

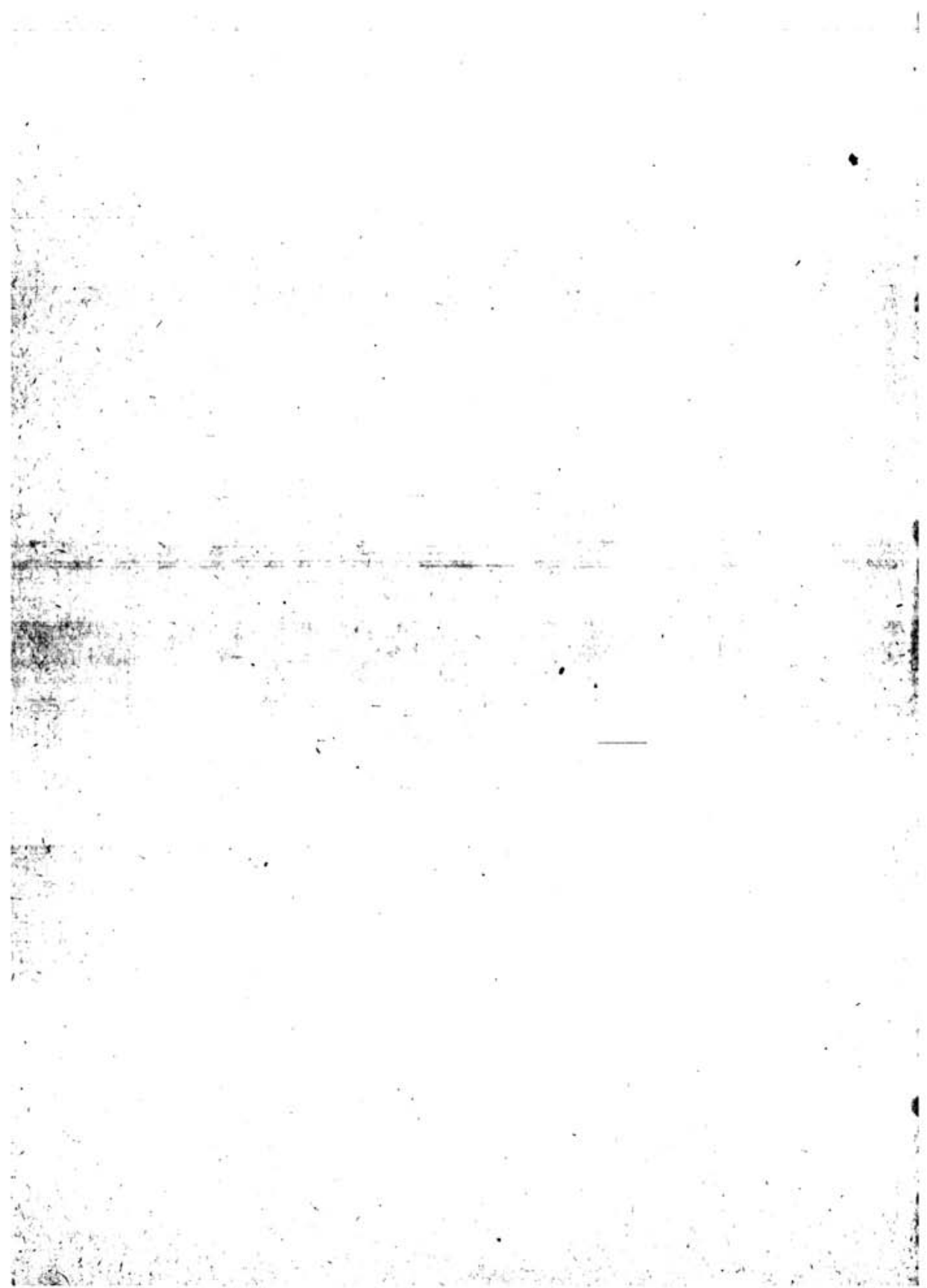


RÉPÁSHUTA

EGY SZLOVÁK FALU A BÜKKBEN



A MISKOLCI
HERMAN OTTÓ MÚZEUM
NÉPRAJZI KIADVÁNYAI
XIII





RÉPÁSHUTA

Egy szlovák falu a Bükkben

MISKOLC, 1984

A kötet lektorai:

Barsi Ernő, Berényi István, Bodó Sándor, Cseri Miklós, Csorba Csaba,
Dobrossy István, Frisnyák Sándor, Gregor Ferenc, Gunda Béla, Hegyi Imre, Ikvai Nándor,
Kárpáti László, Király Péter, Lovász Emese, Michal Markuš, Petercsák Tivadar, Cs. Schwalm Edit
Szabadfalvi József, Veres László és Viga Gyula

Szerkesztette:
SZABADFALVI JÓZSEF
és
VIGA GYULA

ISSN 0544-4233
ISBN 963-01-5278-9

Felelős kiadó: dr. Szabadfalvi József
Kiadja a miskolci Herman Ottó Múzeum

Borsod megyei Nyomdaipari Vállalat, Miskolc – 84 – 6832 – 1000
Felelős vezető: Kilián Béla

TARTALOM

<i>Hevesi Attila</i> : A falu természetföldrajzi viszonyai	9
<i>Veres László</i> : Településtörténet	21
<i>Sipos István</i> : A bükk-i szlovák falvak nyelvi sajátosságai	33
<i>Szabó László</i> : Családszervezet	47
<i>Mádai Gyula</i> : Hagyományos erdőgazdálkodás	59
<i>Petercsák Tivadar</i> : Az erdő haszna	75
<i>Bakó Ferenc</i> : Település és népi építkezés	97
<i>Selmeczi Kovács Attila</i> : A mezőgazdasági eszköz kultúra	125
<i>Paládi-Kovács Attila</i> : Hagyományos közlekedés és szállítás	141
<i>Viga Gyula</i> : Árucseré (Adatok egy termelési táj körülhatárolásához)	171
<i>D. Fügedi Márta</i> : Kenderfeldolgozás és vászonfelhasználás	189
<i>Michal Markuš</i> : Táplálkozás	199
<i>Kóczyán Géza</i> : Etnobotanikai vizsgálatok Répáshután	229
<i>Krupa András</i> : Születési és házassági szokások	257
<i>Niedermüller Péter</i> : Kalendáris szokások	313
<i>Barna Gábor</i> : Hiedelemalakok a hitvilágban	331
<i>Deme Dezső</i> : A falu szlovák népdalkultúrája	349
<i>Kriston Vizi József</i> : A fiatalság életmódja és társas élete	385
<i>Tóth Emília</i> : Gyermekjátékok	401
<i>Gyivicsán Anna</i> : Etnikai fejlődésváltozatok Répáshután	409

CONTENT

<i>Attila Hevesi</i> : Physical geographical conditions of the village	9
<i>László Veres</i> : History of habitation	21
<i>István Sipos</i> : Idiomatic peculiarities of the slovakian villages of Hill Bükk	33
<i>László Szabó</i> : Plan of family	47
<i>Gyula Márai</i> : Conventional sylviculture	59
<i>Tivadar Petercsák</i> : Benifit of the forest	75
<i>Ferenc Bakó</i> : Habitation and popular building	97
<i>Attila Selmeczi Kovács</i> : The agricultural instrument culture	125
<i>Attila Paládi-Kovács</i> : Conventional service and transportation	141
<i>Gyula Viga</i> : Exchange of goods (Data for limiting of a production region)	171
<i>Márta D. Fügedi</i> : Hemp processing and linen use	189
<i>Markuš Michal</i> : Alimentation	199
<i>Géza Kóczán</i> : Ethno-botanical investigations in Répáshuta	229
<i>András Krupa</i> : Birth and marriage costums	257
<i>Péter Niedermüller</i> : Calendar costums	313
<i>Gábor Barna</i> : Belief figures in the body of beliefs	331
<i>Dezső Deme</i> : Slovakian folk-music culture of the village	349
<i>József Kriston Vizi</i> : Manner of life and social life of the youth	385
<i>Emília Tóth</i> : Children's games	401
<i>Anna Gyivicsán</i> : Ethnical versios of development in Répáshuta	409

INHALT

<i>Attila Hevesi</i> : Naturgeographische Verhältnisse des Dorfes	9
<i>László Veres</i> : Siedlungsgeschichte	21
<i>István Sipos</i> : Sprachliche Eigenarten der slowakischen Dörfer im Bükk-Gebirge	33
<i>László Szabó</i> : Familienstruktur	47
<i>Gyula Márai</i> : Herkömmliche Forstwirtschaft	59
<i>Tivadar Petercsák</i> : Nutzen des Waldes	75
<i>Ferenc Bakó</i> : Siedlung und Volksarchitektur	97
<i>Attila Selmeczi Kovács</i> : Agrarmittelkultur	125
<i>Attila Paládi-Kovács</i> : Herkömmlicher Verkehr und Transport	141
<i>Gyula Viga</i> : Warenaustausch (Angaben zur Abgrenzung einer Produktionsgegend) ...	171
<i>Márta D. Fügedi</i> : Hanfverarbeitung und Leinenverbrauch	189
<i>Michal Markuš</i> : Ernährung	199
<i>Géza Kóczán</i> : Ethnobotanische Untersuchungen in Répáshuta	229
<i>András Krupa</i> : Bräuche bei Geburt und Heirat	257
<i>Péter Niedermüller</i> : Kalendarische Bräuche	313
<i>Gábor Barna</i> : Glaubensgestalten in der Glaubenswelt	331
<i>Dezső Deme</i> : Slowakische Volksliederkultur des Dorfes	349
<i>József Kriston Vizi</i> : Lebensweise und Gemeinschaftsleben der Jugend	385
<i>Emília Tóth</i> : Kinderspiele	401
<i>Anna Gyivicsán</i> : Ethnische Entwicklungsalternativen in Répáshuta	409

OBSAH

<i>Attila Hevesi</i> : Prírodno-zemepisné pomery dediny	9
<i>László Veres</i> : Historia usadlosti	21
<i>István Sipos</i> : Jazykové zvláštnosti slovenských dedín v pohory bükku	33
<i>László Szabó</i> : Organizácia rodiny	47
<i>Gyula Mádai</i> : Tradičné lesné hospodárstvo	59
<i>Tivadar Petercsák</i> : Užitočnosť lesa	75
<i>Ferenc Bakó</i> : Osady a ľudové stativelstvo	97
<i>Attila Selmeczi Kovács</i> : Poľnohospodárska prostriedková kultúra	125
<i>Attila Paládi-Kovács</i> : Tradičná doprava a preprava	141
<i>Gyula Viga</i> : Výmena tovaru (Udaje k ohraničeniu jednej výrobnjej oblasti)	171
<i>Márta D. Fügedi</i> : Spravocanie konopia a použitie plátna	189
<i>Michal Markuš</i> : Stravovanie	199
<i>Géza Kóczyán</i> : Etnobotanické výskumy Répášhuty	229
<i>András Krupa</i> : Manželské a porodné zvyky	257
<i>Péter Niedermüller</i> : Kalendárne zvyky	313
<i>Gábor Barna</i> : Vymyslené postavy vo vierovizvani	331
<i>Dezső Deme</i> : Slovenská folklorná kultúra dediny	349
<i>József Kriston Vizi</i> : Spôsob života a spolužitie u mládeže	385
<i>Emilia Tóth</i> : Detské hry	401
<i>Anna Gyivicsán</i> : Etnické rozvojové typy v Répášhute	409

A FALU TERMÉSZETFÖLDRAJZI VISZONYAI

HEVESI ATTILA

Répáshuta környéke — a Bükk egészéhez hasonlóan — a Kárpát-medence régóta lakott vidékei közé tartozik. A *Balla-barlangot* (1. kép) és a *Balla-völgyi-sziklaüreget*, az ott talált csiszolt kőkori eszközök tanúsága szerint már az *utolsó jégkorszakban* (würm) otthonként használta a szeletai kultúrkörbe tartozó ősember.



1. kép. A falu határában levő Balla-barlang bejárata

A földtörténeti jelenkor történelmi ókorra jutó évezredeiben, az éghajlati adottságok javulásával és az ember gazdasági tevékenységének javulásával párhuzamosan, a lakóhelyek lassan a hegység peremei felé kezdtek „vándorolni”. A sziklafalas, kőodvas mészkőbércek azonban egészen a kora középkorig jól védhető, erőszerű menedékhelyeket biztosítottak az itt élő népeknek. A Répáshuta K-i szomszédságában emelkedő Kövesvára — amelynek közepét, a Pungor-lyuk-tetőt, megszakításokkal bár, mesterségesnek tűnő párkány futja körül — nevében talán hajdani földvár emlékét őrzi. A tető K-i oldalán nyíló Pungor-lyukból az 1982-ben megkezdett ásatások kb. 2500–3000 éves, kora vaskori cserépedény-törmelékeket hoztak felszínre (Hevesi A.—Hír J.—Ringer Á. 1983.)

