünk a falunak.” A hordásról ilyeneket jegyezhattunk fel: „aratás után, hétfői napon megkezdjük, több esetben szombatra végeztünk is vele.” „A kapálás, az más vót, mert azt elvégezhettük szombaton is, hétfőn is, abba is lehetett hagyni.”

Bent, a házbeli munkáknál azt mondják, hogy a „hétfő az asszonyok napja”, „hétfőn-kedden mos a friss asszony, péntek-szombaton a rest asszony”. Hétfőn elrakják a vasárnapi öltözeteket, és kimossák az elmúlt hét szennyesét, amelyet vasárnap váltottak.

Kedd-szerda is a háziasszonyok választott napja, ilyenkor szoktak – a délelőtti folyamán – veteményezni, gyomlálni, kapálni kiskertjükben.

Az átányi piac csütörtökön van, Hevesen a „nagy piac” szerdán van. Akinek eladnivalója van, vagy pénzt akar csinálni, kedden készül fel a piacra: vajat köpül, túró hevít, kenyeret süt, megszedi a gyümölcsöt stb. Szerdán azután a kora reggeli órákban indulnak Hevesre, ki gyalogszerrel, ki kerékpáron, legújabbán sokan autóbusszon.

Lányos házaknál a lakást szerdán is takarítják, feketézik a konyha és a ház földjét, felvetik az ágyat.

Szerda, mint a hét közepe, jelentheti olyan munkák kezdetét, melyeket szombatra szeretnének befejezni. Takarmányt pl. szerdán kaszálnak, hogy szombaton forgathassák, gyűjthessék.

Csütörtök a lakodalmak hagyományos napja, keddre akkor tesznek lagzit a csütörtök mellett, amikor több is esne a hétre, s kevés a zenészbanda, hogy egy napon mindet kielégíthesse.

Kedd-csütörtök a szombattal együtt lányos este, ami azt jelenti, hogy az udvarló legények e napok estéin járhatnak látogatni a lányokat.

Péntek rossz előjelű nap egyes munkákhoz. Őszi vetést pl. nem kezdeni senki ezen a napon, de más nagyobb munkát sem. Viszont egyes asszonyok a maguk kisebb kerti munkáiban, nemegyszer éppen a pénteket előnyösítik. Boross János mondta menyéről: „pinteken szokta csinálni a dinnyét. Valamikor azt halotta, ültessz pinteken, oszt kapáld mindig pinteken. Ilyen ceremóniája van ennek az asszonynak. Tavaly is tartotta a pinteket – igaz, szép is vót a dinnyéje.”

A pénteki időből egész hétre jósolnak: „pénteki jó idő, egész heti rossz idő”, s a pénteki kedvből a vasárnapi kedvre: „pénteki jókedv, vasárnapi rosszkedv”.

A szombat a heti munka befejezésének napja és egyben felkészülés a vasárnapra. Dologidő alatt – tavasztól őszig – a gazda munkáját úgy osztja be, hogy vasárnapra befejezze, sőt ha lehet, már szombat délre végezzen vele. A takarmány kaszálását pl. rendszeren úgy osztja be, hogy annak se gyűjtése, se forgatása ne essék vasárnapra, „hét elején vagy közepén vágta, úgy számolt, hogy szombatra fel tudja gyűjteni”. Nagy munkában, így pl. aratásban néha kint maradtak a határban egész héten át, de vasárnapra „begyűttek a faluba mind”.

De nemcsak a határi munkában készülnek a vasárnapra, hanem a házimunkában is. A szombat a takarítás napja s a másnapi főzés előkészületei. Szombatra, kiváltképp télen, nem szoktak főzni. A férfiak kivitték szalonnájukat az istállóba, ott pirtották meg, s költötték el a vacsorát, akik a háznál maradtak, azok is csak hideg ételt ettek, lekötötte idejüket a másnapi kalács- vagy téasztás. Ahol kevés a női munkacsoport, ott dologidőben köznapon nem vetik fel az ágyat. Szombaton, amikor egyben gondosan ki is takarítanak, vetik csupán fel vasárnapra. A ház, a konyha, az ámbitus földjét s körül a sárpadkát a házak alján felsimítják fekete földdel, s behintik sárga homokkal. A hét elején a gazdasszony felkészült már a tisztaruha-váltásra, szombat délután a gatyák ráncolásának a szabott ideje.

Beosztó gazdasszony a szerdai piaci napon kiárulta legényfiának a szükséges vasárnapi pénzt, kocsmára, cigányra. Aki nem tette volna meg, szombat reggel meggy be a hevesi „piacra”, s tesz pénzzé valamit.

Amikor a határi munka szombat délre befejezhető, akkor a férfiak délután összetakarítják az udvart, utcát, szín alá húzzák a héten át az udvaron mintegy készletben állt szekeret, kocsit, nagyobb gazdasági eszközöket. Rendes cseléd-tartó gazda szombaton, etetés után hazaengedte cselédjét vagy cselédeit, s hétfő reggelig ő látta el helyettük az állatokat.

Egyes férfiak már szombat délután borotválkoznak, esetleg nyíratkoznak is, tiszta ruhát váltanak. Közéjük elsősorban a cselédemberek tartoznak, de ide tartoznak az udvarló legények is, akik szombaton korábban kezdik el a bandázást, látogatják a lányokat.

4. Vasárnap. Ünnepek

Vasárnap reggel későbbben kel mindenki, férfiak is, „nem sug a füle arra, hogy máma nekem ezt el kell végeznem, úgyse megyünk sehova”. Ráérnek figyelni a madárszóra is, „a kisverebek ugyancsak csivogtak, mikor még feküdtem, hallgattuk – később kelünk, ünnep van”.

Hagyománytartó gazdák ünnepen nem takarítják az állatot se, „ne zavarjuk a jószágot, hadd pihenjen”. Ha szombaton nem separták volna össze az udvart, utcát, vasárnap reggel, etetési idő alatt teszik meg. Itatnak, s utána indul be mindenki a házba tisztálkodni. „Előbb tisztába tette a portát, aztán tisztába teszi magát.” Elköltik kényelmesen az ünnepi reggelit, utána meleg vízben mosakodnak, borotválkoznak, tiszta alsóruhát váltanak, s felöltöznek ünnepelőbe – készülődnek templomba. Az asszonyok előbb a férfiakat szolgálják ki, azután hozzák magukat rendbe, ők is mosakszanak, s készülődnek a templomba. Az öreg gazdasszony rendszeren otthon marad főzni, s a délutáni istentiszteletre megy csak el. (A délutáni rövidebb istentiszteletre szoktak menni a fiatal, szoptatós anyák is.) Az ünnepi főzés legalább egy órával tovább tart, mint a köznap.

A vasárnapok és ünnepnapok a köznaptól eltérő volta kifejeződik abban is, hogy míg ősztől tavaszig általában nem ebédelnek, csak reggelit és vacsorát készítenek és fogyasztanak, vasárnap azonban rendes ünnepi ebéd kerül az asztalra.

A vasárnapi ételek általában könnyebbek, mint a köznapiak. Az ünnepi étel „vékonyabb, de jobb”, – „a test nem dolgozik, könnyebb koszt kell a gyomornak”. Az ünnepi étkezés tovább tart a köznapinál – utána szokás „ejtőzni”, üldögélni az asztalnál a délutáni templommenetig. Egyes gazdák csak a délutáni templom után etették az állatot, mások még előtte odatették ennivalóját, s a jószág evett, míg a gazda a templomban volt, amikor megjött, itatott.

A délután a rokoni, baráti látogatások, szomszédi összejövetelek, tanyázások ideje. Egyesek a ház elé ülnek ki – a szomszédság népes csoportja húzódik melléjük. A fiatal házaspárok szüleikhez mennek látogatóba, vagy a barátokkal jönnek össze. Dolgozóidőben elmarad a férfiak esti istálló-i tanyázása, de vasárnap a kertekben egy pár órára összeverődik a szomszédság. Még ebéd után, mielőtt szétoszlik a család, megkérdezi az öreggazda: „ki jön haza, vagy én étessek? Számítotok-e elmenni a templom után?” Előre elrendezik, hogy kié lesz az állatok gondja, hogy aki rokonhoz, barátokhoz akar elmenni, nyugodtan mehessen.

A legények és lányok találkozásainak, játéknak-táncnak vasárnap délután volt az ideje. A II. világháborúig – húsvét és október eleje között – minden vasárnap délután volt tánc.

A vasárnapon s ünnepnapon belül is vannak azonban szakaszok: van az ünnep „teteje”, a „templomidő” – 1/2 10 és 4 óra között (ez az az idő, ami alatt a kocsmák ajtajának csukva kell lenni). Utána már ünnep utója van, amivel az ünnep kezdete, a reggel esik azonos elbírálás alá. Ennek megfelelően az ünnepi ruha délutáni etetésig, vagy ha nem etet, estig van az embereken a reggeli templommenet idejétől kezdve.

A vasárnap ugyan pihenőnap, mégis akadhat a nyári vasárnapok között egy-egy gazdaságban 2-3, amikor az ünnep kezdetén vagy utóján valamely kisebb, megengedett sürgős munkát elvégeznek. Előfordulhat, hogy a gazda számítását a takarmánnyal keresztülhúzza egy kiadós eső, ami miatt mégiscsak vasárnapra maradt a forgatás, gyűjtés. Nemegyszer gyümölcsöt: epret, dinnyét, szőlőt, korai cseresznyét kellett behozni ezen a napon. Ilyenkor azonban korán, „setéttel mentek el, mire a csordás hajtott, némelyik már jött is hazafele, másik része 8 órára jött haza”. Ilyenkor a szőlőben ki se fogtak, „csak szétnézett, lekapta a dinnyét, jött haza”. „Megtörtént, hogy szombaton kinn maradt egy kocsi való takarmány: hozzuk be reggel, a köznapból ne essen ki egy miatta.” Ilyen volt a téglahordás is házépítéshez, amellyel nem akarták a szoros köznapokat terhelni. De úgy rendezték, hogy sok fogatot hívtak, korán indultak, hogy 8 órára befejezzék a munkát, akkor még mindenki megtisztálkodhatott, s mehetett a templomba. Végül a vasárnap kora reggeli óráira estek a szívességuvarok, melyet a ház szegény embereinek vagy özvegyasszonyoknak tettek meg.

Az ilyen vasárnap reggeli munka megengedhető vagy inkább elnézhető volt, ha 8 órára befejezték. Ugyanígy elnézhető volt a takarmánymunka (gyűjtés, for-

gatás) az esti időben, az ünnep utóján – bár valamennyi a vasárnap megtörésének számított – általánosságban. Egyesek a reggeli fuvarnál azt is latolgatták, hogy milyen útvonalon kellene megtenni. „Még ha ide kellene hozni, a kertbe – mondta az egyik gazda –, jobban megjárna (téglat kellett volna hordani), de be kell vinni a faluba, nagyon sajnálnám a vasárnapot, hogy ezért törjem meg.”⁴⁹

Többen a kora reggeli takarmánymunkát vagy fuvar is elítélték. „Igazi rendes keresztyén embernek elég az egész hét munkára.” „Ha hat napon nem tudta megtenni, nem tudja az a hetedik se...”, a vasárnap pihenőnap, ráfér az emberre is, állatra is.” Rá is szólnak a fiatalabbnak: „tán nem elég neked az egész hét, még vasárnap is mész dógózni?” „Elég a hétnek a maga terhe.” Mások tovább mennek, kiváltképp a határi munkák megítélésében: „több esetben megtörtént, hogy vasárnap is dolgoztak a határban, de meg is verte az Isten érte.” Orbán Ferencné mondta 1954-ben: „nem szoktunk sose menni vasárnap aratni. Őszi árpát kimentünk levágni vasárnap. Lett olyan csattogás, villámlás – nem is megyünk többet.”

A vasárnapok között vannak olyanok, melyek az egyházi ünnepek rangjával érnek fel. Ilyenek azok, amelyeket az egyházi ünnepekhez hasonlóan, a vallási élet intenzívebb gyakorlására szentelnek, amikor úrvacsorával élnek. Évente két alkalommal: új kenyérre (szeptember közepén) és új borra (november közepén) szokás közvasárnapon úrvacsorát osztani. A vallásos ártányiak az előtte való egész héten már készülnek rá: kerülük a perpatvart, káromkodást, hangos szót. Ha mégis ilyenbe keverednének, nem állhatnak az úrasztalához, s ezt mélyen fájlatják. Orbán Ferenc is 1957-ben egy szerdai napon még összeveszett egyik szomszédjával. „Úgy kigombolkoztam, hogy nem is áldozhattam vasárnap” – magyarázta a gyűjtőnek távolmaradását.

Amint vannak, akik erejükön felül dolgoznak hétköznapon, úgy vihetnek egycsek túlzást az ünneplésbe: az étkezésbe és öltözködésbe is. „Sok ríszí rettenetesen feszít vasárnap – nem jó az.” „Az ünneplésben is, mint a munkában, mértéket kell tartani.”

5. Az évszakok: tél

A napokat hetekké összefűzve tartják számon s élük meg, mint a mérhető idő természetesen adódó szakaszait. Ugyanez nem mondható el ilyen mértékben a hónapokról. Vannak ugyan természeti jelenségek, amelyekről a hónap neve idéződik, pl. amikor szeszélyes az időjárás, szél, eső, napsütés váltják egymást, „hiába, április” – mondja mindenki. Többektől hallani, mint apáról-nagyapáról maradt intelmet: „ha a hónapnak október a neve, akkor takaríjjunk.” Decemberről-januárról már ritkán beszélnek, „téli hónapokat” mondanak inkább, „karácson hetit” vagy „ölési időt”. A nyár is sokkal kevésbé idézi a hónapok neveit, mint a nagy munkakét, az „aratási időt”, a „hordást”, a „cséplést”.

Az idő meghatározásában jelentős szerepet kapnak az olyan keresztnévek, nemegyszer szentek nevei, akiknek napjához a gazdasági élet fordulója kapcsolód-

nak: Szent György napja a jószágkihajtásé, Szent János napján szakad meg a búza töve stb. Kiegészítik e sort a vásárok időpontjai: „abonyi zödvásárkor”, mindenki tudja, hogy júniusra esik vagy „hevesi nyári vásárkor”.

Kalendáriumot évről évre vásárolnak emlékezet óta szinte minden átányi házban. Ha más olvasmány, könyv, füzet nincs is, de a naptár a tükörtartó nagy szegre akasztva könnyen megtalálható. A többség a kalendáriumot elsősorban arra a célra használja, hogy megjegyezze benne az állatok fialási, ellési időpontját. Egyes gazdák azonban az istállóajtó belsejére írták fel a lovak stb. fedezetési idejét. A vásároló, kupecféle emberek ezenfelül kupecnaptárt is vettek, mely az országos vásárok mindegyikét pontosan felsorolta. Amint legújabbán a dohánytermelők vásárolnak dohányosnaptárt.

A hónapok neveinél jelentősebbek az évszakok, melyeknek a beköszöntét sokkal inkább egyes időjárási jelenségek jelzik, mint a hónapnevek. 1958 tele enyhe decembert hozott. Türelmetlenül várták a havat. „Fáradtak vagyunk – mondták többen –, de ameddig jó idő van, addig mindig megyünk. Nem szorít be az idő, nem esik semmi..., csak esne le a hó, nyugodtak vónánk. Ha hó lenne, az lenne jó, eltakarná a búzát, úgy lenne nyáron életünk.” Míg a hó le nem esett, a városra járó munkások sem jöttek haza. Amikor azután hosszas várakozás után végre megindult a havazás, Rózsa Zsófi így elmélkedett: „a Jóisten mégsem veti el egészen a bűnös embereket, milyen szép havat ad, szép csöndes hóesést. Pedig milyen bűnösök vagyunk, nem érdemelnénk semmi jót.”

A váratlan, korán lehullott hó – pl. november közepén – viszont meglepetésszerűen állítja át az évszakhoz kötött terveket. Számos munka, amelyet tél beállta előtt meg kellett volna tenni, egyszerre elkéssett lesz. Akinek az udvarán még nincs kúpokba rakva a kukoricaszár, mihelyt a hó meglepi, már elkéssett. Sietve keresik elő a téli ruhadarabokat, nem mintha egyik napról a másikra annyit hidedgetett volna az idő, de hóban már csak téliessen öltözve illik utcára menni.

A nyári megfeszítő munka alatt, még inkább őszi betakarításkor egyre többet gondolnak a téli pihenőre: „tudja az ember, eljön a tél, itt lesz a pihenés ideje. Pihen az ember, az állat, a vetemény. Azt kéri az ember, hogy a nagy hideg fagy előtt lenne hó, ezalatt megpihen a vetemény, mint mikor én meleg ruhába búvok.”

A telelés az őszi beszorulással veszi kezdetét novemberben, amikor behajtják a gulyáról a szarvasmarhát, s befejezik az utolsó határi munkát, a szőlőfedést. Azok a gazdák, akik telelőbérest szoktak fogadni, Szent Andrástól (november 30.) Szent György-napig (április 24.) szerződteik – míg a marha bern van az istállóban.

A tél beálltát azonban az első hóesés jelzi s a fagy. „Bejön a téli hónap, mikor beköszön a hó meg a fagy”, „mihelyt hó van, mingyár tél van” – mondják. Haszna mellett nem marad észrevétlen a havazás szépsége sem, „de szép az idő evvel a hóval”, „úgy ékes a tél, ha hó van”.

Ha „jó telet” kívánnak, annak határozott értelme van. A jó tél nem jelent hosszan tartó havat, „úgy jó, ha a szánkót hat hétig lehet használni a falu közepéig”. A fagy is szükséges. „Rendesen megfagy a föld” – halljuk a kíváncsiakat – „30-40 centire, utána 15-20 centis hó esik, akkor kipiheni magát a föld alatta. Ha

nincs a föld megfagyva, s úgy esik le a hó, rossz a tél, kipállik a vetemény a nagy meleg takaró alatt – visszaesik a fejlődésben leglább két héttel.” De kipállik a vetemény a hosszan tartó hó alatt is. Viszont baj van, amikor januárra még nem esett le a hó: „ilyenkor már térdig erő hónap kellene lenni, melegedne a föld, kelne alatta a búza.” A hóesés kíváncsi ideje december és január. Jó még a februári hó is, ha hideg van, „csirázik alatta a vetés”, de a márciusi hó már olyan ártalmas, hogy „zsákba se jó, ha keresztülviszik a vetésen”. Az enyhe tél éppúgy nem kíváncsi, mint a nagyon kemény tél. Enyhe tél után lesz üszkös a gabona. A kemény, hó nélküli „száraz télen” pedig elfagy a vetemény. A jó télből jó nyárra következtetnek, „ha tél van, nyár is van”. Ha viszont a tél száraz, nyárra sok esőt várnak.

A vetemény a hó alatt pihen, az emberek és állataik pedig a meleg házakban, istállóban telelnek. Heverőbe, tétlenül van ilyenkor mindenki: „télbe ráérünk, az embernek nincsen dolga, akkor jöjjön, amikor heverőidő van” – mondogatják a gyűjtőknek. Téli hónap a december, január és esetleg a február. Gyengébb koszon, naponta kétszeri étkezéssel telel az ember és állatai – a hosszú pihenő alatt lelassul mintegy az élet menete. Keveset mozognak, kényelmesen. Gondos beosztással fogyasztják maguk és adagolják jószáguknak a nyáron át megtermelt s betakarított élelmet. „Télbe nincs nevelés, csak életfenntartás” – mondják. A tél így is „mindent megemészt”.

A tél első fele a teljes pihenésé. A hosszú éjszakákon hosszúkat alszanak az emberek, van aki napközben is csak heverészik az istálló díkón. „Sötét az istálló – mondják –, az ablakok be vannak fagyva, nem lehet dolgozni.” Leölik a hízott sertéseket, decemberben a legtöbbet, bőséges torokat ülnék. Férfiak a meleg istállóban, asszonyok a fűtött házakban járnak össze tanyázni, beszélgetni. A teljes pihenés januárig tart, utána már készülődnek, várják a kikeletet.

a) Téli napirend

Télen virradat (ébredés, felkelés) 5-6 óra között van. Felkeléstől reggeli harangszóig végeződnek az istállóban a férfiak, a házban a nők. Harangszókor, 8 órakor hazaindulnak a férfiak a kertekből – ilyenkor mennek reggeli könyörgésre a templomba is. „Harangoztak – mondják –, utána má lehet fröstökölni.” A téli fröstökidő, melyre begyűlik az asztal köré az egész háznép, 9 óra után, féldél tájban szokott lenni, s eltarthat másfél-két óra hosszat is.

Fröstöktől etetésig – délután 2 óráig – kínálkozik egy szakasznyi idő a férfiaknak szerszámjavításra, faragásra vagy tanyázásra. Ha valamit ebben az időszakban kívánnak végezni, úgy mondják, hogy „fröstök után szedek répát” vagy „étezés előtt szedek répát”. Az asszonyoknak egy órával hosszabb a délelőtti, „fröstöktől vacsorafőzésig”. Ezalatt kimosnak, fonnak, szabnak, varrnak, szomszédolnak. Főzésre a 3 órai harangszó figyelmezteti őket.

A férfiak 2 órakor kezdenek újból végezni az istállóban, etetik az állatokat. Bekötik a kötél szalmát, megfejjik a tehenet, s amint alkonyodik – figyelve a szom-

szédság mozgását is –, szokott terhükkel, a kötél szalmával, tejjel útra kelnek a faluba vacsorára.

A vacsoraiddő, amire az asszonyok is elvégeződtek s megfőztek, berekesztették a sertéseket – hagyománytartó házaknál lámpagyújtat előtt szokott lenni, napvilággal, alkonyatkor. „Én rendes időbe szoktam enni, alkonyatkor enni, meg lefeküdni.” „Nálam – mondja Sárközi József – alkonyatkor a vacsorának vége van, akinek tetszik, fekhethet le. Én lefekszek.” Egyesek viszont éppen lámpagyújtat idején ülnek le a vacsorához. A téli vacsoraiddő eltarthat két óra hosszat is, az asszonyok marasztalják a férfiakat, maradjanak benn, beszélgetve, most ráérnek. Takarodóra 7 órakor harangoznak, ilyenkor indulnak kifelé a férfiak a kertbe – egyesek tanyázni, mások a maguk öljába. De mikor 8 órakor elhúzzák a fektetőre szóló harangot is – 8 után fél 9 felé szokott lenni a szétoszlás –, pihenni tér mindenki.

b) A tél szakaszai

A telet az ünnepek és jeles napok tagolják szakaszokra. December eleje advent – az adventi időjárás jelzi előre a várható nyarat: száraz lesz a nyár, ha adventben nincs eső vagy hó. Beleesik Luca napja, amit az asszonyok tartanak számon. Hordóabroncs közé szórják ilyenkor az apróléknak a bőséges szemet, azzal a kívánsággal, hogy egyrészt ne tojjon széjjel, másrészt, hogy bőségesen tojjon. Fűzesabonyban szokott lenni „Luca vásár”, ez az utolsó az esztendőben, amelyet az átányiak számon tartanak. Egészen 1948-ig december közepén választották a községi bírót és a községi előljáróság tagjait. Előtte való hónapban pedig a községi képviselőtestületi tagokat. Az egyházgondnok- és presbiterválasztás is rendszeresen decemberben történik.

December 15-től az időt már karácsony hetének mondják, s a december 24. és újév közti napokat „két karácsony közének”. Az országos szólást: „két karácsony között kialusszuk magunkat”, itt is vallják, valóban ekkor alszanak legtöbbet.

Az esztendő legnagyobb ünnepének a karácsonyt tartják, másodiknak a húsvétot. Ilyenkor még azok is elmennek a templomba, akik egész éven át felé se néztek. Karácsonyfát csak legújabbán állítanak kisgyerekeknek. Az ajándékozás szokása ismeretlen. Hagyományosan karácsony estéjén kántáló legények és gyerekbandák járják a falut, s köszöntenek rokon és ismerős házak ablaka alatt. Maga az ünnep bőséges étkezéssel és rokonlátogatásokkal telik el.

Karácsony hetére vagy két karácsony közére esik a legtöbb disznóölés. Míg a karácsonyi rokonlátogatások alkalmasszerűek, a disznótoroknak évről évre állandó meghívott köre van. A torok szűk körű, de legmeghittebb összefüvetele a közeli családnak (szülők, nagyszülők, testvérek, nászok vannak jelen). Ahol teljes a család, ott vidám nótázással telik a tor, ahonnan kedves közeli családtag hiányzik, pl. az apa vagy vő vagy fiú odaveszett a háborúban – noha már 20 éve is elmúlt –, csendes beszélgetéssel maradnak együtt a vendégek, virradatig vagy akár reggelig.

Az év utolsó napján fogadja fel a községi előljáróság a kisbírókat, a strázsákat, a legeltetési társulatokat pedig a pásztorokat, kerülőket. A felfogadottak szolgálata

újév reggelétől az év utolsó napjáig tart. Az év utolsó napján csukják le a gabonás hombárok, szuszékokat – kiforrott a búza, nincsen több gond vele.

Szilveszter éjszakáját a legtöbb család megvirrasztja, hogy „élve éljük meg az újévet” (az alvó ember nem számít élőnek). A községi és egyházi előljáróság tagjai maguk között, együtt mulatoznak, a családok tégy-végyet (kockajátékot) játszanak dióra, s figyelik az órát, hogy boldog új esztendőt kívánhassanak egymásnak, ha elérkezett.

Az újév „polgári örömmünnep”: sajátos ételeket fogyasztanak ekkor, melyek a bőséges esztendőt volnának hivatva biztosítani, templomba mennek és köszöntenek. Megköszöntenek mindenkit, akivel az úton találkoznak, de felkeresik – férfiak és gyerekek – a közeli rokonokat s 4-5 szomszédot is, hogy boldog újévet kívánhassanak. A maguk szárnyára ment gyerekek sokszor az egész napot a szülőknél töltik gyerekestől. Szokás az újévet a cselédek ünnepének is nevezni, kiknek szolgálata újévtől újévig tartott. Akár „változkodott” a cseléd, akár maradt, ezen a napon mulatozást csapott. Az egri újévi lóvászárók híresei voltak, átányi kupecsek is látogatták.

Mikor elmúltak az ünnepek, „ki van pihenve az ember, mint a csikó, meg kívánja, hogy jártassák legalább, most már csak várja a kikeletet”.

Az asszonyok a kender fonását már decemberben megkezdtek s folytatják egészen februárig. A férfiak csak januárban kezdik el a szerszámok javíthatását, újítását, szőlőkötöző sodrását, „felkészül az ember az egész nyárra a szerszámokkal”. Ilyen tájon szokták lefejtetni először a borokat, s egyben beosztani az évi borfogyasztást. Külön kis hordókba fejtik a húsvéti, pünkösdi bort s amit lakodalomra ajándékolni szánnak. Ha különösen jó bora termelt a gazdának, akkor külön fejt egy kis hordóba „az úrasztalára” is.

Januárban már, ha az idő engedi, a jó gazda csaknem mindennap kimegy a határba, nézni, hogyan telelnék a vetések. „Sokszor egyebet nem lát a hónál, de azért nézi.” Ha olvadás van, levezetőárkokat ás a hólének. Ugyancsak az időjárástól függően kezdik kihordani az udvarokról a határba a trágyát.

Akinek nádasja van, megvárja, míg a dér jól megcsípi, hogy a levele letakarodjon, amelyet a szél leráz, s ha befagyott a víz alatta, megy nádat vágni.

Alig múltak el az ünnepek, idegenek tűnnek fel az utcákon, „palócok”. Felvidékről való lóvásárló emberek, akik egész tavaszig „ritka nap volt, hogy ne lettek volna”. De elkezdik az átányi kupecemberek is a vásárolást. Hármannégyen indulnak együtt s mennek vásárról vásárra. „Ha az egyiken nem tud végezni, megy utána nyomban a másikba, közbe nem is jön haza.”

Ekkor járnak-kelnek a bandagazdák s fogadják fel munkára a nyári summásokat. Ez az ideje az aratóbandák szerződötetésének is. Gyümölcsáros kocsik a Tiszahátról kezdik meg útjukat, almát hoznak, amelyet pénzen, még inkább terményen próbálnak értékesíteni.

A jószág januárban még heverőben van, szűkösséget él, ilyenkor még az emberek is szűkösen táplálkoznak. Januárban azonban el kell kezdeni a lovak jártatását, kocsiba vagy hó esetén szánkóba fogva. A jártatás a legények dolga.

Felcsengőzik a lovakat, egy-egy kocsira 3-4 legény is felül, s nótaszóval hajtják egyik úton fel, másik úton le a kocsikat, szánokat. A csengőszóra előszaladt lányokkal hógolyózás támad, akár egy órát is eljátszanak, megszáncóztatják a lányokat is. „Kellott a lovaknak a mozgás, mert egész télen megunták magukat az istállóban – sokkal jobb étvággyal ettek azután.”

Azt tartják, hogy „Szent Pál napján (január 25.) van a közepe a télnek, ekkor fordul meg a medve. Kijön, s ha süt a nap, visszamegy az odújába, még egyszer addig tart a tél.”

A Szent Pál-napi hevesi vásárt sok átányi keresi fel, „az mindig jeles volt”. „Oda elmentünk a tavaszi ruházatot beszerezni; a gazdasszony megveszi a tavaszi kezdetre való ruhát.” Ott szokták a rokkákat is venni, az első rokkával többnyire édesapja kedveskedett lányának. „Téli vásárba ez vót a legjobb – mondják egyértelműen –, mert ilyenkor már megindult a forgalom a jószágra.” Ló-, marha-, sertés-vásár volt. „Télen kineveltük a csikókat, ott eladtuk, most vehettünk gyengebbeket, amik a tavaszi munkára még megerősödnek” – mondják a lóval kereskedő emberck. A megellős üszőknek is ilyenkor volt legjobb keletje. Megtörtént, hogy a hevesi vásár úgy megszabta a szarvasmarha árát, hogy majdnem az egész évben azon az áron mozgott. Jó keletje volt a téli vásáron a baromfinak is.

Elmúlt a január, világosodik, enged az idő, néha már ki is lehet nyitni az istálló ajtaját. Napos időben azután a nyitott ajtó előtt vagy éppen az ajtóban kötik a kosarakat, kocsiodalakat, seprűket, faragják a nagyobb szerszámokat, amivel az istállóban nem fértek el. Élénken figyelnek az időjárás legapróbb változásaira, madarak szavára: „tavasz lesz, csivognak a verebek – hiszen csak a pacsirta szólna már, de azok még nem mernek kigyünni a földül.” Azt tartják ugyanis, hogy a pacsirták földbe rejtett fészekben telelnek. „A teljes kikeletet az idő mondja meg, de februárnak a második fele már rendesen kiengedi az embert. Reggelenként még vannak fagyok, akkor reggelizik, reggeli után kimegy a homokra – leginkább a homokon szokott kezdeni. Estig tud mozogni az ember, tudja állni az időt.” Ilyenkor egyre többet hallani: „itt az idő, mozogjunk”. Most nyesis a fákat és szedik ki őket, „míg be nem jön a nagy munkaidő. Mán mikor teljesen kiengedi az embert az idő, akkor a nagy munkákat kezdi.”

A fákat addig kell tisztogatni, nyesni, míg „a fa alszik, amíg nem rügyezik, nem fakad, addig a fa halott. Mikor rügyezik, akkor má' életbe van. Addig nyessük, míg a fa nem sír...”, amikor már nedvben van, minden gallyat megsírat, amit lenyesnek.”

Lassacsán készítik elő az állatokat a munkára: nem pelyvával keverik az eleségét, hanem szecskával. „Kifelé megyünk a télből, tavaszt várunk.” Előkészítik a vetőmagot, megrostálják, az árpát, búkkönyt. Aki eddig nem hordta volna ki trágyáját, most igyekszik vele. Figyelik az időt: „jót mutat a tavasz, a február már megmutatja, hogy milyen lesz az egész nyár.”

A háziasszonyok február elején – egyesek már január végén – kotlóst keresnek, hogy elültessék. Akkor lesz korai csirkéjük, amit már pünkösdkor le is vághatnak.

A februári jeles napok mind az időjárással vannak összefüggésben: enged-e a fagy? Hosszú lesz-e még a tél? Ezekre várnak feleletet tőlük. Február 6-án Dorottya napja. Ha „Dorottya szorítja, Júlia tágítja” – mondják. A Dorottya-napi erős fagy Júlia-napkor (február 16.) enged ki. Február 24-e Jégtörő Mátyás napja, ki „ha nem talál jeget, csinál”. De még csak készülődnek, még van idő megülni a két talán leggyakoribb női névnapot, Júliát és Zsuzsannát (február 19.). Rokonok, szomszédok köszöntik őket, cigányok muzsikálnak az ablakuk alatt.

„Zsuzsánnai vásár” van Tiszanánán, amelyet a kupecsek kedvelnek, „lóra nagyon jó”. Jászapáti is zsuzsánnai vásárt tartanak – előtte vagy utána egy héttel, azt is a kupecsek keresik fel elsősorban.

A városi munkára is eljáró gyalogemberek februárban szoktak házasodni. A szerény lakodalom után még pár hétre elmennek Pestre pénzt keresni a férfiak, amivel életüket megkezdhessek, s csak akkor jönnek haza, amikor elkezdik a kapálást, kaszálást.

Az asszonyok február második felére befejezik a fonást, a fonalat hóban-fagyban kell mosni, fehéríteni. Rokon asszonyok közös munkája ez, akik az ér vagy a kutak fagyos vizében mossák ki a lúgozott fonalat s teregetik ki a fagyon, hogy az kiszívja, fehérítse és lágyítsa is egyben.

A február nemcsak az évi időjárás előrejelzésére alkalmas, eldönti egész évre a gazdasági munkák ütemét is. Ezért is várják egyre türelmetlenebbül a fagy kiengedését, a hó olvadását. Amilyen nehezen várták s örömmel fogadták az első hó leesését, úgy siettetnék most az olvadást. „Tavasz lesz, takarodik a hó” – közlik a házba belépők, akik a szabadban az oladás első jeleit észlelték. Meghózzák még annak a híré is, hogy a harmadik községben már nincsen hó se a földön, se a házakon... Ilyenkor minden házba lépett kérdőre fognak: javul-e már? Örülnek, ha a felelet „javul má, nincsen olyan hideg...”, mos má meg van halva a jég, mozog a víz alatta...”. Ha azután kisüt a nap, enged az idő, mindenki kinn van az udvaron, utcákon, verik szét a hóbuckákat, csatornát vágnak az olvadó hólének... Aggódva lesik az árnyékokban a hó maradványait: „még ez a hó havat vár, akár-milyen kicsi, de még gyön utána.” A földekről is siettetnék a hólé elfolyását: „elment a hó, megyünk a határba vizet eresztetni, búzáat nézni.”

6. Tavasz

Beköszönt a tavasz, „megkönnyül a téli nehézségtől az ember és a föld. Az ember leveti a nehéz ruhát, a földről eltakarodik a hó, levegőzhet szabadon minden.” A nap melegétől „megindul az élet”, frissebb-elevenebb lesz az ember és állat. Újjászületik minden: megindulnak a fák, az őszi vetések, serken a mező; megmozdulnak a bogarak, egyre többen bújnak elő a felmelegedő földből. A „meleg föld” hirdetője a béka, amikor megszólal, mert kijött téli búvóhelyéről (ahol a hidegben meghúzódott), s elkezd kuruttyolni.

A tavaszi napsütésben „mingyár más az emberi test, már rosszul érzi magát itthon, nem tudja, hogy beteg-e”. „Jobb idő van, hányan járnak kinn az utcán, jobban rezseg a nép.” Megindulnak az első kocsik a malomba, viszik az ürletni, darálivalót. Állataikról is azt tartják, hogy „megvirrad a jószágra is, ha kicsit jobb az idő, kíváncsodik ki az istállóbul”. Most már azt nézik, hogy mikor lehet rámenni a földre, szántani-vetni. „Amikor a hó elmén, ha az út jó, akkor a föld is jó – így tanultuk még apáinktól” – mondja Bedécs Károly. Mások a maguk udvaráról veszik a mértéket: „amikor az én udvaromról eltakarodik a hó – mondja Orbán Ferenc –, másnap mehetünk szántani.” Mégis a szántás megkezdése előtt kimennek a gazdák kapával a vállukon a határba, s próbát tesznek: belevágnak a földbe, „elég szikkadt-e a talaj, nem túl sáros, nedves-e? porhanyós-e? Egyik talajt korábban lehet vetni, mint a másikat. Ha a föld ikrás, nem ragad, akkor a gazda meg tudja állapítani, rámehet szántani.”

Míg a föld szikkadására várnak, a faluban a házak és kertek körül árkot húznak, kijavítják a kerítéseket, s újítják, javítják a nád- és zsúptetőket. A határi munkák előtt „ha egy kis melegség van, február végén, március elején, el lehet vetni a mákot”. Utána földbe teszik a borsót. Ekkor van a „veteményezés”, a kiskerti növények, zöldségfélék elvetése. A veteményezéssel szét kell, még „mielőtt a békák megszólalnak”. Aki ezután veteményezne, elkésett. (A békák csak meleggel, jó időben szólnak. Veteményezni akkor kell, mielőtt az idő felmelegedett.) Március közepén – függetlenül az időjárástól – elkészítik a dohányynak való melegágyat, s elkezdik a palántanevelést.

Úgy számítják, hogy ha márciusban korán hozzáfoghatnak a tavaszi munkához, akkor „lesz idő rendesen mindenre”. A gazdák elkezdik a tervezést: „gyön a tavasz, tíz napra előre be tudom osztani, mellik napon mit tudnék csinálni – ha az időjárás engedi.” Amikor a hónap végén Sándor, József és Benedek (március 18., 19., 21.) meghozzák a várt meleg napokat, jó tavasz ígérkezik. Ha rossz a március, nem kezdhetnek, lemaradnak a tavaszi munkával, akkor elkéstek az egész évben mindennel, „mindig a nyakára forrott a dolog, nem tudta magát utolérni. A tavasz hozta mindig, hogy siettünk vagy ráértünk abba az évbe.” A „tavaszt” ugyanis nem lehetett siettetni, ha késik, meg kell várni, míg a talaj felszikkad, mert „ha idő előtt sárosan összetapostatnánk az igával, szerszámokkal a földet, silányabb lenne a vetemény”.

A tavasz kezdetét napsütéses, szeles idő jelzi, ami felszikkasztja a földeket. A tavaszi munkakezdéssel – „amikor az eke először a földbe megy” – egyszeriben megszűnnek az istállóitanyázások, s az emberek áttérnek egy órával korábbi kelésre és napi háromszori étkezésre. Háromszor etetik a jószágot is. „Mikor a tavaszi munkát megkezdik, akkor már háromszor étkezik, még ha az ember nem éhes is. A jószág megkívánja a delectetést. A jószág ilyenkor szinte fontosabb, mint az ember.” Az emberek mostantól kezdve kikapják a rendes adag szalonnát, ha télen át kisebb darab jutott volna is. A tavaszi munkanap még rövidebb, a munkának fokozatosan „áll neki” az ember, s kíméli a jószágot is. „Begyön a tavaszi munka, kimegyünk, boronálunk, de csak 3-4 órát, még ha akármilyen idő van is.

Első nap a lóval is csak félannyi munkát végzünk, mint később, ki van gyengülve a szügyi.” De az időjárás is nemegyszer csak fél napokat enged. „Tavaszi munka volt, csak délig tartott” – mondják. „Mikor bent voltunk, jó idő mutatkozott, oszt szántás közbe mégis olyan nagy szemű havak jöttek, hogy mire boronáltunk, hátán hozta a jószág a havat, a gazda meg a kocsiderékban.” Tavaszi szántásba induló kocsikra feltesznek egy-egy kéve ízicsutkát, délben a határban tüzet raknak: „fűtt a bűti szél tavaszi szántásba, hideg vót. Tüztünk, süttünk szalonnát, megmelegedtünk.”

Az idősebbek első útjukon fohászkodnak: „az Isten adjon erőt, hogy végbeviessük munkánkat.” Az első maroknyi földet, amelyet az eke kifordít, hazaviszik s elszórják a kertben és az udvaron.

a) A tavasz szakaszai és munkái

Számon tartják Gergely napját (március 12.), mert akkorra „megtojik a bibic, ha mindjárt a hó hátára is”. József napjára (március 19.) pedig megérkeznek a gólyák.

Először a tavaszbúzáat és -árpat kell a földbe tenni. Egyesek a búzavetésre Gergely napját tartják alkalmasnak. Árpából is az lesz a jó, „ami márciusba a földbe van”. Ezután vetik sorjában a zabot, zabosbükönyt, lucernát, lóherét s a táblás napraforgót. Jó tavasszal, még március második felében követheti őket a cukorrépa és a takarmányrépa vetése.

Április a legszorgosabb tavaszi hónap. „Most van a legnagyobb dologidő: szántás, ültetés, kukorica, krumpli, dinnye – mindig van dolog.” A rendre egymásután következő munkákat azonban szakaszonként osztják be, oly módon, hogy egy-egy munkát elvégzése után maradjon idő pihenésre. Varga László pl. így magyarázta: „tavaszi munka egy hét nálunk (a búza, árpa stb. vetése) – kukoricavetésig az ember kipihente magát.” A pihenőt diktálhatta az időjárás is: vagy hidegre fordult közben, vagy esett. Ilyenkor bent maradtak a meleg istállóban, s kötelet tekertek zsúpból vagy gyékényből, amelybe majd az árpát kötik aratáskor. De pihenést jelentett bizonyos fokig a trágyahordás is. A téli trágyát, amely még az udvaron maradt volna, búzavetés után viszik ki és szórják el a kukoricának szánt földbe, egyesek a szőlőbe is visznek belőle. Ilyen köztes pihenőidőben hordják be az asszonyoknak a fekete földet és sárga homokot a ház rendben tartásához.

Közben kitavaszkodott, megszólalt a pacsirta, a szántó-vető ember kedves madara. „Énekel már a kis pacsirta, minél magasabban száll, annál jobb idő van.” „Ez a nyílásidő, mikor az akácfa virágzik, a dongók (méhek) járják a virágot, donganak. A tavasz az csuda, gyönyörű élet van tavasszal a határban. Az ültetés, első kapálás, akkor még nincs olyan hőség, virágzik a székifű, azt meg túlságosan szeretem...”

A házból az asszonyok is mind kikíváncsognak a határba: „jó a határba dógozni, viszi az embert a vágy kifele” – mondják. Bár a házakban is új munka kezdődik most. Márciusban felállítják a szövőszéket, s felvetik rá a frissen fonott,

fehérített fonalat. Március elején kelnek a korai csirkék, a hónap közepén kelhetnek már a kiskacsák, utánuk a libák is, serken a fű, lesz mit keverni az ételükbe.

Tavaszi munkára téli meleg sapkában, meleg ujjasban, meleg alsóruhában indulnak az emberek, lábukon csizma. Ha beköszönt a jó idő, legelőbb a sapkát cserélik fel kalappal. A meleg ruhát még állják.

Április 13-a az év századik napja, ekkor szokás ültetni a dinnyét. Közeledik Szent György napja (április 24.). Addigra földben a búza, árpa, zab, lucerna, a répafele is. Most a krumpli és kukorica következik. A krumplit hamarabb kell ültetni, mert az „soká alszik”, a kukorica, ha jó ideje van, hamar kikel. De mindkettő csak meleg talajba ültethető. A kukoricával Szent György-naphoz igazodnak: két héttel előtte vagy két héttel utána kell a földbe tenni. Egyesek Szent György hetében ültetik. A kendert is Szent György hetén vetik, a babot pedig Márton napján. Aki elkészült a veteményezéssel, nedvességet vár a csírázáshoz. Munka végeztével azzal a kívánsággal hagyja el a táblát: „áztassa meg a Jóisten.”¹⁰

A szőlősgazdáknak a veteményezés közben időt kell szakítaniuk a szőlőmunkára. Rendes körülmények között április 8-10 körül nyitják a szőlőt, utána tíz napra kell metszeni. Ugyanekkor ültetik el a kerti veteményeket is a szőlőben. A szőlőmunka közbeiktatása azért is kívánatos, mert mialatt az emberek dolgoznak, pihenhet a jószág.

Maga Szent György napja fordulópontot jelöl az állattartásban: ezen a napon hajtották ki – egészen 1948-ig – a jószágot az istállóból. (Újabban május 1-jére tolódott a kihajtás.) A gulya őszi egyfolytában a legelőn marad, a tehén- és borjúcsorda naponta ki-be jár. Kihajtják a nevelőmalacokat is, a hízónak valót tartják csak benn. Ez időben fedeztetik a lovakat, „az vóna a rendes, Szent György-napkor sárhodott, Zsuzsánnakor megellet”.

Szent György napján vásár van Hevesen. Ilyenkor szokták a gazdák a „rúgott csikókat” eladni. Azok, akik a Szent Pál-napi vásáron eladták „megellős üszőjüket”, most vesznek „bika alá való üszőt” helyette, a gulyára. Ezen a vásáron adják-veszik a hízónak való sertéseket is. A jószágeladás mellett beszerzésekre is alkalmas ez a vásár: most már a nyári holmikra gondol a gazdasszony, papucsot, bakancsot vásárol. Ezen a vásáron szerzik be a kapa-, kaszanyelet azok, akik venni szokták (nem maguk készítik).¹¹

Szent György-nap, a régiek hite szerint, a boszorkányoké is: hajnalon a legelőről „megszedik a harmatot” lepedővel, hogy jól tejljen a tehenük.

Kihajtották a jószágot, megüresednek az istállók (csak a kisborjú s az igavonó állatok maradnak benn, a fejős tehén vagy tehenek naponta járnak a legelőre). Az istállóra nyári ajtókat, ablakokat szerelnek. Kezdetét veszi a tavaszi nagytakarítás.

Amint a tél fagya felenged, megindulnak a felföldi mészégető vándorárusok kocsijaikkal, napjában néha 2-3 kocsi is járja az átányi utcákat, s kínálják a háziasszonyoknak a takarításhoz elengedhetetlen meszet. Kihajtás után az asszonyok megtapasztálják és fehérre meszelik kívül-belül az istállót s a gazdasági épületeket. A lakóházat, a naptártól függően takarítják, húsvét hetén végzendő munka ez. Ekkor megszüntetik a fűtést a házban, ha lett volna benne újabb divatú főző-fűtő

alkalmatosság (kályha, sparherd), kiteszik. Az ajtókra függönyöket szerelnek – az ébredő, kelő legyek, szúnyogok ellen. A főzéssel kiköltöznek a nyári konyhába, az étkezés is ott lesz vagy a tornácon, esetleg az udvaron. Felcserélik a téli hálóhelyeket nyárra: a szoba helyett a pitvarban, kamrában, tornácon vetnek ezentúl ágyat. Felkészült a gazdasszony a húsvéti ünnepekre és ezzel a nyári életmódra is. Ilyenkorra már rendesen befejezik a szövést – bár ahol sok a női munkaerő és fontak kendert bősséggel, ott szőhetnek még aratási időben is. Az egymás után kelő aprólék: csirke, kacs, liba gondozása tetézi a női házimunkákat. Áprilisban is ültetnek kotlóst, ezekből a tojásokból kelnek majd a csirkék, amelyekből aratásra, hordásra és szüretre vágnak.