A honfoglalás után megtelepülő magyarság — életmódjának megfelelően — a hegység belsejét alig bolygatta meg. A mai Répáshuta tágabb környezetében az első jelentősebb változás 1248-ban, a Hór-völgyi Füzér-kő várának megépítésével vette kezdetét. A Hór-, a Gyertyán-, a Hollós- és a Szinva-völgy viszonylag fontos *katonai és kereskedelmi*

útvonalá fejlődött, s ezt a szerepét a XVI. sz. közepéig megőrizte. A török megjelenése, majd különösen Eger eleste (1596) után a Mezőkövesd–Diósgyőr közötti út forgalma megszűnt; a hegység belseje csak a XVIII. század második felében, a vaskohászat és az üvegfúvás újkori, iparteremtő újjászületésének kezdetekor táruult föl ismét.

Répáshuta a Bükk leghegységibb települése. Maga a falu a Bükk belsejében, a Nagy-fennsík markáns lepusztulás-peremétől D-re, a Déli-Bükk É-i oldalán, 500–575 m tszf.-i magasságban helyezkedik el (2. kép). Határának túlnyomó része ugyancsak a Déli-Bükkben fekszik, É-on azonban a Nagy-fennsík legdélibb bércecsorára is fölkapaszkodik. Helyének megválasztásában a történelmi és a természetföldrajzi tényezők egyaránt döntő szerepet játszottak.



2. kép. Répáshuta látképe,
háttérben a Bükk-fennsík lepusztulás-pereme

Mint a diósgyőri koronauradalom XVIII. században létesített *üveghuta-településeinek* egyik utódja, határát — amely bükki viszonylatban feltűnően kicsi — Diósgyőr határából hasították ki. Szűk voltát első lakóinak foglalkozása indokolja: az ide telepített szlovák és német népesség főleg mesteremberekből állt.

A település helyét meghatározó természetföldrajzi tényezők közül — ugyanúgy, mint testvérfalvai, Bükkszentlászló (Óhuta) és Bükkszentkereszt (Újhuta) esetében — a *közetfelépítésé* és, ami ezzel itt szorosan összefügg, a *forrásoké, felszíni vízfolyásoké* a leglényegesebb szerep. Maga a falu *völgymedence* mélyületében fekszik. A mélyület puhább, gyorsabban pusztuló, erősen gyűrt, D–DK felé átbuktatott, triász időszaki (ladini) sötétszürke *palaösszleteken* alakult ki¹. Ez a helyenként kova, tűzköves mészkő vagy kovapala sávokkal tagolt közet a Délnyugati-Bükk legfontosabb fölépítője, amely K felé két hosszú, keskeny nyúlvánnyal a Délkeleti-Bükk triász mészkövei közé is benyomul. Répáshuta az É-i nyúlványra települt; D-i határát azonban, a Pazsag-völgy alsó fele és a Hór-

1. A legújabb vizsgálatok szerint a Déli-Bükk palaösszletei a jura időszakból valók.

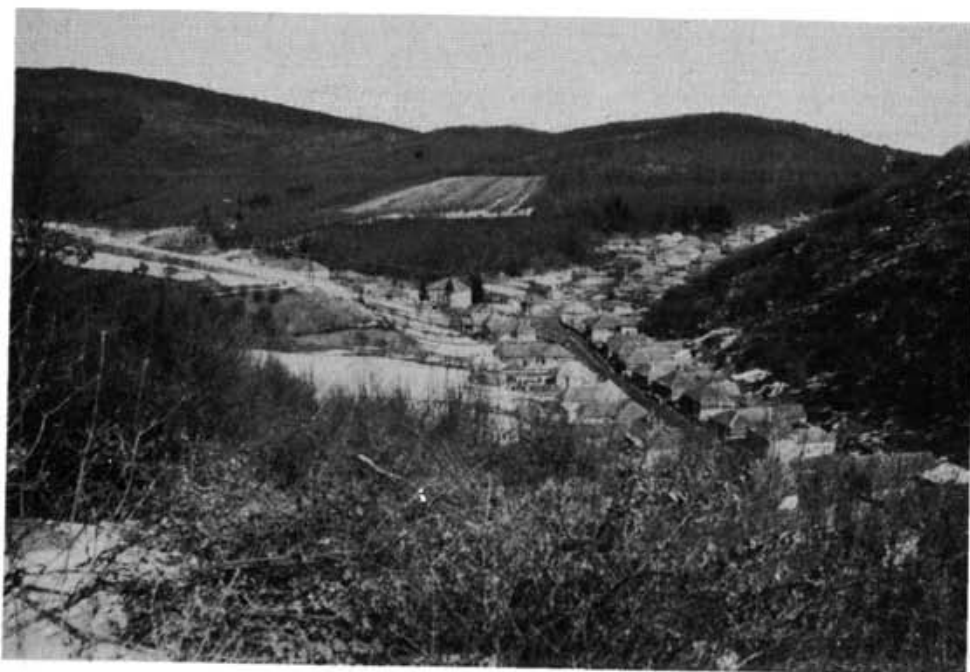
völgy mentén, a D-i nyúlvány is eléri. A palaösszletekbe települt kova- és tűzkőtelérekhez helyenként majdnem tiszta kvarcerek társulnak, amelyek az üvegcuták számára megfelelő nyersanyagot szolgáltatottak. A község DK-i szomszédságában a *Vince Pál* és a *Vasbánya* nevű határrészek kisebb mennyiségű vasércet is rejtettek, ami a XIX. sz. első felében az újmassai „őskohó” ellátásához járult hozzá.



3. kép. A Répáshutai-völgymedence nyugati fele

A Répáshutai-völgymedence (3–4. kép) kialakulásának fő oka az eltérő kőzetösszetételből fakadó *lepusztuláskülönbség*. A lazább, nem karsztosodó palarétegek a külső erők – aprózódás, mállás, csapadék- és folyóvíz – hatására gyorsabban alacsonyodtak, mint a környező kemény, karsztosodó, tehát belül üregesedő, de felületileg alig vékonyodó mészkövek. A völgymedence É-i határa egybeesik a Nagy-fennsík ugyanezen tényezők miatt lepusztuláslépcsős határával (Zsérici-Nagy-Dél), amelynek tövében a palát szintén gyűrű, D–DK felé átbuktatott, triász időszerű, de ellenállóbb *tűzköves szürke mészkő*, majd hasonló korú és szerkezetű, tisztább, még keményebb, ún. *fennsíki mészkő* váltja fel.

A völgymedence D-i, DK-i – ugyancsak lepusztuláslépcsős – határa a Balla-bérc (627 m) és a Pungor-lyuk-tető (657 m) É-i, ill. É–ÉNy-i pereme. E két magaslat triász időszerű, az előbbiekkal azonos szerkezetű, ún. *répáshutai mészkőből* épül föl. Végül a völgymedencét Ny-on a Bánya-hegy–Borostyán-tető, K-en és ÉK-en a Málnás-tető–Zsindelyes-tető vonulat zárja le.



4. kép. Összefutó völgyek a Répáshutai-völgymedence keleti felében

Felszínalakulását, vagyis formakincsét tekintve Répáshuta határa két részre, *karsztos és nem karsztos térszínre* osztható. A *nem karsztos térszínre* a sötétszürke pala-összletek a fentiekben már említett két, Délnyugati-Bükkből a Délkeleti-Bükkbe átnyúló sávján jöttek létre. Az É-i nyúlvány legnagyobb formaegysége az előzőekben már körülhatárolt Répáshutai-völgymedence. A völgymedencétől K-re ugyancsak tágas, állandó vizű vagy időszakos völgyek (Diós-kúti-, Vadász-, Pénz-pataki-völgy) és közepes magasságú (640–735 m), szélesebb, inkább menedékesebb, mint meredekebb oldalú tetők (Málnás-, Zsindelyes-, Diós-kúti-tető, Kakukk-hegy) tagolják. A D-i palanyúlvány a község határának D-i szegélyén, a Balla- és a Pazsag-völgy között a Hór-völgy jobb oldalát, valamint a Pazsag-völgy alsó szakaszának bal oldalát alkotja. Rövid időszakos völgyek és alacsonyabb (450–500 m), É felé fokozatosan emelkedő völgyközi hátak váltakozása jellemzi. Itt, a Pazsag-völgy Hór-völgybe torkollásánál van a község határának legalacsonyabb része (345–350 m). Mivel a nem karsztos térszínre lejtői kevésbé meredek, s rajtuk a talajképződés erősebb, mint a mészköveken, a falu valamennyi szántója (55 ha), kertje (20 ha), valamint legelőinek és rétjeinek java a nem karsztos felszíneken található.

Répáshuta karsztterületei a Bükk két tájegységéhez tartoznak. É-i részük, a Bánya-hegy-tető, a Zsérci-Nagy-Dél és az Istennyila-domb a Nagy-fennsík legdélibb mészkő bércsorának tagja. Maga a Zsérci-Nagy-Dél a település határának legmagasabb (876 m) pontját hordozza. A bércek D-i oldalát rétegfejeként kialakult *ördögszántás* (karr)-mezők tarkítják. A D-i tövükbe mélyülő, általában magányos *víznyelőtöbrök* többnyire az innen D-nek

tartó nem karsztos völgyek É-i fejéhez csatlakoznak vagy csatlakoztak korábban, de az egykori felszíni vízfolyások nyelők által történt mélybe-fejeződése miatt ez a kapcsolat már nem mindenütt látszik.

A község határának D-i, DK-i harmada, amely „répáshutai” mészkőből áll, a Déli-Bükk vegyes karsztjának szerves része. Folyóvizeit a sötétszürke palák É-i nyúlványának nem karsztos felszíneiről kapja. A Répáshutai-völgymedencében egyesülő patakok a Balla-völgy felső harmadában, meghatározható felszíni nyelőhely nélkül tűnnek el a mészkő belsejébe, és csak áradások idején jutnak le a Hór-völgybe. A Diós- és a Pénz-patak, amelyek korábban a Kis-Kerek-hegy D-i lábánál találkoztak és a Kövesváradi-Csúnya-völgyön át folytatták útjukat a Balla-völgy felé, a D-i mészkőterületre érkezve rövid út után szabályos víznyelőkben tűnnek el. A Pénz-pataki-víznyelő az egész Bükk legnagyobb állandóan működő víznyelője. Hozzá 128 m mélységig feltárt zsomboly csatlakozik. A Diós-patak egymás szomszédságában sorakozó három hajdani és egy működő nyelője a mélybe-fejeződési pont hátrálásának egyik legszemléletesebb bizonyítéka.

A répáshutai mészkőből fölépített terület karsztjelenségekben egyébként is gazdag. A bérceket és a tetőket (Balla-bérc, Pungor-lyuk-tető, Kis-Kerek-hegy) itt is rétegfejekon képződött ördögszántás-mezők, réteglap menti sziklafalak tagolják. A kiszáradt *víznyelő-barlangok* (Balla-völgyi-víznyelőbarlang, Varangy-barlang) és *töbrök* hajdani víznyelőrendszerek maradványai. A Köves-Várad, a Vince Pál és a Vasbánya töbreinek java azonban méreteit tekintve messze elmarad Nagy-fennsík legdélibb bércecsorának tövébe mélyülő víznyelőtöbrök mögött.

A D-i mészkőterületet számos hosszabb-rövidebb *száraz völgy* szabdalja. A fölépítő kőzetek gyűrt, D–DK felé átbuktatott szerkezete miatt többségük részaránytalán; rétegfőkön keletkezett oldaluk meredekebb, réteglapon létrejött oldaluk menedékeesebb. A Balla-völgy és Kövesváradi-Csúnya-völgy egymásba szájadzó, látványosan szép *szurdok* szakasza minden bizonnyal fölszakadt barlang. Ezt igazolja az a Balla-völgy bal oldalán, az időszakos patakmeder mellett nyíló, azzal párhuzamos, 2 m hosszú, 40–60 cm átmérőjű járatmaradvány, amelyen keresztül a legnagyobb árvizek idején napjainkban is átfolyik a víz. A két szurdokot elválasztó mészkőgerinc végül *kürtökkel* rostaszerűen átjárt fallá keskenyedik, amelyen több barlang, sziklaüreg, kőfülke nyílik. Közülük legnevezetesebb az ősember használta Balla-völgyi-sziklaüreg, leglátványosabb a *sziklakapus* Csúnya-völgyi-rombarlang (5. kép).

*Pusztuló barlangok*ban, akár az egész Bükk, ez a vidék is bővelkedik. A roppant, örvényüstös sziklafalon hatalmas szádával nyíló Balla-barlang hajdan nagyobb barlangrendszer maradványa. A szinte színültig feltöltődött Pungor-lyuk elaggott forrásbarlang romjának látszik, az ÉNy-i szomszédságában tátongó Boksás-barlang fölszakadt és beomlott termeivel tűnik ki.

Változatos és érdekes karsztos formakincse révén a Balla-völgy, és a község határának a völgytől K-re eső része méltán tartozik a Bükki Nemzeti Park szigorúan védett területei közé.

A falu éghajlati adottságait – az Egyenlítő-től és a tengerektől való távolság mellett – hegyvidéki fekvése, tengerszint fölötti magassága és a környező domborzati formák határozzák meg. Magyarország éghajlati tájai közül a *hűvös területek hideg telű*



5. kép. A pusztuló Csúnya-völgyi rombarlang mészkőhídja

nedves és mérsékelt nedves körzetébe tartozik (Magyarország Nemzeti Atlasza, 1967). Tele hazai viszonylatban hosszú és hideg. A Répáshutával majdnem azonos tszf.-i magasságú (562 m), tőle K–ÉK-re légvonalban 5 km-nyire fekvő Hollóstető januári középhőmérséklete $-3,6^{\circ}\text{C}$, a havi átlaghőmérséklet februárban és decemberben is fagypont alatt van ($-2,6$, ill. $-1,7^{\circ}\text{C}$). Az első fagyos napok általában X. 10., az utolsók IV. 30. körül jelentkeznek. A fagyos napok száma évente 120–130, a téli napoké – amikor a napi hőmérséklet csúcsértéke kevesebb, mint 0°C – 40–60. Az első havazás november 10. és 20. között érkezik. A havas napok száma évente 25–30, a hótakarós napoké 45–60. Március közepén többnyire még 10–20 cm vastag hó borítja az É-i és az északias lejtőket. A D-i oldalokról viszont hideg, de napsütéses teleken jóval a tavasz közeledte előtt elolvad a hó. III. 30. és IV. 10. között szokott havazni utoljára.

A nyár hűvös. Hollóstető júliusi középhőmérséklete 18°C , a 15°C -ot

ezen kívül csak a június és az augusztusi átlaghőmérséklet haladja meg. A nyári napok száma, amikor a napi hőmérséklet csúcsértéke 25 – 30°C , évente 40–60, a hőségnapoké, amikor a csúcsérték 30 – 35°C , csupán 5–10.

A napsütéses órák száma esztendőnként legfőljebb 1900, az évi csapadék mennyisége 650–800 mm. Télen és az átmeneti évszakokban derült éjszakák után a Répáshutai-völgy-medencét gyakran hideg völgyködök ülik meg; a ködgyakoriság azonban elmarad Miskolc mögött.

Az éghajlati adottságoknak megfelelően a község határának természetes növénytakarója mindenütt lombhullató erdő volt. Területének döntő hányada – 1471 ha, 87,9% – ma is erdő. Tszf.-i magassága következtében Répáshuta a tölgyesek, a gyertyános tölgyesek és a bükkösök övében fekszik. Tagolt domborzata és változatos közetfölepítése miatt az egyes öveken belül többféle növénytakarulás fordul elő.

A falu határának Pazsag-völgy, Hór-völgy közrefogta D-i, 350–500 m tszf.-i magasságú területe a tölgyes öv része. A szürke palákon rekettyés mészkőrűlő tölgyesek (*Genisto tinctoriae-Quercetum petraeae*), helyenként cseres tölgyesek (*Quercetum petraeae-cerris*), a kevésbé meredek mészkőlejtőkön mészkedvelő tölgyesek élnek. Az utóbbiak a Balla-bérc és a Pungor-lyuk-tető meredek D-i oldalain és napsütötte tetőin karszt-

bokorerdőkbe (*Ceraso-Quercetum clematidetosum*) mennek át. A községtől É-ra az 500 m fölé emelkedő D-i lejtőkre, a kőzetminőségtől függően, ugyancsak mészkerülő és mészkedvelő tölgyesek települnek. A mészkedvelő tölgyesek a Bánya-hegy, a Bánya-hegytető, a Zsérci-Nagy-Dél és az Istennyila-domb D-i verőin 700 m fölé kapaszkodva *szegfüves mészkősziklagyep*ekké (*Diantho-Seslerietum*) szakadoznak vagy *hárs-kőris* (*Tilio-Fraxinetum*), *hársas berkenyész* (*Tilio-Sorbetum*) *sziklaerdők*be mennek át.

500 m tszf.-i magasságban a mészkerülő és a mészkedvelő tölgyesekhez általában *hegyvidéki gyertyános tölgyesek* (*Quercus petraeae-Carpinetum*) csatlakoznak. Állományaikban néhol az értékeesebb tölgyfajok kiszálalása miatt a gyertyán teljesen túlsúlyba került. 600–700 m-es magasságban a gyertyános tölgyesek *gyertyános bükkösök*be mennek át, amelyek hamarosan *középhegységi bükkösök*nek (*Melitti-Fagetum*) adják át helyüket. 750–800 m magasságban a középhegységi bükkösöket *magashegységi bükkösök* (*Aconito-Fagetum*), az ördögszántásos lejtőkön *sziklai bükkösök* (*Seslerio-Fagetum*) váltják fel. A közép- és magashegységi bükkösök a község erdőinek legelterjedtebb társulásai.

E nagy területeket elfoglaló természetes társulásokhoz az állandó vizű patakok mentén (Diós-, Pénz-, Hór-patak, Pázsag-völgy) szalagnyi *égeresek*, a szűk mészkő-szorosokban (Balla-, Kövesvárad-Csúnya-völgy) hegyi juhar és magas kőris jellemezte *mészkő-szurdokerdők* (*Phyllitidi-Aceretum*) szegődnek.

A folsorolt társulások többsége eredeti állapotban már alig lelhető meg; erdészetiileg művelt, a természeteshez ugyan többé-kevésbé közelálló, de mesterséges állományokká változtak.

A telepített erdők közül a Bükkben sehol sem őshonos *lúcosok* foglalják el a legnagyobb területet. A falutól D-re a Kis-Hajtás dűlőbe és a Balla-völgy alsó végének jobb oldalára ültetett lúcosok a legszámottevőbbek. A falutól É-ra eső határfélben a Kovács-műhely- és a Disznós-tanya-dűlőben, valamint a Diós-kúti-völgy jobb oldalvölgyeiben a leggyakoribbak. Állományaikba néhol vörösfenyőt vagy erdei fenyőt is telepítettek.

A répáshutai erdőségek vadállománya, akár a teljes Bükké, gazdag. Fajösszetétele nem különbözik az egész Északi-Középhegységet jellemző állatvilágétól. Vadászati jelentősége főleg gímszarvasának, muflonjának, őzének, vaddisznójának van. Az erdőségek vadeltartó képessége többnyire közepes és jó.

Répáshuta erdőterületeinek vadeltartó képessége:

Vadeltartó képesség

nincs	gyöngye	közepes	jó	kiváló
15 ha	1,2 ha	600,6 ha	774,2 ha	152,6 ha

Az éghajlat, a természetes növénytakaró és a kőzetek hatása együttesen a talajtakaróban tükröződik. A község határának nem karsztos kőzetekből álló részén a tölgyesek, a gyertyános tölgyesek és a bükkösök alatt egyaránt az *agyagbemosódásos barna-erdőtalan* az uralkodó talajfajta. Termőrétegének átlagos vastagsága itt 40–100 cm. „A” (kilúgzási) szintje felül sötétbarna, humuszban gazdagabb, alul kilúgozottabb, fakóbb. „B” (főlhalmozódási) szintje vörösbarna, agyagos. Mérsékeltén savanyú, itt teljesen mésztelen talaj.

A 700–750 m fölé emelkedő palahátak legcsapadékosabb bükkösei alatt az agyagbemosódásos barna erdőtalajokat kilúgzottabb, erősen savanyú barnaerődtalajok, sőt helyenként szürkésbarna (podzolosodó) erdőtalajok váltják föl. Az alacsonyabb, szárazabb D-i vagy délies fekvésű tölgyesek alatt viszont kevésbé kilúgzott, tápanyagdúsabb barna-földek is előfordulnak.

A mészkőterületeken, bármely növénytársulás alatt, a jelenkori éghajlati viszonyok között fekete erdőtalaj (rendzina) képződött, ill. képződik. Vastagsága itt általában 40–80 cm. Humuszban gazdag, sötét, rossz vízgazdálkodású, tavasszal nedves, nyárra kiszáradó talaj. Az anyakőzet kisebb-nagyobb töredékei minden szintjében gyakoriak.

A mészkőterületek völgytalpain, menedékes lejtőin a kőzetet 0,5–2 m vastag vörös, vörössárga vagy sárgásbarna vályog fedi. Ez a képződmény a hegység miocénban képződött riolittufa és riolittufit köpenyének pliocénkori és jégkorszakközi, lejtőmozgásokkal főleg a jégkorszakokban áttelepített málladéka, lényegében maradványtalaj. A jelenkori talajképződés helyenként ennek legfelső szintjét alakítja át barnafölddé, barna erdőtalajjá.

Mivel a község területén a lejtők meredeksége kevés kivételtől eltekintve az 5°-ot mindenütt meghaladja és általában 5–30°, a felületi és a barázdás talajpusztulás veszélye mindenhol nagy. A természetes növénytársulások életébe történő rendszeres beavatkozással egyidőben a talajpusztulás lehetősége megvalósult. A legnagyobb károk erdőirtások, tarvágások után érték a talajtakarót. Ezért a talajok eredeti vastagsága csak néhány lapos helyen őrződhetett meg. A meredekebb lejtőkről a talaj részben vagy teljesen lehordódott. A 20–30°-nál nagyobb esésű lejtőkön és a szántóföldi művelés alá vett területeken többnyire csak vékony humuszrétegű sziklás váztalajok, földes kopárok maradtak vissza (6. kép). A lepusztult talajok roncsaiból a lejtők alján, völgytalpakon vastag (1–2 m), szerkezet nélküli lejtőhordalék-talajok jönnek létre.

Répáshuta határa forrásokban és állandó vízfolyásokban a Bükk egészéhez képest viszonylag, a Bükk-fennsíkhoz és Délkeleti-Bükkhöz viszonyítva gazdag. Forrásainak többsége azonban jelentéktelen, vízhozamuk percenként nem éri el a 10 l-t. Ün. kishozamú (10–100 l/perc) forrása csak egy van, ez a község Ny–ÉNy-i részén átfutó patak fő táplálója. Legbővizűbb forrása – a Pénz-patak legfontosabb éltetője – „nagy hozamú” (500–1000 l/perc). Az állandó vízfolyások, amint az a korábbiakból lényegében már kiderült, igazi búvó-patakok. (Diós-, Pénz-patak). A Pazsg- és a Hór-völgy patakja csupán a község határának D-i szegélyét „mossa”. A Balla-völgy torkolati hordalékkúpja mögött a Hór-völgy patakja időszakosan vízzel borított mocsárrétté szélesedik.

A répáshutai ember faluja helyzete, a szomszédos településektől való viszonylagos függetlensége miatt természeti környezetével rendkívül szoros kapcsolatok kialakítására kényszerült. Bár e kapcsolatok napjainkra meglazultak, az átlagosnál ma is lényegesen szorosabbak és sokrétűbbek.

Az ember és természeti környezete között itt – az ország falvainak javával ellentétben – nem a földművelés az elsődleges kapocs. A répáshutaiak legbehatóbban a hegyet és az erdőt ismerik, munkakapcsolataik főleg ezekhez kötődtek és kötődnek.

A hegyeket fölépítő kőzetek tulajdonságainak, gyakorlati hasznának ismerete már az üvegghuták munkásai számára nélkülözhetetlen volt. A mészkőfejtés és a mészégetés az üvegfűvás háttérbe szorulásától csaknem napjainkig a falu létfenntartó foglalkozásai közé



6. kép. Erősen lepusztult, sziklás váztalajok és földes kopárok a település északi határában

tartozott, mert a jó minőségű égetett mésszel a Hór-völgyön át a Borsodi Mezősége szekerézve csere vagy adás-vétel útján megszerezhető volt mindaz a növényi és állati eredetű élelmiszer, amelyet a község mostoha természeti adottságai miatt odahaza megtermelni nem tudtak. A ma is gyakori mészégetés nyomai – kőszedő helyek, fejtők, boksaalapok – a falu körüli bérceken, különösen a Bánya-hegy-tetőn, a Balla-bércen és a Pungor-lyuk-tetőn, lépten-nyomon fölbukkannak.