Húsvét ünnepe vízválasztója télnek-nyárnak lakásmódban, öltözködésben egyaránt. Míg egy-egy közvasárnapra az előtte való szombaton, tehát egy nap alatt készül fel a gazdasszony, a húsvéti előkészületekhez egy teljes hét szükséges. A lakóház ablaka alatti kiskertben ekkorra kinyílnak az első tavaszi virágok: a kék jácint, kék ibolya és a fehér nárcisz. A húsvéti köszöntő legények mellére tűznek majd belőlük.

Az új, könnyű ruhát először húsvétkor öltik fel a templomba – még ha hónapokkal előtte elkészült vagy megvették volna is. A fiatalokat: legényeket, lányokat a szülők – tehetségükhöz képest – tetőtől talpig új ruhába öltöztetik húsvét ünnepére. A húsvét teljes munkaszünetet, pihenést jelent embernek és állatnak. Az uradalmi cselédség is egy nap pihenőt kapott ilyenkor: a cselédek egyik fele dolgozott az ünnep első napján valamennyi helyett, másik fele a másik napon.

Jószágkihajtás után, többnyire húsvét után van a tűzegtaposás. Az udvarokon mértani rendben szétterített száradó tűzegtéglák évről évre hozzátartoznak Átány sajátos tavaszi arcához.

Májust „nevelő”, növénynevelő hónapnak nevezik. Ekkorra rendesen kikelt minden elvetett mag, ha elégséges esőt kapott.

Május elején Szervác-Pongrác-Bonifác napja (május 12., 13., 14.) fagyot szokott hozni. „Jönnek a fagyos szentek – mondják –, elviszik a babot” (mint legérzékenyebb növénynek a gyenge fagy is megárt).

Május a takarmánymunka és a kapálások hónapja. Elkezdik a szőlőkapálást is. „Azt a veteményt csináljuk hamarabb, amelyik jobban megkívánja.” „Ha többfele kell gondolni, első a takarmány, a kapálás hanyagolódik. A jószágnak a takarmány épp olyan fontos, mint az embernek magának a kenyere.” „Ha le van kaszálva, nem kapálunk addig, míg fel nincs gyűjtve, boglyába rakva.”

A kertekben rendesen május első hetében kaszálhatják a lucernát, a külső földeken egy jó héttel később, a két lucernakaszálás közé beiktatódik a vöröshere levágása.

Ha végeztek a takarmánymunkával, azt a növényt kapálják legelőbb, amelyik dudvásabb. A kapások között legigényesebb a répa (a cukor- és takarmányrépa). „A répakapálást nem lehet hanyagolni”, a kelő gyenge növényt könnyen elnyomják a gyomnövények, ellentétben pl. a kukoricával, mely közvetlen kikelés után is erősebb, s ritkábban is van ültetve. Első kapáláskor a répa éppen csak

kidugta leveleit a földből, alig különbözik a körülötte támadó gyomtól, ezért is kell térdelve vagy guggolva, közlelő kapálni s egyben ritkítani is. „A kukorica első kapáláskor 20–25 centi, de a répa, az olyan apró, úgy kell figyelni rá, hol is van.” Előbb a cukorrépát munkálják el, azután a takarmányrépát. A kukorica és dohány kapálása közé beiktatódik a krumplió és a táblás napraforgóé.

Május közepére kinyílik rendesen a székifű. Vadon termő virágját mindenki szedheti. Akkor érett, amikor „a közepe egészen sárga”, szedőjének sárga lesz a keze, köténye, ruhája a porzótól. Virágzása két hétig tart: ugyanaz a tő naponta újabb és újabb virágokat hajt. Jobbára nők és gyerekek szedik, úgy szokták munkájukat beosztani, hogy míg a férfiak kaszálnak, az asszonyok a közelükben székifűvet szednek. A virágot mindenki szedi, szegény és gazdag egyaránt – eladásra is. Csak míg a gazdag egy-két napi szedéssel megelégszik, a szegénységnek ez a „második aratása”, ők két héten át, míg csak tart a virágzása, szedik. A székifű csak napközben szedhető, harmaton nem, mert könnyen „befűlik”, megmelegszik. Elrettentő például a harmaton szedéstől egy fiatal lányt emlegetnek, aki harmatosan szedte, majd ráfeküdt a székifűvel telt zsákra, s utána közvetlenül halálos betegségbe esett.

Elkezdődnek a másodjára kapálások: előbb újból a répa feléke, majd sorban a többi kapásé. A kukoricát ekkor „fialják”, ritkítják is egyben. Május vége felé kaszálják a szénát, a nedves rétek fűvét pedig június elején. A széna akkor kaszálható, amikor virágozni kezd. „Ha idejét elmulasztja, megvénült, megkórósodott, az állatok nem eszik szívesen.” Reggeli harmattal jó kaszálni a szénát, vagy közvetlenül eső után – könnyebben viszi ilyenkor a kasza. Sok esetben úgy rendezik, hogy mialatt a férfiak harmaton kaszálnak, az asszonyok a közeli táblában kapálnak. Az idő jó kihasználása kedvéért egy nap akár háromfelét is végeznek: reggel kaszálnak, utána felgyűjtik az előző nap levágott és megszáradt fűvet, s a gyűjtés végeztével még kapálnak is ugyanabban a tábla földben.

A szőlőt május közepe táján permetezik először, tíz napra másodszor, utána kötözik és kapálják. A szőlőkapálást és permetezést 10–14 naponként iktatják be – a szükséghez képest – a többi munka közé.

Május hónapját a munka mellett több esemény is színesíti. Az 1920-as évek közepéig május első felében sorozták az egy évjáratbeli legénységet. Egy-egy sorozás a rokonságok, baráti körök révén megmozgatta csaknem az egész falu lakosságát, s a sorozáson bevált legények mint „regruták” színes selyemszalagokkal díszített kalapban jártak ettől kezdve egészen az októberi bevonulásig.

Ebben az időben már a messzibb vásárokat is felkeresik az átányiak: Jászberény, Jászapáti, Jászárokszállás májusi vásárain azokat a megmaradt lovakat szokták értékesíteni, amelyekkel a tavaszi munkát már elvégezték, vagy azokat, amelyeket Szent György-napkor vettek, s időközben kicsit feljavítottak. „Ezek voltak a legjobb vásárok” – itt cserélték, értékesítették a legtöbb haszonnal a lovakat, csikókat.

Május vége felé már hozzák első termésüket a vetemények és a gyümölcsfák: ekkor érik a korai cseresznye, a kiskertekben is szedhető májusi retek, a gyenge zöldhagyma – szalonna mellé teszik a tarisznyába, egyesek zöld salátát is tálalhatnak.

b) Tavaszi napirend

Tavaszi időben a férfiak hajnali 4 órakor kelnek, végeződnek a jószág körül. Ha még fagy, akkor otthon fröstölkölnek reggeli harangszókor, mely Szent György naptól kezdve 7 órára tevődött (a téli 8 órától). Lágýabb időben 5 órakor elindulnak a határba, s tarisznyában viszik a fröstököt: szalonnát, érett túrót, szilvalekvárt a kenyér mellé, amelyet az első munkaszakasz elvégzése után 1/2 8–8 órakor költenek el. A délelőtt rövid, 11 óra után delelnék: tüzet raknak, szalonnát pirítanak ebédre. A rövid délutáni munkaszakasz után 4–5 óra tájban indulnak hazafelé.

A háznál a napirend tagolásába a csordakiajtások szólnak bele, reggel és este 5–5 óra körül. A háziasszonyok az aprólék etetésével, kisborjú, malacok nevelésével vannak elfoglalva, többen közülük szőnek is. Meleg ételt vacsorára főznek, 3 órakor kezdenek hozzá, s mikor a férfiak a határból megérkeznek, etettek, 6 óra tájban, együtt ülnek asztalhoz.

A napok egyre hosszabbodnak, korábban kelnek, később fekszenek, megnyúlnak a munkaszakaszok is a határban. Az egyre hosszabban tartó munkát végző test kiadósabb, bővebb étkezéseket kíván. Május második felében, kapálási-kaszálási időben lassacskán áttérnek az ebéd főzésre. Akik pl. közel, a falu alatt kapálnak, egy valakit hazaküldenek délben, a reggel megfőtt ebédért. Az ebéd lesz a főétkezés.

7. Nyár

Az idő egyre jobban felmelegszik, levetik végképp a meleg téli ruhadarabokat s nyáriakat öltenek helyükbe. Lekíváncozik a lábakról a csizma – csak kevés nagygazda viselte nyáron át is – bakancs, papucs, bocskorféle lesz a nyári lábbeli; de ahol lehet, s amint lehet, levetik ezeket is, és mezítláb járnak. Az öltözetváltással egyszerűen eltűnnek a merev, feszes mozdulatok, tartás, melyeket a szoros téli öltözet és csizmaviselet hozott magával, a könnyű kelmékből varrott, laza öltözetben szabadon, könnyedén mozognak férfiak és nők egyaránt. A falu is felölti nyári arcát: kilombosodnak a fák, az élősövények, a házak tornácait befutja a szőlő. Nagyszámú balkáni gerle és kakukk fészkel a lombok között, s hangjuk betölti a csendes falut. A fecskék régi helyükön fészkelnek, s a Hanyi-ér kiöntéseiben mindennapos látvány lesz a békára vadászó gólya. Az ablak alatti kiskertekben nyári virágok díszlenek: a pünkösdi rózsza, muskátli, viola, rezed, szagos menta és zsálya, a legények kalapjukhoz tűztek belőlük, lányok énekeskönyvük mellé fogták a csokrot templombamenet. Az utak szürkék, porosak. Ha 8–10 napon át nem

esett volna, egy-egy elhaladó kocsi vagy pláne a csordák nyomában nagy, szürke porfellegek szállnak fel, kavarnak s lepnek be mindent: falevelet, házak falát.

Az udvarokat benépesítik – az egyre szaporodó baromfiak mellett – a gazdasági eszközök: kinn áll a kocsi, az eke, a borona, nyári helyükre, a boglyák mellé kerülnek a nagy gereblyék, s az istálló külső falára, ugyancsak nyári helyre függesztik a kapaféléket.

„A nyár a munka s az élet közepe – mondja Varga László –, az ember is, a növényzet is ekkor van az életnek a közepin. Nyárba érik a növények java, májustól augusztusig. Nyáron van a munkák zöme is, itt adja ki az ember minden erejét, ősszel már hanyatlóan csinálja a munkát – hasonlóan az idős emberekhez, a test ledolgozta magát ősze.”

A nyárnak pünkösöd az ünnepe. Mivel a dologidő teljében köszönt rá az emberekre, alig-alig készülnek fel rá, 2-3 napja, ha van a gazdasszonyoknak az ünnepi takarításra, sütés-főzési előkészületek.

Június első három hete – májushoz hasonlóan – nevelő hónapnak számít, a májusihoz hasonló munkák töltik ki. Takarmánykaszállás, forgatás, gyűjtés, kapálás és szőlőmunka ideje ez. A napokat az adott szükségletekhez képest igyekeznek jól kihasználni, „nyári idő nem mén potyára, ha nem kaszálunk, akkor kapálunk” – mondják. A munkák sorrendjét a vetemények állapota szabja meg attól függően, hogyan dudvásodnak a kapások, és hogyan érik kasza alá a takarmányféle.

Az erős munka mellett a nyári hónapokra esett korábban a fiatalság mulatozásainak java is. Június elején – néha korábban is – fogadták fel a legénybandák a zenészeket: három bandát a község három kocsmájába, akik ezentúl vasárnap délutánonként muzsikáltak. A zeneszóra a legények nótáztak, legénytáncot jártak, majd behívták a táncba az odasereglett lányokat, s táncoltatták őket alkonyatig. Mikorra a csorda bejött, a lányoknak otthon kellett lenniük. Azok a legények, akiknek nem kellett az istállóban végezni, továbbra is együtt maradtak mulatozva, s mikor a falu pihenni tért, a házakban eloltották a világot, bandába verődve, egymást átkarolva járták az utcákat. „Féléccaka danoltunk – emlegetik –, rossz vót olyankor felkelni.” „Kiment kaszálni a legény, früstök után elaludt” – fűzik hozzá az öregek.

a) A nyár szakaszai

A figyelem azonban egyre inkább a nyár kiugró nagy munkájára, az aratásra irányul. Lesik-várják a gabona érését, s minden többi munkájukkal az aratás várható kezdetéhez igazodnak.

Únapija tulajdonképpen nem ünnep a reformátusoknak, mégis számon tartják, mint „félős istenítélet” napját. Határi munkát ilyenkor lehetőleg nem végeznek, az asszonyok kenyeret sem sütnek. Az udvart szokás rendbe tenni, ahol ez időben szét van még terítve száradásra a tőzeg. Most kis kazlakba raják, hogy helyet kaphasson a behordásra kerülő takarmány. A takarmányt ugyanis, mint

utolsó munkát az aratás előtt, be kell hordani az udvarra s ott boglyákba rakni. Ez az egyik fontos művelet, a másik a kapások másodszori, esetleg harmadszori elmunkálása. Kukoricánál, krumplinál ez a kapálás már „töltögetés aratásra”. A szőlőben is permeteznek, kötöznek, kapálnak „aratásra”.

Ahol korán akarnak hizót vágni és van is eleség számára, júniusban már elkezdik a kiszemelt sertés vagy sertések bőségesebb etetését, hizlalását.

Júniusban egyre több vándorárus érkezett a községbe szekereken. Faszerszámokat: nagy gereblyét, favillát, kaszanyelet, szérűseprűt, létrát hoztak – amikre az aratásnál és asztagrakásnál szükség volt. De elmennek az átányiak maguk is a júniusi abonyi vagy hevesi vásárra, hogy ott válogathassanak a szerszámokban. Ugyanekkor veszik meg azokat a nyári fejkendőket is, amelyeket a kezdő marokszedőknek ajándékoznak majd, aratás végével. Aratás előtt van még az „egri ződ-vásár”, július legelején; kocsikon hajtottak oda az átányi gazdák. Egy-egy kocsi vitt 8-10 kis hordót is, hogy pálinkát hozzanak az aratóknak Egerből. De ugyanezek a kocsik hozták el az egri aratókat magukat is.

A gazdasszonyok is felkészülnek az aratásra. Ezeken a napokon, esetleg heteken át étkeztetik majd legjobban a dolgos családtagokat vagy a fogadott aratókat. Aratásra tartogatták a télen levágott sertés legjobb falatjait, ilyenkorra nevelnek csirkét, vágni. A kifejt tejből nem köpülnek vajat, hanem túrót, tejfelt készítenek vagy a maguk használatára, vagy eladásra azoknak, akik nem fejnek. Előkészítik az ételhordó edényeket és a nagy vizeskorsókat.

Június derekán újabb kotlósokat ültetnek tyúktojásra, ezekből kelnek a csirkék „kazal alá”, amelyek majd a kazlak tövében kihulló szemén könnyen felnőnek.

Asszonyi munka ebben az időben a padlások takarítása, tapasztása, a kamrák meszelése, a szuszékok, hombárok takarítása, előkészítése az „élet” befogadására. Egyesek már most szellőztetik és foltozzák a zsákokat.

A sok és sokféle munkát úgy osztják be, hogy utánuk leglább 2-3 pihenőnap jusson azoknak, akik majd aratnak. Az aratók a pihenés alatt előkészítik a szükséges munkaeszközöket, s felkészülnek, erőt gyűjtenek a megfeszített munkához. Ebbeli törekvésük tudatos és határozott. Pl. ha sok eső miatt nem kapálhatták meg a kukoricát csak egyszer, nem törik meg a pihenést emiatt. „Volt, hogy a kukorica csak egy kapát kapott..., megjött az aratásidő, a drága kenyér a legfontosabb.”

Június végére rendszeren beköszönt a nagy meleg. Ilyenkor „hetvenhét ágra süt a nap”, „megizzasztja a munkást”, az embert s az állatot egyaránt. Mégis a nyári meleg az éltetője embernek, állatnak és növénynek. Még a betegséget s más bajokat is könnyebb elviselni nyáron. Amit a tavasz, a kikelet, a nyílásidő életre fakasztott, az a nyári melegben kifejlődik és megéri. A jó nyár meleg időt hoz kevés széllel. Ha május és június sok esőt kapott, akkor a július lehet szárazabb, a növények elviselik. A rövid ideig tartó „pásztá eső” azonban kíváncsian júliusban is. Nem árt a búzának, mert „ha elszaladt az eső, kisütött a nap, felszikkadt”. A többi veteménynek, kapásnak, takarmánynak viszont igen szükséges. „Elég baj az, ha az eső nem kapta rendben a gabonát, akkor nem lesz kukorica”, de sovány marad a rét, legelő s a takarmány is.

b) Nyári napirend

Új napirend alakul ki: 2 órákor van a felkelés, röviddel utána az indulás és kezdés. Az első szakasznyi munkát 7-1/2 8 órára befejezik, ekkor van a reggeli, fél óra pihenőidővel. A délelőtti be a dohányosok rágyújtása, cigarettázása vagy pipázása iktat a munka közé egy vagy két rövid megállást. A déli pihenő – ebéd után – 2 óra hosszat is eltartthat, kiváltképp nagy melegben.

Az aratóknak a jó koszt mellett kijár a pálinka. Reggeli kezdés előtt isznak egy-egy porcióssal – akiket a déli pálinka bágyasztana, azok számára borról gondoskodnak. Az uzsonna 4 óra tájban szokott lenni, ekkortól „éled az arató”, mert hűvösödik. Új lendületet vesz munkája, mely 8-9 óráig tart, esetleg tovább is. Aratásban a vacsorának nem lehet szabott ideje. Nemegyszer 9-10 óra is van, mire asztalhoz ülhetnek.

A gazdasszonyok rendes napi munkáját tetézi a többféle jó étel elkészítése és kihordása a tarlóra. Ilyenkor érik már a cseresznye, meggy, alma, piszke, ribizke – neki kell a szőlőbe is kimenni értük, hogy hűsítő, savanyú mártásokat készíthessen uzsonnára az aratóknak.

c) Aratás

Minden határi munka között első az aratás, mert „ha valami csapás éri a búzát, odavész az egész évi kenyér”. Ha hirtelen köszöntene be az aratási idő, kaszálatlanul hagyják még a búkkönyt is. A takarmányféle ugyanis, ha késve vágják, megfásodik, felmagzik, gyengébb tápláléka lesz az állatnak, de ha a gabona túléri, kipereg a szem, elvész az egész. Ezért kell az aratással sietni, s ez a sietség az, ami ezt a munkát olyan súlyossá teszi, kiváltképp nagy hőségben.

Június 24-én, „Szent János éccakáján megszakad a búza töve”, tartják általános, amint ezt már másutt is idéztük. „Utána kilenc napra beérik, ha mindig esik is az eső.” Ettől kezdve nem fejlődik, csak fehéredik, majd sárgul, „érik”. A közbejött eső késleltetheti valamelyest az érést, de amikor „az ideje eljön, akkorra úgyis megérik”. „Eső után éles napsütés éri – két nap alatt érésbe jön az egész határ.” Aratni kell.

Az aratást a rozstáblákon szokás elkezdni, mert a rozs rendszeren hamarabb érik, mint a búza – s folytatják megszakítás nélkül, míg mindent le nem vágtak. Aratás közben nincsen megállás, pihenőt csak a vasárnapok vagy az eső iktathat közbe. A határban egyetlen munkát végeznek csak mellette: a kendernyövést. Ez azonban asszonyi munka, akik Anna napján nyövik, s utána mindjárt áztatják is.

Hogy a rozs után a búzát vagy az árpát vágják-e, azt érettségi foka mutatja meg. Az árpa nemegyszer együtt érik a búzával, s így egy időben kell aratni. Mivel az árpa szeme könnyebben kipereg, mint a búzáé, „reggeli és esti harmattal az árpát aratják, napközben pedig a búzát”. Száraz, nagy melegben azonban a búza sem vágható egész nap. „Hajnali három órákor kezdik, akkor van egy kis puhasága, s lehet kötelet csavarni. Délutánra annyira megszárad, hogy törik, nem lehet

bekötni a kévéket. Ott kell hagyni markon, renden, míg este nem jön egy kis puhaság.” Az árpát akkor aratják, amikor „teljes érésbe van”, sárga, a búzát viszont nem hagyják teljesen megérni, „viaszsárgán” aratják, hogy csökkentsék a szemvesztést. Csak a vetőmagnak kiszemelt darabon hagyják egészen megérni. A búza könnyen túléri, s ilyenkor letörik a kalásza, elpereg a szeme. Kiváltképp a szikes talajon „ég meg könnyen” s törik.

Viszont esős időben semmiképp nem arathatnak. „Se levágni nem lehet, se bekötni, mert összeszorul a toklász, bepenészesedik, a gép se veri ki.” De még az esőnél is nagyobb veszedelme a gabonának a zivatar. „Vigyázzunk mindig az égboltra – mondják –, tiszta-e, borul-e valahonnan, vágthatjuk-e?” Ha borulni kezd, sietve összerakják, amit levágtak, mert a keresztekben a zivatar nem tesz kárt. Nevezetes nap július 18-a, a hevesi vásár napja – zivatarjairól. A gazdák azon vannak, hogy akkorra ne maradjon csomó a határban, mert a „vihár a huszadik szomszédba is elviszi a kévéket”.

A levágott s keresztekbe rakott gabona hordásig, 8-14 napon át kinn marad a tarlón, „utánérik”. Ezalatt az idő alatt pihennek valamelyest az aratók, s felkészülhetnek a következő nagy munkára: a hordásra. Ebben a köztes időben vágják le a magbúkkönyt, ilyenkor szaggatják fel kézzel a lencsét és borsót, s ha az időjárás miatt szükséges lenne, egy permetezést is adnak a szőlőnek.

Előkészítik a kazal alját: megtisztogatják, simára döngölik a szérút. A favilákat, melyeknek ágai esztendőn át kiegyenesedtek, villahajtóba téve visszagörbítik rendes állásukba. A nyári trágyát is e napokban kell kihordani. „Rendes helyen a nyári trágya nem éri meg a hordást az udvaron.” Hordás előtt rendszeren kaszálni lehet a vereshérét.

Ahol van bőven munkaerő, vagy a gazda maga nem arat, ott az aratással szinte egy időben forgatják a tarlót. Amint egy táblát levágtak az aratók, már szántják is. Másutt a tarlókántás hordás utánra marad.

d) Hordás

A hordás a második kiugróan nehéz munkája a nyárnak. Egy hét alatt a kisebb gazdaságok lehetőleg befejezik, nagyobb gazdaságokban 2-3 hétig is eltarthat.

Hordásra a férfiak teljesen a kertbe költöznek, az étkezések is mind ott zajlanak. Az asszonyok nemcsak az ebédet, de a reggelit és vacsorát is kihozzák. Csakhogy, míg aratásban az étkezéseket hosszabb-rövidebb pihenő követte, most a pihenőszakaszok elmaradnak, sőt a reggelit és uzsonnát is csak állva, „harapva” költik el.

Hordásra megérik a nyári barack, van alma, körte a reggelihez, uzsonnához, – nem kell többé tej a dolgoknak, a gazdasszonyok gyűjthetik érett túró készítéséhez.

Ebben a században maradt el a nyár harmadik, valamennyi közt legmegfelelőbb munkája, a nyomtatás. Helyébe gépi cséplés lépett, mely egy-két napig

tart a nagy gazdaságokban legfeljebb, a kisebb birtokokon fél nap vagy kevesebb is elég hozzá.

Hordás és cséplés között – a gépre rendszeren várni kell napokig, esetleg hetekig – újabb pihenőszakasz áll be, „itt lehet legtöbbet legyeskedni, legkevesebb munkája van az embernek”. Mindenki azon van, hogy Nagyboldogasszony (augusztus 15.) vagy legkésőbb István király (augusztus 20.) napjára elkészüljön a csépléssel, kamrába kerüljön a kenyérnekvaló. „A hordás letelt, hosszabb éjszakák jönnek ezután és kurtább nappalok. Elmúlt az esztendő – tartották az öregek –, be van takarítva a búza a kamrába, a többi munka nem olyan fontos már.”

A városi munkára eljáró emberek készülődnek, amint falusi gazdáiknak a mezei munkában eleget tettek, mennek Pestre 4–6 hétre pénzt keresni.

A megfeszítő aratás, hordás után változik a napi munkarend. Hosszabbakat alszanak, később kelnek, korábban fekszenek, s a rövidülő napokat kevesebb szakaszra tagolják, akárcsak a tavaszi és őszi időszakban. Az új napirendet a szántás nyitja meg. „Hordás után szántani mennek az emberek, az asszonyok vacsorát főznek” (vagysis nem ebédet) – hallani. Négy órakor kelnek, öt órakor indulnak a határba a kocsik. Délben nem viszik többé utánuk a meleg ebédet, hideget esznek a tarisznyából, utána rövidet pihennek. Korábban áldozik le a nap, naplementére visszatérnek a kocsik a faluba.

„Estére főzöl – hun vannak az emberek?” – kérdezzetik ilyenkor az egymást látogató asszonyok. „Estére főzök, mer mán odaki vannak szántani” – hangzik a felelet.

Most augusztusban érik a dinnye, leves után, másodikféle ételül dinnyét tálalnak szinte minden átányi asztalon. Vasárnap kora reggel szoktak kimenni érte, behozzák rendszeren az egész hétre valót.¹²

Régi szokás szerint, cséplés után pár napra, felraktak néhány zsák búzát a kocsira, vitték eladni, s az árából kifizették az egész évi adót.¹³ A kicséplést és széjjelmért terményből elviszik a parókiára a párbért, a kovácsnak, borbélynak a konvencióban járó gabonát, a pásztorok, csőszök viszont maguk járnak házról házra, s szedik össze zsákba évi bérüket.

Ahol már elfogyott a tavalyi búzából őrletett liszt, ott cséplés után nyomban visznek a termésből a malomba – de rendes körülmények között csak októberben szokás „beörletni télire”.

Szeptember első felében bűnbánati hetet tart az egyház, s Átány népe megáldozik „új kenyérre”.

A cséplés végére vártak azelőtt a fazekasok is, hogy megindulhassanak vándor szekereikkel, s hozzák a cserépedényt – most a lekvárosfazekaknak van az ideje –, s kínálják cserébe gabonáért. De a gazdasszony ilyenkor újítja meg a télre való főző- és tejessedényeit is. Jönnek a faszerszámkészítők ugyancsak szekerekkel, ők is terményért kínálják az időszerű kendermegmunkáló eszközöket, a dézsákat a borfeldolgozáshoz, továbbá tövisboronát az őszi vetésekhez. Nap nap után jönnek Eger vidékéről és az északibb gyümölcstermő községekből az árusok, akik ugyancsak búzára vagy általában terményre szeretnék cserélni almájukat s a szőlőt, szilvát.

Az udvarokat előkészítik a télre. Mivel a takarmány és szalmaféle fedél nélkül, a szabadban telet, tetejezik, kötelekkel rögzítik őket – „az őszi esők előtt szoktuk csinálni”.

A tarlóhántás után a szüretre készülődnek: „érés alá” kapálják be a szőlőket. Most jött el a vereshere második kaszálásának ideje, s az időjárástól függően kaszálhatják a sarjúszenát is.

A munkák közé, mint tavaszi időben, vásárok iktatódnak. A Szent István vásárt Jászárokszálláson leginkább azok látogatták, akik csikót, lovat akartak adni, venni, cserélni.

Tarlószántás után – jó időben – „kilenc napra megkel a föld, mint az asszonyok téstája”. „Szeptember utoljára megdudvásodik, megforgatják még egyszer és Szent Mihály előtt két héttel vagy utána két héttel vetik el a búzát és az őszi árpát.” Némelyik gazda búzából és árpából is egy darabot korábban, egy másikat később vet el, annak a szabálynak megfelelően: „Vessél korábban és vessél később, nem tudhatod, melyiket áldja meg Isten.”

Az asszonyokról ugyan elmúlt a nagy főzések terhe, de dolguk nem csökkent. Most török, fészük a virágos kendert. Egymásután szedeketik és szárítják a gyógyfüveket, magféléket s a beérő kerti veteményeket: a mákot, hagymát. A tornácok alá egyre több kis zacskót függesztenek föl, száradó magokkal, fűszernövényekkel. Az udvarok napos, szélvédett részein nagy, lapos kosarakon szárad az aszalni kiterített gyümölcs, a tornácok párkányán paradicsomot érlelnek befőzésre.

Az évben egyszer még ültetnek tyúkot tojáson, amelyekből a kétasszonyközi (Kisasszony és Nagyboldogasszony) csirkék kelnek, ezekből tálalnak majd télen is gyenge húsételt az asztalra.

Kisasszony napja a szilvaszedés és szilvalekvárfőzés ideje. E nap körül nyövik és áztatják a magvas kendert. Az egri Kisasszony napi vásár elsősorban az asszonyokat érdekelte: ekkor árulták az egész éven át gyűjtött főtt vajat, a tavasszal szótt vásznat, esetleg zsákokat. A nyáron át kopasztott tollfelesleget is most értékesítették. Az árukon gondoskodtak az iskolás gyerekek ruházatáról.

Egymásután érik most a bab, borsó, lencse – mind a gazdasszony tisztogatására szorul. A fűszernövények közül a paprika, kömény, fehér bors takarítódik be. Szeptemberre sok helyütt elfogy már az előző évi zsír- és szalonnakészlet. A gazdasszonyok kacsákat tömnek, s úgy osztják be, hogy szombatonként vaghasanak egyet-egyet.

A sertés hizlalását egyesek már júniusban elkezdik, a nagy többség azonban csak cséplés után, az új termésből.

A gazdasszony számot vet a baromfiudvaron. Szeptemberre már rendszeren háromszor megkopasztotta libáit, elérkezett az eladás ideje. Ez annál is sürgetőbb, mert a libapásztorok gyerekek megkezdtek az iskolába járást, s így őrizetlenül maradt a libafalka. Szeptember utolján, október elején van a hevesi és jászapáti vásár, ahova csoportosan felhajtják őket (Hevesre lábon, Apátira kocsin viszik) eladásra. Előzően azonban kiválasztják azt a – többnyire – négy ludat, melyet telet-

tetni kívánnak, „magnak hagynak” a következő évre. Számot vet a kacsákkal is, azok közül is kiválogatja a magnak valókat. Ugyanilyen szándékkal néz széjjel a tyúkjai között is. Kiválogatja, amelyet télen át is tartani kíván, a többit pedig a vásárra viszi.

8. Ősz

Vetés után, őszi szántás előtt van a betakarítás, „takaríjjunk mindent – ez az őszi mottója” – mondják. A krumpliszedés, kukoricatörés, szüret, répaszedés már az őszi munkái. Az őszt „jobb”-nak tartják, mint a tavaszt, mert rendszeren hosszabb annál, munkája nem olyan sürgető. A korai krumplik szedése búzavetés után két héttel már elkezdődhet, a későbbre érő fajták felszedése 2-3 hetes időközökben követi az elsőt. A krumpli akkor érett, szedhető, amikor a szára teljesen elszáradt, s csak az utolsó kapáláskor felhúzott kis töltések jelzik az alattuk lévő bokrak helyét. A felszedett krumplit szétválogatják: külön teszik a jövő évi vetnivalót s külön, amit az ember és amit az állat fogyaszt majd el. Hűvös, száraz helyen „forr” a krumpli elvermelésig. A krumpliszedést a kukoricatörés követi, „az jön biztosan a maga idejében, még ha a szántás nincs is meg”. Bár néha a kukoricaérésére is várni kell. „A Boglyas óljok mellett egész héten ott ültünk” – számol be az elmúlt ősztől Kiss Samu – „elgépeztünk, vártuk, hogy törjük a kukoricát. Addig nem volt munka. Szántani nem tudtunk, mert száraz volt a föld.” Azután már jött a szüret, a répa, minden.

A kukorica akkor törhető, amikor megsárgult a szára, levele. A szemek a csövön megkeményedtek s a köröm nem tud beléjük hatolni. Napközben a csöveket törik le, reggeli harmattal pedig a szarát szokás vágni. A kukoricatáblák szélein cirkot nevelnek söprűnek. Egy időben takarítják be a kukoricával, a szárából a gazda majd a tél vége felé kőt seprűt.

Következik a takarmánytők fölszedése és behordása. A tök akkor érett, amikor az indájáról leszáradt, és színe – fajtájától függően – érett sárga, zöld vagy fekete. A takarmánytökökkel egy időben hordják be az emberi eleségül szolgáló sütőtököt. Az alacsonyabb gazdasági épületek tetejére szokás felrakni s ott tartani addig, míg a dér jól meg nem csípi – édesíti. Aztán behordják az istállóba s az ollógerendákra teszik. Innen hordják be a házhoz, amikor sütni akarnak belőle.

Időrendben a táblás napraforgó betakarítása következik. Levágják az érett fejeket s kocsiderékkal behordják. Az udvaron ponyvára terítik száradni, majd bottal elcsépelik. A kicsépelte szemeket átrostálják, zsákokba töltik, s őszi végével viszik a malomba, hogy olajat üssenek belőle. Levágják a napraforgószárakat is, pár napi szikkadás után behordják kocsiderékkal, s az udvar leghátsó részén állítják kúpokba.

A soron következő munka a szüret. A kisebb, 300–500 négyszögöles szőlősgazdák is lehetőleg többfajta szőlőt termesztenek, korait és későbbben érőt, s így egyetlen őszen két alkalommal szüretelnek. Az „első szüret”, „kis szüret” október

elején vagy közepe táján szokott lenni – a szőlőéréstől függően a korai oportót, saszlát, csabagyöngyét szedik le ilyenkor.

A takarmány- és cukorrépát is október közepe táján szedik fel. A cukorrépa szedésének idejét a feldolgozó gyárak szokták megszabni, a takarmányrépa felszedésére a hideg esőzések beállta kényszerít. Szedésének „elgyön magátul az ideji...”, nem hagyja az ember a földbe ilyenkor, ha hét ágra süt is a nap”. A legtöbb gazda emlegeti az apai-nagyapai intelmet: „ha októbernek híják a hónapot fíjam, okvetlenül szedjed, osz takaríjjad be a répát, akármilyen is az idő.” „Amikor beállnak az esőzések – magyarázzák –, itt nem lehet hordani. Nap nap mellett szakad az eső, hasig járnak az ökrök a sárban, a lapályutakat felvágják a kocsik.” De beállhatnak hirtelen fagyok is ez időben. Orbán Ferencet idézzük: „mikor 1890-be született az idősebb testvérem, október 4-én, apám szűrbe szedte a répát, híves esőbe, mind megfagyott”.

Most készülődnek a nagy szüretre. Hordót hoznak, előkészítik a kádat, darálót, prést, szüretelőket hívnak segítségül. Nagyobb gazdák a szüretre hívott segítség megvendéglésére birkát szoktak vágni.¹⁴ A szüreti megvendéglés olyan emlékezetes alkalom, hogy egyes nagyobb szőlősgazdák, amilyen Kálósi Imre is volt, külön edénykészletet tartottak erre az egyetlen alkalomra. Kisebb gazdahegyeken, ahol nem telik birkára, pulykát vagy tyúkot vágnak szüretre – de mindennütt egyformán mákos kalácsot sütnék másodikféle ételül. Szüreten bort kínálnak, – azért is jó a kis szüret, mert ekkorra a mustja kiforrott, de még szívesebben szereznek erre az alkalomra óbort. Hogy mikor szedhető a szőlő, azt számos tényező együttese szabja meg. Függ a termés édességétől, de befolyásolja az időjárás is. Ha pl. a sok eső miatt rothadnának a szemek, leszedik, ha nem elég édes is. De befolyásolja a szüret megtartását az a körülmény is, hogy a szedők mikor érnek rá. Kisebb szőlősgazdáknak nincsen megfelelő felszerelésük. Az ő szüretük napja attól függ, hogy mikorra kaphatják kölcsön a darálót, prést s a hiányzó edényeket.

A szürettel egy időben szedik fel a szőlőbeli kiskertből a zöldségféléket, káposztát. Megszedik még a későn érő gyümölcsöt is, az őszi almát, körtét. Kiszedik a szőlőkarókat a tövek mellől, s a kunyhóba zárják vagy behozzák a faluba. „Felszabadul a szőlő, bejönnek a szőlőpásztorok a faluba.”

Amint az első szüret bora kiforr, megváltozik az étkezések rendje. A hűvösödő reggeleken az asszonyok forralt bort készítenek früstökre. Ilyenkorra rendszeren elfogyott már az előző évi szalonna, kolbászféle, szilvalekvárt és érett túró tálalnak mellé. Szüret végeztével, hasonlóan az aratás, cséplés befejezéséhez, bűnbánó hetet tart az egyház, s „új borra” áldoztatja híveit.

Október elején van a katonai szolgálatra besorozott legények bevonulása. Előtte napokkal hangosak az utcák a rekruták mulatozásaitól, búcsúzkodásától. Kiváltképp mozgalmas indulásuk reggele, amikor – régi szokás szerint – a bevonulók csapatát a falu közepétől a széléig kikísérte a siránkozó rokonság, barátok, szomszédok csapata. A menet élén zenészbanda húzta a búcsúztatót.

Amikor a borok kiforrottak, elkezdődnek a lakodalmak. Egy-egy őszen 20-25 pár is esküdött. Az utcákon naphosszat látni a szalagokkal, kendőkkel feldíszített,

lakodalomra hívogató vőfélyeket. Előtérbe kerülnek lassacskán a községi közügyek is. Közelednek a választások (községi bíró, elöljáróság, presbitérium stb.), megindul a korteskedés, a jelöltek itatással, rábeszéléssel próbálnak híveket toborozni.¹⁵

Legvégső határi munka – azoknak, akiknek nincs szőleje – a „szántás tavasz alá”. Ennek múltja nem nagy, az 1927-es tagosítás után vezették csak be. „Mostanába két szántásba vetünk – mondják az idősebbek –, nem tallóba. Régebben, október utója felé, el vót vetve a búza, felszedtük a répát, bekötöttük a lovakat – tanyáztunk.” Talán ennek az egykori rendnek folytatása, hogy a téli tanyázásokat az istállóban most is akkor kezdik el, amikor „tavasz alá” szántanak. Ennek a szántásnak üteme azonban eltér a többitől: „jó délig szántunk, uzsonnaidőre itthon vagyunk.”

A szőlősgazdáknak utolsó külső munkája a szőlő befedése.

Hűvösödik az idő a határban, „ősszel már kevesebbet ül az ember”, többen állva ékezknek szüretkor is. Amikor pedig tavasz alá szántanak, nem is visznek tarisznyát, olyan rövid időt töltenek odakinn, nem egészen fél napokat. A nap hátra lévő felében, ha már „fagyogat”, elvermelik a krumplit, befedik a répát.

Előkerülnek a meleg prémsapkák, megindul az őszi esőzés, csizmát húznak férfiak és nők egyaránt. A nők is meleg kendővel kötik be fejüket, a melegebb gúnya csak apránként követi a meleg fejrevalót és lábbelit.

a) Őszi napirend

Hordás után már – mint említettük – megváltozik a napirend. A hajnali két órai kelés helyett négy órakor kelnek. Még nem sok az istálló munka, mert a jószág java a legelőn van. Őt, később hat órakor indulhatnak a határba. A fröstökidőt kilenc óra tájra teszik, s az ebédet elhagyják. Este 5–6 óra között van a vacsora, s nyolc óra után a lefekvés.

A kiskertből eltűntek a nyári virágok – őszirózsa, krizantémum díszlik a kertben. Az utcák nyári szürke színe az esőzések következtében sötétre változik, rövidesen beállnak a nagy sarak, amelyekben a csizma is szinte szártetőig merül. Sötét színű meleg öltözetekbe burkolóznak az asszonyok és emberek. Beraknak mindent, amit lehet fedél alá, s fedél alatt folyik a családok élete is. Eddig, amíg jó idő volt, lehetőleg mindent az udvaron végeztek: ott taposták a tőzeget, csépezték a gabonát, rostáltak, ott szűrték a bort. Az asszonyok is, amit lehetett, a szabad ég alatt végeztek: szárították, válogatták a gyümölcsöt, magokat, főzték a lekvárt, paradicsomot, nevelték a baromfit – ősszel bezárkóznak a nyilvánosság elől. Az úton járó emberek is látták egymást a szabadban, nemcsak a szomszédok. Rákibáláltak egymásra hangos szóval, amint a tavasz kiengedte őket. Tudták, ki merre megy kocsijával vagy gyalogszerrel, ki hogyan áll egyes munkáival, mit vett vagy adott el a vásáron. Mindez most fokozatosan megszűnik. Csak az udvaron egyre fogyó szalma- és takarmánykazlak jelzik, hogy élet van a házakon belül, etetik az állatokat, fűtenek az emberek.

Eddig nyilvánosak voltak a köznapok s köztudott a java házi esemény: fiatal állat világrajötte, a termés mennyisége és félesége, a takarmány – mindenki szeme láttára volt kitéve. Amint beáll az őszi s a tél, az emberek egyre kevesebbet vannak az udvaron. Csak ritka ünnepi események láthatóak az udvaron: disznóölés, lakodalom, temetés. Egyéb minden a házban történik, rejtve a kíváncsi szemek elől.

A vándormadarak: fecskék, gólyák elhagyták fészkeiket, elhallgatott a pacsirta, s téli fészkebe húzódott. Varjak csapatai lepik meg a falut, a kerteket is. Ők foglalják el a fákat, s ők lesznek az időjárás előrejelzői a következő hónapokban. Ha a fa tetejére ülnek, rossz időt jelent, ha a fák alá, akkor hideg lesz, ha nagyon hangosan szólnak, kárognak, zimankós tél köszönt be.

Reggelente „nagy derek”, „szürke deresség” lepi be a határt, a háztetőket. „Mikor reggelente jönnek azok a nagy derek, akkor készülődünk télre.” Az őszi hozza a ködöket, sűrű, nehéz párájuk főleg az öregeket fojtogatja. Ha másodszor is virágzik az akác, hosszú őszi előjele. Viszont, ha hűvös őszi estén behallatszik a tenki harangszó, rendes gazdák elsímítják fölvergött sáros udvarukat, mert fagyni fog az éjjel.

Készülődik a falu népe a „bekötésre”, „beszorulásra”, ami jelenti elsősorban a gulyabeli marha és a legelőre járó tehenek télire való tényleges „bekötését” az istállóba, de kiterjesztve, jelenti általában a külső határi munkák leállítását. Ezt fejezik ki ezek a szólások: „nem vagyunk bekötve, még munkaidő van.” Vagy: „beszorultam november utóján, ahogy a hidegek beállottak.”

Mielőtt az állatokat hazahajtanák a legelőről, bekötnek, az asszonyok őszi nagytakarítást végeznek az istállóban és melléképületekben úgy, mint tavasszal, „kieresztés” után. Visszakerülnek az istállóra a téli ajtók, ablakok. A férfiak megtisztogatják a gazdasági eszközöket, lemosják róluk a sarat, rendes gazdák zsírral vagy olajjal bekenik a vaseszközöket, egyesek papirosba is csomagolják s úgy teszik el téli pihenőhelyükre.

A nagy sarak beálltáig azonban, mielőtt a kocsikat is lemosva védett telelő helyükre tolnák, néhány fuvart meg kell még tenni. Közöttük első helyen áll a „beörletés télire”. Akik cséplés után közvetlenül nem tették volna – mivel volt még tartalék lisztjük, amint illik –, most mennek a malomba. A búzával rendesen együtt viszik a napraforgómagot, hogy a malom mellett működő olajütő olajat sajtoljon belőle (az olajütőt 1948-ban szerelték le). Elviszik és pálinkának kifőzetik a szőlő préselésékor visszamaradt s azóta lefojtott törkölyt a helyi szeszfőzdébe. Akinek hulladék gyümölcse lett volna erre a célra, az is most főzti ki.

Az október végi őszi erdőtelki, hevesi, jászapáti vagy káli vásárookra elviszik az asszonyok lúdait, tyúkjait eladni. Az erdőtelki és káli vásárokon szerzik be a télire való ruhaneműt. Kálban szokta eladni állatait az őszi vásáron az a gazda, aki nem kívánja vagy nem tudja teletetni őket. Kálon vagy Füzesabonyban vásárolnak káposztát a téli eltevésre. Régebben Füzesabonyt azért is felkeresték ősszel, hogy megvehessék a télire való sőt a sóházban.

Csak miután a kocsik ezekről a fuvarokról is visszatértek, mossák le őket, s teszik fedél alá, telelőre.

Minden termény betakarítva, a külső munkák befejezve – a lakás felé fordul a gazda és gazdasszony figyelme. A gazdáé, hogy fedelét javítsa, falait újítsa, kerítését rendbe hozza, a gazdasszonyé, hogy kitakarítsa és felkészítse télire. Becsukják a nyári konyhákat, s a házban főznek ezentúl. Átrendezik a hálókelyeket, s felkészülnek arra, hogy újból a házban a nagy asztal körül lesznek az étkezések. A gazdasszonynak két nagyobb munkája van még: egyik a káposztataposás, másik a szappanfőzés. Amikor ezekkel is elkészült, ő is elkezdti téli életmódját: előveszi a guzsalyt vagy a rokkát a padlásról, s napközben fonogat, eteti az állatokat, főz a háznépére – telet.

A következő hónapok időjárása nem befolyásolja közvetlenül az emberek napi tevékenységét. Az esztendő munkája a határban, a kertben és a ház körül befejeződött. Az emberi munka megteremtette bőséges, elég vagy szűkös gyümölcsöket, „ahogy a jó Atya adta”. A megfeszített munkával eltöltött hosszú nyári hónapok után a nemegyszer időtlennek tűnő téli pihenőidő jön.

9. Időjárás. Napsütés, eső

A határi munkák végzését messzemenően az „idő” határozza meg. Ahogy megkezdődnek a mezői munkák, egyre nagyobb jelentőséget kap az időjárás és annak változásai. Embernek, állatnak lehet kellemes vagy kellemetlen, esetleg félelmes, a veteménynek lehet hasznára vagy kárára.

Télen a rossz idő fedél alá szorítja az embereket. Nagy hidegben „még a kutyát sem verik ki” – meleg helyen tölti mindenki az időt. Tavasszal azonban kívül kell tevékenykedni a szabadban. Mégis rossz időben, amikor a szél fúj és veri az esőt, „csak az mén ki, akinek nincs heli” – mondják, fedél alá húzódik az ember, akárcsak a téli hidegben.

Ilyenkor a napi beszélgetés házakban és istállókban mind az idő körül forog, a napról, az esőről és a szélről, „idebenn is rossz az idő a faluba, hát még a síkon, aki csutkát ver” – sajnálják a szegény öregasszonyokat, akik a búzaföldön az elmúlt évi kukuricacsutkákat szedegetik össze. „De rossz az idő, Istenem, ömlik” – mondja az udvarról éppen a házba lépő. S kapja a választ: „hadd essen, itthon vagyunk.” „Csakhogy nem a határba kapott el az idő – lelkenedik, aki idejében hazaért – de jó itthon lenni, ilyen időbe.”

Az „idő” a napot, az esőt, azután a szelet jelenti, és a zivatarokat. A három első, legfőképpen azonban a nap és az eső egyaránt nélkülözhetetlen, mégis közöttük első hely a napot illeti. A napot, amelyik keltével hozza magával a meleget, nyugtával pedig elviszi. „Milyen nagy meleg van délbe, de délután a nap elmegy, csak elvitte a meleget, nem maradt itt.”

„A nap az élethez tartozik – mondja Varga László –, napfény nélkül növény se nő, állat sincs. Még a víziállatok is kijönnek a napra – a béka is kiül a folyónak tónak a partjához, a hal kiveti magát a vízből.” „A napfényre szüksége van mindennek, első orvos szinte” – hallani tovább –, ha beteg az ember, az állat, a napon

jobban gyógyul, mint akármilyen orvosságtól. Jobban lesz a napon a beteg ember, állat.”

A napos idő még télen is kihatással van az emberre, „elevenebb” az ember is, a jószág is, mint a borult időben. „Amikor pedig beköszönt a tavaszi napsütés, felmelegíti a földet, megindul a növényzet, kifakadnak az őszi vetések, a fű, a mező, a fák megindulnak.” „Alsó melegről” beszélnek, melyek nyomában az élet fakad. „Amikor a nap felmelegítette egyszer a földet, az már fűti tovább magamat.” Ennek az alsó melegnek hatására nő a növényzet, nappal erőteljesebben, a hűvös éjjeleken gyengébben. De mikor beáll a nyári forróság, akkor éppen megfordítva, inkább éjjel fejlődik a vetemény. Így van a jószággal is. Tavasszal reggel este, míg hűvös az idő, „meghúzottabb, nem olyan eleven” – 9 és 3 óra között „mozog a legkönnyebben”. A nyári forróságban viszont hajnalban és este a legfrissebb a jószág is, napközben a nagy meleg megtöri.

A meleget az ember és az állat is jobban bírja, jobban szereti, szívesebben tűri, mint a hideget. A jó meleg 15–25 °C hőmérsékletet jelent, ami ezen felül van, az „hőség”, „forróság”, „kánikula”. „A forróság elől elbúvunk, ha lehet, fa alá, valahol csak kap egy kis árnyékot az ember.” Ha azonban szoros a munka, akkor tűrni kell. De a forróságban végzett munka terhes, megviseli az embert, állatot – megsínyli a növényzet is. A gyengébb ember pl. munka közben, nagy melegben elkábul, a forró levegőtől, amelyet magába szív, megszedül. Ilyenkor ugyanis sok levegőt kell szedni, „nem győzi az ember levegővel... megáll, pihen, hogy levegőt szedhessen. De meg kell állítani az állatot is, pihentetni, had fújjon, pihenje ki magát kicsit.” A forróság hatására némelyik vetemény „lesül”, „meghúzódik a búza”, kiváltképp, ha tejes állapotában hirtelen meleget kap, szorult lesz a szeme. A hirtelen forróság ártalmára van az érsnek, megfehériti, nem érik be szép sárgán, mint kellene, kevesebb lesz a sikértartalma is. Szalmája törik, azt is megégeti a túl forró nap, nehezen aratható.

Egyes növényeket védhet az ember a lesüléstől. Így pl. az augusztusi kánikulában nem kocsolják le a szőlőt. A kocs „olyan árnyéktartó féle”, „rajta hagyjuk”. Nem is mennek a szőlőbe július második és augusztus első felében, amikor legnagyobb a forróság, nehogy megbolygassák a kocsok, levelek elhelyezkedését. Ugyanis a növény, a fa védekezik – az emberhez, állathoz hasonlóan – a nap heve ellen. „A fa, a növény úgy takarja a maga gyümölcsét, mint az ember-állat védi a fiát a veszélytől. Ha ritka a fa (ritka lombú), akkor nem tudja védeni a gyümölcsét, lesül (a sok naptól). De a sűrű lombosú fa se jó, mert annak a gyümölcse megbefűlik, ha nem járhat a levegő a lombjai között.”

A nap melege azonban nem elég, szükséges, hogy időről időre eső is társuljon hozzá. „Eső nélkül nem nő semmi, szegény a határ eső nélkül.” Míg azonban a napsütéses meleg mindennap kellene, az esőre inkább van szükség. Eső nélkül éppúgy nem fejlődne a vetemény, mint meleg híján, de a túl sok, illetve a túl kevés eső is éppúgy árthat, mint a túl kevés meleg, illetve a forróság. Esőből a „hasznosat” szeretik, hasznos pedig csak a meleg eső. A márciusi esőre, mely rendszeren

hideg, ezért mondják, hogy akár „bicskaheggyel is ki kellene szedni a földből”, annyira káros.

Amikor a növény nevelődik, akkor a meleghez – akár mindennap – kíváncsi volna egy kis eső, amikor azonban érik, akkor jobb a száraz idő. Például a búzára az eső Szent János-napig (június 24.) áldásos, utána már káros. Szent János-napig fejlődik ugyanis, utána már érik. A kapások: kukorica, répa, krumpli is több esőt kíván, míg fejlődésben van, mint pl. a szőlő, a szőlő és dinnye száraz meleget kíván. Így ami eső hasznos az egyik veteménynek, ártalmas lehet a másiknak. „Amikor lankadt a vetemény, száraz a föld, örül az ember az esőnek, mert megújul tőle minden.” Máskor viszont: „nem kellett volna az eső” – mondják – „most inkább jó száraz idő kellene.”

A nap a nedvességet kiszívja a földből, s ha a föld nem kap új vizet, a vetemény megsárgul, megfonnyad. A túl sok vizet szintén „megunja” a növény. Sok függ a talajtól is. Más nedvességigénye van a szikes földnek és más a feketének. Méltán mondják az átányiak, hogy ami időjárás kedvez határuk egyik felének, az ártalmára van a másiknak. A ma idős emberei tartózkodnak attól, hogy esőt kívánjanak, s amikor meghallják, hogy egyik-másik fiatalabb esőért áhítozik a száraz időben: „hadd el, fiam, van, aki azt intézze” – figyelmeztetéssel hallgattatják el. Többször idézik az elbeszélést a „palócokról”, akik elhatározták, hogy olyan papot választanak, „aki esőt tud imádkozni, amikor kell”, amikor ők akarják. Az egyik jelentkező pap elvállalta a feladatot. Alig foglalta el helyét, megjelent nála az egyik falubeli: „jó volna egy kis eső”, mondta a papnak. De még jóformán ki sem mondta, megjelent egy másik: „ajj csak máma ne legyen eső” kíváncsisággal. Megegyezni nem tudtak, összeverekedtek. Végül a pap kimondta a szentenciát: „hallják, emberek, ha nem tudnak megegyezni, bízzák Istenre.” A hívek végül is megegyeztek: bízzuk az esőt Istenre.

Az csőtől, a „jó májusi vagy júniusi esőtől” nemcsak a vetemény frissül fel, hanem az ember is. Kiváltképp, mikor hosszabban tartó száraz idő után megered. Megérzi már előre az ember: „jön a jó esőszagú levegő, hozza a szél a hűvösebb levegőt.” Maga az eső azonban sokféle lehet. Van csendes, lassú eső, „országos eső”, ez jobban megáztatja a földet, mint a másíkfajta, a „sebes” vagy „záporos”. A csendes eső a dombosabb részeket is megáztatja, nemcsak a laposakat. A „hideg márciusi eső”, az „aranyat érő májusi eső” s a nyári záporosok mellett vannak az őszi esők. A márciusi eső káros, a tavaszi, nyári esők hasznosak, sok kellene belőlük, mert a melegben, szélben gyorsan párolog a föld nedvessége, kiszárad a talaj. Az őszi esőből viszont kevés is elég. „Őszi esőből, októberbe, elég lenne a növénynek egyetlen egy a hóig (hóesésig).” Októberben nincs már forróság, nem szárad ki a föld. A víz alulról húzódik a föld színe felé. Novembeire megindul a „föld árja”, emelkedik a vízszint (a talaj vízszintje), a föld szívja fölfelé a vizet. A felső vizek, harmatok most már megmaradnak, vetemény nincs, nem párologtatja a vizet – nincsen szükség esőre.

Az eső többféleképpen hullhat: egyszer „szemetel” az eső vagy „csapkod”: ritkán hull keveset, apró cseppekben. Máskor „lajhál”: ritkán hull, de sebesen.

„Kétszer verte ki őket egy-egy lajha” – beszélnek egy kapáló családról – „bekapáltak mégis.” A „bugyborékos eső”, amikor cseppje nyomán buborékok „támadnak a pocsolyák felszínén”, hosszan tartó szokott lenni. Van „nagyszemű” eső, azután olyan, amelyik darával, hóval, jéggel jön. Többféle a borulás is, ami az esőt hozza. Jöhet „jeges borulás”, nagyon sűrű, nagy fellegekkel: „terhes borulás”, amikor nagy esőzsákok nyúlnak le az égből, „ha az elszabadul, megáztatja az ingi derekát az embernek... amikor az az esőzsák kiódzott, felhőszakadás lett, még az ingünket is le kellett vetni, mikor hazaértünk, úgy megáztunk”. A „tornyos felhők” nagy esőt hoznak, a „sötét fellegek” zivatart.¹⁶

De sokkal nagyobb baj, ha egyáltalán nincs eső. „Eső nélkül nem nő semmi.”

Az időváltozást, esőt, szelet, vihart az állatok megérzik előre. Ha eső készül, a legyekről gyötört lovak „szinte nem is húznak, a nyugtalanságtól mégis kiveri őket az izzadság”. Így van a marhával is, „a tehén szimatol és fúj a legelőn, ha az eső jön”, a birkák összetömrülnek és nem legelnek. Ha kutya, macska füvet rág, ha a méhek hamarabb hazaszállnak, a baromfi fedél alá húzódik, a varjak a fa tetején ülnek, a vakondok az udvaron tűr, akkor eső jön, rossz idő.

Ha a holdnak „udvara van”, eső lesz. Az is eső előjele, ha a nap felhőkben nyugszik le. Hasonló előjel: „ha a Mátra pipál”, ha a hegyek tisztán látszanak, ha a hevesi harangozás, a vasút füttye hallható. A kömlői harangozás „jószívű szelet” jelez esővel.

A meleg déli vagy nyugati szél enyhe időt hoz esővel, a miskolci szél ezzel szemben rossz időt. A délnyugati irány a „rohadtsarok, ha onnan jön az eső, elrothad a föld a sok víztől”. Az északnyugati szél gyakran jeges esőt hoz jégveréssel.

A szél az esővel nemegyszer együtt jön, máskor magában. Lehet a szél is hasznos, de káros is. A tavaszi szél szárítja, szikkasztja a földet. Ha puha a talaj, „majd a bűti szél megszikkasztja” – mondják. A böjti szélről azt tartják, hogy hamvazó szerdától fúj két álló héten át. Elviszi a felesleges talajnedvességet, utána rámehetnek a földre, dolgozhatnak. A böjti szél, noha hasznos a földnek, árthat az embernek: „csak az a szél ne fújna – hallani –, megúnja az ember a szelet, telehordja a szemit.” „Nincs rosszabb, mint a fehércseléd a határba, mikor azok a híves bűti szelek fúnak.”

Kellemes ellentéte a szeles időnek a „csöndes idő”, „olyan aranyos csendes idő, egy szál se mozdul”. Hasznos a szél, mikor tavaszi talaj menti fagyok fenyegetnek. Amint egy kis szél fúj, nem olyan veszélyes a fagy. De jöhet a tavaszi szél hűvös esővel is, ekkor káros, „visszaüti” a vetemény növekedését, fázik tőle a növény éppúgy, mint az ember és az állat. A „háromnapos szél” akármikor beköszönhet, azt jelenti, hogy embert akasztanak. Van azután a nyári szél, inkább szellő, mely igen kedves a munkásnak: „nincs olyan forróság, mozgatja a szél a levegőt, frissebb lesz az ember, az állat. Ha szél fú, jót tesz a veteménynek is, nem égeti meg a nap.” Az aratóknak s kaszásoknak is megkönnyíti a munkáját a szellő, kevésbé érzik a hőséget. De a szél meg is hajlíja, dönti a veteményt, s így a szélnek háttal könnyebb lesz kaszálni, „segít a szél a kaszásnak a rendet kívágni”. A nyári szél előmozdítja a beporzást, amit kiváltképp a kukoricánál figyelnek. Sokszor

viszont azért fajzik el a vetőmag, mert „hiába cserélte ki az ember a magáét, megkeverte a szél”. Hasznos továbbá az őszi szél is, mert „pucolja a fákat a levéltől. Mikor a dér megcsípi, megtakarítja a fát a lombjaitól.” A hideg szélről kísért őszi eső azonban éppoly káros, mint a tavaszi, „akadályozza az őszi vetemények érlelését”.

Ezek azonban mind csendes szelek, 25–30 km sebességig fújnak. Az ennél erősebb szelek már károsak, kárt tehetnek a rakományban, épületekben, egészen a viharokig. Gyakran esőt, jeget is hoznak, de jöhetnek magukban is, kitépik a fákat, leverik a gyümölcsöt, döntik a veteményt, meghajlítják. Ha a vihar csak esővel jön, akkor „még istenes”, de ha jéggel, akkor megtépáz mindent. Sebet kap a növény, „s míg azt a sebet ki nem heveri, nem fejlődik tovább”. De van olyan vetemény is, amelyik úgy megsérül, hogy sosem tudja kiheverni.

Az esőt, ha munkában éri az átányit, állja türelmesen. Csak akkor keres menedéket, amikor már zuhog, nem lát tőle, átáztatja a ruhát. Más a helyzet a zivatarral. A vihart: villámlást, égzengést „ítéletnek”, „ítéletidőnek” nevezik. „Zeng az ég, haragszik a Jóisten” – mondják az öregek. Boldizsár János édesanyja égzengéskor egyre mondogatta: „az Úrnak szavát hallom, ne féljetek, fiaim, most próbál minket az Úr.” A zivatart, az „égi háborút az Isten haragjában csinálja, rosszak az emberek, azér veri őket az Isten keze”. Egy uradalmi kasznárt emlegetnek, aki igen rosszul bánt a munkásokkal s azt, aki kapálásban kiegyenesedett, azzal parancsolta vissza hajlott kapáló tartásba: „a hátadba vágjon az istennyila, ne a fejedbe.” „De meg is büntette érte az Isten, mert halálos villámcsapás érte a fiát – a fiát vágta agyon a villám, hogy a kasznár megrendüljön.”

„Még a hal is megretten a vízbe – mondják a zivatarról –, mellebben az ember szívi is olyankor”, még aki nem fél, azé is. Pedig sokan igen félnek a zivatarban. Ha éjszaka tör ki az ítéletidő, a férfiak mind felkelnek, felöltöznek. Nyáron már vetkőzéskor arra gondolnak, vihar jöhet, olyan rendben tegyék le a ruhát, ahogyan egymás után felöltik majd egyes darabjait. „Legfelől a nadrág, ahogy teszem le egymás után, úgy is veszem fel – én így tanultam, mert ha az ember meg van ijedve, nem találja meg a gyufát sem.” Kigyújtanak s kimennek a tornácra. „Amikor az égiháború jön, talpon legyen a gazda, mert veszély jön, félni kell. Kaphatok tüzet, kaphatok halált vagy szerencsétlenséget a jószágnál” – magyarázza az egyik, a másik így foglalja össze: „bajba eshetek én, a portám, a jószágom vagy esetleg a felebarátom – azon kell segíteni.” A férfiak kinn mozognak, világítanak, hogy lássa a szomszédság, fenn vannak, bajban segítenek. Gyerekek, asszonyok általában mind félnek, fálnak fordulnak, fejükre húzzák a takarót, több félős asszony felkel maga is, és felöltözik. „Százszor is elmondom az imádságot félelmembe...” Fél a jószág is a zivatartól, az istállóablakokat betömik szalmával, ruhával, hogy a lovak ne lássák a villámlást.

Nehezebb a félős asszonyoknak, embereknek a zivatar elviselése a határban. „Kimegyünk kapálni, zeng az ég. Kálósi Zsuzsi mondta rögtön: én elmegyek haza.” „Gyött az idő, otthagytam a kapálást, de az útba kapott bennünket, a kocsi ódalánál húzódtunk meg, rettenes idő, felhőszakadás, villámlás lett.” Mivel csak

akkor hagyják abba a munkát, amikor már „zeng az ég”, rendszeren az útban kapja el a hazafelé igyekvőket a vihar. A „félősek” mellett számon tartják azokat is, akik nem félnek, a bátrakat is. „A Sebőkné, az nem fél, azok bekapáltak. Én se félek – mondja Orbán Ferenc, akinek azonban haza kellett jönni a félő asszonyokkal –, én maradtam vóna, míg el nem ázok.”

Ritka esztendő, hogy a faluban vagy a környéken ne gyűjtött volna fel a villámcsapás épületeket, kazlat, ne sújtott volna agyon embert, állatot. Azt mondják, hogy az aratók is azért nem alszanak többé kinn a határban, mert éjjeli zivatark elrettentették őket. Különösen sok zivatar emléke kötődik Úrnapiához, amikor a villám embert, állatot sújtott agyon. „Ezt az asszonyt is érte istenítélet – mondják K. Z.-ról –, Úrnapián kiment cseresznyét szedni – jött a nagy idő, lánya meghalt, a két ló meg a csikó megdöglött.” Van, akinek a „szívi hasad meg” a kiállott félelemtől. „Keresztapámnak is akkor hasadt meg a szívi, amikor az a nagy idő volt – mondja Gulyás Istvánné –, de nem halt meg azon a nyáron, csak ősszel akasztotta fel magát.”

A nagy rettenetet, amit az égzengés okoz, megkönnyebbülés váltja fel, ha feltetszik a szivárvány. „Eső után támad, nagy idő után. Az első akkor lett, mikor a vízözön megállt.” A szivárvány a Dunából támad, másik vége a Tiszába ér, széles ívben fogja át a két folyó közét – azt jelenti, hogy „nem kell többé félni, elmúlt az égi háború”.

Összefoglalás

1. Készletek és szükségletek számontartása

Az átányi paraszti üzemek szerkezete bonyolult: számos növénykultúrából, állattenyésztési ágból összetett. A leggyakorlatibb, legkevésbé elvont szinten kezdve, föltehetjük a kérdést: hogyan tekintik át ezt a bonyolult szerkezetet az átányiak?

Milyen gondolkodási technikával, rendező fogalmakkal tartják számon készleteiket és szükségleteiket? Írott följegyzések híján mi tölti be náluk a könyvvitel, a mérleg, a leltár funkcióit?¹

A parasztemberek szemében gazdaságuk minden ágának pontosan megszámbott rendeltetése van: a háznép valamely szükségletének kielégítése. (Az egész gazdálkodás fő motívuma a család ellátása.) „Első a búza kenyérnek, második az árpa a jószágnak” – idéztük már korábban. A család szükségleteinek listája a gazda szeme előtt áll, a kisebb-nagyobb vállalkozások ennek a listának egyes tételeihez vannak rendelve.

Ha új szükséglet merül fel, változik a gazdasági terv is. Ha újra kell fedni a házat vagy a szőlőben a kunyhót, a búza rováására több rozstot vetnek, hogy tetőfedésre alkalmas zsúpot nyerjenek, a gazdasszony pedig kénytelen-kelletlen nagyobb arányban használ rozslisztet. „Van két fiam, abba a korba lesznek lassan, hogy házasodnának. Kell majd a birka a lagziba..., birkát nevelek” – mondja egy gazda. A három-négy éves kislány számára már libát ültet az anyja, hogy mire a kelengye elkészítésére kerül a sor, együtt legyen a megfelelő tollmennyiség. Alig állították be az új kútágast, a gazda már nyesegeti azt a facsemetét, amelyből 15-20 év múlva majd utódját kifaragják.

Voltaképp minden terményen-állaton rajta van a jelzés, a címzés, hogy a család ellátásában mire van szánva. Kifejezően megjeleníti ezt annak az özvegyasszonynak a példája, aki úgy sirattá egyetlen elhullott tyúkját: „egyet tojott petróleumra, egyet tojott sóra.” „Meg van címezve” az a munka is, amelyet másnak bérért végeznek. A szegény ember elment aratni az uradalomba, hogy „meg legyen a család kenyere”, utána elment Pestre „megkeresni a ruhának valót”. Ha a ruhának való is megvolt, sokan visszajöttek a faluba, s tétlenül „teleltek”. Mások, akik huzamosabban dolgoztak, mint Boldizsár János, tudták pontosan, hogy egy új gazdasági gépért vagy föld vásárlásáért fáradoznak.

Ez a szemlélet mutatkozik meg abban is, ahogy az átányiak mindent, ami a kezük közé kerül – az út mentén meglátott gallyat, az eltört szerszám alkatrészeit, a gazdaság és a háztartás hulladékait – esetleges hasznuk szerint értékelnek. Ha bármilyen szerény „címzés” is függeszthető rájuk, nem hagyják veszendőbe

menni. „Mi mindenből kiveszünk mindent” – fogalmazzák meg általánosságban. A kukoricát azért ültetik, hogy szemtermése abraktakarmány legyen. De egyéb részeitől sem vész el semmi: szára takarmány, a lerágott szár tüzelő, csuhéjából szőlőkötöző vagy más fonadék készül, bojtjával mázolja a szoba-konyha földjét, csutkája tüzelő, tűzrevaló lesz töve-gyökere is, amikor tavasszal összeszedik – még a tűz után visszamaradó hamu és pernye se megy veszendőbe: a disznótrágyába keverik, és mint „házi trágya”, visszajut a szántóföldre.

Az egyes gazdasági ágak, vállalkozások így mintegy párhuzamosan egymás mellett, egymástól elkülönítve szolgálják saját külön rendeltetésüket. Hasznuk nem gyúlik össze egy közös tartályba, mint évi jövedelem – ami azután szétosztódna különböző szükségletek fedezésére –, hanem mindegyik külön, egyéni elszámolásban van valamely speciális szükséglettel. Krumplit pl. azért ültetnek, hogy télen legyen sült krumpli reggelire, s jusson a disznó moslékjába. Ha sok terem, ember is, állat is sok krumplit fogyaszt, ha kevés terem, keveset. Ha a krumpli nem sikerül, abban az évben se a család, se a disznók nem esznek krumplit. Nem éheznek: a sok gazdálkodási ág kölcsönösen biztosítja egymást. Ha krumpli nincs is, búza, árpa, kukorica föltehetően van, az emberek búza- vagy kukoricalisztből készített tésztákat, a disznók árpát-kukoricát kapnak. De az a gondolat föl sem merül, hogy a hiányzó krumplit más termények árán pénzért vegyék meg.

A családnak szüksége van olyan javakra is, amiket pénzért adnak. Évről évre ki kell fizetni az adót is. Bizonyos termékeket nem illő eladni, másokat igen. A gazdának is, a gazdasszonynak is meg van a terve, hogy „miből csinál pénzt”, de ez a pénz (kivéve azokat a ritka eseteket, mikor valaki kincs gyanánt halmozza a pénzt, pénzben tartja a vagyonát) csak átmenet, s a pénzen hamarosan ruha, szerszám, fűszer stb. vásárlódik. A pénzen is rajta van a „címzés”, hogy mire való, s a különböző eredetű-rendeltetésű pénzek nem keverednek össze. Nem csupán a gazda s a gazdasszony pénze van külön kasszában, hanem olyan apró családi szabályokat is betartanak, mint Kakasék szokása, akik az eladott bab árát félreteszik szőlőpermetezésre való rézgálicra. Volt olyan gazda, aki az eladott lovak árát azért fordította koci és lószerszám vásárlására, mert illőnek találta, hogy a lovak hasznát a lovak felszerelésébe fektesse, mintegy megtartsa a gazdaságnak ugyanabban az ágában.

Ha tehát egy közzgazdász megkérdezné az átányi parasztembereket, hogy gazdaságuk milyen arányban termel önellátásra s milyen arányban piacra, eladásra – nem értenék a kérdést, nem értenék, hogy miért lenne itt szó két különböző kategóriáról. Minden, amit megtermelnek, a család javát szolgálja – egyesek közvetlenül, mint a búza, amiből liszt és kenyér lesz, mások bizonyos átalakulás után. Az abrakot-takarmányt például a jószággal etetik fel, hogy annak húsát-zsírját, munkaerejét stb. használják utóbb. Más állatokat, terményeket a vásáron transzformálnak szerszámmá, ruhaneművé, ipari terméké, miközben rövid időre értékük pénzre váltódik.

Az értékek folyamatos fennmaradása átalakulásokon át – ez a gondolat lépten-nyomon felbukkan az átányiak beszédében, és szorosan összefügg azzal, hogy az átányiak tudatában a javakra „rá van írva” eredetük s egyedi rendeltetésük. Míg céljukhoz érnek, az értékeket „forgatni” lehet, át lehet változtatni – ezzel azonosságuk nem szakad meg. Boldizsár János említett fővárosi keresete földvásárlásra volt szánva. De apja nem pénz formájában tette félre a keresetet, hanem borjút, tehenet vett rajta, az állatokat átcsereelte – a címzés azonban folyamatosan rajtuk maradt. A közlegelőre hajtott állatok számontartásában használatos elv: „láb helyett lábat.” Az az értelme: ha valaki egy idényre befizette a legelőért egy bizonyos állatért, s az elpusztul vagy közben eladásra kerül, helyette másik, ugyanabba a kategóriába sorolt állategyed hajtható ki (tehén helyett tehén). Ez a „láb helyett láb” elv érvényesül a családon belüli külön vagyonok kezelésében is. Kiss Zsuzsánna pl. apósa házához egy borjút vitt, amelyet lakodalmán a menyasszonytánc során összegyűjtött pénzből vettek. Mikor fiatalon megözvegyült s másodszor férjhez ment, apósa egy ugyanolyan borjú árát adta ki, mint amilyet annak idején a házhoz vitt. A családban ezen vita volt: egyes családtagok olyan tehén kiadását javasolták, mint amekkorára a borjú időközben felnőtt – de végül mégis a borjú mellett döntöttek, mert Kiss Zsuzsánna apósa házánál napszámkeresetét nem adta a közös kasszába, hanem maga gazdálkodott vele.

A termékek sokfélesége és a termékekre kezdettől fogva ráfűggesztett „címzés” határozza meg a számontartás és elosztás (a „könyvvitel”, „mérlegkészítés”) módszereit is. Mintegy részekre bontja és nagymértékben rutinszerűvé teszi a beosztást. Erre idézzünk egy példát. A nagyjóság átteleltetésére szolgáló különféle takarmányfélékről például előre meg van határozva – azon kívül, hogy a nagyjóság takarmányául fognak szolgálni – az is, hogy az átteleltetés melyik szakaszában, mely etetések kerülnek ki belőlük. A tőknek el kell fogynia a kemény fagyok beállta előtt, karácsonyig. A takarmányrépa etetése törekkkel a tők után következik, s tart a tavaszi munkák kezdéséig. Télen át marhának-lónak egyik etetése a kukoricaszár – a szárnak azonban el kell fogynia a „böjti szelek” (nagyhét) beérkezete előtt. Tavasz közeledtével a ló is, marha is jobb takarmányt kap, a ló az első és második lucernakaszálásból félretett lucernát és szénát, a marha csak szénát, mert ilyenkor a lucernát már nem szereti, túl keménynek találja. Ha a gazdának van vizes, lapos és háts kaszálója is, a nedves rét savanyú szénáját adja a marhának, az édeset a lónak. Ha van apróbb szállú s nagyobb, az aprót félreteszi a tavaszi munkák idejére kocsin kivinni a határba. A zabosbükkönyt viszont mindenképp az istállóban eteti – többnyire Szent Pál-nap (Pál fordulása, jan. 25.) előtt árpaszalmával „rázva”, keverten, mert túl laza ahhoz, hogy kocsin vigyék. Az egyes takarmányfélék (amelyek között az abraktakarmányokat nem is említettük) mennyisége évről évre változik, ennek megfelelően az arányok kisebb-nagyobb mértékben módosulnak. Ha valami kiesik, a helyettesítés hagyományos rendje szerint mások veszik át szerepét. Szűk esztendőben az állatok is szűken élnek, sőt szinte jobban érzik a szükségét, mint az emberek, mert szálas-gumós takarmány-

ból nem lehet gyűjteni olyan kiegyenlítő tartalék készleteket, mint mondjuk kenyérgabonából.

A gazda így ősszel, betakarítás után nem vesz föl összesített leltárt a takarmánykészletekről, és nem kalkulál, csak éppen adaptálja az előre kész, hagyományos felhasználási tervet. Ez az adaptáció szükségszerűen rugalmas, már csak azért is, mert bizonytalan, mikor jön a tavasz, meddig tart a teletetés, meddig kell elégnek lenni a takarmánykészleteknek.

Arra a kérdésre, hogyan adagolták a takarmányt, az egyik jómódú gazda így felelt: „mink azt sose tartottuk számon... szemmértékre ment.” Ennek a kijelentésnek az értelmezéséhez tudni kell, hogy a gazdaságban voltaképp kétféle adagolás, számontartás használatos. Egyes termékeket súlyra, úrtartalomra mérlegel, vékával pontosan lemérnek. Megmérve hagyja el a gazdaságot általában minden, amit eladnak. Mióta cséplőgépek dolgoznak, a gabonatermés lemászávalva kerül a kamrába, padlásra. A termékek nagy részénél azonban a mennyiségek meghatározása s az adagolás abszolút mértékegységek nélkül, puhább, természetesebb módon történik. A fenti kijelentés értelme az, hogy a takarmánnyal való bánás is az utóbbi kategóriába tartozik.

A szálastakarmányt, takarmányrépát, tököt egyaránt „megméri” a behordás: meghatározza hány kocsival lett belőlük. A „kocsiszám” azonban „puha”, változó mérték: maguk a kocsik is különbözők s az igától, az út állapotától stb. függően változik, mennyit raknak rájuk. Hasonlóan hajlékony-változó mértékegység a kosár, amellyel az egy-egy etetésre szánt takarmányt a jászolba viszik. Különbözők a kosarak, különbözően lehet megrakni őket. A „kosár” nem számítható át nagyobb mértékegységekre: nem lehet megmondani pl. hogy egy „kocsi” lucerna hány „kosárnak” felel meg. A kocsiszámra való becslés segít kiértékelni, hogy az az évi lucernatermés „sok”, „kevés” vagy „elég”. Ezen az alapon és figyelembe véve a többi takarmányféle mennyiségét, az állatlétszám várható alakulását stb. határozza el a gazda, mikor kezdi el etetni a lucernát, ad-e belőle a tehénnek is, vagy csak a lovaknak juttatja, „bőven” vagy „szűken” méri. A fogyasztásnak ezt a mindennapi mértékét, ütemét, keresztmetszetét szabályozza, ellenőrzi a jobban vagy kevésbé megrakott kosár. A fogyasztást ellenőrizni lehet a boglya vagy kazal állapotán, vagy azon, mikor érik el a felezőpontját a répakazalnak – s ha túl gyors a fogyás, változtatni lehet az ütemet.

A takarmány kezelésében-beosztásában megfigyelt módszerek közül, melyeknek van általánosabb jelentősége az átányiak gazdálkodásában? Általánosan jellemzőnek tűnik a készletek minőség szerinti finom differenciálása és a minőségi differenciák szerinti célra rendelése. Más példaként idézhetjük a disznó húsát: minden darabnak, a lábaknak, a keresztcsontnak, az orjának stb. külön-külön pontosan meg van szabva előre a rendeltetése. A beosztás így nem homogen, nagyobb mennyiség szétadarabolása kisebb mennyiségekre – nem olyan feladat, mint egyforma golyók szétosztása egyforma lyukakba –, hanem különböző színű golyók szétosztása kifejezetten őket váró mélyedésekbe.² Ugyanez a hajlandóság érvényesül az idővel, munkaerővel való gazdálkodásban is. Az átányiaknak vissza-

tetsző volt a homogén, folyamatos, órák szerint mért munka a gyárakban, s otthonias a pászták-fogások szerint előre tagolt munkanap saját földjükön. A szántóföldre gyakran kiviszi a gazda a forgóőlet, de vetéstervét az egyes földdarabok egyéni arculatához (formájához, talajadottságaihoz) igazítja.

Végeredményben mi a jelentősége a méréseknek, mérőeszközöknek, az anyagok, idő stb. kvantitatív szemléletének a parasztemberek gazdálkodásában, háztartásában? Technikai szempontból a gazdaságon belüli mérések nagy része nem abszolút, egységesített, nem-változó egységeket használ, hanem „puha”, hozzávetőleg meghatározott egységeket, például a liszt esetében szakajtókosarat, zsákot – mint ahogy a kévék, kocsirakományok szerinti számolás is csak hozzávetőleges. A mereven egyforma órák helyett az időt a finoman érzékelt, változó napszakok tagolják. Maguk az átányiak a földet is hasonló „puha” módon, a belevetett vetőmag mennyiségével mérték, amíg az államigazgatás el nem küldte mérnökeiket, hogy négyszögölekben meghatározzák birokaikat. Ezek a puha mértékek voltaképp arra valók, hogy egyes folyamatokat, pl. egyes termékek fogyasztását mintegy házilag, lokálisan szabályozzák – nem kell egységes, átszámítható-átvált-ható mértékrendszert alkotniuk, mivel a segítségükkel mért mennyiségek sem összesítődnének. Kivétel – a telekkönyvben pontosan számon tartott földbirtok mellett – a pénz, ami csak meghatározott címletekben létezik, és ami általában pontosan lemért termékek fejében kerül a gazdaságba. A pénz azonban nem általános értékmérő az átányi gazdaságokban. A gazda az év termését gabonában, szalmában, jószágban gondolja át, s csak az eladás útján való transzformálásra szánt tételekre függeszt olyan címkét, amelyen pénzbeli érték, ár is fel van tüntetve.

2. Általános fogalmak a gazdasági gondolkodásban

A gazdálkodásra, háztartásra vonatkozó véleményeknek van egy „ismeret”-rétege vagy aspektusa. Ismeretek egyes anyagokról, növények-állatok fajtáiról, életfolyamatokról és mechanikai törvényszerűségekről, időjárás stb. Ezek az ismeretek legnagyobb részt nincsenek rendszerezve, elemek halmazainak felelnek meg, itt-ott ellentmondanak egymásnak. Példaként idézhetjük az időjárás változásaira vonatkozó előrejelzéseket: ezek többnyire két, egymással közvetlenül össze nem függő jelenséget kapcsolnak össze (Ha a fecske alacsonyan repül... Ha a holdnak udvara van... Ha a lovak türelmetlenek...) Tanulmányunk nem tekintette céljának, hogy ezt a paraszti tudást elemezze, bár az egyes fejezetekben bőven hivatkozunk elemekre, hiszen a parasztemberek szemében ez magyarázza-értelmezi a gazdaság és háztartás sok előírását.

Vizsgálhatnánk ezt az ismeretanyagot forrásai, eredete szerint, szétválasztva az elődöktől átadott hagyományt, az egyéni tapasztalatot, az átányi iskola által századok óta közvetített változó tananyagot, könyvek, újságok, a városi munkavállalás hatásait. Érdekes lenne megnéznünk e tudásanyag eloszlását is: kiknél halmozódik fel különösen nagy mértékben, egyes kiemelt speciális ágakban eset-

leg (pl. lógyógyítóknál, disznóherélőknél stb.). Hogyan adódik tovább, öröklődik a tudás, hogyan akkumulálódik az emberi élet során, melyek gyarapodásának módjai? Hogyan cirkulál a községben: mik a tanácskérés formái-szokásai? Hogyan szerez tekintélyt a tudás? A „gazdát” (igásembert) pl. speciális tapasztalat és tudás is jellemzi, és a gyalogembert hasonlóképpen megkülönbözteti bizonyos tudás és tapasztalat hiánya, ami fontos akadálya lehet gazdasági-társadalmi emelkedésének. Ebben a szakaszban azonban egy másik megközelítési mód lehetőségére szeretnénk rámutatni: a paraszti ismeretek tartalmi elemzésére. Az ismeretekben, az ismeretek mögött – úgy véljük – megragadhatunk egyes előfeltevéseket, általános fogalmakat – s ezek révén talán általánosan jellemezni tudjuk, hogyan szemlélik az átányiak a természetet s benne magukat, s hogy ez a szemléletmód miként nyilvánul meg gazdasági cselekvéseikben.

A termőföldet az átányiak „előföldnek” nevezik (a fogalom értelmezését ld. 20. oldal), mert mozog, az eke forgatja, és termést hoz. Sajátos értelmet adnak tehát az „élő” és „élettelen”, „holt” szó- és fogalompárnak. A két kategóriát inkább állapotnak fogják fel, amelyek közt lehetséges az átmenet mindkét irányban. Aki alszik, vagy elveszti az eszméletét, „meg van halva” – ha felébred, „életre kel”. „Jaj, de meg voltam halva” – mondja, aki mélyen aludt. Másfelől az „elalvás” kifejezheti a halált. Egy kisborjú leölését így mondták el: „elfolyt a vér, kiment az erő, elaludt.” A fák, bokrok is „meg vannak halva” télen, s csak tavasz kezdetével kezdenek élni, mikor megindul bennük a nedvkeringés. A fát ezért Fábián és Sebestyén napja előtt kell kivágni, amíg halott. A föld „élő” állapota is időleges, addig tart, míg az eke rendszeresen forgatja, utána visszaváltozik élettelen „vad földdé”. Télen a jég az utakon, az udvaron „élő”, ameddig vastagszik, növekszik, de „holt jég” lesz, mihelyt az olvadás elindul, s a jégréteg alatt a víz megmozdul. A megsavanyított tej, amelyik megmerevedik a köcsögben, elveszti képességét, hogy mozogjon-lötyögjön: „aludttejé” változik. A parázs „élő”, ameddig izzik, „holt szén” lesz, mikor kialszik.

Ezzel a példával érzékeltetni szeretnénk, miképpen fognak föl, értelmeznek az átányiak azonos fogalmakkal, elvekkal jelenségeket az emberi, állati, növényi létezésben, sőt a föld és a légkör mozgásaiban. Hogyan használják az egyik szinten észlelt jelenséget a másik meghatározására, magyarázatára? „A búza hasban (= teherben) van” – mondják annak az állapotnak a megjelölésére, mikor a fejlődő kalász még nem bomlott ki a szárból. Egy fiatal fiú viselkedését így magyarázzák: „kicsi fának nagy a lombja, gyenge a törzsi”, sokat beszél, sokat tervez, de a megvalósításhoz gyenge. „Háborúból jöttünk, próbáltak voltunk, mint a megjuhádzott (juhva fejlődött) bárány” – mondta magáról és kortársairól Boldizsár János. A szorgalmas asszonyt „ostor nélkül járó lóhoz” hasonlítják. Másfelől a gazda szerint a ló számára a szép szerszám éppolyan öröm, mint asszonynak a csinos ruha: szebben, kényesebben jár benne.

Az idő múlásának hosszabb s rövidebb periódusai is egymás hasonlataiul, egymás értelmezésére szolgálhatnak. A korosodó ember „délután van”, az öreg ember „esteledik”. De öregedését, halálra való készülődését kifejezheti úgy is:

„kasza alá érik a búza” (ő maga). A nap fölkelte és lenyugvása nem pusztán az időt tagolja, a sötétség és világosság szakaszait osztja be – az emberben is, állatban is vele emelkedik és távozik a munkára való erő, kedv. Ugyanez áll a tavaszra s télre: a tavasz megeleveníti a télen át halott növényeket, s erőt önt emberbe-állatba, ami kihajtja őket a földekre. Magában a földben megmozdítja a „föld árját”, és növekedésre serkenti az addig alvó magvakat. A tél viszont pihenni, aludni küldi az élő világot s a termőtalajt is.

A gazdaság és a háztartás ezekhez az egyetemes törvényekhez és periódusokhoz igazodik. Ezek érvényesek az emberre is; ami az embernek jár, megilleti az állatot, növényt is. Átányi felfogás szerint például embernek, állatnak, áttelelő vetésnek, termőföldnek egyaránt jár a téli pihenő. Ha ezt nem kapják meg, elcsigázódnak, károsodnak, a termő-munkálkodó periódusban nem tudják feladatukat jól teljesíteni. Munka, termés, szaporulat csak megfelelő táplálék fejében várható. A földnek trágyázás és gondos elmunkálás jár. A parasztemberek igen racionálisan, szinte mechanikusan, mint valami csereviszonyt fogják fel ezeket a relációkat, amelyek átfogják a gazdálkodás, háztartás egész területét. Aki szalonnát evett, annak a keze keményen markol, mint a vaskapocs, aki csak kukoricapogácsán él, azé puha, kinyílik zsákoláskor. Ha bőven adnak abrakot az anyakancának, jó lesz a csikó, ha szűken, rossz. Ha egyszer szántják a földet, egy kenyeret ad s ha kétszer, kettőt stb. Ennek az elvnek a következménye, hogy, aki pihen, „telel”, nem dolgozik, annak nem jár az erőt adó táplálék. Ezek a viszonyítások, ezek az egyenletek azonban mintegy a minimális szintet jelölik, amelyen alul már a szükség, rabló-gazdálkodás, ráfizetés következik. A fuvarosember abrakolja lovát, és kihasználja erejét teljes mértékben. Ez azonban az átányiak szemében, ha gazdaságilag-erkölcsileg korrekt is, szegényes és kényszerű megoldás. A kíváncsi az, ha a gazda tud bőkezű, nagyvonalú lenni: lovát zabon, lucernán tartja anélkül, hogy megkívná tőle az ellenértéket munkában – pusztán azért, hogy szép legyen, fényes szőrű, kényes járású. A ló példája kivételes, mert kivételes érzelmi és presztízs-mozzanatok fűződnek hozzá. De a család ellátásában, az emberi munkaerő kihasználásában, a föld megmunkálásában stb. is kíváncsi, ha van bizonyos ráhagyás, a kihasználás nem megy el az ésszerűség végső határáig.

Ezek a paraszti állásfoglalások azonban már az erkölcs szintjére tartoznak – külön szakasz szól róluk.

3. Alternatívák: a hétköznapi döntései

A gazdálkodást és háztartásvitelt szabályozó, messzemenően egységes ismeretanyag mintegy irányvonalat ad az átányi embereknek minden döntésükhöz, amit hozniuk kell. Föltehetjük a kérdést, hogy a többé-kevésbé egységes irányelvek milyen mértékben automatizálják az emberek, asszonyok munkáját, mennyire mentesítik őket a személyes döntésektől, vagy fordítva, milyen ügyekben és

milyen mértékben adnak nekik szabad kezét. A gyakorlatban az alapelvekben való egyetértés milyen mértékben egységesíti a falusiak viselkedését?

A szabályok – ahogy a könyv folyamán megmutattuk – csak a legritkább esetben írnak elő egyetlen elfogadott megoldást. Többnyire a szabályok – hol szűkebb, hol bővebb játéktérben – több lehetőséget vagy alternatívát is kínálnak. Ha a gazdaságosság szempontjából ezek az alternatívák különbözőképpen minősíthetők is, mégiscsak az „átányi módra” való gazdálkodás és háztartásvitel lehetőségei.³ A különböző tanácsok különböző adottságú-természetű személyekre vannak igazítva, és mindenki külső körülményei vagy természete szerint választhat közülük.

Átányon gyakran hallani, hogy az emberek nem egyformák, ahogy „az ujjunk se egyforma”. Egy gazda mondta: „a nagyobbik fiam nagy mestere a csikónak, a kisebbet már csak az ökör érdekli. Pedig egy fán termettek.” Bár a két fiú vagyoni helyzete azonos volt, az átányi rangsorolás szerint a lovat-csikót kedvelőt többre kellett tartani, de nem ítélték el a másikat sem, amiért ökrökkel foglalkozott. Kakas József apósa, Rózsa Sámuel nagyon szerette a lovakat, de nem szenvedhette a csikókat. „Csak az ne lenne a világon egy se, mindig a kárt csinálja” – szokta mondani tréfálkozva. Sohase tartott kancákat, nem nevelt csikót, bár a földje (birtoka) ezt lehetővé tette volna. Nászának viszont, hozzávetőleg hasonló birtokkal, a csikók nevelése, gondozása volt a legnagyobb öröme. A közvélemény tudomásul vette, hogy az egyiknek erre s a másiknak megint másra van adottsága, „a haszonfogás egyiknek ebből van, másiknak abból”. Mint már említettük, nagyobb számú birkát csak néhány gazdacsalád tartott, ezekben öröklődött a birkáállomány is, csakúgy, mint a birkához szükséges szakismeret. De van arra is példa, hogy a három Rózsa testvér közül, akik apjuk nyáját egyenlő mértékben megosztva örökölték, kettő a maga részét lassacskán eladogatta, és csak az egyik tartotta meg és tette a birkatartást gazdálkodása fő ágává.

„Mindenre születni kell” – mondják összegezve. Születni kell arra, hogy valaki jó állású kosarakat kössön, szerszámot faragjon, jószágot gyógyítson. Ilyen különleges készsége viszonylag kevés embernek van Átányon. Képességeiket megbecsülik, dicsérik, de senkinek se róják fel, ha ilyen készségei nincsenek. Mikor Orbán Ferenc házában disznót ölnek, a gazda félre ül és pipázik. Nem vesz részt a disznó bontásában, bár ez férfimunka. Ezt senki sem nehezményezi: köztudott, természete olyan, hogy irtózik hozzányúlni a nyers húshoz. A közvélemény tűrőképességének azonban határai vannak: vannak olyan esetek, amikor a szabálytól elütő viselkedést megítélik. A gazdaság vezetésében a közvélemény mintegy stílusokat különböztet meg, személyes temperamentum szerint. Az óvatosak nagy átlagából kiválnak a „kurázsos” emberek, a vállalkozó kedvűek, akik nem riadnak vissza attól, hogy nagyobb nyereség reményében nagyobb kockázatot vállaljanak. Közéjük tartoznak a huzamosan kupec kedők. Vannak túl óvatosak is, akiket „gyávának” neveznek és megrónak. Közéjük tartozott pl. az a Rózsa család, amelyik mindig csak a pénzt rakta egymásra, se földet, se jószágot nem vásárolt, és akiknek a készpénze végül elértéktelenedett.

A siker elismerést kelt. Egy nagyon merész embert, aki valamire vitte, megbecsülnek, de a megbecsülés nem annyira a személyének szól, mint inkább a szerencséjének; nem válhat mintaképpé, mert ehhez (és minden más) cselekvésmódhoz „születni kell”. A túlságosan óvatos Rózsák példáját mindenestre negatívan értékelik.