Mivel Répáshuta az ország legerdősebb határu falvai közé tartozik, lakosságának jelentős hányadát ma is az erdő tartja el. Az erdőségek java a Kelet-Bükki-Erdőgazdaságé, az erdőmunkásokat a gazdaság foglalkoztatja (favágás, tisztítás, telepítés, tuskózás, gyérítés, csemetenevelés, vadőrök, vadászok, erdészek). Az erdőműveléssel szoros kapcsolatban áll a Bükk mészégetés melletti másik „népi nehézipari ága”, a faszénégetés. A milék a bükkösök és a gyertyános-bükkösök gyérítésekor kivágott fiatal fák és a véghasználatkor (tarvágás) főlhalmozódó vékonyabb törzsek és ágak leggazdaságosabb hasznosítói. Alapzatuk szénporos körsíkjai éppúgy hozzátartoznak a környező hegyek „mesterséges formakincséhez”, mint a boksaák sáncgyűrűszerű maradványai.

Elegendő rét és legelő híján (26. ill. 69. ha) a lakosság az állattartás néhány területén is az erdőre szorul. Szerény létszámú szarvasmarhacsordája főleg a Pazsag-völgy, Hór-völgy „háromszög” (Lapos-ágy) szelíd lejtőjű agyagpalahátainak gyertyános-tölgyeseiben, tölgyeseiben legel, amitől az erdő itt sajátos arcúlatú ligetté ritkult (7. kép), aljnövényzete teljesen megváltozott (legeltetést jelző, leromlott, másodlagos gyeptársulások). Mivel



7. kép. Legeltetés miatt ligetté alakult tölgyes
a község déli határában

gabonatermesztésre a község határa nem alkalmas, szalmájuk nincs, az állatok almozását ugyancsak az erdő segít megoldani. Zsákszámba hordják haza a száraz avart, ami istállóban, ólakban a szalmát helyettesíti.

Az erdővel kialakult szoros kapcsolathoz képest a földműveléshez kötődés jelentéktelenebb, és mivel a község egyre kevésbé kényszerül önellátásra, jelentősége csökkenőben van. Eredetileg agyagbemosódásos barnaerdőtalajú és barnaföldű írtásföldjein az éghajlati adottságok következtében főleg burgonyát termesztettek és természetnek. A szántók értéke azonban a talajpusztulás fokozódása, a földes kopárok terjeszkedése miatt évről évre csökken, a terméshozamok növelése lehetetlen, korábbi szinten tartásuk is megfeszített, kemény munkát igényel.

A két világháború között épült, Répáshuta É-i határát átszelő eger–miskolci műút valósággal „közel vitte” a települést Miskolchoz, és a város fejlődő nehézipara munkaerő-elcszívó hatását – a menetrendszerű autóbuszjáratok kialakulásával párhuzamosan – ide is kiterjesztette. Ma a község férfilakosságának jelentős hányada a diósgyőri kohászati üzemekbe „ingázik”; kapcsolatuk hegygyel, erdővel, földdel mindinkább meglazul.

Az 1977-ben létesült Bükki Nemzeti Park viszont új kapcsolatokat teremthet a hegység és a lakosság között. Határának tájképi szépsége, természeti értékei, remek fekvése és tszf.-i magassága következtében Répáshuta – körültekintő szervezéssel – elsőrangú, csaknem alhavasi jellegű üdülőtelepüléssé fejleszthető. Néhány nem nagy, tájba illő – *Tardosi Fogadó*-szerű – szállodával, jól szervezett fizetővendég-szolgálattal a bükki vendégforgalom szállásgondjait alaposan enyhíthetné; telente a bánkúti lesiklópályákkal sibuszjáratokkal köthető össze, amelyek az Eger felől gépkocsin érkezők átvételével a Nagy-fennsík útjainak zsúfoltságát is csökkenthetnék.

Természetesen nem gyors hasznót hajhászó, nagy tömegeket mozgató, lármás, látzatokra építő idegenforgalomra, hanem szerény, de színvonalas, izléses, hosszú távon tisztes nyereséget hozó üdülő- és pihenővendég-fogadásra lenne szükség. Ez helyi munkalehetőséget és jövedelmet biztosítana a falu lakossága – különösen a nők – számára, amin

keresztül újra megtanulnák becsülni és óvni azt a természeti környezetet, amelytől az utóbbi időben számottevő hányaduk mindinkább elszakadni igyekezett, és amelynek károsításához – főleg nagy mennyiségű, szétszórt hulladékkal – maga is hozzájárult.

Komoly gond viszont a vízellátás megoldása. Valószínű azonban, hogy a környéket tüzetesen ismerő vízföldtanos szakemberek megtalálják azokat a helyeket, ahol a Déli-Bükk visszaduzzasztott karsztvízszintje káros következmények nélkül megcsapolható.

IRODALOM

- BALOGH K. 1964. A Bükk hegység földtani képződményei. Magyar Állami Földtani Intézet Évkönyve. XLVIII. 2. füzet
- HEVESI A. 1977. Bükk (Útikalauz). Budapest
- HEVESI A. 1978. A Bükk hegység szerkezete és felszínfejlődésének vázlata. Földrajzi Értesítő XXVII. 169–203.
- HEVESI A. – HÍR J. – RINGER Á. 1983. Előzetes jelentés a répáshutai Pungor-lyukban 1982-ben megkezdett ásításokról. Karszt és Barlang 1983. 1–2. sz.
- JAKUCS P. 1961. Az Északi-középhegység keleti felének növényzete. Földrajzi Értesítő X. 357–377.
- LÉNÁRT L. 1977. Hidrogeológiai kirándulások a Bükkben. Budapest
- RADÓ S. (szerk.) 1967. Magyarország Nemzeti Atlasza. Budapest
- RADÓ S. (szerk.) 1974. Észak-Magyarország atlasza. Budapest
- SZABÓ GY. – SZÁSZ G. 1959. Borsod-Abaúj-Zemplén megye éghajlati viszonyai. Borsodi Földrajzi Évkönyv II. 54–61. Miskolc

DIE NATURGEOGRAPHISCHEN VERHÄLTNISSE VON RÉPÁSHUTA

Répáshuta und ihre Umgebung – wie das ganze Bükk-Gebirge – gehört seit der Eiszeit den gewohnten Gebieten des Karpaten-Beckens (Balla-Höhle, Szeleta-Höhle, usw.). In dem Altertum waren die menschlichen Wohnorten am Rande des Gebirges. Im Mittelalter und am Anfang der Neuzeit, bis zu der Mitte des XVIII. Jahrhunderts war der Ort des heutigen Dorfes und seine Umgebung von Urwildnis bewachsen. Erst in der zweiten Hälfte des XVIII. Jahrhunderts ist mit den Glashütten und Hammerwerken der Mensch in die Wildnis eingetreten. Die Siedlung ist damals entstanden.

Das Dorf liegt in einem Talbecken mit dickem Wassernetz, in der Begegnung des Gross-Plateaus und des Süd-Bükk-Gebirges. In der Gemarkung des Dorfes wechseln sich Kalkstein- und Schiefergebiete, Karstgelände. Die Wasserversorgung haben die ständigen Quellen gesichert. Das Erdboden auf diesen Quellen gibt die Ackerfelder. Das Eisenerz in der Nähe hat bis zu der Mitte des XIX. Jahrhunderts in der Ausrüstung des Hammerwerkes von Újmassa eine Rolle gespielt.

Der Talbecken von Répáshuta ist zwischen zwei Kalkzonen getieft. Die verkehrsgeographischen Gegebenheiten des Beckens sind nicht schlecht. Durch die Täler der Flüsse und Bächer sind verschiedene Städte, weiterhin Süd-Borsod und das Tiefland erreichbar. Seit der ersten Drittel des XX. Jahrhunderts ist das Dorf durch Landstrasse auch mit Eger, Miskolc und Mezökövesd verbindet.

Die Kalksteingemarkungsteile sind im Karsterscheinungen reich (Höhlen, Schluchten, usw.). Das Klima der Siedlung wird durch der Berglage bestimmt. Der Winter ist lang und kalt, der Sommer ist kühl. Die Jahresmenge des Niederschlages ist von 650–800 Mm, derer bedeutendster Teil Schnee ist (25–30 Tage Schneefallen).

Die natürliche Bewachsung sind die Laubwälder, 87,9% der Gemarkung ist bis heute eine Wald. (Eichen, Hainbuchen, Buchen, angesiedelte Nadelbäume).

Zwischen der Bevölkerung und der Umgebung ist die Verbindung wegen den Naturverhältnissen sehr eng. Die Kenntnisse der Steineigenschaften waren in Hüttenwerken und beim Kalkbrennen sehr nützlich. Die Wälder geben bis heutzutage der Mehrheit der Bevölkerung Arbeit. (Holzhauen, Waldanpflanzung, Ausrottung, Lichtung, Setzlingzüchtung, Forstwirtschaft, Jagd). Das Holzkohlenbrennen hat gegenwärtig wieder einen Aufschwung erreicht.

Wegen der wenigen Gemarkung weiden die Rindviehs in der lichten Wäldern, die trockene Laubdecke wird als Gestreu benutzt. Der Ackerbau hat nur eine geringe Bedeutung, seine Rolle sinkt mit der Entwicklung der Verkehrsumstände und des Versorgungswesens noch weiter.

Attila Hevesi

TELEPÜLÉSTÖRTÉNET

VERES LÁSZLÓ

Répáshuta egy alig 700 lelkes kis település Magyarország északi részén, Borsod megyében. Az elsősorban nehéziparáról ismert megyeszékhelytől, Miskolctól mintegy 20 km-re délnyugatra, a Bükk hegységben helyezkedik el. Sűrű erdők és több száz méteres magasságú hegyek határolják. A község mindössze két útvonalon közelíthető meg. Egyrészt a Miskolcot Egerrel összekötő főútvonal, másrészt a nehézipari centrumból a hegyeken át Mezőkövesdre vezető, de még napjainkban is csak igen nehezen járható út biztosítja a kapcsolatot a külvilággal. Lakói túlnyomórészt szlovák ajkúak és elsősorban az erdő jelenti megélhetésük forrását.¹

Répáshuta rendkívül fiatal település. Történelme alig 200 évre vezethető vissza. Ezelőtt ez a terület soha nem volt lakott hely. A község a Bükk hegység déli lejtőjén, vízben és termőföldben szegény, emberi letelepedésre úgyszólván alkalmatlan területen jött létre. A település kialakulását egy speciális gazdasági oknak, az üvegyártásnak köszönheti, amire nevének második része, a *huta* kifejezés is utal.² Az üveggészítést azonban csak közvetlen kiváltó oknak tekinthetjük, önmagában még nem jelentett volna települést létrehozó, formáló erőt.

A 18. század eleji nagy népmozgalmak ugyanúgy, mint Magyarország más területeit, Borsod megyét sem kerülték el. Ennek a folyamatnak a kiváltó okait elsősorban a népesség számának jelentős csökkenésében és a termelőerők nagyarányú pusztulásában találhatjuk meg, amiről az 1715–1720. évi országos összeírások — ha nem is reális, de — igen szomorú képet festenek. A korábbi időszakok állandó hadjárásai és a pestisjárványok pusztításainak mérlegét megvonó összeírások csupán 1636 háztartást jegyeztek fel Borsodból, s a 226 egykori megyei településből csak 136 lakott helységet.³ A megye megmaradt lakossága nagyon aránytalanul oszlott el. Zömében a viszonylag megkímélt keleti részekben koncentrálódott, míg a nyugati területeken óriási termőföldek maradtak munkaerő nélkül. Természetes, hogy a harcok elmúltával a falvak és a városok elmenekült lakossága visszatért otthonába és a viszonylag nagyszámú népességet eltartó területek lakossága jobb életkörülmények megteremtésében reménykedve a pusztán hagyott települések felé vette útját. Az elvándorlás, illetve a bevándorlás elé sem tilalmazó törvények-

1. A település földrajzi elhelyezkedésére és idegenforgalmi sajátosságaira vonatkozóan L., HEVESI A. 1977.

2. V. ö. BAK J. 1932. 6.

3. BOROVSKY S. 1909. 353–355.

kel, sem pedig más egyéb eszközökkel nem lehetett gátat emelni. A népesség ide-oda hullámozása, a lélekszám kiegyenlítődése, már a 17. század végétől nyomon követhető Borsod megyében. A nagyméretű parasztáramlás, a pusztán hagyott települések benépesülése csak a Rákóczi-szabadságharc bukása után indult meg Borsod megye felé, s lényegében az 1740-es évek végéig tartott.⁴ Az 1711 utáni betelepedés leglényegesebb vonása az volt, hogy döntően spontán (szökött) jobbágyvándorlás formájában jelentkezett, s minden megyei települést érintett valamilyen mértékben. A *jövevények* magyarok mellett szlovákok, rutének (kárpátukrán) és kis számban lengyelek és németek voltak.