A személyes döntések és az alternatívák közti választások lehetőségei, történetileg nézve, fokozatosan bontakoztak ki, jelentőségük lassacskán nőtt meg. A jobbágyság eltörléséig (1848) a parasztembernek a kötelező háromnyomásos rendszer előírta a vetéstervet, a községi elöljáróság meghatározta a munkák megkezdésének, ill. befejezésének időpontját; szinte a teljes állatállományt az ugyancsak az elöljáróság által meghatározott rendben hajtották a legelőre, közös nyájokban. A munkamódszerekben a mainál sokkal kisebb, kevésbé differenciált eszközállomány, valamint a külterjesebb gazdálkodás alig adott lehetőséget bármilyen személyes változtatásra. (Ebben az időben, úgy tűnik, az állattartás volt a gazdálkodás mozgékonyabb területe, ahol szegényebb emberek is kísérletezhettek vállalkozóként.)

A jobbágyság eltörlése (1848) után a gazdaságvezetés közös szabályozása egyre lazult, míg 1901-ben végleg eltörölték a vetéskényszert. Ettől kezdve mindenki szabadon döntötte el, mit termeszt a földjén, és ahogy a parasztember termékeiből egyre többet el tudott adni, egyre jobban számításba vett üzleti kombinációkat. A századforduló körül meghonosodó kupeckedés egy kimondottan gyors és merész üzleti döntéseket kívánó gazdasági ágat alapozott meg. A sok új növényfélésegre és fajtaváltozatra tekintettel a talaj minőségét a korábbinál jóval differenciáltabban kellett számításba venni. A munkák sorrendjének a meghatározása is bonyolulttá vált annak következtében, hogy be kellett iktatni a takarmánynövények kaszálását, behordását és a kapások kapálását. Differenciálódott az eszközállomány is, és ezáltal megnőtt a különbség azok közt, akik a földjüket jó felszereléssel és több szakismerettel munkálták meg és azok közt, akik hiányos felszereléssel és kevesebb szaktudással végezték munkájukat.

A szegény embereknek is egyre több lehetőségük nyílt, hogy döntsenek. Korábban zsellérek csak a hagyományos gabonatermelés munkacsúcsai idején vállaltak munkát más embereknél: az aratás előtt a birtokos gazdákkal együtt az istállók előtt üldögéltek, és esténként velük együtt gyűltek össze beszélgetni az istállókban. Később azonban már városi munkalehetőségekre is gondolhattak: gyárakban, kertészetekben, fuvarosként, vagy elszegődhettek summásnak távoli uradalomba.

Ugyanebben az időben változott a családszervezet is, a bővített családok kisebbek lettek, és általánossá vált az a forma, amelyikben csak egy házasság maradt a szülők háztartásában. A nagycsaládokban elvileg a családfő, ill. háziasszonyé volt a döntés joga. A többi férfinak és asszonynak engedelmességre kellett. A családszervezet változásával egyre több megházasodó fiú vált önállóvá, ezzel nőtt azoknak a száma is, akiknek önállóan kellett dönteniük. Amikor adatközlőink arról a Rózsa családról beszéltek, akik még a 20-as években is „közös

kenyeret ettek”, mint ódivatú szokást említették, hogy a felnőtt férfiak képesek voltak egy családban élni az idősebb testvér irányítása alatt és béresekhez hasonlóan engedelmeskedni. Az újabb időben már nem volt ilyen készség az engedelmességre. Úgy tűnik, hogy a felnövekvő gazdafiak már házasságuk előtt is azon járatták az eszüket, hogyan fogják gazdaságukat tovább alakítani, ha elérik önállóságukat.

Adatközlőink nagy átéléssel, megjelenítő erővel idézték föl saját életükből a fontos döntések előtt érzett aggodalmukat, szorongásukat, felelősségérzetüket. Amikor Varga Gábor apósának erősen eladósodott birtokát átvette, fél éjszakán át töprengett, hogyan tudna „egyből kettőt csinálni”. Amikor első álmából fölébredt a férj és a feleség, az éjszaka sötétjében beszéltek meg, mit csinálhatnának jobban.

A hagyományos ismeretanyagának a mindennapi életben való érvényesülését az is befolyásolja, hogy a tudás és a tapasztalat nem egyenletesen, nem azonos intenzitással oszlik meg a községben. Az emberek képességei nem egyformák, nem egyformán szorgalmasak és okosak. A közvélemény a családokat aszerint ítéli meg, mennyire jó gazdák, mennyire szorgalmasak, „mennyire adják oda magukat a munkának”. De egy jó gazdának „nem csak erőre, hanem észre is” szüksége van, ahogy Varga László mondja. Mit ér az erő megfeszítése, ha nem kellően használják föl? A gazdasági és háztartási hozzáértés és tapasztalat eloszlásában a személyes adottságokon kívül bizonyos társadalmi szabályszerűség is megmutatkozik. Ahogy a gazdasági és háztartási eszközök nagy és differenciált készletei a jómódú, tősgyökeres gazdáknál halmozódnak föl, úgy a gazdaság és a háztartás vezetésére vonatkozó legtöbb tapasztalat és ismeret is náluk gyűlik össze. A nagygazdák feleségei ismerték legjobban azt a művészetet, hogy a készleteket hogyan lehet beosztani és gazdálkodni velük. Ezek a családok nemzedékek óta arra voltak beállítva, hogy sajátjukból fedezzék az egész év fogyasztását. A szegény ember felesége férje bizonytalan és változó keresetéből látta el családjukat, a béres asszonya az uradalomtól negyedévenként kapott természetbeni járandóságot osztotta be, és sohasem jutottak az előrelátó tervezés és hosszú távú beosztás előbb említett lehetőségeihez.⁴ Ugyanez mondható a jószággal való bánásmódról is. A szegény emberek igásállatai, tehenei, disznói gyakrabban pusztulnak el váratlanul, mint a nagygazdáké, nem utolsósorban azért, mert a szegény ember kevésbé tapasztalt a jószággal bánásban. Innen magyarázható a jómódú gazdától hallható (lebecsülő) szólás: „Isten mindenből keveset adott a szegényeknek, az ésből is.”

A tudás és tapasztalat egyenlőtlen elosztása – párhuzamosan a vagyon eloszlásával – lényegesen hozzájárult a rétegződés stabilizálásához, és akadály volt a társadalmi emelkedés útjában. A tudás és tapasztalat nagy részét csak „örökölni” lehetett, az átányi közvélemény szerint ahhoz birtokos családba kellett „beleszületni”. Aki ebben a kiképzésben csak hiányosan részesült, mint pl. olyan gazdafiak, akik az osztozkodásnál kevés földet örököltek, és csak több évi városi munka után tudtak fogatot szerezni, bizonytalankodtak és hibákat, tévedéseket követtek el. Akik a „gyalogemberek” közül a falun belül vagy kívül (mint munkások Buda-

pesten vagy Amerikában) kemény munkával vagy vállalkozásokkal földet és fogatot szereztek, ennek ellenére a „tősgyökeres” parasztok tapasztaltságát és megbízhatóságát sohasem tudták elérni. Példaként szolgálhat Hajdú Mihály, aki Amerikában nyolc évig keményen dolgozott „bekötött szájjal egy vitriolgyárban”, azután hazajött, tizennyolc hold földet és lófogatot vett, és házat épített magának. Egy gazdának a tekintélyét mégsem tudta megszerezni, mert a földjét nem ismerte és nem értett az állatokhoz. „Földje meg háza van, de még se egy borjút, se egy csikót nem húzott ki az anyjából”, mondták róla.

Átányon, a hagyományos tudás eloszlásának megfelelően koncentrikus körök rajzolódnak ki a népeességben. Középen állnak a „beleszületett” parasztemberek, akik hiánytalanul ismerhetik és alkalmazhatják a hagyományos ismereteket, készségeket. Körüjük sorolódnak a szegényebb parasztemberek, akik vagy tartanak fogatot vagy nem, a külső kört végül a térbelileg is távol élő uradalmi béresek foglalják el, akik az előbbiektől nem csupán abban különböznek, hogy más viselkedési mintáik és törekvéseik vannak, hanem sokkal inkább abban, hogy ismereteik és lehetőségeik korlátozottak.⁵

Az átányi parasztemberek életmódjának változásai – ha történeti hosszmet-szetben nézzük – megmutatják, mely elemek bizonyultak jobban vagy kevésbé változékonynak a gazdaság- és háztartásvezetés rendjében, és melyek mutatkoztak szívósan tartósnak. Az átányi életnek bármelyik területére nézünk, kitűnik, hogy az utolsó száz év számtalan új elemet hozott be. A gazdasági szerszámok száma megnőtt, és a felszerelések összehasonlíthatatlanul differenciáltabbá lettek, ennek következtében a munka is sokkal differenciáltabbá vált, új növényféléseket és állatfajtákat vezettek be, és ezeket változatos módon lehetett hasznosítani, sokrétűbbé váltak a főzésre használt alapanyagok és a konyhafelszerelés is, a lakásokba újfajta bútorok kerültek, és az emberek újfajta ruhákat öltöttek föl. És mégis az lehet a benyomásunk, hogy az új elemek valahogy a régi rendbe illeszkedtek be, az új fogások például az étrendet és az ételek kategóriáit csak lényegtelenül módosították. Bármilyen sokféle tortát és süteményt sütnék is egy-egy lakodalomra, az emberek ugyanazokkal az ételekkel laknak jól, mint egykor, a fogásokat a régi megszokott sorrendben tálalják föl, ugyanazoknak a verseknek a kíséretében. Az új divatú édességek szerepe nem több, mint díszítmény a hagyományos ételek mellett. Ugyanezt állapíthatjuk meg a gazdaságok vetéstervéről is. A parasztemberek nagyon is jól fölismerték, hogyan lehet pénzt keresni új növényfélésegekkel és ezek hasznosításával – gondoljunk csak a kereskedelmi növényekre. De statisztikai adatok szerint az átányi határban az önellátást szolgáló régi növények, a téli és a tavaszi gabonafélék ugyanolyan arányban vannak jelen, mint korábban (vö. *IV. statisztikai táblázat*). Az átányi gazdák paraszti gazdaságaik szerkezetét legfőkébb a peremlein módosították. Az új növényfélések a művelésbe bevont ugar területéből foglalnak el szerény helyet. A parasztember önellátásra beállított gazdaságát nem alakította át haszonra törekvő vállalkozássá, és a parasztasszony se állította át háztartását „a boltra”. Továbbra is a saját termékeiből éltek. A gazda-

ság- és háztartásvezetés rendje, alapelve, az értékrendszer és az önértelmezés úgyszólván változatlan maradt, és vitte tovább az átányi élet régebbi paraszti stílusát.

4. Sorscsapások, balszerencse, felkészülés a kiszámíthatatlanra

„A termés Isten tenyerében van.” Még két nappal az aratás előtt sem lehet a gazda biztos, hogy a szépen megérett gabonát valóban be tudja takarítani. Vihar, jégverés az utolsó pillanatban is megsemmisítheti a termést. Téli a vetés kifagyhat, vagy a jég alatt befulladás, néha kiégeti a szárazság, máskor tönkreteszi a magasra emelkedő talajvíz. Az állatok megbetegedhetnek, baleset érheti őket, használhatatlanná válnak vagy el is pusztulnak. Az ember egészsége is mindig veszélyben van.

Amikor gazdaságukról gondolkoznak az emberek, mindig ott van a veszély tudata is, a bizonytalanság és a kockázat érzése. A gazdálkodás stratégiájában fontos tényező a veszélyekre való felkészülés és a biztosítékok keresése.

Balszerencsében a család magára marad. A kölcsönös munkacsere, munkában adott segítség, az ételajándékok és kóstolók nagyban-egészen azonos állású családokat kötnék össze a kölcsönösség alapján. De a szükségbe jutott családok támogatására az átányi paraszttársadalomnak nincs semmilyen mechanizmusa. A legszegényebbeket ugyan megilleti a jog, hogy az egész határban kalászt szedegessenek, a szőlőben szüret után az otthagytott fűrtöket összekeresgéljék, az utcán és a legelőn trágyát gyűjtsenek tüzelőnek, tavasszal a földeken hagyott őszi kukoricatöveket is összeszedhetik. Mindez azonban csak apró segítség, ami az életfenntartást nem biztosítja. Egy bajba jutott parasztember egyébként sem élhet ezekkel a lehetőségekkel. Vannak jóakarató rokonok, akik titkon élelmiszert juttatnak a szükségét szenvedőnek, de az ilyen kisegítés nem általános. A bajba jutottak inkább el szeretnék titkolni állapotukat, ha pénzt kell kölcsönkérniük, akkor is inkább idegenhez fordulnak, mint rokonhoz. A rokon azt gondolhatná, nem fogja visszakapni a kölcsönt, és mint rokon nem is követelhetné vissza.

Hogyan készülhet föl a család a nem várt sorscsapásra? Az első eszköz: tartalékot, készletet gyűjteni. A bőséges aratást „az égi atya nem egy évre adta”, mondják. A jó termést valószínűleg szűkös esztendő követi, a fölöslegből jó valamit félre tenni. Az a gazda, aki „utolérte magát”, vagyis állatállománya és földbirtokának használata jó arányban van, a balszerencsével szemben is ellenállóbb. „A jószág, ha egyszer húst szedett magára, nem dobja le könnyen.”

Az önvédelem egy másik módszere a kockázat megosztása, amennyire lehetséges. Egy sokoldalú, sok ágból összetett gazdaság már önmagában biztonságot ad. „Egyszer a növények sikerülnek, máskor az állatok” – mondják Átányon. Rossz termés esetén az állatállomány kihúzhatja a parasztembert a csávából és megfordítva, egy jó termés kiegyenlítheti az állatok elhullását. Többféle állat és többféle termesztett növény kölcsönösen biztosítja egymást. Ha megdöglik a tehén, az anyadisznó malacai hozzásegíthetik a parasztembert az új üszőhöz. Ha

nem sikerül az árpa, helyette kukoricát etetnek vagy fordítva. A legfontosabb növényeket nem egy helyre vetik, hanem a határ különböző adottságú dűlői közt megosztva, és lehetőleg különböző talajféleségekbe. „Vessél korán és vessél későn, nem tudhatod, melyiken lesz Isten áldása.” Ugyanebből a meggondolásból különböző módszerekkel vetették a kukoricát (eke után pergetve, vetőgéppel, kapával): nedves esztendőben az egyik vetés vált be, száraz évben a másik. Korábban sok kétszerest vetettek, vagyis búzát és rozstot vegyesen. Népszerűségét hasonló biztonsági meggondolásoknak köszönhetette. A kétszeresből vagy a búza vagy a rozs válik be. Hasonló okból vetették a vetőmag felét „alulra” és a másik felét „felülre”, néha az ugarba szórt és az eke által beforgatott (mélyre került) mag fejlődött jobban, máskor a szántás után, a talaj színén elvetett, fölül maradó vetőmag (amelyet csak a boronával takartak be). A kockázat megosztásáért az átányiak szívesebben vettek részes bérletbe földet, mint előre megszabott bérleti díjért. Átlagos termések esetén a rögzített bérleti díj többnyire előnyösebb lett volna, az átányiak mégis szívesebben kötöttek feles vagy harmados szerződéseket, mivel így rossz termés esetén a fizetendő bér is csökkent.

Végül, a hagyományos ismeretanyagban egész sor szabály van olyan előjelekről, amelyekből a fenyegető veszély előre megsejthető. Bizonyos fűfélék föltűnően buja növése, a csillagok állása, a madarak röpte, bizonyos téli napokon az időjárás jelezheti: száraz év jön, kevés takarmány lesz, vagy éppen fordítva: esős évre kell fölkészülni. De az összes ilyen ismeret sem elég ahhoz, hogy a balszerencsét ki lehessen kerülni. Ha a parasztember sejti is előre, hogy a talajvíz vagy a szárazság kárt fog okozni, hogyan tudná vetéseit ezek ellen megvédeni?

„A jó Isten ad és vesz: a jó termés és a rossz termés, mindkettő Istentől jön és Istennel nem lehet perbe szállni.” Istent nem lehet befolyásolni, áldását sem erényes étellel, sem imádsággal és jámborsággal nem lehet lekönyörögni. És fordítva, a bűnöst se éri el közvetlenül a büntetés. Az idős, nagy tekintélyű Rózsa bíró így igazította helyre a fiát, aki a hosszan tartó szárazság idején fölkiáltott: „De jó lenne egy kis eső!” – „Te csak ne kérj esőt, van aki azt intézi.”

A parasztemberek szemében az élet természetes menetéhez tartozik, hogy időről időre az egyik vagy másik vélemény nem sikerül, és egyik vagy másik állattal nincs szerencse. „A parasztember élete hullámos” – mondják. „Egyik év a másíknak ellensége.” Ez azt jelenti, hogy az egyik év bőségéért a következőben fizetni kell. Az 50-es évek elején a dohány szép hasznót hozott a parasztembereknek. Megkérdeztük több adatközlőnket, akiknek nem volt dohányuk, miért nem ültettek. „Ó, nem lehet abban bízni, nem lehet az embernek mindegyik évben szerencséje” – volt a válasz. Mások sikerét, szerencséjét a dohánynal tehát előjelnek vették arra, hogy a dolgok természetes rendje szerint a következő évben viszont a dohány nem fog sikerülni. Meglepő az az egykedvűség, amivel a csapásokat gyakran fogadják. A faluban baromfijárvány tört ki. Háziasszonyunktól kérdeztük, miért nem adja el vagy vágja le a még egészséges állatokat. „Ha Isten akarja, néhány talán megmarad” – volt a válasz. A kép kiegészítéséhez még egy harmadik beszélgetést is említhetünk. A gazda megmutatta tavasszal a tél folya-

mán kifagyott vetést: „Küszködik az ember, és akkor jön egy pillanat és vége”. „Most mi lesz ezzel a földdel?” – kérdeztük. „Újra bevetjük.” A veszteségek és sorscsapások természetes elfogadásával együtt jár a készenlét a veszteség pótlására. Ennek is sokféle technikája, módszere van. Abba a földbe, amelyen víz állt májusig, még mindig lehet késői kukoricát vagy kölest vetni. „Rá kell bízni a sorsra, valahogy csak lesz.”

Néha szerencse és balszerencse természetes váltakozása és egyensúlya fölborul. Akadnak egyesek, akikhez hozzászegődik a szerencse, másokat viszont üldöz a balsors. Számos adatközlőnktől hallhattuk, hogy életüknek voltak olyan szakaszai, amikor gazdaságukban egyik balszerencse követte a másikat, amíg végül „a szerencse feléjük fordult”. Varga Gábornak egymás után öt lova pusztult el, amelyeket különböző vásárokon vett, és mindegyik alkalommal éppen a kezeségi idő letelte után, úgyhogy a teljes kárt neki kellett viselnie. Később viszont Varga Gábornak szerencséje lett, nem úgy, mint másoknak, akik a balsorsból nem tudtak kikeveredni. Ha szegény emberekről beszélnek, az átányiak két kategóriát különböztetnek meg. Az egyiket „maga koldusának” nevezik, ezek azok, akik hozzá nem értésük vagy lustaságuk miatt mentek tönkre, mások „Isten szegényei”, akik el nem hárítható sorscsapások áldozatai.

5. A gazdasági emelkedés stratégiái

„Az ember mindig többre akar jutni, benne van az akarat, hogy a helyzetét javítsa” – mondják Átányon. A faluban följegyzett életrajzokból kitűnik, hogy az emberek fáradozását, vállalkozásait, közeli vagy távoli céljait milyen remények és vágyak irányítják. Amikor Orbán Ferenc testvéreivel megosztotta az apai örökséget, a félhelyes birtok öt részre esett szét, az ő osztályrésze átányi normák szerint nem volt elég egy igásember életviteléhez. Se háza nem volt, se istállója. Célul tűzte magának, hogy fölküzdje magát a fogatot tartó „igásemberek” közé, még ha csak legalsó rétegükbe, a fuvarosemberek közé is, akik folyamatosan bérért vállalnak fuvarozást. Orbán Ferenc erejét megfeszítve és a lehető legtakarékosabban hat évig dolgozott Budapesten. Egy időszakban kocsis volt Budapesten, és a lovak faránál az istállóban kilépte az istálló hosszát, amit Átányon építeni akart. Amikor manapság visszagondol erre az időre, maga is csodálkozik, hogy „gyenge ember létere” hogy tudta mindezt véghezvinni. Tóth Imre elképzelései még merészebbek voltak. Szegény fiú volt, akit az apja „egy kenyérrel eresztett a maga szárnyára”, és az első világháborúból rokkantan került haza, mégis azt vette a fejébe, hogy saját gazdaságot szerez. Budapestre ment, egy sportpályán dolgozott, és lassacskán vele dolgozott hat fölönvekvő lánya és egy fia. „Koplaltak, szűkölködtek a földvásárlásért. Eladta a családja szájától a hízót, két vánkossal, egy dunnával házastotta ki a lányait”, de közel 40 évi idegenben végzett munka után, 60-as éveiben hazajött, vett valamennyi földet és tudott fogatot tartani. Varga Lászlónak nem kellett töprengenie, hogyan fog kezdeni. Már mint fiatal fiú tisztában volt

vele, hogy apja és anyja birtokából mennyi jut majd neki. „Kezdséhez annyi lesz, mint apámnak volt, ehhez jön valami a házassággal, és ha valaki ügyesen forgatja magát, csak tud valamit hozzáragasztani.” Rózsa István, az egyik legnagyobb birtokú gazda Átányon, rokonaival, az óvatos Rózsákkal ellentétben banki kölcsönrel kockázatos földvásárlásba vágott, hogy mind a négy gyermekének csinos birtokot hagyhasson örökül. Egy gazdáról beszélnek, hogy 98 hold földje volt, de halálos ágyán azt siratta, hogy a 100-ból hiányzó két holdat már nem tudta megszerezni.

Az idézett példák különösen merészen eltervezett és sikeres életutakat mutatnak. Szegény emberek – jellemző módon – a kiemelkedéshez csak a falun kívül végzett munka nyomán remélhettek eszközöket, mint pl. a már említett Hajdú Mihály, aki Amerikában összegyűjtött tőkével lett gazda. Egy szegény ember általában csak arra törekedett, hogy idősekorára három holdat szerezzen, ha hármat nem, akkor kettőt vagy csak egyet, hogy öreg napjaira ne kelljen kerülnöket szegődni.

Az átányiak világa nem volt zárt abban az értelemben, hogy emelkedést ne lehetett volna elképzelni benne, lehetett terveket kovácsolni, amelyek mindig földszerzésre irányultak, bár a lehetőségek korlátozottak voltak. Az elmúlt évszázadban az átányi parasztemberek összirtoka csak néhány felparcellázott úri birtokkal növekedett. Az átányi társadalomról szóló munkánkban öt család leszármazottainak vagyoni helyzetét követtük, négy, ill. öt nemzedéken át. A családfákon szereplő több száz átányi parasztember földjéből összesen 1572 hold öröklés révén került a tulajdonukba. Vásárlás révén ehhez további 127 holdat tudtak szerezni, és 14 holdat eladás révén elvesztettek.

Fiatal emberekhez illik, hogy merész terveket szőjenek: „A csecsemő összeszorított ököllel jön a világra: enyim a világ! – a haldoklónak nyitott a tenyere: semmit sem viszek magammal!” Idős emberektől olyan lemondó kijelentést lehet hallani: „Mindig a jövőért dolgozunk, de a jövő elmegy, és mi ott vagyunk, ahol voltunk.”

George Foster véleménye szerint a parasztemberek viselkedését, ha nem is tudatosan, az az előfeltevés határozza meg, hogy ennek a világnak a javai korlátozott mennyiségekben állnak rendelkezésre, egy falunak az egymást váltó nemzedékei ugyanannyi földön, vagyonon és szerencsén kell hogy osztozzanak. Bárki, aki „a változatlan nagyságú kalácsból” nagyobb szeletet csikar ki magának, ezt csak a többiek rovására teheti. Éppen ezért a közösség szeretné visszafogni az ilyen törekvéseket.⁶ Ha ezt a hipotézist Átányra alkalmazzuk, úgy tűnik, hogy a kalácsnak a nagysága, ha nem is volt föltétlenül változatlan, mégis csak nagyon korlátozott mértékben bővült. A számok azt bizonyítják, hogy a vagyoni helyzetet csak kevésbé lehetett egyes vállalkozásokkal javítani, sokkal inkább az örökölt birtok határozta meg. A múlt század végén egy iszákos gazdának szemére vetették, hogy földet ad el, elpocsékolja a vagyonát, míg mások gyarapítanak. Azt felelte: „Ha nincs, aki pusztuljon, nincs aki gazduljon” – és alapjában igaza volt. Évekkel, sőt évtizedekkel előre számítgatták és szemmel tartották, hogy egy olyan

család birtoka, melynek kihalása közvetlen örökös nélkül várható, vásárlással megszerezhetővé váljon.

Ha az átányiak álmait és terveit általánosságban a magyar társadalomban az ebben a korszakban adott lehetőségek közt nézzük, akkor az átányiak igen szerénynek, józannak mutatkoznak, akik alkalmazkodnak az átányi gazdasági rendszer viszonylagos zártságához, korlátozott lehetőségeihez. Egy hosszú élet megfeszített munkájával három holdat szerezni, ez – közgazdasági szempontból – csekély eredménynek tűnik, az átányi szegény embernek mégis megelégedettséget adott, és egy sikeresen végigküzdött életút tudatát, amit megerősített a többi falusi elismerése. De még efféle szerény tervet is csak igen kevesen tudtak valóra váltani. Az átányiak úgy vélik, hogy az utolsó nemzedékek alatt a falu szegényebb lett, és szegényebbek lettek az egyes családok is. A földbirtok-statisztika ezt annyiban megerősíti, hogy folyamatos birtokaprózódás következtében a független gazdálkodásra már nem képes töredékbirtokok aránya egyre nőtt. A felfelé vezető mobilitás, a lesüllyedés esélye nagyobb volt, mint az emelkedésé.

Az átányiaknak azt a benyomását, hogy községük szegényebb lett, megerősíti az agrártörténészek véleménye az egész ország parasztgazdaságainak alakulásáról. Az 1850-es és 1860-as években, a gabonakonjunktúra idején, majd ismét az 1870-es évektől kezdve, amikor a mezőgazdaság belterjes átalakulása megindult, a parasztgazdaságok még többé-kevésbé lépést tudtak tartani a nagybirtokokkal az új lehetőségek kihasználásában. A századfordulótól kezdve azonban a parasztgazdaságok egyre jobban lemaradtak a nagybirtokok mögött, mivel már sem a felszerelésben, sem a magasabb szaktudást kívánó agrotechnikában, sem üzem- és piacszervezésben nem tudtak lépést tartani velük. Ebben az időszakban, valamint a rákövetkező évtizedekben a parasztgazdaságok már csak egyes speciális kultúrák területén tudtak haladást elérni, általában fő törekvésük csupán a meglevő birtok megtartása volt. „Európával, sőt a világgal, az egyre fejlettebb felszereléssel és módszerekkel termelő nagybirtokokkal versenyben csak úgy tudott helytállni a maga alacsony produktivitásával, hogy igényeit szinte elképzelhetetlen mértékig leszorította, s a termelésbe családja megfeszített erejének óriási többletmunkáját ölte bele.”⁷ A parasztgazdaságok helyzetének ez a rosszra fordulása, közgazdasági jelentőségük csökkenése adatközlőink, ill. szüleik és nagyszüleik életében zajlott le.

Mire törekszik egy ember, mit szeretne elérni? „A családját, jószágát jól eltartani, legyen nyugodt öregsége, ne legyen alábbvaló, mint a másik”, felelte egyik adatközlőnk. És egy másik: „Mondhassák róla: derekasan dolgozott, jobban, mint mások, jobb és több jószága van, az udvara szebbet mutat.” „Ne legyen a másiknál alábbvaló”, ez az egyik fő megfontolás, amikor az átányi parasztemberek saját gazdaságuk teljesítményeiket és céljaikat más falubeliekkel összevetik. Természetesen nem valamilyen falusi átlaghoz mérik magukat, hanem a hasonló állású parasztemberekhez. „Mennyi fáradságába került Sáránci Károlynak, hogy az öt gyereke ne járjon rosszabbul öltözve, mint a másoké.” A feltűnően rosszul megmunkált földdarabot, sovány, agyonhajszolt igásállatot „gazdagyalázónak”

mondták, és tréfálkozva ide sorolják a sovány háziasszonyt is. Másfelől: akinek különösen szép, jól fejlett borjúja van, gyakran szándékosan szabadon hagyja az udvaron, hadd futkosson, bár az utcán járók bekiabálnak: elszabadult a borjú. Hadd lássák a szép állatot, öregbíti gazdája hírét. Ugyanez okból a különösen jól sikerült hízó disznót is a kerítés mellett terelgetik, mégpedig olyan órában, amikor sokan járnak arra: hadd lássák.

Aki sikeres, annak természetesen irigyei is vannak, és jó, ha védekezik a rosszakarókkal szemben. A gazda a cséplőgép tulajdonosának lelkére köti, senki-nek se mondja meg a valóságos cséplési eredményt, bár amikor a cséplőgépet átvontatják a következő gazdához, annak az első kérdése valóban az, hogy a másikon milyen volt a terméseredmény. „Aki okos, kevesebbet mond, mint amije van. Csak a bolond dicsekszik azzal is, amije nincs.” A naponta legelőre hajtott és az istállóba bekötött állatokat látják a faluban, és ismerik. A legelőn éjszakázó nyájában lévő jószágot viszont nem ismerik. Némelyik gazda úgy intézte, hogy vásárból jövet az újonnan vett fiatal állatot késő este, sötétedésben hozta haza a faluba, és kora reggel már vezette ki a gulyára. Néha még a rokonok és a szomszédok sem tájékozódtak pontosan mások vagyoni viszonyairól. Amikor Boross János istállót épített, apósa az udvaron ült, és nézte az ácsokat. „Mit akarsz ezzel a nagy istállóval?” kérdezte a vejét. „Ennyi állatod egész életedbe se lesz.” Ősszel, amikor a jószág bejött a legelőről, Boross János istállója megtelt. „Az ördögbe is, ezt nem álmodtam volna, hogy ennyi marhád van. Nyolc nagyjóság!” – így csodálkozott az após.

Arról a néhány családról, amelyek valóban sikeresek voltak, és átányi fogalmak szerint nagy vagyont szereztek, olyan szóbeszéd járta, hogy szerencséjüket nem természetes vagy tisztességes módon csinálták meg. A Vajda családról, amelyik a jobbágyság eltörlése után szerzett földet, azt beszélték, hogy elődjük, aki az 1848–49-es forradalmi években bíró volt, elsikkasztotta az adót. Egy másik meggazdagodott családról az a hír járta, hogy az apa, aki az első világháború alatt volt bíró, a hadisegéllyel saját zsebére gazdálkodott. Másokról ismét azt híresztelték, kincset találtak: „Amikor a zsellérföldeket körülárkolták, Veres Sári egy fazékban pénzt talált. Hogy mennyi volt, nem tudódott ki, de nem sokkal rá az apja földet vett.” Egy szegény „gyalogember” a századforduló körül komolyan vette a kincskereső ábrándokat, egy két méter hosszú „kincskereső fúrót” szerkesztett, és azzal kutatott az átányi határban rejtett kincsek után. Mindez azt igazolja, hogy az átányi gondolkodás szerint a különösen nagy siker kívül esik a reális lehetőségek körén, és csak tisztátalan manipulációkkal vagy különleges szerencséivel magyarázható.

A tervek és kívánságok kirajzolják azokat a határokat, amelyek közt az átányiak reális kilátásaikat fölbecsülik. Az átányi világban a reménykedésnek és elvárásoknak különböző fokai voltak. Amikor egy szegény asszony hallotta, hogy egy gazda felesége azon panaszkodik, hogy kukoricatermésük csak három kocsi lett, fölsóhajtott: „Istenem, ha nekünk csak egyetlen kocsi kukoricánk lenne! Micsoda bőség volna!”

Amikor tervekről és eredményekről van szó, igen gyakran lehet azt a kifejezést hallani: „utólérte magát” (vö. 108. oldal) – ez olyan mérték, amely nincs mennyiségileg megszabva, hanem az illető egyéniségéhez és helyzetéhez alkalmazkodik. Annyit jelent, hogy házát, udvarát úgy berendezte, jószággal, épülettel úgy ellátta, ahogy gazdaságának megfelel, és hogy ezen felül adóssága sincsen. „Az adó ki van fizetve, van tartalék, tele a zseb.” Amíg valaki ezt a fokot el nem érte, a gazdasága ingatag, egy kisebb balszerencse is zavarba hozhatja, épp ezért kell teljes erővel arra törekednie, hogy a fogyasztást korlátozza, hogy „utólérje magát”. Ha egy jól álló félhelyes gazda egyszer „utólérte” magát, különböző körülményeken múlhat, hogy „tovább küszködik, spekulál” vagy lazít erőfeszítésein, és „élvezi az életet”. Akinek nincs gyermeke vagy csak lánya van, megállhat, de akinek fia még inkább annak, akinek több fia van, tovább kell hajtania magát, hogy a birtokhoz „csak tudjon mindig valamit hozzáragasztani, a gyerekekre illő örökséget hagyni”. Egy kis földű igásembernek és még inkább egy „gyalogembernek” nincs soha megállása. Még ha „utólérte is magát”, teljes erőbevetéssel tovább kell gürcölnie, hogy kicsiny gazdaságának és háztartásának törekény egyensúlyát megőrizze.⁸

Az a sokat hangoztatott alapelv, hogy „mi mindentől kiveszünk mindent”, Átányon érvényes az emberekre is. Már a háromévesnek is tenni kell, ami tőle telik, és az aggastyán 70 év fölött se hagyja abba a munkát: „Ameddig eszem, valamit tennem is kell.” A javakorabeli, jó erőben lévő embereket aszerint becsülik meg és tisztelik, hogy fönttartás nélkül „odaadják-e magukat a munkának”. Helytelen volna az átányiaknak az arányok és mértékek iránti érzékéből azt következtetni, hogy az arany középszer ideálja vezetné őket, valamely biedermeier mértékletességre törekednének és filozofikusan lemondanának azokról a javakról, amelyek túl esnek az elemi szükségleteken. Ha a parasztemberek vágyaikat és terveiket alacsonyra szabják, mint pl. Orbán Ferenc, aki nem kívánt magának húsz akónál több bort, voltaképpen csupán reálisan számba veszik a természetadta, történeti és gazdasági lehetőségeket, amelyeket nem tudnak megváltoztatni. Amikor azonban az egyes ember igénybevételéről, saját erejének megfeszítéséről van szó, akkor az átányiak számára „elégnek” minősíthető mérték egyet jelentett a saját maguk és a családtagok munkaerejének teljes, sőt olykor kegyetlen kihasználásával.

6. A paraszti életforma az átányiak szemével nézve

Az átányiaknak paraszti életükről átfogó elképzelésük, mintegy távlati képük is volt. Erre lehetőséget adott, hogy volt mivel összehasonlítani tapasztalataikat: sokan közülük hosszabb-rövidebb időre kipróbálták a városi életet és a gyári munkát, megint mások az állami alkalmazottak életét, a vasutasokét és ismét mások az uradalmi béresek sorsát. Ismertek tanult embereket is, „úri embereket” a városokból és saját falujukból is.

Az volt a véleményük, az egész társadalomban senki se dolgozik olyan keményen, az erőinek olyan megfeszítésével, mint a parasztok. Munkájuk élethosszig tart, nincs benne szünet. „Úgy vagyunk, mint a jószág, befogják az igába és nem fogják ki belőle...” Az eredmény viszont, a termés és ezzel a család szerencséje, jóléte mindig bizonytalan, „Isten tenyerében” van. Amikor a parasztemberek elmondták élettörténetüket, ebben a családi élet eseményein kívül szinte kivétel nélkül betegségek, halálesetek, háború és hadifogság, értékes nagy állatok hirtelen elhullása, egyszóval: a sorscsapások képezték a vörös fonalat. A nagy sorscsapások közt a hétköznapiakat folyamatos gond tölti ki: „Szűkölködés és gond, ebből áll az élet. Télen napról napra a vesződés a jószággal, nyáron ki a határba, keljünk napkelte előtt. Nyáron a nagy hőség, ősszel a hideg szél és az eső.” „Megvan a terhe egy nyári napnak” – sokszor lehet hallani ezt a szólást. Ha részletezzük, azt jelenti: „Aratásban a nap már kettő meg három órakor kezdődött, már csengett a kasza a földeken. Sokan nem is jöttek haza, hanem kint aludtak, és hajtották magukat, amíg láttak... Megtörtént, hogy az arató hirtelen észrevette, a marokszedő fölbukott, és elaludt a kévére borulva.” Szerencse és balszerencse, áldás és csapás váltakozását az átányiak bizonyos beletörődéssel úgy tekintik, mint szükségszerűséget. A balszerencsét nem lehet elkerülni. „Az élet tele van gonddal, hol kisebb, hol nagyobb.” Az átányiak is társulhattak volna az egyszerű emberek köréhez a canterburyi székesegyház előtt, T. S. Eliot drámájában: „Néhanap nem volt búzánk, / Néhanap jó a termés, / Egyik év esős esztendő, / Másik az aszály éve, / Egyik év almában gazdag, / Másikban nincs elég szilva, / És mégis tovább is élünk, / Élünk csak félig élünk.” (*Gyilkosság a székesegyházban*, Vas István fordítása.)

Ha az átányiak tudatában is voltak a kockázatoknak, az elkerülhetetlen csapásoknak, munkájuk súlyának, mégis büszkéek voltak paraszt voltukra: „Mi vagyunk a föld népe”, mondták, és úgy hitték, ők végzik az első és legfontosabb munkát. „Mi forgatjuk a világ első kerekét, minden a mi kezünk munkájából él.” Ezt a kijelentést egy egykori uradalmi bérestől, napszámosembertől jegyeztük föl, aki egész életében mások földjén dolgozott. Bedécs Károly mint gazda így fogalmazott: „Énnekem a földműves élete szép. Miénk a föld első gyümölcse, a frissen fejt tejből mi iszunk először.” Sokaknak valamely meghatározott munkában van örömük. „Mikor szép tavaszi időben kimegyünk a határba, a madarak énekelnek – annál szebb nincs! Már a gyerekek se nyughatnak a házban: mikor megyünk ki a határba?” Egy gazdaember, visszatekintve életére, azt mondta „Azt az örömet, amikor megláttam egy frissen ellett kiscsikót, a világon semmiért nem adnám.”

Ha az átányiak más emberekkel összehasonlítják magukat, úgy gondolják, úgy érzik, hogy az ő munkájuk valami teljes, egész. Kakas József mondta: „Az én kenyérem abból a búzából van, amit én vetettem.” Azzal a kenyérral, amit a saját búzából sütöttek, semmi más kenyér nem vetekekedhet. Az önellátásnak, amely a gazdaság- és háztartásvitel minden mozzanatán áthúzódó elv, egyik fő összetevője a függetlenség tudata, egy olyan előny, ami minden más fölött áll. A gazda, aki egész életében „se egy szemet, se egy szálat nem hozott be az udvarára” (nem

kellett se gabonát, se takarmányt vásárolnia), úgy érzi, ezt a függetlenséget érte el. De még a napszámosok és a részes aratók is bizonyos mértékű függetlenségre törekcszenek, mikor legalábbis a kenyérgabonát egy évre kezük munkájával bete-remtik családjuknak. A gazdát, „aki az adóját arra az évre kifizette, senki se hábor-gatta a telkén”. Csak háborús években volt ez másképpen. Egyébként még az egy-vagy kétholdas törpebirtok tulajdonosa is várnak tekintette gazdaságát, mely bizonyos függetlenség öntudatát adta.

Az átányi parasztok életének keretét, határait fölvázolhatjuk kívülről nézve is, statisztikai adatok és az ország, valamint a kontinens gazdasági és társadalmi változásai-val való összevetések alapján. Életformájuknak az a kerete, határa, amit az átányiak belülről, tervekkel és vállalkozói kísérletekkel végigtapogattak, és amelynek szilárdságáról, áthatolhatatlanságáról meggyőzhették őket csalódásaik és kudarcaik – kívülről is kimutatható mint történeti meghatározottság. Az átányiak életében valójában az egész magyar gazdasági élet és a magyar társad-alom ellentmondásos helyzete tükröződik. Leegyszerűsítve, vázlatosan szólva, a magyarok későn, nagy behozni való elmaradások terhével kapcsolódtak be az iparosodás és városiasodás folyamatába.⁹ A fejletlen magyar városok és az ipar nem tudták befogadni a faluk népfölöslegét, a falusiak így rákényszerültek, hogy elaprózott parcellákon, csekély tőkével, alacsony termelékenység-sel folytassák apaik-nagyapáik hivatását, egy olyan korszakban, mikor összehasonlíthatatlanul nagyobb lehetőségekkel rendelkező mezőgazdasági üzemek diktálták a világon az alacsony árakat.

Az az út, amely ide vezetett, valójában elég rövid volt. Némelyik átányi adatközlőnk még emlékezett nagyapjára, aki 1848 előtt jobbágyként élt. A 19. szá-zad második fele a jogilag fölszabadult és szabadságának tudatában élő birtokos parasztságnak gazdasági prosperitást hozott, bár az egyre számosabb nincstelen és töredékbirtokos sötét, nyomasztó háttere előtt. A 19. század második felében bontakozott ki egyes tájakon a magyar népművészet legpompásabb, leginkább „paraszti”, olykor már túlzásba hajló virágzása. Színes, díszes tárgyak sokféle együttese, változatos ünnepek, ünneplő szokások dicsérték mintegy a paraszti életformát. Ezeket a fejleményeket felülről pártolták a művészet, irodalom, álta-lában a műveltség népies áramlatai, és a népművészet, népköltészet érdekében propagandát indítottak. Éleslátású megfigyelők azonban már ekkor tudták, hogy a paraszti fényűzésnek, színpompának nincs jövőt biztosító fedezete, és hogy a parasztságot megosztó szakadások feltarthatatlanul szélesednek. Jöttek a gazda-sági válság évei, amikor a városokban munkát találó szegények rákényszerültek, hogy hazamenjenek falujukba, elestek a kiegészítő városi keresettől. Később csök-kent a nyomás, de a viszonylagos prosperitás mellett feltűnt az új háború fenye-gető jele.

Abban az Átányban, amelyet megpróbáltunk megismerni, mindezek a tör-téneti tapasztalatok az emberek tudatában mintegy egymásra fényképezve voltak jelen. A följegyzett vélekedések között talán meg lehetne különböztetni, hogy mi származott a modernizáció által kiváltott vállalkozó kedvből és mi a régi idők

fatalizmusából.¹⁰ Ha belemélyedünk Berzeviczy Gergelynek, egy felvilágosodott nemes úrnak és jól képzett közgazdának 1804-ben a magyar parasztok jelleméről írt tanulmányába, úgy tűnhet, élesszemű megfigyeléseiből sok érvényes volt az 1950-es évek átányi parasztembereire is. Berzeviczy ugyan a jobbágyparaszti függés nyomasztó tudatában élő falusiakról írt, mégis kiemelte önérzetes önértékelésüket, miszerint ők végzik a legfontosabb munkát, ami az egész társadalmat eltartja, és „semmi megkülönböztetett tiszteletet nem mutatnak a magasabb állásúak képességeit és értelmét illetően, mert azt hiszik, ők ugyan képzetebbek, de nem okosabbak és hasznosabbak náluk”.¹¹ Átányi beszélgetéseink során igen gyakran tapasztalhattuk adatközlőink hasonló büszkeségét, örömet, mikor pontos, szabatos ismereteiket előadták.

Egy nem túl nagy és nem túl kicsi magyar parasztfalu van előttünk, történeti korszakok határán. Látjuk az életutak összefonódó szövedékét, egyes emberek és családok viselkedésének számos egyszeri, esetleges vonásával. Sorsukban, életükben mégis azok a mozgatóerők tükröződnek, amelyek az egész kontinens arcát alakítják, és kirajzolódnak mélyen a múltba nyúló és a jövő felé tapogató erővonalak. Gürcölő, szorongó, döntésekre kényszerített embereket látunk, akik nagyon sajátos természeti és történeti adottságok közt küszködnek életük fönntartásáért, eközben azonban az emberi lét végső és közös kérdéseivel is szembe kerülnek, állást foglalnak bennük.

Jegyzetek

Jegyzetek az Előszóhoz

- 1 Fél, Edit–Tamás Hofer: *Bäuerliche Denkweise in Wirtschaft und Haushalt. Eine ethnographische Untersuchung über das ungarische Dorf Átány. Veröffentlichungen des Instituts für mitteleuropäische Volksforschung an der Philipps-Universität Marburg-Lahn. A. Allgemeine Reihe, Band 7. Hrg. von Gerhard Heilfurth. Verlag Otto Schwartz and Co. Göttingen, 1972.*
- 2 Rajeczky Benjamin: „Emlékezés Fél Editre.” *Ethnographia* 102 (1991), 160–161; *Emlékezés Fél Editre.* Szerk.: Fülemile Ágnes–Stefány Judit, Budapest, 1993.
- 3 Geertz, Clifford: *After the Fact. Two Countries, Four Decades, One Anthropologist.* Cambridge MA.–London, 1995.
- 4 Geertz, Clifford: *Works and Lives. The Anthropologist as Author.* Stanford CA. 1988, 71.
- 5 Robert Redfield: *Peasants Society and Culture* című könyve (Chicago, 1956) néhány év késéssel megjelent a Fővárosi Szabó Ervin Könyvtárba. Eric R. Wolf: *Peasants* című munkája (Englewood Cliffs NJ., 1966) kollegiális ajándékként, néhány nappal azelőtt érkezett meg, hogy Ford-alapítványi ösztöndíjjal hosszabb időre 1966 őszén Amerikába utaztam; akkor ez a kézirat már készen volt.
- 6 Vö. Hofer Tamás: „Fél Edit gyűjtőútjai.” In: *Emlékezés Fél Editre.* Budapest, 1993, 27–37. A „tisztá leírás” fogalmához vö. Boon, James A.: *Other Tribes, Other Scribes.* Cambridge, 1982, 13.
- 7 A „parasztság”-fogalom bevezetése így számunkra az antropológiai, társadalomtudományi szemlélet, valamilyen „néprajzi realizmus” felé való közelítést, az etnocentrikus illúzióktól való távolodást jelentett. Nem gondoltuk, hogy ugyanebben az időben Németországban – ahol az antropológia kevésbé hatott – a nemzetiszocializmus örökségével szemben meginduló kritika a parasztság-fogalmat mint ideológiailag terhelt elképzelést igyekszik kiiktatni a tudományos használatból. Néhány év múlva az angolszász területen is jelentkeztek kritikai hangok a parasztság-fogalom használatával szemben. A vitákat összegezve azonban Teodor Shanin 1987-ben megállapította, hogy a társadalom megértésében többet veszítünk, ha a paraszt-fogalmat föladjuk, mint amennyit nyerhetünk azzal, hogy megszabadulunk a romantikus, ideologikus értelmezésektől, amelyek ehhez a terminushoz hozzátapadhatnak. – Shanin, Teodor: „Short Historical Outline of Peasant Studies.” In: Shanin, Teodor (ed.): *Peasants and Peasant Societies.* Oxford, 1987, 467–475.; Hofer Tamás: „Népi kultúra, populáris kultúra. Fogalomtörténeti megjegyzések.” In: Kisbán Eszter (szerk.): *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás.* Budapest, 1994, 233–247.
- 8 Az „arányok és mértékek”, az adagolás és beosztás, az elég, a túl sok, a túl kevés megkülönböztetése és ezzel a megelégedés és a túlzás, a helyes és helytelen viselkedés határainak kitűzése sokkal szélesebb körben érvényesül, mint a gazdálkodás. Fél Edittel együtt szeretttük volna ebből a szempontból elemezni az emberek közötti kapcsolatokra, kötelezettségekre és tilalmakra vonatkozó átányi nézeteket is, gondolataikat arról, hogy „mit lehet elérni az életben”. Fél Edit halálával befejezetlenül maradt egy Átányról szóló negyedik kötet kézírata, amely az emberi életutak példájával (önéletrajzokkal), és ezeknek a személyes és mások által adott értékelésével erre a kérdéscsoportra is választ keresett volna.