A 17. század végi és 18. század eleji népmozgalmak fontos dokumentumaiként tartjuk számon az 1746. évi hivatalos egyházlátogatási jegyzőkönyveket, az ún. *canonica visitatiók*at. Ezek az okmányok tájékoztatnak elsősorban a nagy népmozgalom lezáródása utáni általános helyzetről és a megye lakosságának módosult etnikai összetételéről. Bizonyítékot szolgálnak arra vonatkozóan, hogy bár mindössze 6 települést (Alsótelekes, Galvács, Bükkaranyos, Múcsony, Cserépváralja és Arnót) népesítettek be teljes mértékben idegen ajkúak, a betelepültek mintegy 30%-a szlovák, rutén és más etnikumú volt.⁵ Az idegen ajkú *jövevények* zömükben elsősorban a Bükk hegységben vagy a közvetlen mellette elhelyezkedő falvakban települtek le. Így többek között – az említett bükki településeken kívül – Felsőgyőrben, (ma Miskolc északnyugati városrésze), Dédesen, (ma: Dédestapolcsány), Darócson (Tibolddaróc), Bábonyban (Sajóbábony) és Petriben (Sajópetri) telepedtek le a legnagyobb számban. Felsőgyőrben 70 családból 46 volt szlovák. Dédes 177 lakosából 39, Daróc 600 lakosából pedig 320 volt szlovák és rutén. Petriben és Bábonyban az idegen etnikumúak számaránya elérte a 90, illetve a 20%-ot.⁶

Ez a betelepülési folyamat közvetlenül érintette Borsod megye egyik legnagyobb uradalmát, a mintegy 100 ezer kh területű *diósgyőri koronauradalmat*. A *koronajószág* a Sajó folyótól nyugatra és délnyugatra helyezkedett el, közel 20 település tartozott gazdasági szervezetébe. Az uradalom központjai Diósgyőrben és Miskolcon voltak. A királyi birtok legértékesebb területének a Bükk hegység 23 430 ha-os, jórészt erdős területe számított, ahol a betelepülések által legjobban érintett uradalmi falvak helyezkedtek el.⁷ Ezeknek a falvaknak a benépesítését különösen azért támogatta az uradalom irányító testülete, mert a bükki erdők hasznosítása éppen ebben az időszakban vált fontos gazdasági kérdéssé. A szlovák és rutén betelepülők kiválóan értettek az erdei munkák végzéséhez, s jelentős ingyenmunkát biztosítottak az uradalmi gazdasági elképzelések megvalósításához. Az erdők hagyományos hasznosítási módjain túl az uradalmi tisztviselők olyan erdei iparágak meghonosítását is szorgalmazták, amelyek az erdők fáinak jövedelmezőbb

4. GYIMESI S. 1970. 35.

5. VERES L. 1981. 65.

6. Az adatokat l. Heves Megyei Levéltár. Egri Érseki Levéltár. Canonica visitatiók. 3412. számú raktári kötet 100–101.; 72.; 210.; 204.; 209–210.; 177–179.; 216–217.; 66.; 218.; 175.; 191–192.; 213–214.; 77–78.; 179–180.; 78–189.; 126.; 105–114.; 164.; 158–159.; 156–157.; 118–119.; 217–218.; 117.; 211–212.; 101–102.; 3415. számú raktári kötet 76.; 123–124.; 88–89.; 87–88.; 91.; 119–120.; 121–122.; 122–123.; 91–93.; 95–97.; 85–86.; 106.; 77.; 98.; 3413. számú raktári kötet 99–101.

7. VERES L. 1978. 11–12.; SZILAS G.–KOLOSSVÁRY SZ.-né. 1975. 141.

kiaknázását is elősegítették. Ennek az *uradalmi birtokpolitikának* köszönhető az, hogy 1712–1717 között a mai *Bükkszentlászló* község területén megkezdhetette működését az első uradalmi *üveghuta* és a kis üzem szomszédságában létrejöhetett a Bükk addig lakatlan területén az első település, amelyet *Hutta* néven említenek a források.⁸ A település kezdetben 2–3 lakóházat jelentett és mindössze 18 lakosa volt.⁹ Itt még 1755-ben is csak 52-en éltek és az úrbérrendezés idején is csak 113-an, köztük 29 férfi, 33 nő és 51 gyerek. *Hutta* első lakóit nemcsak telepeseknek, hanem kiváltságokat élvező szakmunkásoknak, üvegekészítőknek írják a forrásokban, akik szervezett telepítés eredményeként foglalták el lakóhelyüket. A már említett hivatalos egyházlátogatási jegyzőkönyvek és más források sem tesznek említést olyan településekről, amelyek szervezett telepítés eredményeként jöttek volna létre. A 18. század eleji betelepülések során egyedül csak *Hutta* jött létre szervezett telepítéssel.

Az üvegekészítő műhely szomszédságában kialakult első *bükki hutatelepülés* lakosai többségükben szlovákok, részben magyarok, németek és lengyelek voltak.¹⁰ A település lakosságának fő foglalkozása az üvegekészítés volt, ez biztosította megélhetésüket, de emellett fontos szerep jutott az erdőlésnek és az állattartásnak is. *Hutta* kiindulópontul szolgált egy másik településnek is, amely szintén a Bükk belsejében jött létre, 1755-ben. Az üvegekészítés korabeli jellemző vonása, sajátossága volt az, hogy a környező erdőterületek kiirtása után új nyersanyagban, vagyis fában gazdag területre telepítették az üvegekészítő műhelyt. Ennek magyarázata rendkívül egyszerű. Könnyebb volt az üzem felszerelését új helyre költöztetni, mint nagy távolságból a fát odaszállítani. 1755-ben került sor az első uradalmi *üveghuta* új területre való telepítésére, s még ebben az évben egy új település alakult ki szomszédságában, amit az anyatelepüléstől való megkülönböztetésül *Újhutának* neveztek el. Ettől az időponttól kezdve lett az eredeti hutatelepülés neve *Óhuta*. A létrejött új település lakói részben az első *üveghuta* munkásaiból kerültek ki, részben pedig azokból a fiatal *óhutaiakból*, akik az *üveghuta* mellett segédmunkát vállaltak. Az új település lakossága azonban rövid időn belül feltöltődött más területek szlovák lakóiból. A nyelvészeti kutatások szerint ezeknek a lakóknak Kelet-Szlovákia volt eredetileg a szülőföldjük.¹¹ Azonban nem kizárt az, hogy a 18. század elején a Borsod megyébe betelepült szlovák és rutén népesség egy részének újabb lakóhely-változtatását fedezhetjük fel ebben az áttelepülésben. Eddig még nem bizonyított, de feltehetően közeli *bükki* települések lakóiból kerülhettek ki ezek a hutatelepülésekbe bevándorlók. A betelepülés okát a 18. század közepére megváltozott általános gazdasági helyzetben kell keresnünk, amelyet a majorsági gazdálkodás térhódítása és a földesúri támadás erősödése jellemzett. A gazdasági helyzet romlását még csak fokozta az, hogy erre az időszakra érvényüket veszítették azok a kedvezmények, amelyek a betelepülők megmaradását szolgálták. A jobbágyság helyzetének romlását legékebben az bizonyítja, hogy az elégedetlenség az 1750-es évek közepére felkelésekbe csapott át.¹²

8. V. ö. VERES L. 1978. 18–19.

9. V. ö. VERES L. 1978. 19., 29.

10. V. ö. SIPOS I. 1958. 18.

11. SIPOS I. 1958. 29.

12. V. ö. GYIMESI S. 1970. 35.

A spontán betelepülés engedélyezése az uradalmi érdekeket szolgálta, mert az erdőgazdálkodás ebben az időszakban a korábbi időszakokhoz képest még intenzívebbé vált, s nem utolsósorban tervszerűvé. *Andreas Kneidiger* kamarai mérnök ebben az időszakban készítette el a diósgyőri koronauradalom erdőgazdálkodási tervét, amely az első ilyen jellegű munka volt Magyarországon.¹³ Az erdőgazdálkodási terv 100 éves vágásfordulókra osztotta az uradalmi erdőbirtokot és évente mindössze 4000 öl fa kitermelését engedélyezve meghatározta a kivágás útvonalát. Ugyanebben az időszakban kezdődött el *Fazola Henrik* kezdeményezésére az első uradalmi vashámor építése is, ami szintén nagy mennyiségű fát igényelt. Az erdők folyamatos kitermelése, illetve a szakszerű újratelepítése jelentős munkaerő biztosítását kívánta meg. Az erdőgazdálkodás, ill. a vashámor építésének munkaerő-szükséglete együttesen azt eredményezte, hogy szinte állandóan emelkedett a huta- és hámortelepülések lakosságának száma. A népesség mozgása e települések között is folyamatos volt. Természetes, hogy a biztosabb megélhetés reményében a hutatelepülések lakossága szívesen átköltözött a hámortelepülésbe, s igyekezett szabadulni a nehéz fizikai munkát igénylő és fokozatosan mind gazdaságtalanabbá váló üvegkészítéstől.¹⁴ 1770–1780 között egyre távolabbról kellett az üvegkészítéshez szükséges fát beszerezni. Az üveghuta faellátása fokozatosan az újhutai üvegkészítés csökkenéséhez, majd az 1780-as évek végére megszűnéséhez vezetett. Úgy tűnt, hogy munkaerő hiányában végleg megszűnt a bükki üveggyártás. Az, hogy ez végül is nem így történt, kizárólag csak a véletlennek köszönhető.

A 18. század végén a diósgyőri koronauradalom gazdasági egységén kívül több kis üveghuta működött. Így *Hutabércen*, *Kőhután* és *Visnyó* mellett folyt üvegkészítés. Ezek a parányi üzemek a Dédes és Sajószentpéter környéki bortermővidéken közkedvelt lopók, butelliák és kancsók gyártásával tudták ideig-óráig fenntartani magukat.¹⁵ Az újhutai üzem utolsó éveiben szűnt meg az üvegkészítés *Hutabércen* és *Kőhután*. Ugyanekkor stagnált a termelés *Visnyó* hutájában is. Amíg az újhutaiaknak megvolt az a lehetőségük, hogy a vasipar biztosította kedvező alkalmat kihasználva, jobb életkörülményeket teremtsenek maguknak, addig a hutabérciek és a kőhutaiak a földrajzi távolság miatt elszalasztották a kedvező lehetőséget, a hámortelepülésekbe való beköltözést. Két alternatíva közül választhattak az üvegkészítők és családtagjaik. Vagy megpróbálkoznak a földműveléssel, zselléreké válnak, vagy pedig valahol tovább folytatják ősik mesterségüket, az üvegkészítést. A munkások egy része az előbbi, míg másik része az utóbbi lehetőség mellett döntött. Az üvegesek egy része *Dédesen* telepedett le, a többiek pedig a legszükségesebb eszközökkel felszerelve a diósgyőri koronauradalommal kötött megállapodásnak megfelelően egy újonnan építendő üveghuta helyére költöztek. A felépítésre váró üveghuta helyét a kamarai szervek a Kneidiger-féle erdőgazdálkodási terv alapján jelölték ki.

13. ENYEDI J. 1907. 64.; Az erdőgazdálkodási tervhez csatolt térkép eredetije megtalálható a Herman Ottó Múzeum Helytörténeti Dokumentációjában (a továbbiakban: HOM. HTD.) Leltári szám (Ltsz.) II. 24. A térkép címe, felirata: Charten Von denen gesamten Diosgyörer Kaál Waldungen, Voraus die im Jahr 1776 von Kaál Ingenieur Andreas Kneidiger gesehene eintheilung zu ersehen.

14. V. ö. SOÓS I. 1960. 44.

15. MÉREI GY. 1951. 116., 119.

Andreas Kneidiger tervei szerint az 1790-es években a Bükk *Répás* nevezetű erdőrészén lehetett megkezdeni a fakitermelést, s így csak ide lehetett a rendkívül faigényes üveghutát telepíteni. Az üveghuta építésére kijelölt terület Újhutától nyugatra, légvonalban kb. 10 km-re helyezkedett el, pontosabban a mai Répáshuta nevezetű település helyén lett meghatározva. A kamarai mérnök által készített térképből egyértelműen kiderül, hogy a Répás nevű erdőrész két különálló egységre oszlott, *Nagy- és Kis-Répásra*, s itt a *Nagy-Pál*-tól Nagy-Répás-ig 1787–1795 között lehetett erdőirtást végezni. A kőhutai és hutabérci üveggéskészítők közül mindössze 18-an költöztek erre a vidékre, közülük is 8 gyermek volt.¹⁶ A gyorsan felépített üveghuta szomszédságában létrejött települést 1790-ben nevezték először *Répáshutának*.¹⁷ A forrásokból tudjuk azt, hogy a huta építőjét és első bérllőjét *Stuller János*nak hívták, aki a Nógrád megyei *Hrinyova Hutából* származott.¹⁸ Ha annak próbáljuk az okait kutatni, hogy miért vállalhatták éppen ezen a területen Stuller vezetésével a kőhutaiak és hutabérciek az üveggéártást, akkor erre vonatkozóan csak közvetett bizonyítékokkal szolgálhatunk. Répás és környéke azért kínált a 18 üveggéskészítőnek, ill. családtagjainak kedvező lehetőséget, mert a hutától nem messze, a *Gyertyán-völgyben* könnyen hozzáférhető és kiaknázható nyersanyag-lelőhelyek voltak. A völgyben és a huta közvetlen közelében levő gyors folyású patakok vízi energiáját felhasználva, helyben épített törőmalomban lehetett az alapanyagok előkészítését végezni. Döntő fontosságú volt az is, hogy a koronaauradalom kedvező feltételeket szabott a letelepülőeknek és a bérllőknek egyaránt. Az üveggéskészítő munkásoknak 1 Rft-ot kellett évente adóba fizetni, a hutabérllő pedig – mivel az épületeket saját költségén emelte – 5 évre szóló adómentességet kapott és erre az időre nem kellett bérleti díjat sem fizetnie. A letelepedést elősegítette az is, hogy a terület korábban lakott hely volt. 1766–1776 között itt éltek azok az erdőmunkások, akik a Fazola-féle vashámor építéséhez szükséges fát termelték ki. Ezek a munkások lakóházaikat a hámor felépülése után elhagyták, s így az üveghutások számára használható utak és épületek maradtak ezen a területen.¹⁹

Répáshuta településének kialakulása mindössze egyetlen szempontból mutat hasonlóságot a két korábbi uradalmi hutatelepülés létrejöttével. Ő- és Újhutához hasonlóan üveghuta létesítésének köszönhetette kialakulását. A néhány négyzetméter alapterületű üveggéskészítő műhely szomszédságában épített vagy még az 1766–1776 közötti időkből megmaradt régi épületekbe költözött be az a 18 ember, aki az üveggéártással próbálta megélhetését biztosítani. Amíg Újhuta Óhutának, mint anyatelepülésnek köszönhetette a kialakulását, addig Répáshuta létrejöttében semmilyen szerepet nem játszottak ezek a települések. Első lakói – mint ezt már korábban is megállapítottuk – az uradalom gazdasági egységén kívüli területekről vándoroltak be. Kőhuta és Hutabérc egykori lakóinak másik része pedig Dédesre települt. Az első répáshutai telepesek dédesi rokonsági kap-

16. V. ö. VERES L. 1978. 31–32.

17. SIPOS I. 1958. 20.

18. V. ö. VERES L. 1978. 31.

19. OL. Urbarium et Conscriptiones 1766. Fasc. 3. No. 37. 21–22.; Borsod megyei Levéltár (a továbbiakban BmL.) XI/601. A diósgyőri koronaauradalom iratai. 836. sz. irat. Répás lakosai 1776-ban fizettek utoljára censust, 34 forintot. Ezután pusztán hagyták a területet.

csolatait még az utóbbi években is ki lehetett mutatni. Az első telepések eredeti származási helye is eleve élt a lakosság körében. A település alapítói Morvaországból származtak, egy *Ruspekt* nevű településről, amely a nagy ipari város, *Moravská Ostrava* közelében található.²⁰

Már utaltunk arra, hogy Répáshuta nevében a *huta* kifejezés az üveggyártásra utal. A Répás szó etimológiáját illetően már nem ennyire egyértelműek a vélemények. *KISS L. Földrajzi nevek etimológiai szótárában* olvashatunk arról, hogy a Répás szó olyan erdőirtással nyert területre utal, ahol répát termeltek és így érték el többszöri kapálással a felburjánzó gaz és cserje kipusztulását.²¹ A település nevének minden valószínűség szerint ez a helyes értelmezése. Erre enged következtetni az, hogy ezen a területen intenzív erdőirtást folytattak, s a munkások feltehetően így hasznosították az irtások helyét. A 18. század derekán, amikor a koronaadalom erdészeti szervezete létrejött, ezen a helyen is felépült az erdőőri hivatal épülete, ahonnan szervezték és irányították a környék gazdálkodását.²² Ennek köszönhető az, hogy az uradalmi jobbágyszékhelyek *Kis- és Nagy-Répáson* rendszeresen legeltettek, ill. rétgazdálkodást is folytattak. Így pl. 1765-ben a *Tebe-rétet* (Répáshuta közvetlen közelében található) „annak oldalával Vincze Pál és Csergés völgyével együtt” a noszvaji lakosok vették bérbe 3 évre 55 forintért.²³ Az erdők és erdei ürességek hasznosítását a répáshutaiak is kiaknázták. A település létrejöttétől kezdve állandóan kibérelték az erdei ürességeket és az irtásokon a legszükségesebb növények termesztésével foglalkoztak. Erre azért is szükségük volt, mert az üvegkészítés a viszonylag kedvező feltételek ellenére is szűkös megélhetést biztosított.

Az üvegkészítés a hutások legnagyobb erőfeszítésére is kevés jövedelmet biztosított és a munkások állandó megélhetési gondokkal küszködtek. A répáshutai üveggyártás történetére jellemző volt, hogy a bérlők igen rövid időn belül csődbe jutottak és át kellett adni helyüket újabb vállalkozóknak. A huta alapítója, Stuller János 1805-ig tudta fenntartani magát, pedig a hután kívül legelőterületeket és a korcsmáltatást is bérelte. Hasonlóképpen hamar csődbe jutott az őt követő bérlő, *Vajda Mihály* is, aki 1806-tól 1810-ig állott az üzem élén. Őt egy *Stuller József* nevezetű hutásmester követte, aki az *Abauj megyei Hollóház Hutából* származott. Stuller a répáshutai üveggyártás megszűnéséig, 1834-ig rövidebb-hosszabb szünetekkel kézben tartotta az üveggyártást, s minden eszközt igyekezett felhasználni a termelés gazdaságossá tételére, fejlesztésére. Rendszeresen bérbe vette a Tebe és Csehölgy nevű réteket, állatokat tartott és kibérelte a korcsmáltatást a huta-településeken. Az így nyert pénzeszegeket az üvegkészítésbe investálta. Stuller így módon hosszabb ideig fenn tudta magát tartani, mint bérlő elődje. Azonban ezzel csak a bukást tudta távolabbi időre kitolni. Stuller többször megpróbálkozott azzal, hogy a hutát a nyersanyag-lelőhelyekre, a falutól néhány km távolságra levő Gyertyán-völgybe telepítse, de törekvése anyagi okok miatt sikertelen maradt. Ha annak próbáljuk az okát kutatni, hogy mi lehetett a termelés, így az üvegipar gazdasági fejlődésének akadályozója,

20. SIPOS I. 1958.

21. KISS L. 1978. 542.

22. SZILAS G. – KOLOSSVÁRY SZ.-né, 1975. 144–145.

23. BmL. XI/601. A diósgyőri koronaadalom iratai. 782. sz. irat.

akkor erre csak egyetlen okot találhatunk. A 19. század elején rendkívül erős volt a konkurencia a piacokon, a manufaktúrális módszerekkel termelő répáshutai üzem fűvott termékeivel nem vehette fel a versenyt a cseh-morvaországi üvegyárakkal, amelyek ebben az időszakban elárasztották Magyarországot olcsó és korszerű termékekkel. Egyedül csak a modern technika módszereit alkalmazva, a kapacitást növelve, s nem utolsósorban az ebben az időszakban divatosná váló *kristálystílusú*, vagyis metszett, csiszolt termékekkel lehetett volna a termelést rentábilissá tenni, s ezen keresztül a település fejlődését szolgálni.²⁴

A répáshutai üvegyártás hanyatlásának idején történt meg a település helyzetének jogi szabályozása, a falu és az uradalom kapcsolatának kodifikálása. Ha a 18. század végi és 19. század eleji latin, magyar és német nyelvű statisztikai-geográfiai munkákban a magyarországi települések sorában Répáshuta nevét kutatjuk, fáradozásunk hiábavaló. Ennek az volt az oka, hogy Répáshuta *telepítvényes község*nek számított. Ez a meghatározás azt foglalta magába, hogy a község földterülete az uradalom, majd 1858-tól a kincstár birtokában volt, s a lakosok csak mint bérleményt használhatták. A bérelt földterületen a telepesek emelhettek épületeket, s ezek csak az ő tulajdonukat képezték. Az uradalom bármikor felbonthatta a bérleti szerződést, s akkor a lakosoknak kártérítés nélkül el kellett hagyniuk lakóházaikat. A bérleti szerződés alapján a telkek és az irtások használatáért *censust*, családonként 1 Rhfrt-ot kellett fizetni és ingyenmunkát kellett végezni, mégpedig meghatározott mennyiségű, általában 12 öl fát kellett személyenként kivágni és az uradalom által meghatározott helyre szállítani. Az üveghuta bérlője a lakókhoz hasonlóan bérleti díj fizetésére és munkavégzésre volt kötelezve. Azonban ő az ingyenmunkát üvegtermékekkel megválthatta. A település lakosai a hutásmester alkalmazottjai voltak, aki szabadon rendelkezhetett velük, ha eleget tettek a kincstári tartozásaiknak. A munkások pénzben és természetben kapták meg munkabérüket.²⁵ A település és az uradalom jogi formába öntött kapcsolata is fontos szerepet töltött be abban, hogy az üveggéztők vállalták a letelepedést, az üvegyártást. Úgy tűnik, hogy ez a szerződésben rögzített állapot – függetlenül attól, hogy a telepesek kiszolgáltatottságát tükrözi – az üveges munkásoknak és az uradalomnak egyaránt megfelelt. A telepesek a szerződési kötelezettségek teljesítése után már csak saját helyzetük javításával, megélhetésük biztosításával törődhettek. Viszonylag nagy szabadságot élvezhettek, ami ebben a korban jelentős vívmánynak számított, különösen akkor, ha figyelembe vesszük, hogy az ország lakosságának jelentős része még jobbágyi kötöttségek között élte életét.

Répáshuta történetében az üvegyártás és a település fejlődése ezer szállal kapcsolódott egymáshoz. A termelés stabilizálódása, vagy éppen egy-egy jól jövedelmező év a megélhetési körülmények javulásán keresztül természetesen hatással lett volna az egész faluközösség életére is. Sajnos azonban ezt a kapcsolatot, ezt a kölcsönhatást a település történetének első szakaszában, amíg itt helyben folyt az üvegyártás, nem fedezhetjük fel. A község lélekszáma hosszú ideig csak a természetes szaporulat révén növekedett, alig haladta meg néhány fővel a betelepülők számát. 1807-ben hirtelen 126 főre duzzadt a

24. V. ö. VERES L. 1978. 32–33.

25. Jegyzőkönyv és végzés, 1895. HOM. HTD. Ltsz.: 53.4496. 1.

lakosság száma, ami 34 családot jelentett. A növekedést azonban egy másik gazdasági tényező idézte elő, mégpedig az, hogy a vasgyártás fellendülése, az Újmassa üzemrész építése és a termelés óriási mennyiségű faanyagot igényelt és a fa kitermelésére újabb munkások letelepítése vált szükségessé.²⁶ Ez a népességnövekedés azonban csak rövid ideig érintette Répáshutát, mert 1810 után fokozatosan elnéptelenedett és az 1820-as évek elején ismét már csak néhány családot találunk itt. Az 1828. évi országos összeírás szerint – amikor arról tesznek említést, hogy a hutatelepülések közül már csak egyedül itt folyik üveggyártás és „a lakóknak nincsen földjük, csak házaik vannak, távoli területekre járnak földet művelni, szőlőt termeszteni” – 6 lakóházban összesen 11 lakos élt a településen.²⁷ Ez az óriási mértékű népességcsökkenés, illetve az eredeti állapothoz viszonyított stagnálás – párosulva az üvegipar súlyos helyzetével – már-már a település megszűnésével fenyegetett. Azonban, hogy ez mégsem következett be, a bükki üvegipar helyzetében előállott gyökeres változásnak tulajdonítható.