- 9 Thompson, Edward P.: „The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth Century.” *Past and Present*, No. 50. (1971) 76–136.; Thompson, Edward P.: „The Moral Economy Reviewed.” In: Thompson, E. P. (ed.): *Customs in Common*. New York, 1991, 259–351.; Hofer Tamás: „A parasztszalád morális ökonomiája.” *Demográfia*, 1994. XXXVII. 383–388. 1990-ben E. P. Thompsonnal együtt meghívott tagja lehettem a Rudgers Egyetem „Center for Historical Analysis” intézetének. Thompson – aki egyébként írásban is biztatta a kutatókat a „morális ökonomia” fogalmának különféle értelmezési feladatokra való felhasználására, érdeklődéssel és egyetértéssel nézte át ennek a könyvnek német változatát.
- 10 Fél Edit – Hofer Tamás: „Az átányi gazdálkodás ágai.” *Néprajzi Közlemények*, VI. 2. (1961) 6.
- 11 Bourdieu, Pierre: *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge, 1988 (1977), 72–95. A „habitus” társadalmi határokat kitűző, rétegeket elkülönítő szerepe is működött Átányon. Amikor a lófogatot tartó, „beleszületett” gazdák úgy beszéltek magukról: „mi korrekt parasztok”, egy olyan tudásra, gyakorlottságra, viselkedéskultúrára gondoltak, amelyet csak a „belenevelődés” révén lehetett megszerezni. Ebből kimaradt az a gazda is, aki amerikai keresményéből vett földet, fogatot, és az 1945-ben fölhöz juttatott új gazdák is. A *Proper Peasants* kötet címe ezt a „korrekt paraszt” kifejezést fordította angolra. Vö. Hofer Tamás, i. m. 1993, (4. jegyzet) 33.
- 12 Galtung Johan: „Structure, culture, and intellectual style: An essay comparing saxon, teutonic, gallic and nipponic approaches.” *Social Science Information*, 1981, 817–856, id. h., 819–820.
- 13 Fél Edit: „A saját kultúrájában kutató etnológus.” *Ethnographia* 101 (1991), 1–8.
- 14 Az átányi gyűjtésről, az átányiakkal kialakult személyes kapcsolatokról részletesbben beszámol Hofer Tamás, i. m. 1993, (4. jegyzet) különösen 30–34. Az *Emlékezés Fél Editre* kötet (szerk. Fülemile Ágnes, Stefánny Judit) több más visszaemlékezést is közöl Fél Editről és az átányi munkáról.
- 15 Hann, Chris: „The politics of anthropology in socialist Eastern Europe.” In: Jackson, Anthony (ed.): *Anthropology at Home*. ASA Monograph 25. London 1987, 139–153, i. h. 152. – Hann úgy vélte, hogy a Denkweise kötet témaválasztása, mivel közvetlenül nem foglalkozik a „szocializmus építésével”, elkerülte a politikailag érzékeny területeket. Az egykorú „pártserző” kritikákban, így egyes kelet-német folyóiratokban azonban még azt is áruslásnak tekintették, hogy a könyv birtokos parasztokról szól (és nem agrárproletárokról), és emberileg tartalmas életet tulajdonít a parasztoknak.
- 16 Fél, Edit – Tamás Hofer: *Proper Peasants. Traditional Life in a Hungarian Village*. Viking Fund Publication in Anthropology 46. New York–Chicago, 1969.; Fél, Edit – Tamás Hofer: *Bäuerliche Denkweise in Wirtschaft und Haushalt. Eine ethnographische Untersuchung über das ungarische Dorf Átány*. Veröffentlichungen des Instituts für mitteleuropäische Volksforschung an der Philipps-Universität Marburg-Lahn. A. Allgemeine Reihe. Band 7. Göttingen, 1972.; Fél, Edit – Tamás Hofer: *Geräte der Átányer Bauern*. Kopenhagen–Budapest, 1974.

Jegyzetek a Bevezetéshez

- 1 Pontosabban szólva, Átányon az önellátás és a piaca termelés közt az ellentét nem éleződhetett ki, mivel a külső piacok is ugyanazokat a termékeket várták az átányi parasztgazdaságoktól, amelyek az önellátásuk számára is a legfontosabbak voltak.
- 2 Weiss, Richard: *Häuser und Landschaften der Schweiz*. Erlenbach–Zürich und Stuttgart, 1959. 292.
- 3 Mindezt azért emeljük ki már itt, a Bevezetésben, hogy rögtön hozzáfűzhessük, mit nem tűzhetünk ki célul kötetünkben. Nem kívánunk például gazdasági elemzést adni, bár részletesen foglalkozunk a paraszti üzemekkel. A 19. század kezdetétől számos tanulmányt írtak, amelyek egyes parasztszaládok – vagy csoportok, közösségek – bevételeinek és kiadásainak egyenlegét vonták meg, szám-

ba vették munkabefektetésüket, hogy megállapítsák, a paraszti üzemek milyen mértékben voltak gazdaságilag nyereségesek vagy veszteségesek, mennyire voltak önellátók, és milyen életszínvonalat tudtak biztosítani. Berzeviczy Gergely kéziratának a címe: *De conditione et indole rusticorum in Hungaria*, amelyben 1804-ben egy átlagos jobbágyháztartás egyenlegét állította fel. Frédéric Le Play 1846-ban egy Átánytól alig 50–60 km távolságban fekvő községből közölt igen részletes adatokat egy hasonló alföldi természeti körülmények között, Átányhoz hasonlóan ólaskertes településen élő jobbágycsaládról, gazdálkodásukról és háztartásukról (Le Play, Frédéric: *Les ouvriers Européens*. Vol. II. 2. ed. Tours–Paris, 1877. 272–303.). – A mezőgazdasági üzemtan, statisztika és részben a szociológia területén később végzett vizsgálatokból csak néhány példára hivatkozunk: Farkas Geiza: *A kisgazda*. Társadalomgazdasági tanulmány. Budapest, 1912. – Juhos László–Kulin Sándor: *Tőke és jövedelmi kutatások a dunántúli száz kat. holdon aluli parasztgazdaságokban az 1929–1935-ig terjedő években*. Keszthely, 1937. – Kesztyűs Lajos: *Kutatások a tiszántúli és északi dombosvidéki kisgazdák vagyoni és jövedelmi helyzetéről az 1931–1936-ig terjedő években*. Debrecen, 1938. – *A területnagyság szerepe a parasztgazdaságokban*, 191 parasztgazdaság 1957. évi folyamatos üzemi adatainak alapján (Magyar Tudományos Akadémia Mezőgazdasági Üzemtani Intézetének 13. sz. kiadványa, kézirat gyanánt sokszorosított). Budapest, 1959. – Warriner, Doreen: *Economics of Peasant Farming*. London, 1939.

Arra törekedtünk, hogy keret gyanánt megadjuk az átányi parasztgazdaságok objektív dimenzióit – ezt a célt szolgálják pl. a Függelékben az összehasonlító gazdaságstatisztikai táblázatok –, vizsgálatunk azonban nem törekedett közgazdaságtani értékelésre. Nem sorolhatjuk munkánkat a gyorsan szaporodó gazdaságantropológiai tanulmányok közé sem, amelyeknek alaptémája szintén a gazdálkodás rendszere. (Vö. Firth, Raymond: *Economics of the New Zealand Maori*. Wellington, 1959. – Különösen a Bevezetés: *The Study of Economic Anthropology*, 25–48. – Firth, Raymond and B. S. Yamey: *Capital, Saving and Credit in Peasant Societies*. Chicago, 1964. – Firth, Raymond (ed.): *Themes in Economic Anthropology*. London, 1967. – Polányi, Karl–Conrad M. Arensberg–Harry W. Pearson (eds): *Trade and Market in the Early Empires*. Glencoe, Illionis, 1957. – Godelier, Maurice: „Objets et méthodes de l’anthropologie économique.” *L’Homme* 5. [1965] No. 2. 32–91. – A parasztság gazdálkodásának mint sajátos gazdálkodási rendszernek az értelmezéséhez: Wolf, Eric R.: *Peasants*. Englewood Cliffs, New Jersey, 1966.)

Törekvésünk, hogy feltárjuk a gazdálkodásra vonatkozó paraszti fogalmak és értéktételek rendszerét. Kevésbé helyezünk súlyt arra, hogy az átányi parasztgazdaságokról szakzerű modellt vázoljunk föl (ami szakismereteinket egyébként is meghaladná), sokkal inkább az átányiaknak saját adottságaikról és lehetőségeikről alkotott modelljét próbáljuk megrajzolni és megfigyelni, hogy elképzeléseik mennyiben érvényesülnek gazdasági tevékenységükben.

- 4 A parasztvárosok létrejötte a kis faluk helyett a 16–17. századi török hódoltság következménye. A középkorban az Alföld népessége kis falukban élt, ezek azonban a török háborúk miatt elpusztultak. A népesség nagyobb településeken tömörült össze, amelyek nagyobb biztonságot nyújtottak. (Vö. Hollander, A. N. J. den: *The Great Hungarian Plain: An European Frontier Area*. In: *Comparative Studies in Society and History* 3. [1960–1961] 74–88, 155–169.)
- 5 Györffy István: „A magyar tanya.” *Földrajzi Közlemények* 65. (1937) 70–93. – Mendöl, Tibor: „Die Stadt im Karpatenbecken.” *Internationale Zeitschrift der Ungarischen Geographischen Gesellschaft* 71. (1943) 31–148. – Erdei, Ferenc: *Die ungarische Stadt*. Budapest, 1942. – Fodor Ferenc: *A Jászság életmódja*. Budapest, 1942.
- 6 A hosszú török hódoltság alatt Átány, mint általában az Alföld helységei, kettős igazgatás alatt állt, sem a magyar király, sem a vármegye, sem a földesurak nem adták föl jogaikat. A magyar végvárból portyázó fegyveresek hajtották be az adót a király számára, a parasztok pedig – vitás ügyek

- elintézésére – a török elől a korábbi székhelyéről elmenekült, kitelepült megyei hatóságokat keresték föl.
- 7 Soós Imre: *Heves megye benépesülése a török hódoltság után*. Eger, 1955.
- 8 Lengyelország után Magyarországon volt a legnagyobb a nemesség százalékos aránya Európában. Minden 20 nem nemesre jutott egy nemesember. A 19. század közepe táján 136 093 nemes családot számoltak össze, ezekből mintegy 100 000-nek csak egy jobbágytelek vagy egy teleknek a töredéke volt a birtokában, amelyet maga művelt, vagy – az átányi nemesekhez hasonlóan – idegen földesúr földjén élt. (Vö. Szabó István: „Nemesség és parasztság Werbőczy után.” In: *Úr és paraszti a magyar élet egységében*. Szerk.: Eckhardt Sándor. Budapest, 1941. 44–80. – Fél, Edit–Tamás Hofer: *Proper Peasants. Traditional Life in a Hungarian Village*. Viking Fund Publications in Anthropology. Vol. 46. Chicago, 1969. 26–28.)
- 9 Vö. Soós Imre, i. m. (lásd 7. jegyzet).
- 10 Átány környékén is, mint az ország más tájain, a paraszti földbirtokra erős nyomás nehezedett a terjeszkedő uradalmi majorságok részéről. Az állami adó alapjául szolgáló jobbágytelkek védelmére vezetett be Mária Terézia királynő 1767 és 1772 között az urbáriumot az egész országra érvényesen. Az ez alkalommal számba vett jobbágytelkek számát később nem lehetett csorbítani. Ennek ellenére a parasztok általában sok jogtalanság miatt panaszkodtak. Átányon azonban éppen ellenkezőleg: a jobbágyok által művelt föld erősen megnőtt, 1770-ben 40 jobbágytelek volt, 1848-ban pedig már 82. (Vö. Soós Imre: *A jobbágyföld sorsa Heves megyében*. Eger, é. n.)
- 11 A közigazgatási értelemben vett Átányon az uradalmak jelentősége nagyobb volt, Átányhoz tartozott ugyanis Szárazbő határa is. Ez a 16. században elpusztult falu nem népesedett be újra. A birtokosok – hét közepes vagyonú nemesi család – hét kúriát és majorságot építettek Szárazbőn. Az átányi határról közölt térképeinkről Szárazbő hiányzik. A statisztikai táblázatok azonban a közigazgatási Átányra vonatkoznak, és így magukban foglalják Szárazbő adatait is.
- 12 E tekintetben és az agrártörténeti folyamatok értelmezésében később is fő forrásunk: Szabó István (szerk.): *A parasztság Magyarországon a kapitalizmus korában, 1848–1914*. I–II. Budapest, 1965., különösen: Balogh István: „A paraszti gazdálkodás és termelési technika.” I. 349–428. – Kiss Albert: „Állattenyésztésünk belterjességének alakulása az elmúlt 100 évben, 1857–1957.” *Statisztikai Szemle* 36. (1958) 1–33. – Markos György: *Magyarország gazdasági földrajza*. Budapest, 1962. – Zagoroff, S. D.–Jenő Végh–Alexander D. Bilimovich: *The Agricultural Economy of the Danubian Countries, 1935–1945*. Stanford, 1955.
- 13 Fél, Edit–Tamás Hofer: *Proper Peasants...* 45, 269.
- 14 Az önálló gazdálkodás és a paraszti munkaszervezés hagyományos kereteit a piacra irányuló gabonatermelés kevésbé bontotta meg, mint pl. a kertművelésre, tejgazdaságra vagy állathizlálásra való áttérés. A gazdaságok kisebb mértékben váltak üzleti vállalkozássá, kevésbé függtek a piaci viszonyoktól. (Vö. Király István könyvismertetésével – lásd 41. jegyzet.)
- 15 Ettől kezdve a teljes termelési ciklus hat évből állt: őszi vetés, tavaszi vetés, búkköny, ismét őszi vetés, tavaszi vetés és ugar. A parasztok egy része ebből a közös termelési ciklusból kivált, és egy darabban vette ki a földbirtokát.
- 16 Az ugar és a háromfordulós gazdálkodás feladásával Átány a környék faluival összhangban járt el. 1912-ben még egyébként a községek 28,9%-a három fordulóban, vetéskényszerrel gazdálkodott. (Balogh István adata. In: Szabó István [szerk.], i. m. I. 397.)
- 17 A cukorrépa művelését az 1890-ben alapított hatvani cukorgyár lendítette föl. A dohányültetés állami engedélyektől függött, mivel a dohány fölvasárlása, földolgozása, forgalmazása állami monopólium volt.

- 18 Az 1920-as földreform a szántóterület 5%-ára terjedt ki, a kiosztott földdarabok átlagosan 1,5 hold nagyságúak voltak. 1935-ben egy földesúri birtokdarabot nagyobb parcellákra osztottak föl, hogy önálló gazdálkodásra alkalmas parasztbirtokokat hozzanak létre, illetve erősítsenek meg. (Vö. Zagoroff–Végh–Bilimovich, i. m. 158.)
- 19 A jobbágyosság eltörlésekor Átányon egy-egy jobbágyra 0,36 telek jutott (egy telek 36 hold szántóföldből és 10 hold legelő használati jogából állt). Az országos átlag 0,41 telek volt. (Szabó István [szerk.], i. m. I. 56, 59, 74.)
- 20 Vö. Fél, Edit–Tamás Hofer: *Proper Peasants...* 255–259.
- 21 Fél, Edit–Tamás Hofer: *Proper Peasants...* 227–239.
- 22 Ebben a számban benne vannak az Egyesült Államokba kivándorlók is, akik közül csupán kevesen tértek vissza.
- 23 Ez részben azon múlt, hogy a falu szoros kapcsolatot tartott a gyors fejlődésnek indult Hevessel, ahol bőven voltak kereskedők és iparosok.
- 24 Vö. 3. térkép. In: Fél, Edit–Tamás Hofer: *Proper Peasants...* 35.
- 25 Az átányi gyűjtőmunka kezdetén még egész sor, a lakóháztól elkülönült „kert” volt használatban Átányon. (Vö. Györffy István: „Az alföldi kertes városok.” *Néprajzi Értesítő* 1926. 105–136. – Hofer, Tamás: „Eine eigenartige ungarische Siedlungsform und ihre europäischen Parallelen.” In: *Europa et Hungaria. Congressus Ethnographicus in Hungaria*. Budapest, 1965. 95–100.)
- 26 Fél, Edit–Tamás Hofer: *Proper Peasants...* 103–106, a különböző családtípusok számszerű megoszlásáról: u. o., 403–406.
- 27 Vö. M. Somlyai Magda: *Földreform, 1945*. Budapest, 1965.
- 28 Vö. Szakáll Pál: „Mezőgazdaságunk fejlődése,” 1945–1956. *Agrártörténeti Szemle* 6. (1964) 233–265, 488–508.
- 29 Vö. Zsarnóczai Sándor (szerk.): *Tanulmányok a mai faluról*. Budapest, 1964.
- 30 Átánnyal ellentétben a nem messze lévő Mezőkövesd lakói és az északra fekvő mátraaljai faluk színes viseletükről voltak ismertek. (Vö. Györffy István: *Matyó népviselet*. Budapest, 1956.)
- 31 A gazdasági udvarok régies, hagyományos elhelyezésének fenntartása azonban nem jelentette, hogy bennük a gazdálkodás is régies maradt.
- 32 Átányon mindenekelőtt a hagyományos néprajzi módszerekkel dolgoztunk. A vizsgált társadalom tagjaival közvetlen, személyes kapcsolatban voltunk. Messzemenően ráhagyatkoztunk személyes megfigyelő és kapcsolatteremtő képességünkre. Sok szöveges följegyzést készítettünk (mindennapi megfigyelésekről, beszélgetésekről, lazán strukturált tematikus interjúkról) és sok fényképet, eseménycéket, épületeket, személyeket, munkafolyamatokat megörökítő képsorozatokat. Adatközlőink kiválasztásakor arra törekedtünk, hogy valamennyi vagyoni-társadalmi réteg, foglalkozási csoport képviselve legyen közöttük, beleértve a társadalom peremére szorultakat is. (Vö. Heilfurth, Gerhard: „Volkskunde.” In: *Handbuch der Empirischen Sozialforschung*. Hg.: König, René. Stuttgart, 1962. 540. – Hain, Mathilde: „Die Volkskunde und ihre Methoden.” In: *Deutsche Philologie im Aufriss*. 2. überarbeitete Auflage. Hg.: Stammler, Wolfgang. Bd. 3. Berlin, 1962. 2559–2566. hasáb. – Erixon, Sigurd: „An Introduction to Folklife Research or Nordic Ethnology.” In: *Folk-Life*. Tom. XIV–XV. [1950–1951] 15.) A megfigyelések pontos, szabatos följegyzésére vonatkozóan ösztönzést merítettünk Maget, Marcel: *Monographie d'objet* (kéziratként sokszorosítva). (Paris, 1948) című művéből, valamint *Guide d'étude directe des comportements culturels*. (Paris, 1953) című módszertani kézikönyvéből.
- Hogyan válasszuk ki azokat a jelenségeket, amelyeket megfigyelünk, milyen kérdéseket tegyünk föl? A magyar néprajzkutató számára a korábbi nemzedékek által összegyűjtött ismeretanyag mintegy kész modell ad, hogy a magyar népi kultúráról kialakított kép kész rubrikáiba próbáljon egy

- új faluból adatokat besorolni. Átányon az ebből adódó elfoglaltságot, egyoldalkúságot több módszerrel is megpróbáltuk kiküszöbölni. Hasznos eljárásnak bizonyult valamely jelenségszoportnál a taxatív teljességre való törekvés, például az, hogy számba vettünk valamennyi, a földművelésben használt szerszámot vagy valamennyi művelt növényféléseget, a háztartásban használt edényféléseket és eszközöket. Ösztönzést merítettünk újszerű kérdések megfogalmazásához, az átányi állapotok elfogulatlan szemléléséhez Átánytól nagyon különböző, távoli társadalmakban végzett etnológiai tanulmányokból. A gazdasági döntések, az üzemtípusok és üzemszervezet vizsgálatához használna forgattuk Hsiao-Tung Fei és Sol Tax könyveit, a táplálkozás kérdéséhez Richards, Audrey a háztartáshoz Rosemary Firth, a lakáshoz Jean-Paul Lebeuf munkáit. Az utóbbi munka inspirált abban a kísérletünkben is, hogy a részletek aprólékos megfigyelésével a valóság rendkívüli változatoságát érzékeltessük. (Vö. Fei, Hsiao-Tung: *Peasant Life in China*. London, 1943. – Fei, Hsiao-Tung and Chia-I Chang: *Earthbound China. A Study of Rural Economy in Yunnan*. Chicago, 1945. – Tax, Sol: *Penny Capitalism. A Guatemalan Indian Economy*. Washington, 1953. – Richard I., Audrey: *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia. An Economic Study of the Bemba Tribe*. Oxford, 1939. – Firth, Rosemary: *Housekeeping among Malay Peasants*. London, 1943. – Lebeuf, Jean-Paul: *L'Habitation des Fali Montagnards du Cameroun Septentrional*. Paris, 1961.)
- 33 Kluckhohn, Florence: „Die Methode der teilnehmenden Beobachtung.” In: *Handbuch der empirischen Sozialforschung*. Hg.: König, René. Stuttgart, 1962. Hain, Mathilde, i. m. 256. hasáb.
- 34 Legtöbbet idézett adatközlőink életrajzát a *Proper Peasants* című kötetben közzétük (385–392.)
- 35 Scheuch, Erwin K.: „Das Interview in der Sozialforschung.” In: *Handbuch der empirischen Sozialforschung*. Hg.: König, René. Stuttgart, 1962. 165–166. – Paul, Benjamin D.: „Interview Techniques and Field Relationships.” In: Kroeber, *Anthropology Today, An Encyclopedic Inventory*. A. L. Chicago, 1953. 444–447.
- 36 Van Velsen, J.: „The Extended-case Method and Situational Analysis.” In: Epstein, A. L. (ed.): *The Craft of Social Anthropology*. London, 1967. 129–149. Barth, Fredrik: *Models of Social Organization*. Royal Anthropological Institute. Occasional Paper No. 23. London, 1966. 1–11. – A néprajz (Volkskunde) területéről szép példaként idézhetjük: Hain, Mathilde: *Sprichwort und Volkssprache. Eine volkskundlich-soziologische Dorfuntersuchung*. Giessen, 1951.
- 37 A monografikus tárgyvizsgálatról rövid beszámoló: Fél, Edit-Tamás Hofer: „Über monographisches Sammeln volkskundlicher Objekte.” In: *Festschrift Alfred Bühler. Basler Beiträge zur Geographie und Ethnologie*. Ethnologische Reihe Bd. 2. Basel, 1965. 77–92. – Az Átányon gyűjtött tárgyak a Néprajzi Múzeumban, Budapesten, a külön egységként kezelt „Átány-gyűjteménybe” kerültek. A gyűjtemény dokumentálni kívánja az Átányon használatos tárgyfeladások formai és funkcionális változatait, valamint a jellegzetes tárgyejegységeket, például a különböző vagyoni helyzetű parasztagadások szerszámkészletét vagy konyhai edénykészletét. 1966 tavaszán a gyűjtemény mintegy 3000 tárgyból állt. Múzeumba került az átányi kutatás eredményeként még több mint 10 000 oldal följegyzés, mintegy 8000 fénykép, hangszalag- és filmfelvételek, átányi parasztek kéziratai, az átányiak egykori olvasmányait dokumentáló könyvgyűjtemény és más nyomtatványok, továbbá az Átányra vonatkozó történeti források és statisztikai adatok másolatai.
- 38 Fél Edit: *Harta néprajza*. Budapest, 1935. – Uő.: *Kocs 1936-ban. Néprajzi monográfia*. Budapest, 1941.
- 39 Vö. Szakáll Pál, i. m. (lásd 28. jegyzet). – Zsarnóczai Sándor, i. m. (lásd 29. jegyzet).
- 40 Manapság már egyetlen magyar községben sem lenne mód például részt venni a gabona behordásában, amikor a község valamennyi fogata ezt a munkát végzi, s a dűlőutakon egymás nyomában haladnak a kocsik. Megszűnt a még néhány évvel ezelőtt is élénk állatvásárok forgataga is, ahol igazállataikat adták-vették a parasztek. Megszűntek az istállóban a férfiak összejövetelei a téli reggeleken, ahol jószáguk mellett beszélgettek a szomszédok stb.

- 41 Ez a kézirat 1961-ben készült el. Egyelőre csupán részletei, illetve a módszerére vonatkozó ismeretek jelentek meg belőle. (Fél Edit-Hofer Tamás: „A parasztember szerszámai. Beszámoló az átányi monografikus eszközvizsgálatról.” *Ethnographia* LXXII. [1961] 487–535. Uő.: „Der Átányer Scheffel. Ein Beitrag zu den Beziehungen Mensch und Gerät.” *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* 58. [1962] 102–124.) A kézirat megfogalmazása során, annak a gazdasági keretnek a jelzésére, amelyben az eszközök működtek, írtunk egy fejezetet az átányi gazdálkodás ágairól. Ez sokszorosított formában a Néprajzi Közlemények önálló köteteként megjelent 1961-ben. (Fél Edit-Hofer Tamás: „Az átányi gazdálkodás ágai.” *Néprajzi Közlemények* VI. 2. [1961] 1–220.) – A jelen könyvnek a gazdálkodás ágait tárgyaló szakaszai nagymértékben támaszkodnak az ott közreadott anyagra. Részben e kiadványok alapján, a Magyar Történelmi Társulat fölkérésére, egy vitaülésen ismertettük az átányi kutatómunkát. Fél Edit és Hofer Tamás referátumához hozzászólt Balogh István, Wellmann Imre, Szabad György. Az ott elhangzott hozzászólásokat hasznosítottuk e könyv kéziratának megfogalmazásában, főként az átányi gazdálkodásnak az országos mezőgazdasági folyamatokba való beillesztésekor. Hasznát vettük Király István kritikái megjegyzéseinek is, amelyek az Agrártörténeti Szemleben jelentek meg. (Vö. „Egy monografikus néprajzi kutatás történelmi tanulságai.” *Agrártörténeti Szemle* 5. [1962] 558–578. – Király István: „Fél Edit-Hofer Tamás: Az átányi gazdálkodás ágai.” *Könyvismertetés. Agrártörténeti Szemle* 8. [1966] 203–208.)
- 42 Fél, Edit-Tamás Hofer: *Proper Peasants. Traditional Life in a Hungarian Village*. Viking Fund Publications in Anthropology. Vol. 46. Chicago, 1969.
- 43 Adatgyűjtésünk kiterjedt az átányiak életének olyan területeire is, amelyek az említett feldolgozásokon kívül esnek. Talán ezekből is születnek még önálló kiadványok. Egy kiemelt részlet időközben megjelent a siratás szokásrendjéről, Rajeczky Benjamin által lejegyzett dallamokkal, magyarul és angolul. (Kiss Lajos-Rajeczky Benjamin [szerk.]: *Síratók. Laments*. A Magyar Népzene Tára – Corpus Musicae Popularis Hungaricae. Vol. V. Budapest, 1966. 30–36, 93–100, 433–436, 807–808.)
- 44 A réteggülönbségek megnyilvánulásairól az egyes családok életmódjában és a rétegek közötti kapcsolatokról stb. az átányi társadalomról írt könyvünk szől részletesebben (vö. *Proper Peasants*... 227–289.).

Jegyzetek az I. fejezethez: A föld

- 1 „A parasztemberbe benne van a vágy, hogy többre menjen.” Amikor erről a fölfelé törekvésről gondolkoznak, beszélnek az átányiak, elsősorban a földszerszámra gondolnak. Ez volt a siker, a társadalmi emelkedés legbiztosabb mértéke. Példaként említik az öreg Bedécsot, aki örökölt birtoka mellé annyi földet tudott venni, hogy halálos ágyán 98 holdról rendelkezhetett. Mégsem volt megelégedve: „De szerettem volna még két holdat venni, hogy lett volna száz.” A föld adásvételének lehetőségeit azonban nem illő és nem is tanácsos arra használni, hogy valaki földjeinek cseréltetésével – ahogy a kupecsek cserélgették a lovaikat – próbáljon nyereszkeskedni. „Én három embert tudok a faluba, aki a földjét eladta, hogy másikat vegyen” – mondja Varga László – „de mind a három el is pusztult, tönkrement vele.”
- 2 A föld elsősorban azokat illeti, akik folytatják a család életét, és „továbbviszik a nevet”, vagyis a fiukat. Bár több mint 100 éve a fiúkkal egyenlő örökösödési joga van a lányoknak, ezt ma sem tartják igazságosnak, és gyakran előnyösítik a fiukat. Ha apai és anyai birtokot kell megosztani a fiúk és lányok között, „ami régi apai-nagypai örök, azt a fiúgyerekeknek hagyták – a Bedécs-féle föld ne menjen át más névre”. A leányt igyekeztek az anyai részből kielégíteni. A családból való kitagadás elsősorban a jogos földosztályrészt megtagadása, a család földjéből való kirekesztés. Egy

- fiatalasszony, akit apja kitagadott, tanyai lakására menet mindig megállt az apai föld előtt, „ha voltak ott, ha nem, mikor meglátta az apja földjét – ráborult a mesgyekőre”, és a halottíratás gesztusaival panaszkolta kitagadottságát.
- 3 A paraszti gondolkodás másutt is összekapcsolja a mozgást és a növekedést. A Szigetközben például azt tartják, hogy a kavicsok nőnek a folyómederben aszáltal, hogy a víz görgeti őket.
 - 4 Nedves időben viszont a fekete föld ragad, a gazda sokat bajol az ösztökével. Szikes földön ilyen gondja nincs – a szik fényesre tisztítja az ekevasat.
 - 5 Az átványi határban lévő meleg földeknek is melegebbek a hevesi szőlőkben lévő „homokok”. Néha nem lehet bennük dolgozni mezitláb, annyira átforrósodnak. A csontjukat fájlaló reumás emberek azzal gyógyították magukat, hogy kimentek a szőlőbe, úgy feküdtek le, hogy a fejük árnyékban maradjon, testük viszont a napra kerüljön, és vékonyan beborították magukat forró homokkal.
 - 6 A lábon álló gabona és a tarló elfedi a talaj minőségi különbségeit. Ha az eladó a föld valamilyen hibáját el akarja takarni, igyekszik „tallóul eladni”. Erre van is lehetősége, mert a földet általában termés nélkül adják el, s ha a tulajdonos letakarítja a termést, a gabonát, több munkát már nem végez rajta, a tarlóhántás már az új tulajdonos dolga.
 - 7 Akinek nem volt földje, amit trágyázzon, a háznál összegyűlt „pernyeganyajt” többnyire fölajánlotta valamelyik szomszédjának, pusztán az elhordás fejében. A hevesi úri szőlőbirtokokra viszont télen kerestek trágyát, borral fizettek érte. Orbán Ferenc, akinek – mint fuvarosembernek – volt állatállománya, és a kevés földjéhez viszonyítva felesen sok trágyája gyűlt össze, ráérő téli időben többször hordott trágyát a szőlőbe. Egy 10 mázsás fuvarért 10 liter bort kapott.
 - 8 Az istállók mellett összegyűlt trágya azonban nem jut teljes egészében a szántóföldekre. A téli trágyát két halomba gyűjtik: a javát – ló- és marhatrágyát keverve – egy kerek rakásba, ami gondosan érlelve majd tüzelőt ad (lásd hátrább), mellette négyzetes rakásba, „szarvasba” azt, amit a szántóföldre szánnak. A két rakás egymáshoz viszonyított nagysága változó. A régiesen gondolkodó, nagycsaládban élő Rózsaák a trágya nagy részéből tűzre való tőzeget csináltak. A két világháború között viszont az intenzívebben gazdálkodó parasztemberek el is hagyták a tőzegetapasztást, hogy az egész trágyamennyiség a szántóföldre jusson. A második világháború után azonban, a tüzelőinségben, a szegény években ismét megnőtt a trágyából készített tűzrevaló aránya. A birkászok hodályjaiban egész évszakok trágyája gyűlt össze, nem hordták ki naponta, hanem újra és újra ráalmozgatták. A telelhodályban összegyűlt trágyát általában a szántóföldek kapták a tavaszi vetés alá, míg a legelőn álló nyári hodályból a „nyári trágyát” tüzelőnek hordták be. Trágya a tapasztáshoz is szükséges, mégpedig szalma nélküli lótrágya. Trágyával kevert sárral tapasztják az asszonyok a konyha földjét, a ház clejét, a kapu melletti, sárból rakott ülőpadkákat, a férfiak pedig az istálló földjét. Még a legelőn elhullajtott trágya sem lesz mind a földé. A pásztort megillette a jog, hogy amíg a nyájjal a közlegelőn járt (tehát nem a tarlóban, ugarban) az éjszakázóálláson összegyűlt trágyából tüzelőt készítsen magának. A szegény özvegyasszonyok pedig rövid nyelű kapával járták a közeli legelőket, utakat, hogy tűzre való trágyát gyűjtsenek maguknak.
 - 9 Az első szántás a legsekélyebb, a két következőnél egyre jobban „aláveszik”, egyre mélyebb munkára állítják be az ekét.
 - 10 „Szeretheti” vagy „nem szeretheti” a földet az is, aki csupán megmunkálja, dolgozik rajta. A feles munkát vállaló fuvarosember például, ha „nem szerette” valamelyik gazdának a földjét, fölmondta a feleséget. Az aratóemberek is emlegetik, hogy egyik-másik gazdának „nem szerették a földjét”, nem vállalták a learatását. Ez utóbbi példánál már a földnek azokra a sajátságaira kell gondolnunk, amelyeket nagyrészt a gazda maga alakított ki: ha nem munkálta meg alaposan, nem trágyázta, hagyta elgyomosodni a földjét – fáradságosabb volt az arató munkája, és munkájáért mégis kisebb részt kapott.

- 11 A kaszásoknak kellett ugyanis az uraság részét a majorba behordani. Részük egyharmadtól egyhatod részig váltakozott, amiről a kaszálás kezdete előtt állapodtak meg, amikor a széna minőségét már meg tudták ítélni.
 - 12 Ezeknek a foltoknak és az egy tagba tagosított földeken meghagyott ugarnak és tarlóknak a használatára a „tagosgazdák” is olyan rendszert alakítottak ki, mint a közlegelőn a legelőjog birtokosai: közös pásztort fogadtak, közös nyájukban hajtották legelőre állataikat.
 - 13 A jószág őrzéséért, legeltetéséért a pásztorbért azonban mindenképp meg kellett fizetni.
 - 14 Ennek ellenére a jómódú gazdák heverő marhaállományukat néha a Tisza menti községek, főként Tiszanána és Sarud legelőjén nyaraltatták. A tágas, részben ártéri legelőkön dúsabb fűvet talált a jószág.
 - 15 Tegyük fel, hogy 770 számossalattot hajtottak ki. Minden „szekszió”, azaz egykori jobbágytelek után egy-egy számossalattot „kivettek” – összesen tehát 70-et, ezeknek a fűbérét a folyamatosan fölmerülő „közöltségekre” fordították. Maradt tehát minden szekszióra 10 számossalatt. Akinek egy szeksziót kitevő, 40 800 „arányszám” volt, eszerint díjtalanul kihajthatott 10 tehenet. A másik évben azonban – esetleg a kedvezőtlen időjárásra, a fű rossz sarjadására tekintettel – a Társulat vezetősége csak 8 nagyjóságot engedett minden telek után a legelőre. Ez évben tehát az előző évi 4080 helyett 5100 „arányszám” volt szükséges egy-egy nagyjóság kihajtásához ($40\,800 : 8 = 5100$). Az a gazda, akinek 40 800 arányszáma volt, és mindkét esztendőben 9 számossalattot hajtott ki, eszerint az első évben térítést kapott, mert egy számossalattal kevesebbet hajtott ki, a másik évben viszont egy állat után fűbért fizetett.
 - 16 Amikor a 30-as évek végén egy kis hold szántóföldért 600 pengőt adtak, egy „tehenjárás” 300 pengőért kelt el. Ugyanekkor a fűbér egy beltárs számára 12 pengő, egy legelőjog nélküli kültárs részére pedig 24 pengő volt. A fel nem használt legelőjogért járó térítés a kül- és beltársaktól befolyt fűberek megosztásának megfelelően helyezkedett el a két összeg között.
 - 17 A legelők minősítéscsoportokat sokat számítottak fekvésük is. Sokra értékelték például a zsellérlegelőt, és a gazdák is arra törekedtek, hogy jogot szerezzenek használatára: közel volt, jó útja volt. „A maszszások tehenei szép tisztán jöttek haza, a nagyobb társaság jószágát meg a kotmányos lapon jött keresztül, tőgye-lába csupa sár volt, a gazdája nem győzte mosni, tisztogatni.”
 - 18 A legelőből kiszakított kaszálódarabok egyike-másika 6–7 holdas is volt, összes területük jó tavasz esetén elérte a 50–60 holdat. A kutak mellett évenként váltakozva, az egyik vagy másik oldalt kaszálóknak hagyták. A szénát elárverezték. Kidoboltatták: „akik a Göbly-kútnál és ereken részbe akarnak szénakaszálást vállalni, a községhezán jelentkezzenek árverésre.” A kikiáltási ár harmadában való kaszálást kínált, de mindig akadtak, akik ráigértek, és odakiáltottak az elnöknek: „Három és fél!” (vagyis hajlandók levágni a szénát úgy, hogy hétből két részt kapnak). Így ment tovább a licitálás, néha heted-, nyolcadrészig. Ezért a részért az ajánlkozóknak nemcsak le kellett vágnia a fűvet, hanem a Legeltetési Társulat részét be is kellett hoznia a bikaistállóhoz.
 - 19 Az 1864/1868-as kiosztás alkalmával már voltak nyolcadtelkek, félfertályok is. A jobbágykorban a negyedtelkek volt a legkisebb engedélyezett méret. 1848 után, a jobbágyok eltérítésével a korábbi jobbágyok már szabadon rendelkeztek telkükkel. A korábbi telekkategóriákat azonban néhány évtizedig még ezután sem léphették át. 1872-ig a birtokminimum-törvény továbbra is tiltotta a telkek nyolcadnál kisebbre való felosztását.
- A különböző telekméreteket már a jobbágykorban eltérő üzemtípusokat jelentettek. Az 1828-as országos összeírás adatai azt mutatják, hogy az egyes telekkategóriákba tartozó gazdaságok többnyire hasonló fogatokkal, állatállománnyal rendelkeztek. Az egésztelekeseknek, némelyik háromnegyed telkeseknek is 4 ökre, 4 lova volt. A félhelyesek ökröt már csak elvéve tartottak, általában 3 lovuk volt, a fertályosoknak 2 lovuk. Ebben az időben csak az „igásembereknek” lehetett földjük, hiszen

igaerővel kellett a robotot teljesíteniük, éppen ezért nem volt a föld fölösztatható fogattartásra alkalmatlan töredékbirtokokra.

Az állami és a földesúri igazgatás a 17. századtól hol az egyes parasztgazdaságok által használt földet, hol az igaerő nagyságát vette alapul az adó, a kötelezettségek kivetéséhez. Az Alföldnek azon a táján, ahová Átány is tartozik, a 18. század első felében viszonylagos földbőség volt, a határokat újraosztásos rendszerben használták, itt szilárdabb bázisnak mutatkozott az igaerő. Az átányi jobbágyság terheit is aszerint szabták meg, hogy 2, 4 vagy 6 ökrük volt. Hat ökröt jelentette a teljes igát, teljes ekét, a felső kategóriát. A telekrendszer felező, negyedelő tagolásától eltérően az igaerőre alapozott urbáriumokban harmadolták a jobbágyság kötelezettségeit.

- 20 Ezért is érthető a földszerszésre való görcsös, megfeszített törekvés. Amikor a 20-as években néhány kisebb úri birtokot felparcelláztak, a gazdák úgy csaptak le rá, „mint a hójja”. „Egymás ellen tört az emberiség, mint az árverésen, verték fel az árat.” Gazdasági szakírók a múlt század végétől többször is megállapították, hogy a parasztemberek messze a birtokok reális értéke (a föld átlagos hasznának tökéletesített értéke) fölött vásárolnak földet. A földvásárlás jelentette a legbiztosabb módját, hogy maguk és családjuk számára munkalehetőséget, munkaerejük hasznosítására módot teremtsenek. A gazdák jól átgondolt tervek szerint évtizedeken át készültek birtokuk kiegészítésére, és számoltak az előre látható földvásárlási lehetőségekkel. Boross Jánosnak 1945-ben, amikor a második világháború hullámai átsaptak Átányon, 72 db százpengőse volt összegyűjtve, ami falusi mértékkel rendkívül nagy összeg, 8–10 hold föld ára. Arra számított ugyanis, hogy anyósának egy idős, gyermektelen asszonytestvére meghalhat, és akkor ő a felesége földje közelében fekvő 8 hold földet föltelehetően megvásárolhatja. „Sokan lesznek az örökösök – tudtam előre – arra pályáztam, majd én megváltom azt a földet.”

- 21 A 18. század derekán az átányi parasztemberekből álló községi előjáróság az újraosztásos földközösség rendszerében időről időre mérte ki a paraszti szántóföldeket. 1732-ben – amint egy részletes jegyzőkönyvből tudjuk – Szent György-nap (április 24.) táján szokás szerint kimentek a „bfrák” arra a gyepes földdarabra, amelynek föltörését arra az évre kitűzték, és „felosztották azon gazdák között, kik magokat megjelentették és földet kértek”. Az átányi jobbágyság ugyan több földesúr hatósága alá tartoztak, a földosztáskor azonban erre nem voltak tekintettel, és a házak sorrendjében haladtak. Sorsot vetettek, hogy az osztást a falu melyik sarkától kezdjék. Mindenki akkora szántóföldet kaphatott, amilyen mértékben a földesúri terhek viselését vállalta. E kiosztott földek mellett a korszak földbőségében lehettek a parasztembereknek jóformán az első foglalás szabadságával birtokba vett parcellái is a határ más részein.

Az átányiak minden igyekezetükkel azon voltak, hogy a mérnöki rendezést a határuktól távol tartsák. Jó okuk volt erre: a 18. század második felétől a parasztfaluk egyre gyakoribb fölmérése, mérnöki rendezése során ugyanis általában területében, minőségében egyaránt csökkent a parasztek kezén lévő föld. 1836-ban, az új urbéri törvények alapján az átányiak kérték, hogy földesuraikkal közösen használt legelőjüket különítsék el. Kérésük teljesítése megkívánta volna a határ fölmérését. Az átányiak azonban nyomatékosan beíraták kérvényükbe, hogy szántóföldjeiket a mérnök ne rendezze, majd ők felosztják egymás közt a régi mód szerint. Határukban ugyanis oly különbözőek a talajok, hogy idegen ember nem lehet képes igazságosan kiszabni a telkeket.

- 22 A tanyához tartoznak a mellette fekvő szántóföldek, rétek, legelők. A szántóföldeken olyasféle módon folytatnak „szabad gazdálkodást”, mint az átányi határban az egy tagba tagosított parcellákon. Más a helyzet azonban az állattartással, és éppen ez az, ami az átányiak szemében a tanyai gazdálkodást a saját falusi gazdálkodásuktól megkülönbözteti. A Jászságban Átánynál jóval korábban átcserélték a magyar szürke marhát az értékesebb, de igényesebb pirostarkára. Az átányi Legeltető Társulatban a Jászság példájával érveltek a pirostarka mellett. „A Jászság más csillag alatt

van” – vágott vissza az ellenpárt. „Ott a marha a tanya mellett legel, és nem kell messzi legelőre hajtani.” A jászsági tanyás gazdaságban gondját lehet viselni a kényes marhának, de Átányon nem. A tanyákon nagyban, jó haszonnal lehet baromfit is tartani, különösen ludat és pulykát.