Stuller József elképzelését, a répáshutai üzem új területre való telepítését *Schir József*, egy régi óhutai dinasztia leszármazottja váltotta valóra. 1834 végén vette bérbe a községtől mintegy 2 km-re levő Gyertyán-völgy 11 hold 319 négyszögöl nagyságú területét, s itt építette fel üveggéskészítő üzemét. Kezdetben 6 évre, majd ezt követően 25 éves időtartamra kötött bérleti szerződést az uradalommal. A bérleti szerződésben rögzítették, hogy a bérterületen „felállított épületek tárgyában a kincstár és a bérlő között semmiféle birtokközösség nem keletkezett”. A bérleti idő lejárta után a bérlő csak az épületek építőanyagára tarthatott igényt, de ha a kincstár jónak látta, akkor meg is vásárolhatta a hutaépületeket és berendezési tárgyaikat. A bérleti szerződés feltételeinek megsértése esetén pedig az épületek és a berendezések ingyen az uradalom kezelésébe kerültek volna.²⁸ *Schir József* jó érzékkel használta ki azokat a lehetőségeket, amelyek az üveggyártás fellendítését szolgálták. A kereskedelmi tőke bevonásával jelentős beruházásokat végzett. Gépeket vásárolt, amelyek munkába állításával jelentős mértékben lehetett növelni a termelést, a modern *kristálystílusú üvegáru* előállítását. A szak- és a segédmunkaerő biztosításában Répáshutának szánt komoly szerepet. A szakmunkások és a segédmunkaerő jelentős részét Répáshutára telepítette, ugyanekkor a huta állandó üzemeltetését biztosító legfontosabb dolgozók részére Gyertyán-völgyben munkáslakásokat épített. Ennek köszönhető az, hogy Répáshuta népessége az 1830-as évek végétől ismét fokozatosan növekedett, s 1848–1851 közötti években elérte a 230 főt. Ugyanekkor Gyertyán-völgyben is lakott 60 ember, az üzem alapfunkcióit biztosító szakemberek és családtagjaik.²⁹ A folyamatosan növekvő népesség összetételét tekintve igen vegyes képet mutatott.

26. BmL. XI/601. A diósgyőri koronauradalom iratai. sz. nélkül, címe: Úrbéri szolgáltatások 187/1808. A hutatelepülések lakosságának alakulását V. ö. SIPOS I. 1958. 13., 18., 19.

27. LIPSZKY J. 1808. 257–258. A szerző a répáshutai üzemet, mint az uradalom egyetlen hutáját említi és említést tesz a földterület szűkösségéről is. Az összeírás adatait I. HOM. HTD. Ltsz.: 69. 6. 24. (másolat)

28. V. ö. Jegyzőkönyv és végzés, 1895. HOM. HTD. Ltsz.: 53. 4496. 1. A telekkönyvezés előkészítését rögzítő jegyzőkönyvhöz térképmelléletek is csatlakoznak.

29. V. ö. VERES L. 1978. 32–33.

A néhány zsidó kereskedő kivételével szintiszta római katolikus vallású lakosság kis részben a régi bükki huta- és hámortelepülésekről származott, míg nagyobb részben a felvidéki vármegyék erdős területeiről történt a bevándorlás. Sáros, Szepes, Liptó, Árva, Trencsén, Zólyom, Gömör, Kishont és Nógrád megye szülőtteivel egészült ki a helyi lakosság, s így alakult ki Répáshuta még ma is sajátos vonásokat mutató, kevert nyelv-járású szlovák faluközössége.³⁰

Schir József 1865-ben halt meg, így munkájának eredményét alig tapasztalhatta. Amikor elhalálozott, az általa bérelt területen 9 épület állott: a hutaépület, 2 munkáslak és istálló, 1–1 lakóház, iroda, korcsma és szín. Ezeket az épületeket a bennük levő berendezési tárgyakkal együtt Schir özvegye áruba bocsátotta. Egy *Schusselka Gusztáv* nevű, Morvaországból származó üveges mester vásárolta meg őket és még 1865 végén – az 1834-ben megkötött bérleti szerződés feltételeivel azonos módon – egyezsége lépett az uradalommal. Az új bérlő még néhány apróbb berendezéssel kiegészítette az üzem technikai felszerelését és ezek után 2 gőzgéppel működtetett zúda, 2 olvasztókemence és egy nyújtókemence szolgálta az üvegyártást. Ezen kívül 6 köszörülőkorongon folyt a termékek metszett, csiszolt és vésett dísszel való ellátása. Schusselka gyárában 1871-re 70-en dolgoztak, közülük mintegy 40 férfi, a többi nő és gyermek volt. Ebbe a munkáslétszámba természetesen nincsenek beszámítva azok a segéd munkások, akik alkalmilag a fakitermelést, a fuvarozást és az alapanyagok kibányászását végezték. A segéd munkát a répáshutaiak biztosították, lényegében a település lakossága az üvegyár alkalmazottja volt, a gyár biztosította elsősorban a megélhetésüket. A 19. század második felében a munkások napi munkabére a következő volt: a férfiak átlagosan 1–2 forintot, a nők 40–50 fillért és a gyermekek 15–25 fillért kaptak. Évente 200 munkanapot fordítottak az üzem folyamatos termelésének biztosítására.³¹

A gyertyán-völgyi üvegyár 1897-ig, Schusselka Gusztáv csödbe jutásáig üzemelt. Az 1897-es évszám egyben azt is jelzi, hogy ekkor véglegesen lezárult a bükki üvegipar közel 2 évszázados története, s ugyanekkor megszűnt az a majdnem 100 éves kapcsolat, ami az üvegyártás és Répáshuta településtörténete között létezett. E kapcsolat lényegét tömören a következőkben foglalhatjuk össze: Az üvegiparnak a 19. század közepétől volt döntő fontosságú szerepe a község fejlődésében, hiszen ekkor alakult ki az a települési forma és általános településkép, ami szinte napjainkig meghatározza Répáshuta jellemző sajátosságát. A lakosság száma a gyertyán-völgyi üzem megalapítását követően már csak a természetes népszaporulat révén növekedett. A községben 1869-ben is csak 361-en, 1900-ban pedig 376-an éltek. A gyertyán-völgyi üzem felszámolása után a szakmunkások és családtagjaik fokozatosan Répáshutára települtek. Ez a beköltözés az 1920-as évek végén záródott le. Ennek tulajdonítható az, hogy ebben az időszakban a község lélekszáma szinte ugrásszerűen megnövekedett és 1930-ra elérte az 555 főt, ami többé-kevésbé

30. V. 6. SIPOS I. 1958. 47–51.

31. A Miskolci Kereskedelmi és Iparkamara jelentése 1871–1890 közötti évekből. HOM. HTD. Ltsz.: 53. 4430. 1–13.

a lakosság mai létszámával azonos.³² Az egykori *telepítvényes község* a 19. század második felében került ugyanolyan jogi státusba, mint az ország más községei. Ezt fejezte ki az, hogy a község új pecsétet kapott és rajta „GYERTYÁN-VÖLGY S RÉPÁSHUTA KÖZSÉG BORSOD MEGYE” felirat volt olvasható. A község irányítása a bíróból és a 6 esküdtből álló előljárásság kezébe került. A lakosság sajátos különállása, tagozódása is csak a gyertyánvölgyi üzem megalapítását követően, a betelepülések lezáródása után alakult ki. Az egykori feljegyzés szerint „Répás-Huta telepítvényes községben a telepmunkások két osztályba esnek: mint gyalog munkások és mint fuvarosok vagyis faszállítók.” Ugyan- ebből a forrásból kapunk hiteles képet a lakosok földhasználati jogáról is. Korábban is szoltunk arról, hogy a községben nagyon kevés földművelésre alkalmas terület állott rendelkezésre. Ezek túlnyomó részét irtással nyerték. A földek tulajdonjogát a kincstár az 1930-as évekig megtartotta magának és bérlet formájában engedte át a lakosoknak a használati jogot. Az elosztás módját a telepesek vagyoni helyzete határozta meg. Erről az uradalom a következőképpen rendelkezett: „... a kincstár kizárólagos tulajdonát képező kert- és ortvány-földek ... felett a kincstár szabad tetszése szerint mindenkor korlátlanul rendelkezett, időről-időre azokat visszavette és a körülményekhez képest újonnan osztotta ki ... a kerteket és ortványokat a telepítvényesek időnként csak annyiban és csak oly területben bírlanak, a mennyiben és a mily területben olyanokat a kincstár nekik haszonbérbe ad.”³³ A község területe a 19. század végén 2917 kh volt, s ebből 34 kh szántó, 98 kh legelő, 23 kh terméketlen terület, 2702 kh pedig erdő, amit a kincstár állandóan saját kezelésében tartott. A termőföldek túlnyomó részét azok a lakosok kapták haszonbérbe, akik az uradalomnak fuvarozással tudtak szolgálni, vagyis igavonó állattal rendelkeztek. Még az 1930-as években is kb. 50 lakos között kerültek a szántóföldek kiosztásra.³⁴ A szántóföldi művelésre használható területek a század végétől az újabb betelepülés eredményeként tovább csökkentek, s egy-egy lakosra átlagosan 64 négyszögöl terület jutott, ami csak igen nehéz megélhetést tett lehetővé. Pedig a különböző statisztikai feljegyzések szerint a lakosság túlnyomó részének a mezőgazdaság biztosította a megélhetést. 1930-ban az összlakosság mintegy 50%-a (258 fő), 1941-ben, 1949-ben és 1960-ban pedig közel 90%-a (557, 454 és 498 fő) élt a földművelésből.³⁵ Ezek alapján természetes, hogy az erdő a település eddigi története során mindig fontos haszonvételi forrásnak számított, állandó kiegészítő jövedelmet biztosított.

32. VARGA G.-né. 1970. 465. Az 1930. évi adatokat l. KLEIN G. 1939. 116. Ebben az időszakban az állatállomány a következő volt: 71 ló, 141 szarvasmarha, 9 sertés. A községben 4 iparos, köztük 2-2 kerékgyártó és cipész volt. A falunak 3 üzlete volt, közülük 1 az italmérés.

33. Jegyzőkönyv és végzés. 1895. HOM. HTD. Ltsz.: 53. 4496. 1.

34. KLEIN G. 1939. 116.; VARGA G.-né 1970. 465.

35. A statisztikai adatokat más Répáshutára vonatkozó közlésekkel együtt l. VARGA G.-né 1970. 465-466.

IRODALOM

BAK J. 1932.

A borsodi Bükk hegység települései. Bp.

BOROVSKY S. 1909.

Borsod vármegye története a legrégibb időktől a jelenkorig. Bp.

ENYEDI J. 1907.

A diósgyőri erdőgondnokság ismertetése. Ungvár

GYIMESI S. 1970.

Megyénk a török hódoltság korában. A polgári átalakulás felé. In.: VARGA G.-né (szerk.).

Borsod-Abaúj-Zemplén megye története és legújabbkori adattára. Miskolc

HEVESI A. (szerk.) 1977.

Bükk útikalauz. Bp.

KISS L. 1978.

Földrajzi nevek etimológiai szótára. Bp.

KLEIN G. 1939.

Borsod vármegye és népességének története. Községi adattár. In.: CSIKVÁRI A. (szerk.) Borsod vármegye. Bp.

LIPSZKY J. 1808.

Repertorium locorum . . . Buda

MÉREI GY. 1951.

Magyar iparfejlődés, 1790–1848. Bp.

SIPOS I. 1958.

Geschichte der slowakischen Mundarten des Bükk-Gebirges. Bp.

SOÓS I. 1960.

A Diósgyőr-Hámor vasgyár (1770–1870) Vázlatok a diósgyőri vaskohászat történetéből. Miskolc

SZILAS G.–KOLOSSVÁRY SZ.-né 1975.