- 23 A régi határ szabálytalan parcelláinak értelmezésekor figyelembe kell venni, hogy azokat még a régi faekékkel szántották, amelyek nem húztak olyan egyenes barázdákat, mint a vasekék.
- 24 Az embernek viszont az a jó, hogyha a napnak háttal dolgozhat. Kapáláskor elfordul, hogy „olyan éles a nap”, hogy a pászta végén nem fordulnak vissza, nem fordulnak a nappal szembe, inkább visszajönnek a sor mellett, és ismét napnak háttal kezdik a következő sort kapálni. „Kaszálni, szembe a nappal, nem szoktunk” – mondják – „legföljebb, ha a szél szembe fú. Akkor mégis nappal szembe kell kaszálni, mert az csak az ember kára, de ha a szél visszafelé hajtja (a kaszálandó növényeket), nem lehet rendes munkát tenni.”
- 25 A századforduló után, a vetéskényszer feloldását követően, a füves mezsgyéket fölshántották.
- 26 Közismert szólás: „Szánts utolsóinak, kaszálj elsőnek!” „Akadt ember, könnyebb volt a lelkinek, ha fél fogatást (kb. 15–20 cm) elshántott. A másik későbbre maradt a szántással, egész fogatást szántott vissza.” Aki először kaszál, belevághat a szomszédjába – a másiknak hasonló lehetősége már nem marad.
- 27 Ilyen láncokat használtak az uradalmi majorokban is a dohányosok parcelláinak és a bérések részesföldjeinek kimérésére. A „lánc” területmértékké is vált kerti veteményföldek, dinnyeföldek számontartására. „Egy lánc föld” akkora darab, amelynek a szélessége 10 öl (= egy teljes lánc), hossza 20 öl (= két lánc), területe tehát 200 négyszögöl. „Láncban” számolták az uradalmi cselédek, dohánykertészek illetményföldjét is, és a 20. század elején a dinnye, a kerti vetemény vagy a szőlő ültetésére bérbe adott, ill. utóbb megvásárolt hevesi homokföldeket is.
- 28 Átányon már nem él az „öl” szó legősibb jelentése, ami ugyancsak „benne van az ember testébe”. A magyar „öl” szó eredeti jelentése „az ember kétfelé kiterjesztett karja”. Maróthy György 1743-ban megjelent *Arithmeticiája* így magyarázza: „Ölnek pedig azért hívják (a hossz mértékét), mert ennek hossza olyanforma, mint egy jó magas embernek az öle, mikor kezeit kétfelé egyenesen kiterjeszti, mellyel mindenkor megegyez az embernek magassága.” Hozzáteszi azonban, hogy az ilyen „jó szál ember és ritka, akinek egy öl a magassága”. Kiterjesztett karjainak hosszához eszerint a legtöbb embernek ugyanúgy hozzá kellett adnia, mint Kakas Józsefnek öklei hosszához a sukkozásnál. Az öleknek két kiterjesztett karral való kimérése az Alföldön még a 20. században is szokásos volt például épületek, kazlak mérésénél. (Vö. Velcsov Mártonné: „Testrésznévöl alakult mértékneveink története.” *Néprajz és Nyelvtudomány* III–IV. [1959–1960] 116–117.)
- Egy barázda szélessége általában egy sukk, hat barázda (vagyis három forduló az ekével oda-viszsa), így szintén kimér egy ölet. Erősebb igával, nagyobb ekével öt ekefogatás ad egy ölet.
- 29 A jobbágyság idején az állami és földesúri igazgatás pozsonyi mérőkben (1 pozsonyi mérő = 63,3 l) tartotta számon a földet. Az átányi parasztek a lelkész díjlevelében, a cselédszerződésben a használatra átadott földet vékákban határozták meg.
- 30 Az eke minden útja nyomán barázda jön létre, ezek azonban elsimulnak, ahogy az eke a következő útnál beleforgatja a földet. Megmarad azonban mélyedésnek a középső vagy a két szélső barázda, aszerint, hogy „összecsántanak” vagy „szétszántanak”. „Összevetetésnél” középen húzzák az első barázdát, mellette jobbra fordul vissza az eke, kormánylemeze mindig befelé, a közép felé forgatja a földet, végül a két szélen barázdát hagy. „Szétvetetésnél” a munkába vett sáv két szélén kezd az eke, mindig balra fordul, és mindig kifelé forgatja a földet, végül középen hagy mély barázdát. A cél az, hogy a föld „sima legyen, mint az asztal”, minél kevesebb barázda legyen rajta. Ha széles a föld, az egymás melletti fogásokban váltakozva alkalmazzák az összevetetést és a szétszántást, így a befelé forgatott sáv két szélén létrejött barázdát betemeti az eke, amikor a két szomszédos

sávot szétszántja, kifelé forgatja. Az egymás után következő szántások során váltják a szántás irányát, a szétszántást és az összeszántást, hogy a barázdák ne mélyüljenek el túlságosan. Arra törekszenek azonban, hogy az utolsó szántásnál, a föld szélein, a szomszéd birtokok felé barázda maradjon.

- 31 Ez a kérdés megmaradt az 1927-es tagosítás után is. A tagosítás nem érintette a már 1868-ban egy tagban kímért földeket, ezeket nem vonták össze a többivel. Osztály és vásárlás révén is sokan tettek szert több földdarabra.
- 32 Különösen a kukorica vetésterülete reagált érzékenyen a munkaerőzavarokra. „Házat építünk, egyéb munkánk is lesz, mint kapálni” – mondta például egy gazda, és felére vette a kukorica vetésterületét. A birtok megmunkálásának összesített munkaerő-szükségletét nagyobbra-kisebbre lehetett állítani az „éves termények” és az évelők arányának módosításával. Az „éves termények”, a gabona, kukorica alá évente többször is szántani kellett, a gazdának erősebb igát kellett tartani. Az évelő lucerna arányának növelésével érezhetően csökkent az igaerő és az emberek igénybevétele – a gazdaság a kevesebb munkát kívánó jószágnevelésre tette a hangsúlyt (vö. Varga Gábor gazdaságának történetével a *Munka* című fejezetben).

Jegyzetek a II. fejezethez: Növények

- 1 A bemutatás sorrendjénél arra törekedtünk, hogy olyan növényeket állítsunk egymás mellé, amelyek az átányiak gondolkodásában is összetartoznak. Teljesen következetes rendszert nem tudtunk fölállítani a növények szerepe, haszna vagy pl. természetük célja alapján, hiszen a legtöbb növény több célt is szolgál. Még a búza is, amely pedig kifejezetten „a kenyérgabona”, szolgálhat abrakul, szalmája tüzelő, alom. Némelyik növényről vetésekor el sem dönti a gazda, hogy mi módon fogja hasznát venni. A zabot vagy a kölest lekaszállhatja zölden takarmánynak, de meg is hagyhatja, hogy magot hozzon. A lucernát lekaszállhatja takarmánynak, vagy „magot foghat”. Némelyik növénynek az idők folyamán változott a szerepe. A napraforgót például nemzedékeken át a kukorica szegélynövényeként termesztették, mi is így soroltuk be. A legutóbbi években azonban táblás vetemény lett.
- 2 A cséplőgéphez szánt búzát másként kötötték kévébe és rakták össze, mint a nyomtatni valót. A régebbi szokás szerint kötött, nagy, vastag kévék megakadtak a gépben, ledobták a hajtószíjat. A cséplőgép megjelenése után így kisebb markokból kisebb kévéket kötöttek. A behordott búzából nem raktak olyan gondosan betetejezett asztagot, mint korábban, hiszen számítani lehetett arra, hogy a cséplés gyorsan lezajlik. A kévék méretének változásával módosultak a termés becslésére vonatkozó hagyományos kalkulációk is.
- 3 A veresherével, lucernával vegyes árpat három-négy napig is renden kell szárítani. De a tisztán vetett árpat is általában rendre vágják – nem úgy, mint a többi gabonát, amelyet úgy aratnak, hogy a levágott szálak a fenn álló szálakra dőljenek, és amelyeket a marokszedő közvetlenül a kaszás után markokba szed. Az árpat viszont néhány óráig renden szárítják, gereblyével gyűjtik markokba, úgy kötik kévébe. Az árpa különbözik a többi gabonától abban is, hogy a kéve bekötéséhez saját magából nem lehet köteleket sodorni. Árpapatáshoz előre készítenek köteleket rozsszalmából, sásból. A 20. század fordulójáig előfordult, hogy az árpat „szabadosan”, a szénához hasonlóan takarították be. A rendre vágott árpat nem kötötték kévébe, hanem kisebb boglyákba gyűjtötték, így vitték be a kertekbe elnyomtatni. Ez az extenzív, de gyors, nagy teljesítményű, munkaerőt megtakarító betakarítási mód a 16. századtól kimutatható az Alföld déli, délkeleti vidékein, ahol akkoriban a legtöbb gabonát termesztették. A 18. századtól a növekvő búzatermesztéssel más alföldi tájakon is megje-

lent a szénaszerű betakarítási mód. Átányon a búzát, a kenyérgabonát mindig kévébe kötötték, de az árpanál gyakran előfordult, hogy nem kötötték kévébe. A cséplőgépek utóbb Átányon is, másutt is megkívták, hogy az összes elcsépeelt gabonát kévébe kössék.

- 4 Átányon többféle kölest ismertek. A vörös kölesnek rövidebb a szalmája, a másinak, a fehér kölesnek hosszabb. Vannak, akik még „kék kölesre” is emlékeznek. A vörös köles valamivel hamarabb beéri, mégis jobban kedvelik a fehéret. Kásafőzéshez a kölest hántolni kell. A fehér kölesnél „nem látszik a különbség a hántolt meg a hántolatlan közt, kívül is olyan fehér, mint belül”.
- 5 Ezzel Átány még mindig elmarad az országos átlagtól. 1956 óta már országosan a kukoricát a legnagyobb vetésterület valamennyi termesztett növény között.
- 6 Az első esetben a szem könnyen kikelt, azonban túl magasán volt, a madarak kiszedhették. A második esetben a mag mélyre került, nehezen kelt ki, de jobban bírta a szárazságot. A harmadik módszer, a kapa utáni ültetés, fáradságos volt, és ha a sorokat nem húzták meg előre, a vetés sokszor egyenetlen volt, a magokat viszont kedvező, közepes mélységbe helyezték. Ismerték még az ekére szerelt pergetőszerkezeteket is a községben. Akár eke után vetik a kukoricát a barázdába, akár kapával ültetik, mindig 2–4 mag kerül egy helyre. Az első kapáláskor minden „bokorban” két szálát hagynak. A második szál részben elővigyázatosság arra az esetre, ha az egyik elpusztulna, másfelől a gazda arra is számítt, hogy a második kapálásra már nagyra nőtt szálak jó takarmánypótlékot fognak adni. A második kapálás során egyelik a kukoricát és fialják is, a „fattyúhajtást leveszik, az vóna a fija”.
- 7 Kukoricafosztáskor jökedvű, rendetlenkedő legények néha kétöles (két öl = kb. 4 m) koszorúkat is fontak, ha idejében észre nem vették, amit aztán csak három ember tudott megmozdítani.
- 8 Az átányiak más vetemények közé, mellé is raknak köztes és szegélynövényeket, annak az elvnek a jegyében, miszerint: „mi mindentől kivesszünk mindent.” A köztes és szegélynövényeket mintegy „ráadásként” termi a föld anélkül, hogy „külön földet kellene lekötönni velük”. A fő növénynek szereznek némi kényelmetlenséget, helyi megítélés szerint azonban jóval több a haszon, mint a fő növény károsodása. A szőlőben „emeleteket” alkotnak egymás fölött a növénykultúrák: a szőlőtövek közt, a földszinten a konyhakerti vetemények, a szőlőtövek fölött gyümölcsfák. A dinnye mellé, közé csemegekukoricát vetnek, a krumplit és a répát gyakran váltakozó sorokban ültetik. Árpa, zab alá vetnek veresherét, lucernát: ezzel az átfedéssel megtakarítanak egy évet a későbbi termőre forduló takarmánynövények kifejlődéséből. Mezősgyén, parcellák határára nő a legtöbb akác, mint szerszámfa és a legtöbb vesszőtermő fűzbokor. A köztes és szegélynövénynek való besorolás az illető növények csekélyebb fontosságáról, alacsonyabb rangjáról is vall: be kell élniük a kevésbé termékeny, veszélyeztetett szélső helyekkel a nagyobb és fontosabb növények közt, azok árnyékában kell meghúzódniuk.
- 9 A köztes vetemények leírásából a babot kihagyjuk, mert a hüvelyeseknél külön szakasz szól róla.
- 10 Az első világháború előtti években az uradalmak azokat a hevesi homokföldeteket, melyeket néhány év múlva megvásároltak az átányi gazdák, apró parcellákban, harmadában, tők ültetésére adták bérbe. Az uradalom a földet megszántotta, trágyát hordott rá, a bérlőnek kellett tőkkel beültetnie, utóbb kapálni, a termést behordania. Az uradalom szorgalmazta a tők termesztését, és jutalomként fél hold harmados krumpliföldet adott azoknak, akik elvállaltak egy hold tőkföldet.
- 11 A lucerna vetésterülete még 1952-ben is mintegy kétharmada volt a kukoricának, és csaknem harmada a búza vetésterületének. Helyzete azonban ekkoriban már megrendült, mivel a termelőszövetkezetek szervezésével kapcsolatosan tagosítások voltak kilátásban. A gazdák nemigen vetettek lucernát, amely csak több évi huzamos használat után nyereséges.
- 12 Mint említettük, a lucernát szokták vetni árpa alá is, de ez kockázatos. A lucernának ugyanis trágyázott, kővér földre van szüksége, ebben viszont az árpa könnyen megdül, alatta kipállik, kiszül

- a lucerna. – A lucernamag drága. A tavaszi hevesi és erdőtelki vásáron árulják. Aki venni akar, hibátlan zsákot visz, vagy még inkább vászontarisznyában hozza haza, mert a mag egy „csepp lyukon is kiszökik”.
- 13 Egykor a kocsival járó cserépedényárusok kértek lovuk számára lucernaíziket – ezért az értéktelen takarmányért is cserépedénnyel fizettek.
 - 14 A kertekben ássott földbe kerül a csalamádé. Néha elszórják előre a kukoricát, és „beássák a földbe”. Máskor a felássott, elgereblyezett földbe húznak kapával kis barázdákat, és oda szórják a kukoricát.
 - 15 1864 előtt a három nyomásban művelt „nagy darab” szántóföldek mellett „kis darabok” nem voltak. A kis darab földek veteményei általában újabban honosodtak meg, kivéve egyes régi konyhakerti és fűszernövényeket.
 - 16 Szokás volt krumplit ültetni a frissen telepített szőlőbe, ritkásan, egy-két öltre rakva a bokrokat. Ezzel a krumpliültetéssel a fiatal szőlőt oltalmazták – a krumpli magához csalogatta a pajort.
 - 17 Jómódú gazdák néha kiadtak kendert fonásra szegényebb szomszédasszonyoknak, magányos özvegyeknek, és fáradozásukat étellel, kenyérrrel viszonzták. Olyan családokban, ahol a saját kenderük feldolgozásán kívül még több fonásra is telt az asszonyok erejéből, buzgalomból – a nők elmentek a szomszéd katolikus községekbe, és sáfrányért, paprikáért, olajért, aszalt gyümölcsért csepűt vagy megtörtlen, feldolgozatlan kendert cseréltek.
 - 18 Ha valakinek a dereka fáj, nyilall: vizeletben áztatott, megszappanozott dohánylevelet tesz rá, és leköti száraz ruhával. A „ríhes”, megtetvesedett állatok kezelésére „dohánylúgot” készítenek: kifőzik a dohányleveleket, egyesek tyúktrágyát is tesznek a lébe.
 - 19 A „lopótők” szokásos, hosszú alakja akkor fejlődik ki szépen, ha magasból csüng le. Ezért karókból, lécekből állványt csinálnak neki, vagy még inkább fára futtatják. (Erre céloz a találós kérdés: „Életibe fán csüng, hotta utána lop – mi az?”) Tővét megtrágyazzák, hogy minél nagyobb tökök nőjenek. A „nyakas tök” (kobaktök) zömkebb alakú, mint a hébéreknél használt lopótök. Ennek is a héját használják fel, edényt csinálnak belőle, sőt, dohányt, kékkövet, szögeket stb. tartanak benne.
 - 20 A borsó szántóföldi művelésénél nem lehetett a növényeket kézzel fölszedni, mint a konyhakertek kis parcelláiban. Vagereblyével vagy sarlóval dolgoztak (egyébként a sarlóval való aratásról még a legöregebb átányiak is csak hallomásból tudtak). Kaszával ugyan a munka gyorsabban haladt volna, de sokkal nagyobb szemvesztéssel. A learatott borsót a cséplőgéppel ki lehetett csépléltetni, ezért – mivel a borsóaratás a nyár elejére esik – néhány cséplőgépet a voltaképpeni cséplési időnyellett a falu szélén, a közös szűrőre beállítottak, kifejezetten a borsó cséplésére. A gépi cséplésnek azonban hátránya is volt. A gép sok borsót megfelezett, ami az átvételi árat csökkentette, egyébként is a cséplésért készpénzben kellett fizetni, nem úgy, mint a gabonánál, ahol a gépelés díját a termés meghatározott százalékaival lehetett kiegyenlíteni. Az 1950-es években ezért sok parasztember viszatért a lóval való nyomtatáshoz, egy olyan munkatechnikához, amelyet már jó fél évszázada nem használtak. A nyomtatás már csak azért is bevált, mert a borsót gyorsan, könnyen ki lehet nyomtatni.
 - 21 A mezsgye közelébe ültetett fa azé, akinek a földjén a fa töve van – viszont gyakran átárnyékol a szomszéd telkére. Ebből sokszor támad torzsalkodás. A rosszindulatú szomszéd kora tavasszal a fiatal fa kergét bicskával körülvágja, a nagyobb fa tövét fejsze fokával körülütögeti, hogy ne fakadjon ki.
 - 22 Egyébként az élő fa is beállítható kútágasnak. A nyesséssel megfelelőre formált, felnőtt fát tövestől ültetik a kút mellé, és öntözik, kapálják, hogy meggyökeresedjen, kilombosodjon. Az eleven fa jóval hosszabb ideig szolgál, mint ha kivágva állították volna be ágasnak.
 - 23 A múlt század végén a kaskötés még alig egy-két specialista parasztember tudománya volt. Verekedésért börtönbe került átányi fiatalembereket tanítottak meg a kosárkötés fogásaira, és azután

- révükön vált általánosabbá a vesszőmunka. 1908–1910 körül jött szokásba az üvegek befonása. Cserépkorsók helyett ma már jórészt ilyen „befonott üvegekben” viszik a vizet a határba, de így visznek bort is ajándékba.
- 24 A zöld nádak is van egy különleges használata: pókhálózó, falat söprő söprűt kötnek belőle. Erre a célra addig kell nádat szedni, amíg „el nem repül, a virágja ki nem nyílik”. A zászlós, virágos szálat vágják le hosszan, hogy maguk a nádszálak adják a söprű nyelét. Mások épp csak a puha fejeket vágják le, és azokat vesszőnyélre kötik, így a megcsontkított szálok nem esnek ki a téli nádvágás hasznából.
 - 25 A következőkben a közeli múlt kévéiről és keresztjeiről beszélünk. Régebben – a cséplőgépek bejötte előtt, a nyomtatás idején – nagyobbak voltak a kévék, de kevesebb keresztet raktak belőlük.
 - 26 A terméseredmények elárulják, hogy hol vetették a búzát trágyázatlan földbe vagy esetleg kétszer-háromszor egymás után. Ilyen földeken „kereszt se lett sok, de benne szem még kevesebb”. Kiss Samu idézi egyik régivágású szomszédját, akinek a „szabad gazdálkodás” bevezetésével „az vót minden örömi, hogy mennyi búzája van”. Földjének több mint felét ismételtlen is búzával vetette be. „Búzakazal lett, de szem alig. A mienk megadott 8–12 magot, az övé ott kullogot ötön, haton... Majd Kása szomszédnál meggyőzzük zsákkal – mondogatták, akik odajártak cséplni.”
 - 27 A vermeteket úgy ásták ki, mint a kutakat. Használat előtt szalmával kiegészítették, és zsúppal kibélelték őket. Egy-egy verem befogadóképessége 12–14 mázsa volt. Ha a vermet színig megtöltötték, nyakába szalmából dugót tettek, ezt leföldelték, föléje háztető formájú deszkafődelet tettek, s azt még sárral letapasztolták. Amikor búzára volt szükség, felnyitották, egy ember merete ki a búzát favederrel vagy szűk szájú kosárral. Minden alkalommal annyit szedtek ki, amennyire éppen szükség volt.
 - 28 Az asztagrakásnak, éppúgy, mint a kocsi megrakásának, sajátos fogásai vannak. A kévéket „kötésben” rakják, hogy egymást fogják, tartsák.
 - 29 Az asztag befedésének két módja van: a hajazatos fedésnél a legfelső sorban kalászukkal kifelé, lefelé fordítva rakják egymásra a kévéket, amelyek úgy fedik egymást, mint a zsinoly vagy a cserép a háztetőt. A gerincen lévő, legfelső kévesort kettéhúzzák, kalászaik kettéfelé lógnak, tövük – tarajhoz hasonlóan – föláll. Ez a fedésmód az eső ellen biztonságot ad, de a fölso kévékben a madarak sok kárt tehetnek. A másik rakásmódnál a felső kévéket is tövükkel kifelé fordítják. Ez ugyan az eső ellen kevésbé biztonságos, és átányi megítélés szerint nem is olyan szép, mint az előző módszer, amióta azonban a gépi cséplés révén megrövidült a gabona asztagban töltött ideje, mégis praktikus. Régen, a hosszan elhúzódó nyomtatás idején hajazatos asztagokat raktak. Manapság már csak a tanyákon – ahová később jut el a cséplőgép – fedik be hajazatosan az asztagot.
 - 30 Nagyobb teljesítményű cséplőgépek mellett néha két létrát állítottak a szalmakazal mellé, az egyiket felfelé, a másikon lefelé haladtak a szalmahordók. Hordhatta két-két ember két-két rúdon is a szalmát, ilyenkor deszkázott aljú, erős létrát használtak.
 - 31 Időlegesen még több lucernaboglya is lehet, mert az első lucernakaszálást – amelyik mennyiségre a legtöbb – kisebb boglyákban kell levegőztetni, amíg jól kiszárad.

Jegyzetek a III. fejezethez: Az állatok értéke, haszna, gondja

- 1 A levéltári források egykorú szemtanúk beszámolóit adják ezekről az állapotokról. Egy 18. századi jegyzőkönyv érzéketlen képet fest a Kömlő felé elterülő végeláthatatlan legelőkről. Kömlő falu volt, elpusztult a 16. században, 1772-ben telepítették újra, földjét közben nagyrészt az átányiak használták. A pusztán, ahol nyájak jártak csupán, s az utas elhullott lovat láthatott, amelyet már kikezdték a ragadozó madarak. – Egri Állami Levéltár, Közigazgatási Iratok 1742: 218.
- 2 A zsellérek efféle állattartása azonban kivételes lehetett. Az 1828-as összeírás szerint az átányi zselléreknek nem volt igásállata. (Bár ez az összeírás csak fenntartásokkal tekinthető az egykori gazdálkodás hiteles képének.)
- 3 Ezek a régi, lóháton járó átányi pásztorok, akik tavasztól őszig egyfolytában szabad ég alatt legelőn járó nyájukat őrizték, a régi alföldi pásztortípus képviselői voltak. A pásztorok a 18. században és a 19. század első kétharmadában népes réteget alkottak az alföldi parasztvárosok népében, öntudatosan összetartottak, többnyire egymás közt házasodtak. A jószág őrzésének, gondozásának igen régies technikáival éltek, egyszerű enyhelyeik, használati tárgyaik voltak, öltözetük régi szabású volt. Voltak köztük olyan pásztorok, akiknek a szolgálata egész éven át tartott – nyájukat télre sem hajtották a faluba –, az állatok nem istállóban teleltek, a hó alól kikapart fűvön-nádon és szűk takarmánykészleteken éltek szabad ég alatt. A pásztorok veszélyekkel dacoló, edzett, öntudatos alakja, mintegy a férfias viselkedés mintáját adta a parasztfűjásznak, mely – hatósági tilalmak ellenére – öltözetében, viselkedésében szívesen utánozta őket. (Ennek az alföldi pásztoreletnek a vizsgálata egyik első és legfontosabb témája volt a magyar néprajzi kutatásnak – említhetjük Herman Ottó és Györffy István életművét.)
- 4 Az egész magyar mezőgazdaságra, mindenekelőtt a parasztgazdaságokra és Átányra is jellemző volt, hogy több igásállatot tartottak, mint amennyit a szántóterület megművelésére szükséges lett volna. Az aránytalanul nagy igásállattartás akadálya volt a belterjesebb állattartási ágak, elsősorban a szarvasmarhatartás fejlődésének. Az elaprózott birtokstruktúrával függött ez össze: a kisparaszti részbirtokok is törekedtek arra, hogy saját igájuk legyen. A fent említett folyamat Átányon azt jelentette, hogy nőtt az „igásemberek” száma, azonban olyan kisbirtokosokkal, akik igájuk munkaerőjét saját földjükön nem tudták célszerűen fölhasználni. (Vö. Kiss Albert: „A magyar állattenyésztés belterjességének alakulása 1857–1957.” *Statistikai Szemle* 1958. A 100 hektárra számított igaerőt bemutató statisztikai táblázat jelentős igaerő-csökkenése nem annyira az átányi parasztgazdaságokra, mint inkább az Átányhoz tartozó uradalomokra vonatkozik.)
- 5 A nyájak jelentősége abban továbbra is megmaradt, hogy az állatok pároztatása a legelőn történt. Teheneket, üszöket, anyadisznókat a nyájban fedeztettek, a kancákat azonban mindig külön-külön vezették a ménhez.
- 6 Varga Gábor gazdaságának átállásait gabonatermesztő periódusokról takarmánytermesztő – jószágot nevelő periódusokra, a munkaerő-adottságoktól függően, bemutatjuk a Munka című fejezet utolsó szakaszában.
- 7 Nem tudjuk pontosan, mikor szerezték meg a lovak ezt a vezető helyet. A 18. századi földesúri iratok még aszerint osztályozták az átányi jobbágyokat, hogy két–négy vagy hat ökrük volt. Az 1828-as összeírás azonban már 445 ló mellett csak 62 ökröt talált a faluban. (Ez a szám nem teljes, nem tartalmazza a 26 nemes család állatait, nem veszi számba a két évnél fiatalabb csikókat. A szám nagyságát érzékelteti, hogy 100 évvel később a jóval népesebb faluban, a csikókkal és a szárazbői majorok állataival együtt 495 ló volt.)
- 8 Az elbeszélések alapján nehéz jellemezni a fajtaváltás előtti lóállományt. Valószínűleg nem volt fajta szerint egységes. „Apróbb, sűrűbb fajta lovak voltak, kitarósak, nem lehetett elnyúni őket,

- győzősek” – mondja Boross János. „Karácsony hetibe is el mertek velük menni Debrecenbe. Egy rossz pokrócot ráhagyítottak, ott állt meg a hó-hátán.” „Kis, alacsony, hosszú farkú, nagy serényű, tűrő lovak vótak– mondja másvalaki –, mikor levették róla a szerszámot, meghempergőzött a szérún.”
- 9 A fogat „megfelezésének” másik lehetősége, ha csupán egyetlen lovat tartanak. Az egylovas kocsi azonban Átányon rendhagyó, többé-kevésbé átmeneti szükségmegoldás. (Magukat a kocsikat s a többi igásszerszámot is nehéz átállítani egy ló után.) Adatközlőink tagadták, hogy falujukban sok ilyen „illetlen fogat” lett volna, a statisztikai fölmérések szerint azonban 1896-ban 24, 1935-ben 36 egylovas fogat volt, az összes lófogatoknak kb. egyötöde.
 - 10 A csődöröcsikót kiheréltették, s lehetőleg már két-három nappal utána vitték eladni, „míg nem esett össze, jól kitarotta magát”. Vettek néha kancát is, de azt nem a Felföldre irányították, hanem az Átánnyal szomszédos községekbe adták tovább, ahol volt lótenyésztés.
 - 11 A múlt század derekán a patkó még gyógyítóeszköz volt Átányon. Pesti, debreceni hosszú utakra vittek például néhányat, hogy ha útközben valamelyik ló patája megsérül, felüthessék. A köves utak kiéptítése tette általánosabbá a patkó használatát, főleg a fuvarosok közt, akik télen is jártak az országúton. „Négy lábra” még a legutóbbi időkben is csak fuvarosok vasaltattak, jómódú gazdánál számításba esett a ló szép tartása is. „Ha meg van vasalva – hallhattuk –, rugalmasabb a járása, biztosabb a lépése, és a fejit is jobban feltartja.”
 - 12 Régen volt egy munkalehetőség, amellyel a négy lovat tartó gazdák is éltek: gabonanyomtatás részért a Tiszántúlon. Többnyire két-két gazda társult két-két lóval. „Az öreg lovat itthon hagyta, az apja dolgozott rajta, ű elment egy hónapig is a két fiatalal.” Rakott kocsiával tértek haza, ha sikerült jó munkát találniuk.
 - 13 Ez a számvetés bepillantást ad a „lovasember” életmódjába: sok mindent fogatjával végez, amit gyalogemberek gyalogosan is megtesznek (pl. kapálni, kaszálni, szőlőbe, piacra menni), a fogat kínálkozik is, de meg is kívánja, hogy foglalkoztassák. Kibontakozik annak a lovakkal összehangolt életnek a képe, amelyet joggal lehet úgy összefoglalni: „ötven évig ültém a ló faránál.”
 - 14 A jászol mellett kötőféken tartott csikó betanítása nem nagy gond. A csikót először „lógóra” fogják, a hátsó tengelyhez kapcsolják és a jobb oldali löcs mellett kieresztett vékony rúd elé – először hám nélkül, majd hámban. Ismerték az átányiak a szabadon, ménesen nevelt csikók betörésének bonyolult fogásait is – ezekkel akkor éltek, ha a Tiszántúlról tanulatlan csikókat hoztak.
 - 15 Az utóbbi években többször társult néhány tucat gazda, hogy a tavaszi szántás vége és az aratás megkezdése közti hetekben váltakozó szolgálatban maguk legeltessék lovaikat.
 - 16 Ugyanakkor egy ténh s vele egy üsző eltartására fél hold, egy hold lucernát számítottak.
 - 17 A Legeltető Társulat is kivételesen egy-egy gazda tenyészménjeiről itt nem szóltunk.
 - 18 Jelenleg az átányi családok nagy részében a fejés az asszonyok dolga. Régen azonban a kertekben gyakran férfiak fejték, csak a tejet hozták be a házhoz. A fejő személy kiválasztásában szerepet játszott az egyes családok különböző adottsága: volt, ahol női, volt, ahol férfi munkaerővel álltak bővebben. A századforduló körül a hajnali négyórás kihajtás előtt egy órával a csordás végig kürtölte a községet, „fejőre dudált”, ébresztette a fejeket, hogy kihajtás előtt megfeyjenek. Kürtjelét olyan mondókával értelmezték: „kelj fel, kelj fel, te gazdasszony, mert itt marad a tehén.”
 - 19 A négy első héten a borjú megkapja az anyja összes tejét, csak kevesen kezdik már a második-harmadik héten fejni a tehenet. Kisborjúként a borjút öt-hathetes korában adják el. A 4. héttől már csak a tej felét kapja meg, 12–14 hetes korában elválasztják.
 - 20 Az ökor szarvát lehet alakítani is, rászíjazott szorítóval, és úgy, hogy frissen sütött meleg cipóval puhítják – ezekkel a lehetőségekkel azonban az átányi parasztemberek ritkán éltek, jobban az uradalmaiból ismerték, ahol a béresek is gondosan ügyeltek ökreik szép szarvállására.

- 21 Az ökr a vállára tett járommal húz, és – mint említettük – szavakkal irányítják. Betanítása abból áll, hogy megszoktatják vele a jármot és azt, hogy „szóra hajljon”, a vezényszavaknak engedelmeskedjen. A tanításnak számos hagyományos fogása van. A tanuló ökröket vezetni kell, jobb azonban, ha négyes ökörfogatban előre, még inkább, ha hatos fogatban középre fogják őket. Az idős tanult állatok indításkor, megálláskor, forduláskor egyaránt viszik magukkal a fiatalokat, amíg meg nem szokják az engedelmisséget. A legutóbbi években, a második világháború után kezdtek egyesek kísérletezni „ökörgyeplővel”, az ökrök szarvára kötött zsineggel, vékony kötéllel, ami mintegy a szavakkal való irányítást pótolja.
- 22 Az Átány társadalmáról írt kötetben közöltük: Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 34. old. 2. ábra.
- 23 A helyzet korábban is hasonló lehetett. A 16. századi dézsmajegyzékek szerint a lakosság jelentős részének nem voltak juhai, a juhsgazdák állománya pedig igen eltérő volt. A múlt század közepére emlékezve, bizonyos túlzással, egy idős ember azt mondta: „minden gazdának vót birkája, mint most disznaja.”
- 24 Az utóbbi évtizedekben Átányon alkalmazott juhászok többnyire idegenek, jászágiai. Korábban átányi családokból is akadtak juhászok, bár ez nem volt nagy dicsőség számukra. Somodi Mihály iszákos volt, könnyelmű, tönkrement: Ötvös Imre szólt neki: „gyere mán, őrizd a birkát, legalább éljél meg...”. A juhász tennivalóját az átányi gazdák könnyű munkának tartják, nem sokra becsülik. „Dógozni nem dógozik a birka mellett, csak enyeleg, füttyöl... A birka a legjámorabb állat, a legbutább, nem hiába szokták emberre is mondani: néz, mint a birka.”
- A juhászok Szent Mihály-naptól Szent Mihály-napig szerződtek. A komenciós juhászok mellett a harmincas években feltűntek a határban önálló juhászbérlők, „magatári” juhászok is. A nyáj a saját tulajdonukban volt, 1-2 évre legelőt, esetleg tanyát béreltek számukra.
- 25 Különleges, játékos módja a birkatartásnak az úgynevezett „házbirka”-nevelés. Ha a juh kettőt ellik, fölnevelni csak egyet tud, az anya nélkül maradó bárányt általában egy rokon gyermeknek adják, hogy nevelje föl, üvegből, cuclival. Ha a kis állat megmarad, igen kezessé válik, kis gazdáját és a családot mindenüvé, a határba is követi. A névtelen birkák közül ezek a kivételezett állatok nevet is kapnak, bár egyformán: a jerkét Mancinak, a kost Matyinak becézik.
- 26 A merinó birka számára épített hodályok formájukban, szerkezetükben különböznek a régi eszt-rengáktól: nyeregtetejüket ágasok és szelemen tartják, bejáratuk az oromfalukon van.
- 27 A birkák nyírását kömlői asszonyok végzik, az egész környéken ők ennek a munkának a specialistái. Uradalmakba, de nagyobb birkásgazdákhöz is nyolcas-tízes csapatban szegődnek el. Minden csapattal megy egy férfi is, aki a nyíróollókat köszörüli.
- 28 A disznóólak általában fából készülnek, a vályogfalat széttúrnák, elrontanak az állatok. Az ólnak két-három rekesze van, egy a hízonak, másik az anyakocának, esetleg külön a süldő, növendék állatnak. Mindegyik rekesz előtt körükerített kifutó, itt van a vályú, ahol a moslékot kapják. Áll még a községben néhány vastag, keményfa pallókból ácsolt, lábakon álló disznóól is. Az északi hegyes vidékről hozták szétszórde szekerező háziiparosok, a helyszínen rakták össze. Beépített vályújukat billenőajtó zárja. Néha úgy behízott a disznó az efféle ólba, hogy le kellett venni a tetejét, mikor ölésre került a sor, úgy tudták kiszedni. Némelyik disznó azonban nem ólban lakik, hanem kötélén, láncon, a derekára csatolt hevedernél fogva karóhoz kötve a szabadban. Főleg nyáron tartják így a háznál nevelt állatot, némelyik hízó azonban megölésig, hóban-fagyban is így marad. Szalmakazal közelébe ütik a karót, hogy a disznó a szalma szélébe bebújhasson. Ahogy hízik, derekán a hevedert bővebbre eresztik, de később a szalonnáján így is meglátszik a kétujnyi „szalag”. A láncon, kötélén tartás egészséges, a disznó lába nem romlik el, mint gyakran az ólban, kevésbé betegszik meg. Ilyen tartásra azonban csak tágas, nagy udvarokon van lehetőség, az egykori ólaskertek közt. Régebben a szűk belső udvarokon csak ólban tarthatták a disznót. A kötél-

- láncon való hizlalást a jászági tanyákról ismerték meg az átányiak, ez is a „tanyás gazdálkodás” sajátos vonása szemükben.
- 29 A frissen kihajtott állat elé néhány napig még ki kell menni és hazahajtani, hazacsalogatni. Kihajtás és behajtás idején asszonyok állodogálnak az utak szélén, amerre a kondás hajt: kezükben malachajtó bot és kis edény, amelyben kukoricát csörgetnek. Ők a „szokatók”, reggel kihajtják a pásztor elé, délután hazatérítetik az állatot. A disznó okos állat, pár nap alatt az átányi „össze-vissza utakon” is hazaszokik. Ezért mondják az átányiak a szomszéd falubelieknek, ha eltévednek a zegzugos utcák közt: „nálunk a disznók is okosabbak, mint maguk, mert háromszor megmutatjuk az utat, hazatalál, maguk meg mennyit járnak át Átányon, mégis eltévednek.”
- 30 Korábban sokkal inkább a legelőn élt a disznó. Varga Gábor édesapja, aki 1846-ban született, még emlékezett arra, hogy a hegyekbe hajtották a disznónyáját tavasszal, s csak ősszel jött vissza. Még a századfordulón is tavasztól őszig kint halt a legelőn a disznónyáj, „az eperfáknál megette az epret, kiturta a dudvát, a tarackot az ugarban”, nyáron át ezen kívül semmit sem kapott. A legelőn a „Disznókút” mellett, a konda éjszakázóhelyén kunyhója volt a pásztornak. Közelebe dürgülődző oszlopokat ástak le a disznóknak. Karamjuk nem volt, de „olyan bányát (= üreget, mélyedést) túrtak maguknak, 5-6 disznó befért.” A kút közelében ástak még a pásztorok egy nagy gödröt, amit időről időre meghúztak vízzel, hogy az állatok megmárhassák magukat, szombatonként pedig a falu alatt a Hanyi-érben fürdették a nyáját. Kint fiadzott meg a disznó, a kondás csupán hírt adott a szaporulatról, bár mint mondják, „fiadzott tizet, oszt mondott hetet” – pedig egy malac hivatalosan is megjellette a szaporulat fölneveléséért.
- 31 A malacok elválasztásakor tekintettel vannak az eladási lehetőségre. Ha vásárra viszik egy hét múlva, inkább nem választják el, mert az elválasztás után a malac „megcsúful, megsínyli a csecset, csak két-három hét után szedi össze magát”.
- 32 A süldőket 3 hónapos korukban herélik. Ez a pásztorok dolga vagy vándorherélőké, de a gazdák közt is vannak hozzáértők. A kocák miskarolására kevés a példa – a mütétet általában állatorvos végzi egyéves süldőkön. Utána az állat könnyebben, nyugodtabban hízik.
- 33 Régen pedig kifejezetten „a disznónak kuss ki, oszt kuss be vót, vizet kapott a vályuba, bugyborékolt vele, oszt ment ki a nyájra”. „A templom körül nagy erős agácfák voltak – mondja Boross János –, aki agácavirágzaskor hamarabb felkelt, az vót a szerencsés, söpörte össze a virágot, vitte haza. A padláson eltették, télbe azt forrázták a disznónak.”
- 34 A mangalica megeszi a lemorzsolts kukoricaszemeket, csak mióta bejöttek az angol hússertések, szoktak rá Átányon, hogy a kukoricát, árpát megdarálva etessék.
- 35 Évről évre fiatalítódik is az állomány. Orbán Ferencék például hordásra mindig a nagy kakast vágták le, főzték meg, következő évre újat állítottak be.
- 36 De nem minden tojás került a házhoz. „Megesett, több jutott a kocsmára, mint a konyhára.” Süvöl-vény legénykék is eldugtak tojásokat, hogy pipát, dohányt szerezzenek. Néha „félrecsúszott” egy-egy hízott tyúk vagy akár egy lúd is, és csak a szétszóródott toll tanúszkodott arról, „gőrény szabadult be az udvarba”, pedig tudni való volt, hogy a legénybanda húzott nyársra egy tyúkot vagy libát.
- 37 Előfordult, hogy a fiatalasszonnyal édesanyja adott két-három évi használatra három ludat egy gúnárral. Tél végén adta át rendesen, amikor tojni kezdtek – a fiatalasszony magának keltette ki a tojásokat, nevelte a kislibákat.
- 38 Nagygazdák különlegesen népes libafalkáik mellé esetenként fölfogadtak pásztornak magányos szegény asszonyokat.

Jegyzetek a IV. fejezethez: Munka

- 1 A munkakörök nemek és életkor szerinti megoszlásáról és társadalmi jelentőségéről további adatok találhatók: Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 101–137.
- 2 „Csencsikő”-nak nevezik a gyerekek a ló bokacsontjából készített lovat, amit zsineggel fognak be.
- 3 Ez a szó az önállóan gazdálkodó parasztembert jelöli, itt azonban egy második értelemben használjuk, miszerint a családfőt, a családapát jelenti egy tehető parasztcsaládban, aki a földeken végzett munkát már fölnőtt fiaira, ill. a béresekre hagyta, a gazdaságot azonban mégis maga vezeti.
- 4 A múlt század második feléből, az ország délnyugati szögletéből még 30 fő körüli nagycsaládokról adtak hírt, 6-7 együtt gazdálkodó házas fiútestvérrel. A férfiak szerepét a helyi szóhasználat így különböztette meg: „öregkocsis”, „kiskocsis” (mindketten a négyes fogat mellé), „ökörbéres” (az ökörfogathoz), „tehenes”, „bornyász” (néhány családnak ugyanis 5-6 tehene, 8-9 borjúja is volt) s „kanász” – ez utóbbi serdülő fiúknak való munkakör volt. (Gönczi Ferenc: *Göcsej, s kapcsolatos Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése*. Kaposvár, 1914. 138.) – Átányon – kivált az általunk vizsgált időszakban – a családon belüli munkaköröknek ez az állatállományhoz igazodó szakosítása már csak halványan jelentkezik. A Rózsáknál azonban, akik két egymástól elkülönülten fekvő ólaskertben, három istállóban és egy juhodályban teleltették népes szarvasmarha- és juhállományukat, 4 kocsizó lovat és emellett ökörigát is használtak, az ilyen munkamegosztás jelentős lehetett. (Az átányi családformákról és a család típusok számszerű megoszlásáról lásd Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 101–112, 403–407.)
- 5 Több esetben is megfigyelhettük, hogy az apa halála után az egyedül maradt fiatal házaspár nem tudta fenntartani a külső ólaskert használatát, és sietve istállót épített a ház mellett, tehát a lakó- és gazdasági udvart összevonta. (Vö. Fél Edit–Hofer Tamás: „Egy monografikus néprajzi kutatás történelmi tanulságai.” *Agrártörténeti Szemle* 5. (1963) 558–576, az idézett adat: 566.
- 6 A negyedteleknél kisebb birtokok csak a jobbágyság megszüntetése után jöttek létre a birtokok viharos aprózódásának folyamatában. Ugyanebben az időszakban néhány parasztgazdaság – bár általában nem hosszú időre – az egész teleknél nagyobb birtokot is tudott szerezni.
- 7 Egyébként a rakott kocsi végének fölemelése az egész Alföldön ismert erőpróba volt.
- 8 Itt említjük, hogy a munkában való fáradtságot is csontjaikhoz lokalizálják az átányiak. A kapálás, ásás fáradtságát a „farcsonban” és hátukban, a „gerincben, csigolyákban” érzik, a földhányást a vállcsontban, a kaszálást a karban és a lapockában. A tavaszi első munkákról úgy beszélnek: „minden csontunk fáj.”
- 9 A fiatalabbak huzamosabban bírják a munkát, mint az idősebbek. Varga László és felesége délelőtt is, délután is egy-egy hosszú pásztát fogott föl, és nem osztotta szakaszokra a munkát – mint Kakasék –, ennek következtében kevesebb pihenőt tartottak. A pászták hossza változik a napszakkal is. Leghosszabb az, amit kora reggel fognak föl, abban az esetben, ha a délelőtti, délutáni két-két pásztát számítanak. A déli pihenő előtti és utáni pászták hozzávetőleg egyformák. Mivel azonban délután egy órával több idő áll rendelkezésre, a hasonló hosszúságú pásztát lassabb ütemben végezhetik el.
- 10 Az uradalmban a munkát nem osztották pásztákra. Amikor a munkanapnak vége volt, és a munkafelügyelők megadták az engedélyt a munka befejezésére, akárhol tartottak a napszamosok a kapálásban, abbahagyták a munkát, és szinte szaladva mentek haza. Napközben a falusi beosztáshoz hasonlóan megkapták a pihenőket, időről időre rövidebb „felegyenesedést” is engedtek nekik, hogy azután azonos irányban továbbhaladjanak a szinte végtelennek tűnő táblán. Az uradalomban végzett kapálást épp az tette sivárrá, tagolatlanná, mintegy embertelenné, hogy hiányoztak a pászták térben kitűzőtt, előre belátható munkaszakaszai, amelyek napközben is adagol-

ták az elvégzett munka jó érzését, és előre megmutatták a soron következő célt. Varga László beszélt arról, mennyire serkentették ezek a belátható, az emberi erőhöz méretezett, konkrét feladatok. Amikor egyedül ment dolgozni a szőlőbe, szemével akkor is előre kimérte, hogy mit akar megtenni a nap folyamán és az egyes napszakokban. Ha véletlenül hamarabb elkészült a kiszabott adaggal, a fennmaradó időben tovább dolgozott ugyan, de az, mint kénytelen-kedvetlen munka, alig ért valamit.

- 11 Az urasági aratók reggeli után már többnyire fel sem vették a kaszát: elég munkát adott délig az „összepakolás”.
- 12 A családi munkaszervezet rendkívüli teherbíró képességéről egyébként az olyan kényszerű helyzetek tesznek tanúbizonyságot, mint amikor a hirtelen munkaerő-kicsés ellenére tovább kellett vinni a gazdálkodást. 1944-ben például néhány hét különbséggel egymás után vitték katonának Kiss Samu fiát és őt magát is, veje után, aki már évek óta a fronton volt. A magukra maradt aszszonyok néhány száz négyszögöl tervezett kukoricavetést könnyebbségül átfordítottak árpavetésre, és az aratást kiadták részben, egyébként tovább vitték a gazdaságot, megtartották a fogatot is.
- 13 A falusi gazdáknál a cselédek mind „bentkosztosok” voltak. Ezenkívül természetbeni fizetség járt nekik. A kasszolgá bére: 5 mázsa tisztabúza, 1 mázsa árpa, 6 kúp tűzelőnek való tőzegganaj (amikor a szolgál kúpra rakta gazdája udvarán a tőzveget, igyekezett nagyra méretezni a kúpokot, hogy minél több legyen a járandósága), továbbá egy kocsi szalma, egy választási malac és 10–20 forint, egy vagy két pár csizmára való összeg. A felnőtt cseléd többet kapott, gabonajárandósága elérte, esetleg meg is haladta a 10 mázsát, és kapott fél hold feles kukoricaföldet is. Ha a cselédnek családja volt, felesége kapálta a kukoricát. (A parasztok által felfogadott cselédekről lásd még Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 136–137, 242–243.)
- 14 Az aratásról még a tél folyamán megállapodtak, gyakran évről évre ugyanazokkal az aratókkal, ugyanolyan bérért. A bér a learatott gabona tizede volt, tavaszi vetésből esetleg a kilencedrés, őszi gabonából viszont kivételesen a tizenegyedik rész. Az arató a részét keresztekben kapta meg, a cséplés az ő gondja volt, viszont meg volt az az előnye, hogy a szemek kívül szalmát, töreket, pelyvát is kapott.
- 15 Az egriek utoljára a háború utáni ínséges időben jelentek meg Átányon. Hívás nélkül jöttek, de elkéstek: sem Kakaséknál, sem másutt nem kaptak már munkát. Gyalog indultak haza. A község határánál azonban megálltak, kiválasztottak egy érett búzatáblát, és levágták, bekötötték, csomóba rakták, „hogy mégse menjenek haza aratás nélkül”. Az eset a faluban nagy feltűnést keltett, eleinte azt hitték, hogy tolvajok akarták elvinni a gabonát. (Az aratóbandák szervezetét leírjuk: Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 286–288.)
- 16 A városi munkavállalás szerepéről az átányi népesség mobilitásában lásd Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 23, 269, 273.
- 17 Galgóczy Károlytól idézi Balogh István: „A paraszti gazdálkodás és termelés technika.” In: Szabó István (szerk.): *Parasztság Magyarországon a kapitalizmus korában, 1848–1914*. Budapest, 1965. I. 360. – Az uradalmak nehezen kaptak napszamosokat a cukorrépaföldeken végzendő fáradságos, újszerű munkára, mivel a szegények, ha alapvető szükségleteik fedezve voltak, nem kerestek munkát.
- 18 Az arató jövedelme természetesen attól is függött, hogy milyen talajba, milyen szántás-boronálás után vetették el a gabonát. Az aratók jól ismerték az uradalmakat is, a falusi gazdákat is – oda törekedtek, ahol jobb volt a föld, és gondosabban megmunkálták.
- 19 A tőzegtaposás természetesen csak ott volt lehetséges, ahol jószágot tartottak. A tőzegtaposással járó munkacseréből mégsem volt kizárva az, aki nem tartott állatot. Segítségéért egy rakás tőzeget

- adtak, mivel munkáját hasonló segítséggel nem tudták viszonzni. A tözegtaposásról képsorozatot közöl Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 39–46. kép.
- 20 A „gyalogemberek” és „igásemberek” közötti munkacseréről további adatok találhatók: Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 287–288.
- 21 Ezzel kapcsolatban emlékeztetünk az ország délnyugati vidékéről leírt nagycsaládokra (vö. ennek a fejezetnek 4. jegyzetével). – Ez a kérdés egyébként hivatalból az államigazgatást is foglalkoztatta. 1840-ben az országgyűlés arról tanácskozott, hogy a bátyja telkén, annak gazdaságában dolgozó házaspár testvérét az állami adóösszeírásokban mint cselédet vagy mint családtagot kell-e számba venni (az 1840. július 22.-iki ülés jegyzőkönyve).

Jegyzetek az V. fejezethez: Táplálkozás. Ételek és italok

- 1 Az egy főre eső évi kenyérgabona-mennyiséget illetően országos érvényű normáról nem beszélhetünk, részben azért, mert a különböző országrészek kenyérfogyasztása sem volt egyforma, részben azért, mert különböző gabonaféléket termesztettek. Ahol a búza volt a fő termék, ott búzában számolták az adagokat, ahol kevés volt a búza, ott rozssal, kétszeressel, kukoricával, árpával, köles-sel, pohánkával, hajdinával helyettesítették. 1846 körül Le Play, a már idézett francia kutató úgy találta, hogy az általa vizsgált hatvani család évi gabonafogyasztása valamivel több mint 12 mázsza. A család hattagú volt, de volt közöttük egy öreg ember és két gyermek. Így egy-egy főre körülbelül 2 mázsza volt számítható. Az átányi fejkóta 250–350 kg búza között váltakozik.
- 2 Magányos özvegyasszonyok vagy szegény öreg házaspárok jelentenek csak kivételt, akik esetleg csak egy-két kenyeret sütnék, és a kemence üresen maradt részébe tésztaféléket raknak be tepsiben.
- 3 Többféle kovászt is használnak. Egyes házaknál a kovász egy maréknyi tészta, amelyet az előző sütés tésztaájából tettek el. Másutt „morzsoltka” volt: ez is az előző sütés tésztaájából készül két tenyér közt apróra morzsolva, megszártva. Régi gazdasszonyok komlós élesztőt, párt is használtak. Újabban, egyre többen, bolti élesztőt is kevernek a kovászba.
- 4 A kenyértészta maradékából többféle tészta készülhetett, pl. a guba (két tenyér közt kiformált kis pogácsák, amelyeket sütés után leforráznak és tepertős szalonnazsírral ízesítenek) és különféle más, kenyértésztaiból készülő lepények.
- 5 Készítenek hagymás és paprikás rántást is. A habart ételekbe tálaláskor esetenként tejfelt is kevernek. – Berántják a hüvelyesekből, krumpliból főzött sokféle levest, egyesek még a csirkehúsleves is. Habarni a gyümölcsleveseket szokták, színes zsírt pedig a húslevesekbe tesznek. A tejleveshez, nyári zöldséglevesekhez se rántást, se habarást nem adnak.
- 6 Ilyesféle lehetett az a „hamuban sült pogácsa”, amelyet a magyar népmesékben a vándorútra induló legénykének adtak.
- 7 Szilágyi Eszterhez, egy nagygazda feleségéhez, egyik-másik munkás azért ment szívesen dolgozni, hogy a gazdasszony híresen jó kalácsával megkínálják. Szilágyi Eszter szerint a jó kalács sütésének első feltétele, hogy „minden munkája frissen menjen”. Ő „négyyszer keleszti” a tésztaját: először az élesztőt langyos, édes tejben, kevés liszttel felfuttatja, a megkelt élesztővel kovászt kever liszt és tej hozzáadásával, ezt követően a bekovásztolt tésztát aludttejjel, tejfellel – tejfel híján vajjal – sóval és cukorral bedagasztja. A tésztát pihenteti, és amikor megkelt, megformálja és tepsibe rakja. Ekkor kezdi el a kemence fűtését, amikor a tepsiben a kalács negyedszerre is megkelt, meleg a kemence, bevethető a kalács.
- 8 Az elnyújtott kalácskészítés egyik szélére 8–10 cm szélesen szilvalekvárt kennek, vastagon meghintik cukros mákkal, megkenik zsírral, és az egészet összetekerik oly módon, hogy egy karvastagságú

- tekercs legyen belőle. Kerek vagy hosszúkas tepsiben sütik meg. Másutt ezt mákos kalácsnak hívják, Átányon a báránybőr ködmönök ujjáról nevezték el.
- 9 A vizeskorsókat a nyitott kutak vizében megmerítették, bennük vitték haza a vizet, abban is tárolták, és a család valamennyi tagja a korsóból ivott. A zárt (artézi, pumpás, kerek) kutak létrejöttével új vízfordó edények váltak szükségessé, a cserépkorsóban már csak a határbeli munkákhoz vitték a vizet. Utóbb a korsók ebből a szerepből is kiszorultak, „bekötött üvegek”, vesszővel befűtött üvegek léptek a helyükbe. A vödörből nem lehetett inni, 3 dl-es füles vizespoharakat (tulajdonképpen söröspoharakat) használtak mellettük. A kannáknak a fedele szolgál ivásra.
- 10 Az asszonyok rózsás cserépbögrékből isszák a bort. Ezek ünnepi edények, hívják őket „menyasszonyi bögrének” is, mert a menyasszonyok leánybarátaiktól kapták ajándékba.
- 11 Némelyik díszes kancsót valamilyen emlékezetes eseményre csináltatták. Ötvös Sámuel nagygazda például fia kézfogójára vett egy 15 literes boroskancsót, ráíratta a nevét és a rendelés évszámát. Egy másik nagygazdának, Galvács Györgynek is feliratos boroskancsója volt. Őt egy lekötélezettje ajándékozta meg vele: „nem atta vóna semmiért – mondják az utódok –, amiért bele vót írva a neve.”
- 12 A „pálinkástonna” 8–10 literes kis hordó. A „pálinkásbutykosok” 6–8–10 literes, többnyire díszes cserépedények. Hasonlítanak a vizeskorsókhoz, de a fülükön nincs ivónyílás. A kis tonnából és butykosokból 2,5–5 dl őrztartalmú kis butykosokba, butellákba töltögetik a pálinkát. Használtak Átányon üvegbutellákat is, lapos, ovális, szűk szájú üvegedényeket, amelyek közül nem egyet csikóbőrrel vontak be, és vállra akasztható szíjjal is elláttak.
- 13 A határban az egyik ember a kereszt lábában rejtette el a pálinkásüvegét, a másik a csomó tetején. Barát Györgyről mondogatják, hogy „dalolva aratott, az ő butellája a csomó tetején állt”. Számos tréfás történet szól arról, hogy itta meg az egyik munkás titkon a másik pálinkáját.
- 14 Felföldi árusok hozták Átányra a nadragulyát, s ha vettek belőle, csak azért tették, hogy valakit megtréfáljanak.
- 15 Átányon 1870-ben gőzmalmot építettek. Addig lóval hajtott szárazmalmok voltak a községben, és a környék vízimalmaiban őrleték a gabonát. A gőzmalmot 1949-ben leszerelték. Egész addig minden átányi oda vitte a búzáját, gabonáját, és ugyanazt is kapta vissza liszt formájában. Azóta a hatóság a beszállított gabonamennyiség helyett megszabott arányban lisztet ad, így ma már senki sem süt kenyeret a maga termesztette búzából.
- 16 Nagygazdahelyeken, ahol a kamrában élelmes láda állt, annak egyik, kisebb rekeszében tartották a szitált „első lisztet”, nagy rekeszében pedig az egy sütésre való kenyérlisztet.
- 17 A zsákban ennél több a liszt, de a maradékra is szükség van. Egyrészt: amikor lángas vagy más lepény, tészta készül a kenyértésztaiból, több kenyérliszt fogy. Másrészt, minden háztartásnak évente egy sütetnyi lisztet tartalékolni kell a pásztorok számára sült kenyerre.
- 18 Egy munkásember egy étkezésre a 25–30 dkg kenyeret egy „rendes adag” szalonnával (10 dkg) eszi meg. Ha csökken a szalonnaadag, pl. felére, 5 dkg-ra, akkor kétszer annyi kenyér kell a jóllakáshoz. Az egész héten fogyasztott kenyér mennyiségét befolyásolja, hogy milyen az étrend – elsősorban az, hogy hányszor esznek gyúrt vagy sült tésztát, vagy éppen hányszor készítenek pirítós kenyeret.
- 19 A falutól távol az átányiak napokon át, a városba járó emberek nem ritkán heteken át csak kenyéren, szalonnán éltek.
- 20 Egyes családok ugyanez okból nyáron át a meleg padláson tartják a szalonnát, az oldalszalonnák alá tálat tesznek a kiolvadó zsírnak. Általában azonban nyáron inkább a hűvös kamrában lóg a szalonna.

- 21 A levágott „darab szalonna” nem fogy el mindig. Az ilyen szalonnadarabokat a kamrában felfüggesztett cseréptányérba vagy cserépfazékba teszik. Főzéshez használják el, ebből adnak a koldusnak, az utóját pedig szappannak főzik ki.
- 22 Nincs sok különbség a „tojásos-” és „baboskubuszok” között, bár az utóbbiak általában nagyobbak. Van olyan baboskubusz is, amelyiknek a feneke, teteje deszkából van, csak az oldalát kötötték vesszőből. Hasonló kosarak szolgálták a borsó és a lencse tárolására is. Ahol nincsen kubusz, ott lakodalmass fazekakban vagy más, használaton kívüli cserépedényekben tartják a hüvelyeseket.
- 23 A gyümölcsöt nagy, kerek, alacsony peremű kosarakban szárítják a napon, rossz időben pedig tepsiben aszálják a kemencében. A gyümölcsöt azokban a kosarakban tartják, amelyekbe szedik. Ezek általában hátikosarak, de vannak olyan füles kosarak is, amelyeket gyümölcszedésnél föl is lehet akasztani a fára.
- 24 Sóért évente kétszer mentek kocsival, az őszi és a tavaszi füzesabonyi vásár alkalmával. Ha több sóra volt szükség – pl. káposztataposás vagy disznóölés előtt – ezenkívül is elkocsiztak a füzesabonyi sóházba.
- 25 Ennek a sónak egy részét végül az állatok, lovak, marhák kapják, mert a húsok, szalonnák besózása után fennmaradt sós levet nekik adják.
- 26 A sáfrányvirágnak az a sajátossága, hogy letépett szirmai kétnaponként újránőnek. Júniusban nyílik, virágzása két héten át tart. A sáfrányt díszes cserépedénybe, „sáfrányos bögrébe” szedték. Megszedése fiatal lányok, nagyobb gyerekek dolga volt. Az udvaron, nagy aszalókosarakban szárították.
- 27 A pirosra érett paprikát felfűzve, levegős helyen megszáritják. Egy részét felfűzve tartálékolják, másik részét porrá törik. Ha nem elég száraz a törni való paprika, kenyérsütés után beteszik a kemencébe. A zörgős, keményre száradt csöveket famozsárban törik porrá. Akik nem szeretik a túl erős paprikát, törés előtt magját kidobják, esetleg ereit is kivágják. Törés közben – a csipős paprikapor miatt – az asszonyok bekötik orrukat, szájukat.
- 28 A legszükségesebb élő tanyai cselédek – akik ritkán jártak a faluban – egyszerre megvásárolták egy negyedévi kukorikászókat.
- 29 Az 1960-as évek elején a boltok rőzsás, fedeles, bádoggal cukrosdobozokat kezdtek árúsítani. Ma már szinte minden háznál van ilyen doboz. A cukorrépa-termelő gazdák papírszámban tartják a cukorgyártól kapott cukorkészletet, ebből adagolják a heti fogyasztásra szánt mennyiséget az új divatú dobozokba.
- 30 Az a tej, amelyet az emberek nem fogyasztanak el, a malacok elé kerül, „nem mén pocskba, a kár haszonba mén, megtérül a malacokon”. A tejfeldolgozás melléktermékeit, a savót és az édes frót is többnyire a disznók moslékába öntik.
- 31 Erre a célra a legmegfelelőbb – kenyérsütés után – a kemence egyenletes melege. Máskor a fazekakat a tűzhely szélére állítják.

Jegyzetek a VI. fejezethez: Táplálkozás. Sütés-főzés, étkezések

- 1 A zárt tűzhelyek korai változatait téglából építették, vas főzőlappal, plattnival. Később bejöttek a gyári készítésű, lábakon álló vas asztaltűzhelyek, a sparheldek. Ezeket a tűzhelyeket idővel a szobába is bevitték, de mellettük a kemencék megmaradtak kenyér- és tésztafőzésre, kivételes esetekben a mai napig főznek is bennük.
- 2 Az eredeti rendeltetésükből kikopott cserépedényeket másodlagos feladatokra fogják be, pl. magokat tartanak bennük a padlásán.

- 3 Az 1950-es évek közepe óta terjed az a divat, hogy a lakodalomra meghívottak az ételajándékok mellett valamilyen konyhai eszközt (edényt, gépet) is adnak a menyasszonynak. Az új szokás összefügg azzal, hogy egyre több új házasság alapít új otthonot közvetlenül az esküvő után.
- 4 Ilyen gazdagon felszerelt háztartás azonban csak néhány van a községben. Általában a jómódú gazdák is megelégedtek azzal, ha az ünnepi teríték kitelt a közeli rokonságtól, 2-3 háztól kölcsönként edényekből. Egyesek előre gondoltak az efféle kölcsönzésekre, és olyan edényféléket vásároltak, amelyek a másoknak – testvéreknek, más közeli rokonoknak – hiányoztak. A tálak a házban a falra voltak kifüggesztve, legtöbbjük a pitvarban, régebben a szobai tálasokon, tányérosokon. A tálakat párosával vásárolták, és szimmetrikusan aggatták ki. A tálak, tányérok a két világháború közt már többnyire kikerültek a szobákból, bár a tükör alatt néhány keménycserép rőzsás tányér ma is szabadiszul szolgál. Utóbb – a nyílt tűzhelyek megszűnte után, a konyhák átépítésével – onnan is kikerültek, és felrakták őket a padlásra. Ha szükség van rájuk, onnan hozzák le őket.
- 5 Csak levesestányérokat használnak, lapostányérokat nem. A kistányérok fedőként szolgálnak a sziliken, fazekakon, tejesköcsögön vagy sőtartónak az asztalon.
- 6 Az ételhordó szilikeból „hegyes kanállal (egyszerre) három-négy ember nem bírt enni, elcsurgatta volna. A kerek kanállal nem csurgatta el. Az aludtjeget is könnyebb volt kerek kanállal kiszedni a köcsögből. Ebben is volt természetesen kivétel, a bajszos férfiak például nem szívesen ettek kerek fejű kanállal, mert avval – mint mondták – az étel rátapadt a bajszukra. A kerek fejű kanalat ugyanis – a hegyes fejű kanállal ellentétben – nem viszik a szájba, az ételt „hörbölve” szívják le róla.
- 7 A 20. század elején a lakodalmi asztalra a közös tál mellé még fakanalakat terítettek. A katonaságot megjárta fiatalembereknek azonban, akik esetleg Bécsben, Grazban is szolgáltak, ez már nem tetszett, a fakanalakat az asztal alá dobálták, és követelték, hogy nekik bádoggal adjanak.
- 8 Ezek az adatok olyan háztartásokra vonatkoznak, amelyekben nem „csarnokolnak” a tejjel, hanem maguk dolgozzák fel a háznál.
- 9 Az „egyféle” vagy „kétféle” étel készítése lehet családi hagyomány is, de leginkább a gazdasszony igyekezetével függ össze. Szegényebb családokban – a nagy dologidőket kivéve – rendszeren egyfélélt főznek, de vannak gazdaházak is, ahol szintén csak egyfélélt tálalnak. Orbán Ferencéknél például rendszeren kétféle ételt főznek, a náluk valamivel módosabb Gulyás Istvánéknál viszont csak egyfélélt: „Van ott is minden, készíthetnének, de nem úgy szokták meg.”
- 10 A savanyú étel, savanyúság csak a legújabb időben jelent savanyított uborkát, paprikát. Korábban a főtt étel, a bab, krumpli stb. készült savanyúan.
- 11 A gazda csak akkor szól bele a főzésbe, a háziasszony dolgába, ha az asszony bővebben vagy szűkebben adagol, mint ahogy a gazda helyesnek tartja.
- 12 A különlegesen nagy étkezésre, vendéglátásra – mint amilyen a lakodalmi vagy a házépítés – már egy, esetleg két évvel korábban elkezdik gyűjteni, tartálékolni az élelmiszereket. Vesznek például egy borjút vagy egy hasas tehenet, hogy abból majd elegendő hús legyen.
- 13 Ha csak félnapos a taposás, mint újabban egyre gyakrabban, akkor száraz ételt kínálnak: kenyéret szalonnával, szilvalekvárral.
- 14 Az olyan házakhoz, ahol nagyon jól főztek, a szegényebbek maguktól ajánlkoztak segítségnek, munkásnak. Kovács Sámuelné, Szilágyi Eszter mondja: „Egy hétig is gépeltünk segítséggel. 25-30 ember is evett itt. Nem is kellett annyi, de jöttek szívesen.” A szomszédokból egy beteges öregasszony is ajánlkozott, hogy a töreket húzza: „Gyövek Szilágyi Eszter, csak azért is, hogy jól lakjak azzal a jó kaláccsal, amit te sütsz.”
- 15 Dunántúli reformátusoknál ismeretes, hogy nagypénteken csíráztatott gabonából főztek kását, az Alföldön, Átányon inkább a gyümölcslevesek számítottak bűjtőnek.

- 16 A férfiak egy része nem eszi meg a gyümölcslevest, nekik téstalevest főznek – az asszonyok és a gyerekek azonban valamennyien gyümölcslevest kapnak. Nagypénteken 1959-ben még a legtöbb házban szilvalevest főztek.
- 17 Egy „rendes lagzihoz”, ahová 80–100 személyt hívnak meg, hat szakácsasszonyra van szükség, közülük egy a „főgazdasszony”. A szakácsasszonyok a „kopasztók”, akik levágják a baromfit, meggyúrik a levestésztát, amelyet aztán további 20–30 fiatal lány, asszony nyújt el, és ők sodorják a „csigatésztát”. Szükséges 6–8 férfisegítség is, például „vágó” kell, aki a birkát leöli, nyúzza, darabolja. Férfiak állítják fel a sátrat is az udvarra kitelepített konyhának, tűzhelynek. Ők hordják össze a bútorokat stb. (Egy lakodalom teljes leírása megtalálható: Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 210–217, 47–54. kép.)
- 18 A lakodalomhoz egy birkával a keresztapa járult hozzá. Régebben marhát vagy borjút is vágtak, de az utolsó évtizedekben a birka lett a kedvelt lakodalmi húsfélcé, ami mellé legújabbán disznót is vágának.
- 19 Bármilyen pontosan méri is ki a gazdasszony a levesadagokat, a vőfélynak mégis figyelnie kell, hogy mindenkinek elég jusson. A gyerekek az anyjukkal együtt étkeznek, nekik külön nem is terítenek, vagy például a szobában bent áll a sarokasztal, amelyet hatan ülnek körül, nem négyen, mint a többi tálat. Erre az asztalra ezért vagy nagyobb, halúterest tálat hoznak, vagy újratöltenek a rendes méretű tálba, hasonlóan azokhoz a tálakhoz, amelyekből – a gyerekek miatt – többen esznek, mint ahogy előre kiszámították.
- 20 Még ma is emlegetik egy vándor kéregető esetét, aki éppen ebéd közben állt meg az ajtó előtt. Az asztalnál kását ettek, a gazdasszony nem akart egy külön tányért adni a koldusnak, és a kását a koldus markába merte. A kása azonban forró volt, az ember az egyik markából a másikba forgatta a kását, végül visszacsapta a tálba. Erre az egész tál kását – kénytelen-kelletlen – neki adták a koldusnak.
- 21 Korábban a nők nem ülhetek az asztalhoz, állva kanalazták az ételt férjük válla felett. Ennek a szokásnak maradványaként a lakodalmakban – az első világháború végéig – az asszonyok állva ettek, és csak a férfiak ülték körül az asztalokat.
- 22 A második karaj kenyér rendesen kisebb, mint az első, azért, hogy biztosan elfogyjon az utolsó morzsáig. „Kenyeret kér, oszt a felit eszi meg – mondja méltatlankodva Kakas József valakiről –, én még nem szegtem le úgy (akkora darab) kenyeret, hogy ne bírtam vóna megenni.”
- 23 „Két tányérral eleget evett, jóllakott az ember” – újabb divatú, porcelántányérokról van szó. „Aki kettőnél többet eszik, az nagyevő, két tányér leves elég (kell hogy legyen) egy embernek.”

Jegyzetek a VII. fejezethez. Öltözködés, öltözetek

- 1 A magyar nyelvterület egyes déli, keleti csoportjainál a menyasszony 12–24 pár fehér ruhát is vitt vőlegényének a maga kelengyében. Átányon és környékén azonban a menyasszony csak 1 vagy 2 inget, jegyínget vitt a vőlegénynek.
- 2 A nem rokon férfiak kalapjukat csak az ima alatt veszik le. Hasonló korú, hasonló társadalmi állású falubeliek nem emelnek kalapot egymásnak, ha találkoznak, legfeljebb – köszönésképpen – két ujjukkal megbökök kalapjuk karimáját.
- 3 A templomban a meglelt korú férfiak lent, a templom közepén ülnek, a gyerekek, legények, fiatal házasságok pedig a karzaton. Amikor a házasembernek ülést kellett változtatnia, mert a karzaton a felnőtt fia ült a helyébe, le kellett tennie a „vakvarjú tollat” is a kalapja

- mellől. A fia kiszólitotta a székből, „neki már letelt az ideje”. (A templomi ülésrendről részletesebben: Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 68–75.)
- 4 A katonának besorozott legényeket egykor – a szalagos kalapon kívül – megváltozott hajviseletük is megkülönböztette a többtől. A 84 éves Kakas János 1954-ben úgy emlékezett, hogy gyermekkorában a katonának bevált legények haját rövidre nyírták. A fiatalok ugyanis a 19. század 80-as éveig körhaját viseltek, mint néhány öreg ember még az 1930-as években is. Aki a katonai vizitán „bent maradt, vitték a nyírószobába. Arról tudtuk meg, hogy ki lett katona, le vót nyírva a haja.”
- 5 Széles körben ismert szólás, hogy: „kifordította szűrit”, „szűrt cserélt”, ami azt jelentette, hogy megmástitotta a véleményét.
- 6 A parasztemberek örökösödését szabályozó törvények 1836 óta a lányoknak a fiúkkal egyenlő jogokat biztosítottak az apai ingatlanból való részesedésre. Korábban a lányoknak – az ország legnagyobb részén – csak kiházás járt. Átányon azonban – az ország sok más községéhez hasonlóan – még a 20. században is elsősorban a kelengyét tekintették a lány jussának, amihez legfeljebb egy kertet, egy darab szőlőt, egy borjút vagy tehenet adtak még. Egyre több leány bíróság előtt perelt a jogaiért, de még az 1940-es években is több volt, aki beérte az osztózásnál a fiútestvéreinel kevesebb ingatlannal (vö. Fél–Hofer: *Proper Peasants...* 255–257.).
- 7 A főköthő viselése szorosan összefüggött azzal, hogy ki hol ült a templomban. A fiatalasszonyok főköthőben az újházások padjában volt a helye. 6–8–10 évvel később, amikor át kellett ülnie az idősebb asszonyok közé, le kellett tennie a főköthőt is. Volt olyan asszony, aki a használaton kívülre tett főköthőjéről a művirágbokrétát legényfia kalapjához tűzte.
- 8 Az átányiak visszaemlékeznek, hogy egykor a gazdaságok a kenderen kívül gyapjúval is hozzájárultak az öltözetek, takarók előállításához. A mai rongypokrócok (amelyekhez a rongyot elviselt ruhadarabokból maguk vágják csikokra) elődjének beverője a kenderláncban nem rongyszalag volt, hanem gyapjúfonal. A nagyarányú juhtenyésztés idején ugyanilyen anyagból készültek kötények és pl. takaró a kemencepadkára.
- 9 A kender rosszabb minőségű részéből – még félig megdolgzott állapotban – kivesszük egy adagot a gazdaságban szükséges kotelekhez. Rendes gazda azonban a kötőfék és az istráng készítéséhez a virágos kender javát viszi a kötélgyártóhoz.
- 10 A teljesség kedvéért bemutatjuk a gazdaság vászonkészletét is. Első helyen a zsákok állnak. A lisztcsászákokról, mint parádés darabokról, már történet említés. Féltekész gazdaságban 3 lisztcsászákos szükséges, egy-egy örléssel kettőt töltenek meg kenyérliszttel, egyet nullás liszttel. Jómódú gazdánál a kosztosok száma szerint nő a lisztcsászákoké is. Egyszerre azonban hatnál több zsák nincs használatban. A lisztcsászákokat rangsorban a búzászsákok követik. A gazdaság nagyságától és a gazdasszony szorgalmától függően ezek száma 30–80 között váltakozik. A kopott lisztcsászákból búzászsák lesz, a foltozott, elszennyeződött búzászsákból pedig krumpliszsák. Egy-egy gazdaság krumpliszsák-készlete, a gazdaság méretétől függően, 8–24 között szokott lenni.
- Igen becses tartozéka a gazdaságnak a házilag szövött ponyva. Minden gazdaságban kell lennie legalább egynek, jógazda-helyeken 2–3 is akad. Egy-egy ponyvához 6–12 év hármás, négyes minőségű kenderét gyűjtik össze. A ponyvához szükséges fonal megfonásához három év, vásznának megszövéséhez egy álló esztendő szükséges. A gazdaságoknak – a lovak számától függően – 2–4 abrakostarisznyája és 1–2 szerszámotarisznyája van.

Jegyzetek a VIII. fejezethez: Lakás

- 1 A templomban 800 ülfhely van. Az 1910-es években az átányiak kicsinek érezték templomukat, és újabb bővítést terveztek, ami azonban az első világháború és az azt követő gazdasági nehézségek, majd a vallásos élet hanyatlása miatt nem valósult meg.
- 2 A családtípus és a házforma összefüggéséről lásd Fél-Hofer: *Proper Peasants* ... 80–81.
- 3 „Vőnek menni” azt jelenti, hogy a fiatal férj feleségének a szüleihez költözik. Régebben ezt szükségmegoldásnak tekintették, és csak szegény fiatallemberek vállalkoztak a nemegyszer megalázó szerepre. A vőt a lány szülei ugyanis gyakran a cselédnél is kevesebbre tartották. Az újabb évtizedekben már gazdafiú is elment vőnek olyan gazdalányhoz, akit – mint egyetlen gyermeket – a szülők nem akartak kiadni a házból, hanem inkább férjért, „vőt” hoztak hozzá. Ezekben az esetekben azonban – amikor a vő sem volt szegény ember, hanem jelentős örökség várt rá – a helyzete sem volt megalázó (vö. Fél-Hofer: *Proper Peasants*... 131–132.).
- 4 A 80 év körüli, megözvegyült, magára maradt Rózsa Erzsébet egymaga lakott az elődeitől megörökölt házban. Ebben két szoba volt, a kettő között konyha, a hátsó szobához kamra csatlakozott külön kijáratral a tornácra. Az ötvenes évek elején idegen lakókat tettek be a házba, akik az első szobát és a fél konyhát használhatták, Rózsa Erzsébet a hátsó szobában lakhatott. A neki meghagyott konyharészt nem használta, mert nem akart az idegenekkel közösködni. Volt tűzhely a szobájában, amelyet nyáron a tornác végében állított fel. Még a hozzá látogatóba jöveket sem a konyhai bejáraton át engedte be, hanem a hátsó, kamra felőli bejáraton. Ez az illetlen bejárat azonban hallatlanul ingerelte, és alig várta, hogy – az erőszakos intézkedések feloldása után – lakóitól megszabadulhasson, és újból egymaga lakhassa az egész házat. Egyébként az első szobát később sem használta, és a konyhában sem főzött.
- 5 A lakodalomból azok, akik nincsenek meghíva, feltűnően távol tartják magukat. Amikor az etnográfus egy alkalommal házilagadja elkísérte egy lakodalmas házhoz, ahová ő maga nem volt hivatalos, a kaputól nem messze elbúcsúzott tőle, és szinte futva távozott, nehogy el kelljen fogadnia a kisítő háziak meghívását.
- 6 A jobbágyság idején a földesurától elbocsátott jobbágy elvihette magával házának faanyagát.
- 7 Kakas Imre nagygazda 1876-ban szokatlanul magas és hosszú házat épített. Erről a háziról rigmus is készült: „Víg Átányon legnagyobb ház a papé, de még nagyobb Kakas törvénybíróé.” Kakas Imre ugyanis éppen törvénybíró volt, amikor építkezett.
- 8 A terméskő alapozás lehetővé teszi, hogy a házak padlószintje magasabbra kerüljön: a kőalapok közt feltöltötték a helyiségek földjét. A terméskő alapozást a 20. század elején a tehetősebb gazdák kezdeményezték, általánossá azonban csak az 50-es, 60-as években vált.
- 9 A különböző földfalak (vályog-, vert-, fecskerakásos fal) mellett előfordult Átányon – ha ritkán is – a paticsfal: idősebb emberek emlékeznek néhány fonott, tapasztott fali istállóra.
- 10 A mestergerendát alátámasztó oszlopok egyike rendszerint az első házban, a kemence mellett állt. A házban időző férfiak egykor erre akasztották szűrüket, subájukat, ez volt az ételhordó kantár helye is, amit nemegyszer azért kaptak kézbe az asszonyok, hogy elfenekeljék vele a kemence körül rosszalkodó gyerekeket.
- 11 Egy 1736-ban zajlott per során az egyik átányi tanú azt vallotta, hogy a községben mindenki szabadon foglalhatott házhelyet, oda építhetett, ahol üres helyet talált. Csúpan arra kellett ügyelnie, hogy az új ház három lépésnél ne kerüljön közelebb a már meglévő házakhoz. A szájhagyomány szerint egymás szomszédságában – a zugokon – általában a rokon családok építkeztek.
- 12 Ez a törekvés ma sem valósult meg teljesen, még mindig van a községben több olyan lakóház, amelyet csak egy másik ház udvarán át lehet megközelíteni. A kerítetlen udvarokon ma is szabad

az átjárás, a tilalmat az jelenti, ha kerítést húznak. Bedécs Károly például 1948-ban lakóházát épített egykori ólaskertjében, az istálló közvellen közelében. Udvara egészen az 1950-es évek közepéig csak elől, az utca felé volt elkerítve, ami azt jelentette, hogy portáján és kertjén szabadon átjárhatott az egész zug lakossága. Csak amikor az egész telket felkerítette, és zárható ajtót állított be, ez térítette el megszokott járásuktól a zugosiakat.

- 13 Egyesek az ereszt megnagyobbították, és „félhajás”, „féltetős”, három oldalról fallal védett helyet biztosítottak a tűzloknak.
 - 14 A mestereket, akik nem egy esetben voltaképp iparendély nélküli kontárok voltak, „házcsinálóknak” nevezték, kifejezve ezzel, hogy egy személyben kőművesek és ácsok is. A házcsináló irányította a falak felhúzását az építető barátainak, rokonainak segítségével. A tetőszerkezetet viszont saját maga ácsolta a gazda közreműködésével.
 - 15 A régebbi, a 19. században és a 20. század elején épült házak alacsonyok voltak, a mestergerendát a felnőtt ember könnyen elérte, föl tudta tenni, le tudta venni, amit a mestergerendán tartottak (gyufát, pipát, szappant, zsoltároskönyvet stb.).
 - 16 Ezt igazolja a fődémgerendák (keresztgerendák) hossza. Ezek a század elején – országszerte – általában 7 méteresek voltak. Az első világháború előtt kezdtek rövidebb gerendákat használni, a háború után pedig már nem is fordult elő 7 m-es, a régiek megfelelő hosszúságú keresztgerenda. Ez természetesen együtt járt a szobák kisebbedésével is.
- Bedécs János háza (alaprajza a 34. a képen) egy úgy nevezett „nemesház”, 1888-ban épült. „Két-végű” volt, vagyis két szobával épült. A konyhának már – kaminajtókkal fedett füstjáratokkal – zárt füstelvezetése volt. Mindkét szobában pitvarból fűtött kemence állt. A házban volt egy nagy kamra, alatta pince, és tartozott hozzá egy nyári konyha is. Ezt a házat 1966-ban lebontották. Utolsó lakója Bedécs János volt. 1922-től 1931-ig három házaspár lakott a házban: idősebb Bedécs János, a családfeje, feleségével, János fiuk a feleségével és két gyermekével, valamint id. Bedécs János unokája, Orbán Miklós, ugyancsak negyedmagával. Az öregek a kisebbik szobában aludtak, a két fiatalabb család a nagy szobában. Az egyik fiatalember a cseléddel együtt az istállóban aludt. Lakóhelyiségül a kisebbik szoba szolgált, itt étkezett az egész háznép, ennek a szobának a kemencéjében sütötték a kenyereket.

Az öreg gazdának 68 hold földje és 3000 négyszögöl szőlője volt. A termést a nagy kamrában tárolták, itt állt egy háromrekeszes hambár, 12–15, illetve 17 mázsa befogadóképességgel, valamint egy nagy hambár, 30 mázsa búzának. A bort a ház alatti pincében tartották. Idősebb Bedécs János 1930-ban halt meg, utódai megosztották a birtokot, és szétköltöztek.

Bedécs Kálmán háza (alaprajza a 34. b képen) 1889-ben, a tulajdonos anyai nagyapja, Kakas István számára épült. Bedécs Sámuelnek – aki vőnek jött a házhoz – két fia volt: Kálmán és Sámuel. Sámuel 1940-ben nősült meg, feleségét a szülői házba hozta, leányuk született. Kálmán 1946-ban házasodott meg, ő is hazahozta a feleségét. Az apa általában az istállóban aludt, a két fiatal pár lakott az első szobában. Itt étkezett az egész család, és napközben is itt tartózkodtak. A kis szobában tartották a fölvetett díszágyat és a jobb ruhákat. A két fiatalasszony közül Sámuel felesége volt az idősebb, ő látta el a háziasszony szerepét. Sámuel 1948-ban meghalt. Kálmán ekkor testvére özvegyének vett egy másik házat, ahová az asszony – leányával együtt – 1950-ben átköltözött. Bedécs Kálmán 1956-ban halt meg.

Tóth Sándor házat (alaprajza a 34. c képen) 1885-ben Együd István zsellér építtette, akinek se ólaskertje, se istállója nem volt, csak a ház mellett egy kis disznóólja. Mivel a házhoz udvar sem tartozott, aratóként megkeresett szalmáját is annál a gazdánál tartotta, akinél aratott. Huszár Tóth József, aki vőnek jött a házhoz, 30 éves korában elesett az első világháborúban. Egyik fia, Tóth Sándor lakik jelenleg (1965) a házban három gyermekével.

- 17 A pad ülésre alkalmatlan sarkában áll – a megszegett kenyérrel – a nagy, fedeles kenyereskosár.
- 18 Néhány háziasszony erre a célra külön kis csipkével vagy hímzéssel díszített féllepedőt készít, aminek egyetlen szerepe, hogy elfedje az ágydeszkát.
- 19 A vetett ágyhoz annyira ragaszkodtak, hogy még az olyan magányos özvegyasszony is, mint Rózsa Julianna, aki egy alig 3 m hosszú szobáskában lakott, ahol csupán a hálóágya fért el, a megfelelő nyoszolya hiányában a fiókos láda tetejére vetette föl díszágyát.
- 20 A régi módon berendezett házakból gyakran hiányzott a nagy, bekeretezett tükör, amelyet – az Alföld más helységeihez hasonlóan – a „világi hiúság” jelképének tekintettek, és elfélték. Nem tettek a falra tükröt, vagy legalábbis a főfalra, az ablakok közé nem, hanem csupán a kemence mellé vagy a láda fölé. A 20. században azonban a fiatalasszonyok már ragaszkodtak az ablakok közé akasztott nagy tükörhöz.
- 21 A belépő idegen a „fali igékről” tudhatja meg, hogy református házban van. Az evangélikusoknál Jézus képét, a katolikus házakban még a szentek képeit is láthatná.
- 22 Talán nem érdektelen följegyezni, hogy Fél Editről és családjáról több fénykép is ki volt téve az ajtó melletti falon a neki szállást adó Orbán Ferenc házában. Amikor azonban lakodalomra készülődtek, ezeket a képeket levették, és csak a rokonokét hagyták fenn.
- 23 A nagy ruhafogasok a kelengyeladással együtt voltak használatban. A ládában tartották a vásznakat és a kendőféleket, a fektetve tárolható ruhaneműt, a fölfüggesztést igénylő szoknyák, kabátok pedig a fogásra kerültek.
- 24 Ezek a gyermekbútorok már jórészt kimentek a divatból. Az 50-es években kezdett elterjedni a babakocsi és a rácsos gyermekágy – a mai átányi kisgyerekek már ilyet kapnak.
- 25 Az 1950-es évektől egy harmadik fajta szobaberendezés jött divatba. Ez már nem helyi asztalosok készítménye vagy vásáron vett kisipari munka, hanem gyári, politúrozott szériabútor. Tulajdonképpen kétszemélyes hálószoza-berendezés: egymás mellé állított ágyakkal, éjjeliszekrényekkel, fésülködőasztallal és két nagy ruhásszekrényel. Legújabbban a két ágy végébe díványt állítanak, esetleg egy kis asztalt is 2 vagy 4 székekkel. Ez a bútor azonban teljesen megtölti, zsúfolta teszi a szobát. Csak a mindennapos használatból kivont „tisztaszobát” rendezik be így, a lakószoba továbbra is párhuzamos berendezésű marad.
- 26 A nagyobb házakban a kéményaljja hátsó falánál pad állt, a „hálólóca”, ami ezen a helyen a kenyérsütésnél tesz szolgálatot, szükség esetén azonban beviszik a szobába egy hálólóca pótlására. A vizsgálókatételek szerint, a múlt században ez a lóca volt a főző cserépfazekak tárolóhelye.
- 27 Átányon nemcsak a házbeli szabad kéményben füstölték a húst. Füstölhettek a „tanyakertekben” a tüzelős istállóban is, ahol huzamosan égett a gyenge, egyenletes szalmatűz. Ez a szalmatűz szolgált világításra, és különösen hosszan égett azokban az istállóban, ahová „tanyázni” jártak téli estéken a férfiak. Az istállók padolatlan nádfedele alá akasztották föl a füstölőni való szalonnát, húst. A gyenge, egyenletes, hosszan tartó, hideg füst biztonságosan tartósította a húsféléket. Amikor az istállóban a tüzelés elmaradt, külön kis füstölőházakat építettek, ezekben alacsonyan volt a húsféle, melegen és rövidebb ideig érte a füst.
- 28 Ahol kicsi volt a kamra, ott a vetőmagot sokszor be sem hozták a kertből, hanem kint tárolták a szén alatt. Egyes gazdák az első őrletéshez félretett gabonát is kint hagyták zsákokban.
- 29 Talán nem érdektelen megjegyezni, hogy – amíg a ház méretezése ilyen kevésbé rugalmas, és kevésbé igazodik a benne lakók számához – ugyanakkor az istállót illetően mindenki pontosan tudja, hogy mennyi főrőhelyet kíván egy-egy nagyjóság, és az istálló építésekor pontosan igazodnak a meglévő vagy várható nagyjóság létszámhoz.

- 30 E kíváncsi azonban nem mindenki tud eleget tenni. Gyalogemberek és szegény özvegyasszonyok házában kevés a tüzelő, és ilyen helyeken nappal is az ágyba bújó, aki fázott, különösen az öregek és a gyerekek.
- 31 Az első világháború után – a tisztaszobákban – a vaskályhák kezdtek terjedni a kemencék rovására. Mivel azonban ezeknek a melege – részben az alkalmatlan fűtőanyag miatt is – egyenetlen és nem tartós, alig két évtized alatt visszatértek a kemencékhez vagy olyan megoldásokhoz, amit például a mozgatható vas takaréktűzhelyek jelentettek, amelyeket tétre beállíthattak a kemence mellé a szobába is. Az 50-es évek eleje óta kisméretű, kétaknás kályhák vannak terjedőben, némelyik változatuknak főzőlapja is van.
- 32 Az etnográfusokat minden háznál előzőkenyen és nagy vendégszeretettel fogadták. Sötétedéskor azonban – amikor már nem láttak jegyzni – megkérték őket, hogy most beszéljessenek kötetlenül, amíg eljön a „lámpagyújtás” ideje.
- 33 A kemence belsejének megvilágítására volt egy különleges eszköz: a kenyérsütéskor az egyik kenyérbe tűzött, égő „baba” – fapálcika hegyére csavart, meggyújtott, zsíros kanóc.
- 34 Használtak különböző alakú bádorgémeseket is.
- 35 Világításra azonban nemcsak a zárt helyiségekben, a házban és az istállóban volt szükség, hanem az utcákon is. A 1930-as évek közepéig közvilágítás gyanánt csak két petróleumlámpa égett a faluban: az egyik a községháza előtt rudra helyezett díszes tartóban, a másik a főjegyző háza előtt. A villany bevezetése óta eltelt jó 30 esztendő alatt csak a főbb útvonalak kaptak közvilágítást, a mellékutak a mai napig (1965) sötétek maradtak. A sötét utcákon a téli estéken kézilámpással közlekedtek az emberek. A hasáb alakú, üvegfalú, hordozható lámpásokban alma alakú, üveg olajmécses égett, ritkábban gyertya. Valamennyi kertbe járó férfinak volt ilyen lámpása, és amikor este, vacsora végeztével a kertbe indultak, lámpájuk fénye mellett kerülgettek a nagy sarakat. Utóbb a gyári viharlámpák terjedtek el, legújabbban pedig az elemes villanylámpák.
- 36 A gazdasszony helye étkezés alatt inkább csak jelképes – nemigen tud az asztalhoz ülni: felszolgál, adagol, kínál. Amikor már mindekit kiszolgált, akkor lát csak az evéshez, nemegyszer állva vagy küsszéken ülve.
- 37 Ha a férfiak mellett nem marad szabad ülőhely az asztal körül – mint már említettük – az asszonyok a kemencepadkán étkeznek.
- 38 Vasárnap és más ünnepeken előfordulhat, hogy a gazda étkezés után, egész délután az asztalfőn ül, mert hazalátogatnak a maguk szárnyára bocsátott gyerekei, akiket étellel, itallal kénálnak.
- 39 Orbán Ferenc 1966-ban arra kényszerült, hogy egy éjszaka az asszonyokkal, a házban aludjon. Egy újonnan vásárolt rugózott, kárpitozott díványon vetettek ágyat neki. Mint mondta, igen rosszul aludt, mert az ágya túlságosan puha volt, és mindig mozgott alatta. Ő ahhoz volt szokva, hogy a szalmazsákon addig forgolódik, fészkelődik, amíg kiformalja a maga helyét, ahol aztán hajnalig nyugodtan alszik.
- 40 Állva hámozzák, tisztítják a krumplit, a zöldséget, állva, a földre tett tál fölé hajolva kopasztják, bontják a baromfit.
- 41 Talán a földön alvász régi szokásáról tanúskodnak azok az öreg, haldokló átányiak, akik „lekívánkoznak a földre”, letéttik magukat az ágyukból a földre, abban a hitben, hogy így könnyebben halnak meg. Ez ma már ritkán fordul elő, általános azonban, hogy a felöltöztetett halottat egy zsákon a földre fektetik, amíg „megfagy”, megmerevedik, csak azután teszik fel a ravatalra.
- 42 Az egyházhoz vagy a községi előljáráshoz közel álló családok valamelyik tanácssterem bútorait, asztalait és padjait kéri kölcsön, mások a szomszédokhoz, rokonokhoz fordulnak.
- 43 Ha van a házban tisztaszoba, a ravatalt ott állítják föl, és a családtagok a hátsó szobában étkeznek, alszanak. De ha a házban csak egy szoba van, előfordulhatott, hogy az élet továbbra is ott zajlott

- a ravatal körül. 1963-ban például Nagy Eszter, egy beteg, idős asszony, ugyanabban a szobában feküdt, ahol meghalt vejét felravatalozták. (A halottvirrasztás, temetés szokásrendjét leírja: Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 218–223, 55–64. kép.)
- 44 A lakás gyászba „öltöztetése” az ország más vidékein is szokás.
- 45 Egészen az első világháborúig az asszony a gyermekét vagy régiesen a földre terített zsákon, szalmán vagy – újabb divat szerint – dikón szülte meg. Csak amikor már a bába rendbe tette, fektették át a díszágyba.
- 46 Az 1950-es években még láthatóak voltak olyan istállók, amelyeknek falát nem meszelték, hanem régiesen, világossárga agyaggal simították.
- 47 Sietteték a tetőfedőanyag cseréjét a hatósági rendelkezések is, amelyek tiltották a tűzveszélyes nád- és zsúptetők készítését.
- 48 Ennek a háznak a perspektivikus rajza látható a 35. képen. A szoba berendezésének képe, rajza megtalálható: Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 80–82, 12–14. rajz.
- 49 Egy régebbi szintet képviselt az istálló paticsfala is, amely a múlt században még sөvényből, veszőfonásból készült, kívül-belül vastagon tapasztva. Az istállók nincsenek lepadolva, szelemenestetőszerkezetűek, a szelemengerendát újabban többnyire ollóágasok tartják, a régebbi istállókban azonban még megvannak a szelemenágasok. Amíg az istállókban tüzeltek, a füst a héjazat alatt összegyűlt, és szemmagasságtól felfelé terjengett, a nád- vagy zsúptető résein keresztül oszlott el. Azóta, hogy nem tüzelnek az istállókban, és hidegebbek is lettek, elkezdtek a nádtetőt belülről sárral tapasztani. A szellőzés kedvéért azonban a legfelső lécsorok között tapasztás nélkül hagyják. Az újabban épített kis istállónak már deszkapadlása van, télen a deszkát vastagon betérítik polyvával, hogy tartsa a meleget. Tavasztól azonban, amikor az állatok párája nyirkossá, fűledtté teszi a levegőt, egy-egy deszkát félretolnak. Szellőzésre szolgál az istálló hátsó falába, a bejárati ajtóval szemben vágott lyuk. Szellőzési lehetőséget biztosítanak a két vagy három részre osztott ajtólapok is, amelyeket részlegesen is kinyithattak, és amelyeket nyáron raknak föl a téli teletáblás ajtószárnyak helyébe.
- 50 Boross János istállóját (alaprajza a 49. a képen) 1922-ben építette. Méretei 18 holdas birtokhoz és azzal arányban, 7–9 nagyjószághoz vannak igazítva. 14 méteres teljes hosszából az egyik végén egy kis kamra, a másik végén egy szén van leválasztva. Szélessége nem egészen 5 m, ebből 2,5 m-t a jószágra számítottak, 2 m-t a szabad térre, placra. Az istállóba bekötött legnagyobb állatlétszám 2 ló, 3 tehén és 4 ökör volt. Ehhez jött még a növendék jószág, számukra a marhák oldalán volt a jászol, az állás. A lovak állásánál pedig két fekvőhely volt, a gazdának és a fiának. Volt azonban olyan időszak is, amikor rendszeresen három ember aludt az istállóban. „Jobb volt ott, mint a háznál – mondták –, világos és tiszta volt az istálló, és a sok jószág állandó meleget tartott.” Orbán Ferenc istállója (alaprajza a 49. b képen) 1926-ban épült. Az építető saját 4 hold birtokával számolt, valamint további 3 hold földdel, amelyet felesége örökölt majd, ezért az istállót 2 lóra és 2 marhára méretezte. Az épület egyik végében volt a kocsiszín, amelyet 1942-ben toldottak az istállóhoz. Ugyanekkor bővítették is az istállót, mert Orbán Ferenc özvegyen maradt lánya a tehénével együtt visszaköltözött a szülőkhöz, 5 nagyjószágot kellett tehát az istállóba bekötni. Sárándi Mihály istállója (alaprajza a 49. c képen) 1880–1890 között épült. Sárándi akkor lovon járó mezőőr volt, és tehene mellett 1 hátsólovat tartott a kis istállóban. Fogatoláshoz való lószerszáma sohasem volt. A század elejétől csak 1 tehén és 1 borjú volt az istállóban.
- 51 A tüzelőhely sokszor ázott, kőlapokkal bélelt gödör. Tüzelés végén összekotorják benne a parazsat, és tűzeggel vagy kőlappal befedik, hogy szükség esetén – éjjel vagy hajnalban – feléleszthessék a tüzet. Mäskor a tüzet az istálló földjének egy erre kiszemelt helyén rakják meg. Az istállóban szalmával tüzeltek, a tüzet egy idős férfi, többnyire az öreg gazda táplálta, igazgatta egy erre a

- célra szolgáló csörgös piszkavassal, szinte szálanként igazítva a tűzre a szalmát. Faágot, tőzeget csak akkor tettek a tűzre, amikor azt akarták, hogy tartós parazsa legyen. Ennek a szalmatűznek az egyenletes füstje fölé aggatták föl a gerendákra a füstölni való szalonnát, húst, kolbászt.
- 52 A tanyakert törzsvendégei esetleg magukkal hozták saját kisszékeiket az istállóba, amelyeket napközben fölakasztottak a gerendára vagy a szalmatartó kaduc peremére, onnan vette le minden tanyázásra érkező a sajátját. (Az istállóban folyó férfiösszejöveletekről lásd Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 181–184.)
- 53 A házzal egy telekre épített tiszta, levegős istállókban újabban az asszonyok is szívesen időznek. Itt fonnak, varrnak, és itt végeznek kisebb házimunkákat.
- 54 Padmalyos temetkezésnél a sírgödör oldalfalába vágnak egy vagy két koporsónak helyet, amit nemegyszer pallókkal ki is bélelnek. Ilyen padmalyos sírba többnyire három személyt temetnek, de van olyan sír is, amelyikbe öt koporsó került.

Jegyzetek a IX. fejezethez: „Tőke”, értékesítés, beszerzés

- 1 Kakas Józsefnek egy alkalommal egy vevő vissza akarta hozni a megvett süldőt, mert nem evett az új helyén. Kakas József méltatlankodva mondta: „van fogalma róla, hogy aki tőkés állatot elvisz, az három nap legalább nem eszik?”
- 2 Varga Gábor, mint kezdő gazda, sok nehézséggel küszködött, mert apja eladósodott birtokát vette át. Így gondolkodott: „A fejkvótából eladtam pár mázsát, vettem állatot, ami nevel (növeli értékét) tavaszig. Leginkább hasas disznót vettem. Tavasszal eladtam a malacokat, meglett a kenyérnek való is, meg pénz is.” (Részletesen lásd a munkáról szóló fejezetben.)
- 3 A megbízhatatlan pénz mellett mint állandó érték szerepel az átányiak gondolkodásában a „kincs”, az arany. Az „Aranyos” Vargák például onnan kapták ragadványnevüket, hogy távoli elődjüknek annyi aranya volt, hogy „ponyván szárírtgatta”. A család leszármazottjai úgy tudják, hogy ősiük földbe ásva tartotta az aranyat. Halálos ágyán már nem volt annyi ereje, hogy elmondhatta volna, hogy hová rejtette. Más családokról is tudni vélik az átányiak, hogy „zsák arannyal” érkeztek a községbe. Egyesek a konyha földjébe ásták el a kincset, mások a kertben, a karámok körül.
- 4 Rózsa Mihályról és Samuról, két együtt élő testvérrel beszéltek, hogy „gyűjtötték rakásra a pénzt, nem adták ki kamatra. Eladó lett egy alkalommal 60 hold föld, kínálták nekik, hogy vegyék meg. El is indultak kocsin az apjukkal földet venni. Mielőtt odaérték volna, azt mondta az egyik fiú az apjának: Tegye el a pénzét, ne tegyük magunkat semmivé.”
- 5 A közelmúlt években például gyakran pusztított sertésvész. Előfordulhatott, hogy egy gazdaság teljes sertésállománya, egy nagygazdánál akár harminc darab is, elpusztult egyszerre. Egy ilyen esztendő „megütött egy jó gazdát is”. A szarvasmarhát a ritkábban fellépő, de hasonlóképpen veszedelmes száj- és körömfájás pusztította.
- 6 Az összeg a gazdaság nagyságától függött. Egy 12–15 holdas gazdaságnál 1000–2000 forintot tesz ki, kisebbeknél kevesebbet, nagyobbaknál többet.
- 7 Rendes nagygazdaházaknál évente kétszer vásároltak ruhát. Kovács Samuné pl. éppen úgy az őszi és tavaszi vásárokon szerezte be háznépének a ruhárait, mint a kisebb módúak, csak ő nem készruhát vett, hanem anyagot, és abból a férfiaknak a helyi szabómestereknél, a nőknek pedig az egri vagy hevesi varrónőknél mérték szerint varratott ruhát.
- 8 Ha valakinek a szeptemberi vásárra volt eladó választási malaca, annak az árát téli ruhára fordíthatta.

- 9 Kiss Samu, aki fertilitygazda volt, éppen akkor nagyon rosszul állt, amikor lánya cladósorba került, tehát csinosan kellett volna öltöztetni. Elengedte summásnak, hogy tudjon magára keresni, helyette a felesége szedte a markot a saját földjükön.
- 10 A kupecekről lásd Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 350–353. A községben 30–50 kupec lehetett. Ők a saját állataikkal kereskedtek, a fakterek másokét közvetítették. Azok fordultak a fakterhez, akik nem várhattak a vásárig, és a faluban akartak valamit venni vagy eladni. Egy-két fakter működött a faluban. A kofák Hevesről és Egerből jártak Átányra, és amit itt vásároltak, otthon csekély haszonnal árulták tovább.
- 11 Hevesen vasárnap kora reggel is van piac. Ha a gazdasszony a hét folyamán legényfia számára nem tudta előteremteni a kocsmapénzt, vasárnap reggel egy pár tyúkkal vagy tojással Hevesre ment.
- 12 A jeles, népes vásárok napjai tájékozódási pontokat adnak az emlékezetnek, amelyekhez kötni lehet különféle eseményeket. Például így emlegetik: „a májusi, kömlei vásárkor akasztotta fel magát.”
- 13 A közeli vásárokat egy nap alatt megjárták, akár kocsin, akár gyalog. A távolabbiakra másfél nap kellett. Jászberénybe, Egerbe, Mezőkövesdre a vásárt megelőző nap délből indultak el. De nem a vásártartó községben, városban éjszakáztak, hanem a hozzá legközelebbi faluban kértek szállást. Ennek több oka is volt. Egyrészt a vásártartó helyet megtöltötte a kereskedőféle, vásáros nép, másrészt az eladni szánt állatnak „osztva volt a járás, pihent éjjel, reggel kis utat tett, jót tett neki, ha valamit mozgott reggel”. (Az átányiak vásárra járását térképen bemutatja Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 36. kép, uo. 348–354. oldalon további adatok a vásárokról.)
- 14 Az eladatlan áruval a főlvásárlókhoz vagy kereskedőkhöz mentek, akik minden mennyiséget átvettek, de valamivel olcsóbb áron. A gabonakereskedők a budapesti árutőzsde áraihoz igazodtak, erről az újságokból tájékozódtak, de ha nagyobb tételről volt szó, telefonon is érdeklődtek.
- 15 A 20. század elején jobb be az a szokás, hogy a megszorultak a búzát lábon, „zölden” adták el, vagyis mielőtt megérett, learatták és betakarították volna.
- 16 Azok az idős házaspárok vagy özvegyasszonyok adták ki így a búzájukat, akik még életükben átadták vagyonukat a gyerekeiknek, akikől viszont eltartás fejében évről évre meghatározott mennyiségű terményt kaptak.
- 17 A banki hitelek jelentőségéről lásd Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 268, 270, 355–356.

Jegyzetek a 10. fejezethez: Idő. Az évszakok és napszakok rendje

- 1 A mezőn dolgozó emberekig nem is jut el a harang szava. Balogh Rebekáról például igen dicsérőleg mondják: „ritkán hallja a harangszót”, ami azt jelenti, hogy java idejét határi munkával tölti.
- 2 A rövid, nyári éjszakákat általában átalszák. A hosszú, téli éjeleken az éjféli előtti első álomból felébredve gyakran beszélgetnek, különösen az egy ágyban alvó házastársak vagy anya és lánya, míg az álom megint el nem nyomja őket.
- 3 Őt magát pedig gyakran a gazdasszony ébresztette. „Asszonyoknak jobban hozzászokik a szeme az ébredéshez” – mondják.
- 4 Aki viszont nem használja fel munkára a nap adta hasznos időt, megszólják. S. Kálmánról mondták a szomszédjai 1956 szeptemberében: „A nap fent van, ő meg a kapun támaszkodik, hogy jön-e már a tehen. Ilyet nem szabad. Ha otthon nincs dolog, el kellett volna menni” oda, ahol van.
- 5 A meggyengült, idős ember éppúgy „meghanyagolt”, mint a nyugodni készülő nap az égen. Aki élete vége felé jár, annak „bealkonyult”, „el van esteledve”.

- 6 Emlékeznek olyan mendemondákra, hogy naplemente után rossz szellemek járnak, baj érheti az embert. Egy átányit egy más faluban lakó „tudós ember” azzal bocsátott újtá, hogy „siessen, naplemente előtt hazacérjen”. „De nem értek haza, úton érte őket a naplement, a kocsikereket megfogták a rossz szellemek, nem bírta továbbhúzni a két ló. Négy lovat kellett befogni, úgy bírtak csak hazajönni.”
- 7 Érdemes megjegyezni, hogy a toronyóra karbantartási és javítási költségeit 1876-tól a községi előjáróság vállalta magára, azzal az indokkal, hogy az óra a község egész népének mutatja az időt.
- 8 Az átányiaknak nehezükre esik, hogy pontosan, az órákhoz igazodva osszák be napjukat, hogy például rendszeresen déli 12 órára asztalon legyen az ebéd. (A családok napirendjéről egyébként lásd Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 94–101.)
- 9 Egészen 1945-ig a vasárnapi munkaszünet megtartását a hatóságok előírták, és az ellene vétőket megbüntették.
- 10 A második világháború alatt, majd a háború után, 1956-ig a hatóságok áprilisban vetették ki a parasztgazdaságokra a kötelezően beszolgáltatandó gabonamennyiséget. Nemcsak a beszolgáltatás ténye háborította fel az átányiakat, hanem az a kockázatokat figyelmen kívül hagyó gondolkodás, ami már áprilisban biztosra vette a termést. „El se vetettünk, oszt már ki van szabva, hogy mennyit kell beadni. Hun van még ilyenkor a termés – áprilisban az még az Úristen markában van.”
- 11 Emlékeznek rá Átányon, hogy egykor a debreceni „Szent György-napi ződ vásárra falkástól hajtották föl a birkákat eladni”.
- 12 A dinnyét is harmattal kell szedni, ilyenkor más a „szólása”, mint például a déli melegben. A dinnye érettségét ugyanis kopogtatással ellenőrzik, ha mélyen, kongóan szól, akkor beérett. A sárgadinnye érettségét a szagáról állapítják meg.
- 13 Cséplés előtt az előjáróság meg sem kísérelte, hogy az adót behajtsa.
- 14 Tehetős parasztemberek nemcsak szüretre, hanem a többi őszi munkára is birkát vágtak. Oláh János mondta: „Ritka őszi volt, szántás-, vetésidő, hogy birkát ne vágjunk volna. Már hívesebb az idő, elállott a hús, rájártunk. A padlásokon csak fölakasztottuk.”
- 15 A községi előjáróság és a presbiterek választásáról lásd Fél-Hofer: *Proper Peasants...* 309–310, 330–333.
- 16 Átányon úgy gondolják, hogy ma már senki sem tud úgy olvasni a felhőkből, mint apáik, „az ezelőttiéknél jobban meglátták, mit hoz az idő”. „Az öreg Czákó bácsi mondta egyszer a gyerekeinek aratásban: vigyázzatok, széjjel ne hagyjátok a csomót, megáztok. A fia semmibe vette, süttött a nap, felhő sem volt. Csak az ég alján látszott egy kis felhő, a Mátra felől egy kis csomó volt az égen. Elázva jöttek haza, alig láttak, olyan eső lett abból a csomóból.”

Jegyzetek az Összefoglaláshoz

- 1 A szerzők nem járatosak a modern könyvelés elméletében – így a parasztemberek kalkulációit sem tudják ahhoz viszonyítani. A kötetnek ebben a részében is, mint a többi fejezetében, a községben megfigyelt folyamatokat és a följegyzett véleményeket próbáljuk rendszerezni és általánosító módon összefoglalni.
- 2 A disznóhús beosztását nem befolyásolja az egyes darabok súlya és mérete: a keresztcsontot éppúgy tőzegtaposásra tették félre, ha nagy és kövér volt a disznó, mint ha kicsi. A darabok mérete a bontás módjával csak kismértékben volt változtatható.

- 3 Az eszközök esetében a helyi típusok fogalmát, valamint az egyéni eltérések lehetőségeit ismer-tjük: Fél, Edit-Hofer Tamás: „Über monographisches Sammeln volkskundlicher Objekte.” In: *Festschrift Alfred Bühler. Basler Beiträge zur Geographie und Ethnologie. Ethnologische Reihe Bd. 2.* Basel, 1965. 77–92.
- 4 Ezeket a különbségeket szinte kísérletszerűen igazolta, amikor 1959-ben megszervezték a mező-gazdasági termelőszövetkezeteket. Minden szövetkezeti tag, a korábbi gazdák éppúgy, mint a korábbi napszámos emberek, a teljesített „munkaegységek” alapján kaptak részesedést, természet-ben és pénzben egyaránt. Föltűnő volt és meglepte az érintetteket is, hogy a hasonló jövedelemből mennyivel jobban kijöttek a korábbi birtokos parasztcsaládok, és mennyivel jobban kihasználták a hasonló nagyságú háztáji gazdaságukat is. Az egyik termelőszövetkezet közgyűlésén felszólalt egy korábbi gyalogember: „tenni kell valamit az ellen, hogy a korábbi gazdák most is jobban élnek.”
- 5 Szigorú választóvonal húzódott az uradalmi majorok cselédsége és a falubeli szegény emberek között. Az uradalmi bércsek ki voltak zárva a falu társadalmi életéből, nem sajátították el az átányi stílust sem viselkedésben, sem a lakásban, öltözködésben, főzésben stb., a faluban bizonytalanságuk és gyakorlatlanságuk rögtön elárulta őket.
- 6 Foster, George M.: „Peasant Society and the Image of Limited Good.” *American Anthropologist* 67. (1965) 293–315. Foster hipotézise Amerikában sokoldalú vitát váltott ki. Vö. Kaplan, David-Benson Saler: „Foster's »Image of Limited Good«: an Example of Anthropological Explanation.” *American Anthropologist* 68. (1966) 202–206. – Bennett, John: „Further Remarks of Foster's »Image of Limited Good«.” *American Anthropologist* 68. (1966) 206–210. – Kennedy, John G.: „Peasant Society and the »Image of Limited Good«, a Critique.” *American Anthropologist* 68. (1966) 1212–1222. – Kearney, Michael: „An Exception to the »Image of Limited Good«.” *American Anthropologist* 71. (1969) 888–890.
Az Alföld magyar parasztsága körében ismeretesek olyan hiedelmek, amelyek Foster hipotézisét pontosan illusztrálhatják. Ilyen az az elképzelés, hogy aki Szent György-nap éjszakáján a legelőre kimegy, és a fűvön végighúzott lepedővel a harmatot összegyűjti, ezzel a saját tehenének bő tej-hozamot biztosíthat, amit az ugyanarra a legelőre járó többi tehéntől von el. Ennek az elképzelésnek egyik előfeltételezése, hogy az ugyanarra a legelőre járó teheneknek a tejhozama meghatározott, „limited”, egy tehennek sem növelhető a tejhozama, csak a többinek a rovására. Az átányiak ugyan – azon az alapon, hogy kálvinisták – az efféle hiedelmeket, mint a katolikus szomszéd falukra jellemzőket elutasították, de mégis emlékeztek arra, hogy valamikor az első világháború idején egy alvleges gazdáról, akinek a tehenei szokatlanul nagy tejhozamot adtak, azt beszéltek, hogy a hasznát valamilyen boszorkánysággal el tudta venni a szomszédai teheneitől.
- 7 Gyimesi Sándor: „A kapitalizmus és a parasztgazdaság. A parasztgazdaságot érintő társadalmi-gazdasági folyamatok egyes kérdései történeti irodalmunkban.” *Ethnographia* LXXIX. (1968), 149–162. – A mobilitásról részletesebben írunk a *Proper Peasants* kötetben (248–273.) az egyes családok egymást követő generációinak példáján.
- 8 A mobilitásról részletesen ír Fél-Hofer: *Proper Peasants*, 248–273., egy-egy család több generáció-jának sorsát bemutatva.
- 9 Berend T. Iván-Ránki György: *Közép-Kelet Európa gazdasági fejlődése a 19–20. században.* Budapest, 1969.
- 10 Nem kívánunk állást foglalni a paraszti fatalizmusról folyó vitában, csak arra mutatunk rá, hogy a fatalizmus nem áll szemben föltétlenül a modernizálással, és nem akasztja meg föltétlenül az újításokat. Van igazság abban a megállapításban, hogy a fatalizmus megbéníthatja a cselekvőkész-séget (amire példát hoztunk – többek közt – annak a parasztasszonynak az esetével, aki semmi védő intézkedést nem tett az állatjárvány ellen), funkciója azonban – szerintünk – mégis inkább

az, hogy utólagos magyarázatot kínál balsikerekre és csalódásokra, olyan szellemi alkalmazkodási mechanizmusokat indít el, amelyek az elszorított csapást elviselhetővé tehetik. A modernizáció idején, amikor a vállalkozás, tervezés, kísérletezés köre kibővül, és ezzel egyidejűleg a csalódások és balsikerek lehetősége is bővül, a fatalisztikus elképzelések megszilárdulhatnak, és hozzájárulhatnak, hogy a modernizálódás a balsikerek ellenére se akadjon meg. Vö. Rogers, Everett M. – Linne Svenning: *Modernization among Peasants. The Impact of Communication.* New York, 1969. 273–278. – Niehoff, Arthur: „Discussion of Fatalism in Asia: Old Myths and new Realities.” *Anthropological Quarterly* 29. (1966) 244–245.

- 11 Gaál Jenő: *Berzeviczy Gergely élete és művei.* Budapest, 1902. II. 147.

Statisztikai táblázatok

I. A birtokok száma és területe nagyságcsoportok szerint az 1935-ös és 1949-es összeírás alapján

A birtok nagysága	Az Átány községben levő gazdaságok		A gazdaságok számának					A gazdaságok összterületének				
	százalékos megoszlása											
	száma	összesített terület kat. holdban	Átány község- ben	A Hevesi járásban	A Tisza- vidéken 1)	Az Alföldön 2)	A jelenlegi ország területén	Átány község- ben	A Hevesi járásban	A Tisza- vidéken 1)	Az Alföldön 2)	A jelen- legi ország területén
Az 1935-ös összeírás alapján												
1 kat. hol. alatt	91	43	12,7	37,4	37,3	42,0	40,5	0,5	2,2	1,3	1,6	1,8
1–5 kat. hold	344	791	48,0	37,6	32,9	31,6	33,5	8,6	10,5	8,6	9,0	9,4
5–10 kat. hold	112	803	15,7	10,6	11,4	10,7	11,4	8,8	9,3	8,6	8,8	9,3
10–20 kat. hold	97	1383	13,6	7,9	9,5	8,3	8,5	15,1	13,5	14,1	13,5	13,5
20–50 kat. hold	48	1434	6,7	4,3	6,7	5,4	4,5	15,6	15,5	20,9	18,6	15,0
50–100 kat. hold	7	445	1,0	1,2	1,4	1,2	0,9	4,9	9,3	9,7	9,3	6,7
100–200 kat. hold	7	916	1,0	0,5	0,4	0,4	0,3	10,0	8,0	5,8	6,3	5,4
200–500 kat. hold	7	1867	1,0	0,3	0,2	0,2	0,2	20,3	9,5	6,8	8,0	8,6
500–1000 kat. hold	2	1490	0,3	0,2	0,1	0,1	0,1	16,2	12,6	6,1	7,2	8,4
1000 kat. hold fölött	–	–	–	0,0	0,1	0,1	0,1	–	9,6	18,1	17,7	21,9
Összesen	715	9172	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

I. tábla folytatása

Az 1949-es összeírás alapján *												
1 kat hold alatt	43		6,5	8,4	10,1	11,7	13,2	**)				
1-3 kat. hold	93		14,0	26,8	21,6	22,4	21,8					
3-5 kat. hold	127		19,1	23,3	20,4	20,1	18,3					
5-10 kat. hold	206		30,9	24,2	26,6	26,4	27,6					
10-15 kat. hold	99	**)	14,9	8,7	10,3	9,7	10,7					
15-20 kat. hold	31		4,7	3,5	4,5	4,0	3,8					
20-25 kat. hold	29		4,4	2,1	2,7	2,3	1,9					
25-35 kat. hold	23		3,5	1,5	2,2	1,9	1,5					
35-50 kat. hold	9		1,4	0,9	1,0	0,9	0,7					
50-100 kat. hold	4		0,6	0,6	0,5	0,5	0,4					
100 kat. hold fölött	-		-	0,0	0,1	0,1	0,1					
Összesen	664		100,0	100,0	100,0	100,0	100,0					

*) Egyéni gazdaságok

**) Nincsenek adatok

1) Tisza-vidék: Békés, Csongrád, Szolnok, Hajdú-Bihar megye és a Hevesi Járás

2) Alföld: a Tisza-vidék és Bács-Kiskun, Pest, Szabolcs megye és Budapest

II. A mezőgazdasági népesség tagolódása főbb foglalkozási csoportok szerint
az 1910. és az 1930. évi népszámlálás alapján

Mezőgazdasági foglalkozási csoport	Átány községben						A hevesi járásban	A jelenlegi ország- területen
	Keresők	Eltartottak	Összesen	Keresők	Eltartottak	Összesen		
	abszolút számban			százalékban			A keresők százalékos megoszlása	
Az 1910. évi népszámlálás szerint								
Birtokos	4	} 871	} 1456	0,4	} 55,3	} 57,6	0,3	0,4
Bérlő 100 kat. hold felett	1			0,1			0,1	
Kisbirtokos és bérlő	100			10,5			} 23,8	} 30,9
Kisbirtokos és napszámos	276			28,9				
Részes földműves	–			–				
Segítő családtag	204			21,3			19,4	22,1
Gazdasági tisztviselő	2	3	5	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Gazdasági cseléd	79	179	258	8,3	11,4	10,2	13,2	14,7
Gazdasági munkás, napszámos	290	520	810	30,3	33,1	32,0	42,7	30,8
Összesen	956	1573	2529	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Statistikai táblázatok

Az 1930. népszámlálás szerint	3			0,2			0,2	0,3
Birtokos	2			0,1			0,1	
Bérlő 100 kat. hold fölött								
Birtokos és bérlő 50–100 kat. holddal	5			0,4			0,7	0,5
Birtokos és bérlő 10–50 kat. holddal	102	471	1514	7,6	49,3	53,2	6,6	8,3
Kisbirtokos és bérlő (ide számítva a kisbirtokos-napszámost is)	306			22,9			23,0	23,0
1 kat. holdnál kisebb birtokkal	14			1,1				
Részes mezőgazdasági munkás	3			0,2			0,7	1,1
Segítő családtag	338			25,2			23,7	26,6
Gazdasági tisztviselő	3	5	8	0,2	0,3	0,3	0,2	0,3
Gazdasági cseléd	134	280	414	10,0	18,6	14,5	10,3	10,8
Gazdasági munkás { 1 kat. holdnál kisebb birtokkal	91	479	909	6,8	31,8	32,0	5,6	4,5
birtok nélkül	339			25,3			28,0	23,2
Összesen	1340	1505	2845	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Statistikai táblázatok

III. Az összerület százalékos megoszlása művelési ágak szerint
1865 és 1957 közt egyes években

Év	Terület egység	100 h összerületből átlagosan							
		Szántó	Kert	Rét	Szőlő	Legelő	Erdő	Nádas	Földadó alá nem eső terület
1865	Átány község	49,6	*	17,0**	–	27,6	–	0,1	5,7
	Hevesi járás	40,0	*	19,1**	0,6	29,9	0,7	0,5	9,2
	Tiszavidék	41,3	*	16,7**	1,6	27,4	1,8	2,6	8,6
	Alföld	41,0	*	15,1**	2,0	24,1	5,2	2,1	10,5
	Az ország jelenlegi területe	37,2	*	12,4**	2,2	17,3	13,6	1,5	15,8
1895	Átány község	63,1	2,4	10,8	0,0	17,2	0,0	0,2	4,3
	Hevesi járás	64,0	1,0	10,5	0,4	17,8	1,6	0,4	4,3
	Tiszavidék	64,4	0,6	8,2	1,2	18,1	2,1	0,5	4,9
	Alföld	60,4	0,7	8,9	1,6	16,5	5,4	0,8	5,7
	Az ország jelenlegi területe	55,5	1,0	8,7	1,9	13,8	12,9	0,5	5,7
1913	Átány község	71,7	1,9	8,1	–	13,5	0,0	0,2	4,6
	Hevesi járás	64,4	1,0	10,3	1,5	15,1	1,6	0,2	5,9
	Tiszavidék	71,2	0,7	4,9	1,5	13,8	1,9	0,3	5,7
	Alföld	66,4	0,7	6,5	2,7	12,6	4,7	0,5	5,9
	Az ország jelenlegi területe	59,7	1,1	7,4	2,3	11,1	12,0	0,3	6,1
1935	Átány község	73,2	1,5	7,6	0,1	13,4	0,1	0,1	4,0
	Hevesi járás	71,1	1,3	4,8	3,3	13,2	1,1	0,1	5,1
	Tiszavidék	71,9	1,1	4,2	1,3	13,5	2,0	0,2	5,8
	Alföld	67,2	1,1	6,0	2,6	12,3	4,5	0,4	5,9
	Az ország jelenlegi területe	60,6	1,4	6,9	2,2	10,6	12,0	0,3	6,0
1957	Átány község	74,3	1,6	7,0	–	13,0	0,1	0,1	3,9
	Hevesi járás	70,4	1,8	2,8	–	13,1	1,2	0,2	6,3
	Tiszavidék	69,8	1,4	3,4	–	13,1	3,0	0,2	7,9
	Alföld	64,9	1,6	4,5	2,6	11,9	6,1	0,3	8,1
	Az ország jelenlegi területe	58,0	1,8	5,5	2,1	10,1	13,6	0,3	8,6

* a rétekre vonatkozó adatba van befigyelve

** a kertekre vonatkozó adatokkal együtt

IV. A szántóterület százalékos megoszlása főbb növénycsoportok, növényfélék és bevetetlen terület szerint
az 1870–1957. közötti években

Növényfélések ill. ugar megnevezése	1870–71. évek átlaga				1931–35. évek átlaga				1957				
	Tamari járás	Tisza- vidék	Alföld	Az ország jelen- legi területe	Hevesi járás	Tisza- vidék	Alföld	Az ország jelen- legi területe	Átány község	Hevesi járás	Tisza- vidék	Alföld	Az ország jelen- legi területe
Gabonafélék együtt	57,0	59,1	56,2	56,8	57,3	55,1	52,8	53,3	48,9	46,5	44,3	42,6	44,0
ebből <i>túza (őszi és tavaszi)</i>	24,6	29,8	22,4	21,6	38,1	40,0	30,9	29,1	31,6	30,0	28,5	23,5	23,2
<i>rozsa (kétszeresen együtt)</i>	13,7	11,9	17,0	17,7	5,7	4,6	11,5	11,5	0,8	3,0	3,2	8,4	7,8
<i>árpa (őszi és tavaszi)</i>	13,0	11,6	9,5	9,5	11,0	7,7	7,3	8,4	15,2	11,8	7,7	6,9	8,9
<i>zab</i>	5,3	4,7	6,2	7,1	2,4	2,6	2,9	4,1	1,2	1,6	2,5	2,4	3,2
<i>egyéb (kölés, tatárka, rizs)</i>	0,4	1,1	1,1	0,9	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	2,4	1,4	0,9
Kapásnövények együtt (kapás ipari növények és zöldségfélék is)	15,8	21,1	20,3	17,3	23,0	33,2	34,3	30,6	28,7	32,1	38,8	41,0	37,1
ebből <i>kukorica</i>	10,3	18,3	16,0	12,8	13,8	26,4	24,0	20,6	18,3	19,9	28,7	27,8	24,9
<i>cukorrépa</i>	1,1	0,1	0,1	0,2	1,2	1,1	0,8	0,8	1,7	2,0	2,3	1,7	1,6
<i>dohány</i>	2,5	1,3	1,1	0,7	1,2	0,3	0,5	0,4	*	*	0,3	0,5	0,4
<i>zöldségfélék</i>	*	*	*	*	1,7	1,1	1,4	0,9	0,9	3,1	2,1	2,6	2,0
<i>burgonya</i>	1,9	*	*	*	1,9	*	*	*	1,6	2,2	1,7	4,0	4,5
Szálastakarmányok együtt	2,1	3,4	2,7	3,3	12,6	8,0	8,0	11,8	11,8	12,7	11,4	10,6	13,5
ebből <i>lucerna</i>	*	*	*	*	6,0	4,3	3,3	3,3	3,3	4,8	5,1	4,1	3,6
<i>vöröshere</i>	*	*	*	*	0,7	0,6	0,9	2,3	0,9	3,0	1,8	1,6	2,9
Egyéb növények (nem kapás ipari növények, hüvelyesek stb.)	2,4	3,7	3,2	3,0	3,5	1,9	2,0	1,9	8,2	6,9	3,7	4,0	3,7
Ugar, illetve bevetetlen terület	22,7	12,7	17,6	19,6	3,6	1,8	2,9	2,4	2,4	1,8	1,8	1,8	1,7
Szántóterület összesen	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

V. Átány község szántóterületének vetésterületi

Megnevezés	Gazdaságok száma	Szántóterület	Bevetett szántóterület							
			Őszi búza	Tavaszi búza	Rozs	Őszi árpa	Tavaszi árpa	Zab	Köles	Kukorica
Kat. holdban:										
1 kat. hold alatt	30	18	3	1	1	-	2	-	-	7
1-3 kat. hold	188	304	72	5	3	-	42	3	-	107
3-5 kat. hold	128	455	139	6	6	2	69	5	-	105
5-8 kat. hold	146	805	260	9	8	2	129	11	1	133
8-10 kat. hold	51	385	124	3	4	2	50	3	-	60
10-15 kat. hold	88	914	284	10	7	4	114	17	2	122
15-20 kat. hold	35	514	163	7	6	2	64	3	3	53
20-25 kat. hold	6	81	26	-	1	1	12	1	-	13
Egyéni gazdaságok együtt	672	3478	1071	41	36	13	482	43	6	600
Termelőszövetkezetek	1	207	72	-	-	30	9	2	-	18
Termelőszövetkezeti csoportok	134	757	226	5	2	5	131	4	-	176
Községi földek	1	39	4	-	-	-	11	6	-	12
Háztáji gazdaságok	21	18	-	-	-	-	-	-	-	16
Összesen:	829	4499	1373	46	38	48	633	55	6	822
%-os megoszlásban										
1 kat. hold alatt		100,0	16,6	5,6	5,6	-	11,1	-	-	38,7
1-3 kat. hold		100,0	23,7	1,6	1,0	-	13,8	1,0	-	35,2
3-5 kat. hold		100,0	30,6	1,3	1,3	0,4	15,2	1,1	-	26,1
5-8 kat. hold		100,0	32,4	1,1	1,0	0,2	16,1	1,4	0,1	16,6
8-10 kat. hold		100,0	32,0	0,8	1,0	0,5	12,8	0,8	-	15,5
10-15 kat. hold		100,0	31,1	1,1	0,8	0,4	12,5	1,9	0,2	13,3
15-20 kat. hold		100,0	31,6	1,4	1,2	0,4	12,5	0,6	0,6	16,3
20-25 kat. hold		100,0	32,2	-	1,2	1,2	14,9	1,2	-	16,1
Egyéni gazdaságok együtt		100,0	30,7	1,2	1,0	0,4	13,8	1,2	0,2	17,3
Termelőszövetkezetek		100,0	34,9	-	-	14,5	4,3	1,0	-	8,7
Termelőszövetkezeti csoportok		100,0	29,9	0,7	0,3	0,7	17,3	0,5	-	23,2
Községi földek		100,0	10,3	-	-	-	28,2	-	-	30,7
Háztáji gazdaságok		100,0	-	-	-	-	-	-	-	88,9
Összesen:		100,0	30,0	1,0	0,8	1,1	14,1	1,2	0,1	18,3

megoszlása az 1956/57-es gazdasági évben

Bevetett szántóterület													
Burgonya	Napraforgó magnak	Cukorrépa	Takarmányrépa	Lucerna	Vöröshere	Zabosbukkony	Csalamádé silókukorica	Egyéb szántóföldi takarmánynövény	Borsó tavaszi magnak	Dinnye	Egyéb zöldség és főzelékek	Egyéb vegyes növények	Vetetlen szántóterület
1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1
9	8	1	3	4	1	14	-	1	15	2	2	2	10
9	16	4	12	6	3	29	-	2	18	2	2	7	13
12	28	16	21	16	7	68	2	1	39	5	5	14	18
6	12	9	10	6	1	33	1	3	24	4	12	7	13
13	30	17	26	21	9	85	3	21	61	8	22	15	23
6	20	8	13	15	2	55	2	10	40	3	10	10	19
1	5	1	1	-	-	7	-	2	4	1	1	1	3
57	119	56	86	69	23	292	8	40	201	25	54	56	100
-	5	4	-	22	12	-	-	15	-	-	-	18	-
13	27	17	17	11	3	35	1	10	43	4	6	13	8
-	-	-	-	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-
2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
72	151	77	103	106	40	327	9	50	259	29	60	87	108
5,6	-	-	-	5,6	-	5,6	-	-	-	-	-	-	5,6
3,0	2,6	0,3	1,0	1,3	0,3	4,6	-	0,3	4,9	0,7	0,7	0,7	3,3
2,0	3,5	0,9	2,6	1,3	0,7	6,4	-	0,4	4,0	0,4	0,4	1,5	2,9
1,5	3,5	2,0	2,6	2,0	0,9	8,4	0,2	0,1	4,8	0,6	0,6	1,7	2,2
1,6	3,1	2,3	2,6	1,6	0,3	8,5	0,3	0,8	6,2	1,0	3,1	1,8	3,4
1,4	3,3	1,9	2,8	2,3	1,0	9,3	0,3	2,3	6,7	0,9	2,4	1,6	2,5
1,2	3,9	1,6	2,5	2,9	0,4	10,7	0,4	1,9	7,8	0,6	1,9	1,9	3,7
1,2	6,2	1,2	1,2	-	-	8,7	-	2,5	4,9	1,2	1,2	1,2	3,7
1,6	3,4	1,6	2,5	2,0	0,7	8,4	0,2	1,2	5,8	0,7	1,6	1,6	2,9
-	2,4	1,9	-	10,6	5,8	-	-	-	7,2	-	-	8,7	-
1,7	3,6	2,2	2,2	1,5	0,4	4,6	0,1	1,3	5,7	0,5	0,8	1,7	1,1
-	-	-	-	10,3	5,1	-	-	-	-	-	-	-	-
11,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1,6	3,4	1,7	2,3	2,4	0,9	7,3	0,2	1,1	5,8	0,6	1,3	1,9	2,4

VI. A 100 kat. hold mezőgazdasági területre jutó állatok száma
számossalategységben 1869 és 1957 között

Év	Terület	100 kat. hold mezőgazdasági területre (szántó, kert, szőlő, rét és legelő) jutó				
		szarvas marhák	lovak	sertések	juhok	négy fő állatfaj együttesen
1869	Átány község	•	•	•	•	•
	Hevesi járás	14,6	11,3	0,5	2,6	29,0
	Tisza-vidék	9,7	9,9	1,9	5,4	26,9
	Alföld	10,3	9,0	1,7	4,9	25,9
	Az ország jelenlegi területe	13,6	8,7	1,9	5,7	29,9
1895	Átány község	16,0	7,6	2,8	3,6	30,1
	Hevesi járás	16,7	7,8	2,8	2,8	30,1
	Tisza-vidék	12,7	9,6	4,5	2,6	29,0
	Alföld	13,7	9,2	4,0	1,9	28,8
	Az ország jelenlegi területe	17,2	8,7	3,8	2,6	32,3
1911	Átány község	16,3	6,8	2,3	0,3	25,7
	Hevesi járás	14,9	6,3	2,3	1,7	25,2
	Tisza-vidék	16,2	10,3	4,3	2,1	32,8
	Alföld	16,7	10,3	3,8	1,7	32,5
	Az ország jelenlegi területe	21,9	9,7	4,2	2,1	37,9
1935	Átány község	13,2	7,5	3,3	1,7	25,7
	Hevesi járás	17,4	9,0	4,0	1,7	32,1
	Tisza-vidék	14,2	10,9	6,6	1,6	33,4
	Alföld	16,9	10,4	4,0	1,9	33,2
	Az ország jelenlegi területe	19,6	9,9	6,3	1,4	37,2
1957	Átány község	16,0	5,2	3,8	2,8	27,8
	Hevesi járás	21,4	5,0	5,9	1,7	34,1
	Tisza-vidék	17,4	7,8	9,4	2,4	37,0
	Alföld	17,6	8,2	8,7	2,4	36,8
	Az ország jelenlegi területe	21,9	8,2	8,3	1,9	40,3

VII. Átány község főbb állatainak létszámmegoszlása fajták szerint
1895–1957 között egyes években

Megnevezés	1895		1911		1935		1957*	
	db	%	db	%	db	%	db	%
<i>Szarvasmarha</i>								
Magyar szürke	1141	93,6	413	39,4	195	22,5	•	•
Svájci és hazai pirostarka	70	5,7	632	60,2	649	75,0	•	•
Borzderes	–	–	–	–	22	2,5	•	•
Egyéb fajta	8	0,7	–	–	–	–	•	•
Bivaly	–	–	4	0,4	–	–	•	•
Összesen	1219	100,0	100,0	100,0	866	100,0	1008	100,0
<i>Ló</i>								
Melegvérű	•	•	•	•	478	96,5	•	•
Hidegvérű	•	•	•	•	17	3,5	•	•
Összesen	674	100,0	492	100,0	495	100,0	335	100,0
<i>Sertés</i>								
Zsírfejta	•	•	1228	100,0	1492	91,8	•	•
Húsfejta	•	•	–	–	133	8,2	•	•
Összesen	1623	100,0	1228	100,0	1625	100,0	1717	100,0
<i>Juh</i>								
Hosszúgyapjas	•	•	236	100,0	36	3,0	•	•
Rövid gyapjas (merinó)	•	•	–	–	1179	97,0	•	•
Összesen	3218	100,0	236	100,0	1215	100,0	1962	100,0

* Állami gazdaságok és vállalatok adata nélkül

VIII. Átány község főbb állatainak létszámmegoszlása kor és ivar szerint
1895–1957 közötti egyes években

Megnevezés	1895		1911		1935		1957*	
	db	%	db	%	db	%	db	%
Szarvasmarha								
Tenyészbika	13	1,1	6	0,6	6	0,7	•	•
Tehén	500	41,0	526	50,2	401	46,4	481	47,7
Ökör	248	20,4	161	15,3	106	12,2	•	•
Hízó- és selejtmarha	•	•	–	–	2	0,2	•	•
Felnőtt összesen	761	62,5	693	66,1	515	59,5	•	•
Növendék marha és borjú	458	37,5	356	33,9	351	40,5	•	•
Összesen	1219	100,0	1049	100,0	866	100,0	1008	100,0
Ló								
Tenyészmén	1	0,1	3	0,6	–	–	•	•
Kanca	190	28,2	175	35,6	230	46,5	•	•
Herélt	64	9,5	94	19,1	116	23,4	•	•
Felnőtt összesen	255	37,8	272	55,3	346	69,9	•	•
Csikó	419	62,2	220	44,7	149	30,1	•	•
Összesen	674	100,0	492	100,0	495	100,0	355	100,0
Sertés								
Tenyészkán	•	•	11	0,9	15	0,9	•	•
Koca	•	•	230	18,7	336	20,7	165	9,6
Hízó	•	•	30	2,5	75	4,6	•	•
Soványisertés, süldő és malac	•	•	957	77,9	1199	73,8	•	•
Összesen	1623	100,0	1228	100,0	1625	100,0	1717	100,0
Juh								
Tenyészkos	•	•	8	3,4	21	1,7	•	•
Anyajuh	•	•	115	48,7	882	72,7	•	•
Ürű	•	•	82	34,8	235	19,3	•	•
Hízó és kimustrált juh	•	•	–	–	–	–	•	•
Felnőtt összesen	•	•	205	86,9	1138	93,7	•	•
Növendékjuh és bárány	•	•	31**	13,1	77	6,3	•	•
Összesen	3218	100,0	236	100,0	1215	100,0	1962	100,0

* Állami gazdaságok és vállalatok adatai nélkül, de a termelőszövetkezetek adataival

** Csak bárány

IX. A számosállat-létszám %-os megoszlása állatfajták szerint
az 1869–1957 közötti években

Év	Területegység	Átlagosan 100 számosállat közül			
		szarvas- marha	ló	sertés	juh
		számosállat egységben kifejezve			
1869	Átány község	•	•	•	•
	Hevesi járás*	50,5	39,2	1,4	8,9
	Tisza-vidék	36,3	36,6	6,9	20,2
	Alföld	39,6	34,7	6,9	18,8
	Az ország jelenlegi területe	45,2	29,0	6,7	19,1
1895	Átány község	53,3	25,7	9,2	11,8
	Hevesi járás	55,4	25,7	9,3	9,6
	Tisza-vidék	43,8	33,2	15,3	7,7
	Alföld	47,6	32,1	13,6	6,7
	Az ország jelenlegi területe	53,4	26,8	11,9	7,9
1911	Átány község	63,1	26,7	9,0	1,2
	Hevesi járás	59,1	25,1	8,6	7,2
	Tisza-vidék	49,5	31,3	12,8	6,4
	Alföld	51,2	31,6	11,7	5,5
	Az ország jelenlegi területe	57,6	25,7	11,1	5,6
1935	Átány község	51,8	29,1	12,5	6,6
	Hevesi járás	53,7	28,2	12,6	5,5
	Tisza-vidék	42,9	32,8	19,5	4,8
	Alföld	50,9	31,7	11,9	5,5
	Az ország jelenlegi területe	52,9	26,9	16,6	3,6
1957	Átány község	57,2	19,0	13,9	9,9
	Hevesi járás	63,1	14,5	17,4	5,0
	Tisza-vidék	46,7	21,3	25,2	6,8
	Alföld	47,5	22,5	23,6	6,4
	Az ország jelenlegi területe	62,1	16,5	16,0	5,4

* Tarnai járás. 1869-ben a Hevesi járást Tarnai járásnak hívták, kerülete nagyrészt megfelelt a későbbi Hevesi járásnak, de nem volt azonos vele – Átány ide tartozott.

X. A 100 ha mezőgazdasági területre jutó fogatok száma,
kettes lófogatokra átszámítva*

Év	Átány község	Hevesi járás	Tisza- vidék	Alföld	Jelenlegi ország- terület
1895	7,5	7,6	9,4	9,4	9,4
1935	5,6	7,0	8,2	8,2	8,3

* Egyes lófogat 0,50, kettes lófogat 1,00, négyes lófogat 2,00, kettes ökrfogat 0,75, négyökrös fogat 1,50, tehénfogat 0,50 kettes lófogatnak van számítva.

XI. Átány község gazdaságaiban lévő fogatok 1895-ben és 1935-ben

A fogat megnevezése	1895		1935*	
	szám	%-ban	szám	%-ban
Egyes lófogatok	24	14,1	36	15,2
Kettős lófogatok	56	32,9	155	65,4
Hármas és négyes lófogatok	38	22,4	—	—
Kettős ökrfogatok	10	5,9	39	16,5
Négyes ökrfogatok	42	24,7	7	2,9
Tehénfogatok	—	—	—	—
Összesen	170	100,0	237	100,0

* 1935-ben az állati erővel vont személykocsik száma 13 db, igásszekerek száma 287 db