A diósgyőri kincstári uradalom erdőgazdálkodása. In.: KOLOSSVÁRY SZ.-né (szerk.). Az erdőgazdálkodás története Magyarországon. Bp.

VARGA G.-né (szerk.) 1970.

Borsod-Abaúj-Zemplén megye története és legújabb kori adattára (statisztikai adattár) Miskolc

VERES L. 1978.

A Bükk hegység üveghutái. Miskolc

VERES L. 1981.

Adatok Borsod megye 18. század eleji újratelepülésének történetéhez. A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 19. 63–68.

DIE SIEDLUNGSGESCHICHTE VON RÉPÁSHUTA

Das Dorf Répáshuta liegt an dem südlichen Füsse des Bükk-Gebirges, auf einem wasser- und landarmen Gelände. Die Siedlung ist kaum mehr als 200 Jahre alt. Ihre Ausbildung war eine Folge der Volksbewegungen im 18. Jahrhundert, und hängt mit der Geschichte der Domäne von Diósgyőr eng zusammen. Zu der wirtschaftlichen Ausnützung der Wälder von Domäne wurde in den Jahren 1712–1717 auf den Gebiet der hentigen Siedlung Bükkszentlászló ein Glashüttenwerk gegründet, das im Mitte des 18. Jahrhunderts in einen anderen Ort verlegt wurde. Da ist die Siedlung Répáshuta – im Jahre 1790 – gegründet. Das Glashüttenwerk hat bis 1834 gearbeitet, da wurde das Hüttenwerk in das

Gyertyán-Tal, 2 Km vom Dorfe übersiedelt. Die Mehrheit der Arbeiter von der Glasfabrik stammt von Répáshuta.

Die sog. Hüttensiedlungen in Bükk stehen miteinander in enger Verbindung. Die Bevölkerung von Újhuta (heute: Bükkszentkereszt) stammt aus der einmaligen Bevölkerung von Óhuta (heute: Bükkszentlászló). Die Ausbildung von Répáshuta zeigt mit diesen Hüttensiedlungen keine Verbindung. Die Bevölkerung von Répáshuta kam am Ende des 18. Jahrhunderts von den Hüttenwerken Kőhuta und Hutabérc. Die Urheimat der Einsiedler war Mähren, näher ein Dorf „Ruspekt“ neben der Stadt Moravska Ostrava. Das Fortkommen der Bevölkerung hat das Hüttenwerk gesichert. Das bedeutete aber ein mageres Fortkommen, als Ergänzungsbeschäftigung hat man Ackerbau und Forstwirtschaft geführt. Wegen der wenigen Ackerfelder haben die Waldarbeiten eine grosse Bedeutung. Daneben spielt der Produktentausch im Leben der Bevölkerung eine grosse Rolle.

László Veres

A BÜKKI SZLOVÁK FALVAK NYELVI SAJÁTOSSÁGAI

SIPOS ISTVÁN

A bükki ipari települések (a három Huta és a két Hámor) szlovák nyelvjárása¹ – három felismerhető változatban – olyan sajátosan kevert, hogy a szlovák és morva nyelvjáróterületen nem található hasonmása. E területek minden nyelvjárás sajátossága megtalálható itt, az egyes változatokban, különböző mértékű vegyítésben. Ezt megmagyarázni, s megérteni a települések keletkezésének és fejlődésének ismerete nélkül lehetetlen.

Fejlődéstörténet. – A 18. század végi országos helységnévtárakból² még hiányoznak. De a 19. század eleji³ már hírt ad róluk. Ezért sokáig tévesen úgy vélték, hogy aránylag fiatal települések. Holott majdnem egy évszázaddal korábban keletkeztek, s így időben egybeestek a török uralom utáni nagy telepítésekkel. Az egyezés azonban csak időbeni, mert lényegében egészen más jellegűek voltak. Itt ugyanis nem korábban ismert, de elnéptelenedett települések nagy számban történő feltöltéséről volt szó. Éppen ezért hiányoznak a 18. század végi helységnévtárakból. A bükki ipari településeket a 18. század elején kibontakozó merkantilista gazdaságpolitika hozza létre. Ezek egyéni vállalkozású, kis létszámú, szakmai települések kincstári birtokon, a Bükkben a diósgyőri kamarauradalom területén. Éppen ezért az első feljegyzések valamelyik ismert helynév (Diósgyőr, Felsőgyőr, Kisgyőr) kapcsán említik őket.

Az első feljegyzéseket az egyházi adminisztráció őrzi. A diósgyőri egyház 1730–1748 közötti anyakönyveinek házassági részében, az 1738-as évnél, két házasulandó neve mellett szerepel *Diósgyőrhuta*. Ugyanezen időszakban a születési anyakönyvekben hét esetben szerepel a szülők lakóhelyeként az „*ex Huta*” jelölés. Az állami adminisztráció sem marad el, bár az 1738-as összeírás még nem említi, de az 1744-ben készült⁴ már jelenti, hogy: „a Kis Győr melletti erdőkben, a Márkusvölgyben egy kőből és fából épült üveghuta van, aránylag nagy, négy kapuval... s az első részben 6 személy dolgozik... Az üvegmeisternek jó állapotban levő háza van.” A bejegyzés egy kötőrő malmot is említ, amelyet a Márkus-patak vize hajt.

A következő bejegyzést is az állami adminisztráció szolgáltatja, az 1766-os összeírás⁵ felsorolja a diósgyőri kamarához tartozó 15 települést, s köztük van: *Ó-Hutta*,

1. SIPOS I. 1958.

2. *Lexicon locorum populosorum 1773.*; KORABINSKY J. M. 1886.

3. LIPSKY J. 1808.

4. *Urbaria et conscriptiones* fasc. 87., num. 24. 9–10.

5. *Urbaria et conscriptiones* fasc. 3., num. 37. 21–22.

Új-Hutta, Répás és Hámor is. A bejegyzés szerint Újhután, Répáson üveghuta van, Hámorban ellenben gabonamalom.

Ezeket az adatokat megerősíti az egyházi adminisztráció is. Az 1769-es Canonica Visitatio már szintén említi Óhuta mellett Újhutát is. Mindkettőt filiálénak nevezi, s a lakosok nyelve „lingua slavonica”. Közli a lakosok számát, s Újhuta lakóinak kisebb száma azt is elárulja, hogy ez még fiatal település, amely azonban két évtized múlva már eléri Óhuta lélekszámát és a Huták között vezető településsé fejlődik. Erről árulkodnak Újhuta plébániájának anyakönyvei, amelyeket 1788. március 7-én kezdtek el vezetni, ill. az ezeket megelőző rész, a Historia Domus. Eszerint Simonides János hutamester, „D.(iósgyőr) Hutta” bérlője, s felesége Schalyi Katalin 1777-ben kápolnát építtettek, beszentelt temetővel, de még Diósgyőr az anyaegyház. Az 1780-as években válik önállóvá (localis capellania), s alája tartozó filiálé lesz Óhuta és Répáshuta. A pap járadékát a diósgyőri kamara biztosítja. A Historia Domus 1790-ben említi először a 12 kilométerre levő Répáshutát, kis településként. Simonides bérlő 1787-ben helyiséget rendez be egy kántor és tanító részére. 1797-ben a három Huta és a megye megállapodást kötnek egy tanító eltartására. A helybéli aláírók üveghuta lakóinak nevezik magukat. A kápolna közben kicsinek bizonyult, s 1799–1800-ban a diósgyőri kamara új templomot építtet.

E felszaporodott adatok kerültek be 1808-ban Lipszky Repertóriumába: „Huta(Ó)h. Alte Glashütte g. Stará-Hut; Huta(Répás) h. offic. vitrar.; Huta (Új) h. Neue Glashütte g. Nowá-Hut; Valamint Hámor (Felső vel Massa), Hámor (Alsó vel Vas).

Ezek az adatok ismétlődnek azután a későbbi kiadványokban több-kevesebb pontossággal, ill. hiánnyal. Az üveghutáknak ugyanis nem volt mindig állandó helyük, s a nyersanyag fogytával továbbtelepültek vagy megszűntek. Ezt példázza Répáshuta esete, amely a legtovább üzemelt, csaknem a 19. század végéig, ill. nem maga Répáshuta, hanem a környékén települt huták. Az egyházi anyakönyvekben szerepelnek Csurgóhuta, Kőhuta és Gyertyán-völgy. A néphagyomány szerint más huta is volt még, pl. a mai Hármaskút mellett az ún. Hutabércen.

E megszűnt huták lakói később betelepültek Répáshutára és Dédesre. Ezért Répáshuta inkább Dédessel tart rokonsági kapcsolatot és nem Újhutával.

Foglalkozás. – A nyelvjárás-kialakulás megértéséhez nem kevésbé fontos a foglalkozás, a foglalkozáscsere, s az ezt előidéző társadalmi, gazdasági viszonyok ismerete. Bár a településnevek maguk is árulkodnak az eredeti foglalkozásról, a későbbiekben azonban mégsem volt ez olyan egyszerű dolog.

Már a legrégibb állami bejegyzés (1746) Óhután az üveghuta mellett kötőrő malmot is említ. A 18. század végén a tanítótartási jegyzőkönyvekben a Huták képviselői még üveghutásokként szerepelnek. De az 1828-as (Archivum regni) összeírás már foglalkozásváltozásról tudósít: Ó- és Újhuta lakói földnélküli jobbágyság (zsellérek), akik korábban üvegegetéssel foglalkoztak. Répáshuta lakói üvegegetők, telek és föld nélkül – mezőgazdasági és szőlészeti munkákra távolabbi vidékekre járnak. Ha a nyersanyag elfogyott, s az üveghuta leállt, egy részük elvándorolt, az ott maradók pedig favágással és fuvarozással foglalkoztak. Az egyházi, s állami összeírások szerint 1807–1828 között valamilyen gazdasági megrendülés (esetleg a vasgyár létrejötte) következtében a három Huta lakossága az

egy tizedére csökkent, s e szám is tovább zsugorodott az 1831-es kolerajárvány után. De a negyvenes évek végére (az 1848–49-es szabadságharc után) mindhárom Huta ismét feltöltődött.

Az anyakönyvek tanúsága szerint az új lakók a Csehországtól Zemplén megyéig húzódó erdős terület hasonló foglalkozású településeiről érkeztek. Ez önkéntes vándorlás volt vagy a bérlóvel vagy a bérletek megszűnte után. A Hutákon az üvegégetés megszűnte után a favágás és szállítás mellett jövedelmező foglalkozás lett a faszén- és mészégetés, főként *Újhután* és *Répáshután*. *Óhuta* viszont teljesen átkerült *Hámore*, ill. a későbbi vasgyár vonzáskörébe, s ez nyelvileg is eltávolította a Hutáktól.

Egészen másképp alakul a Garadna völgyében keletkezett két *Hámore* lakosságának foglalkozása. Kezdetben ez is magánvállalkozás, de gyorsan fejlődik, s nagyüzemként már Diósgyőr másik oldalára települ a Kamara bányagazgatóságának közvetlen felügyelete alá. Egy 1829-es üzemi összeírás már 20 különböző vasipari foglalkozásban sorolja fel a lakókat. Az összeírásból az is kiderül, hogy nagy volt a Hutákról a bevándorlás. 1851-re a *Hámorok* lakóinak száma az ötszörösére nőtt. A természetes utánpótlást a közeli Huták adták, de a vasmű központi igazgatósága Gömörben Rozsnyón és Szomolnokon székelt, s e területről is nagy számban irányították ide a munkásokat. A foglalkozáskereső folyamatos fluktuációja 1918-ig tartott. 1946-ban a lakosságcseré csak *Újhután* és *Répáshután* csökkentette érezhetően a lakosság létszámát.

Származás. – A bükki ipari települések nyelvjárásának sajátos kevertisége miatt igen fontos a származás, ill. származási hely rögzítése. A szájhagyomány is őriz bizonyos származási helyeket, ill. származási területeket, ritkábban konkrét helyneveket, amelyeket hangtani deformáltságuk következtében néha nehéz rögzíteni. *Hámore* és *Ómassa* lakói *Észak-Gömört*, *Dél-Szepes* tartják származási területnek. Ez a Szomolnokai Bányagazgatóság területe. *Újhuta* és *Répáshuta* anyakönyvei kezdetben nem közölnek származási helyet. Később tűnnek fel a házassági anyakönyvekben, s igen tanulságosak.

1789–1860 között az *Újhután* házasulandók származási helye: közvetlen környék 5, szűkebb környék 10, távolabbi környék esetében szlovákiai megye 24, Galícia 3, egyéb 2.

Óhuta: közvetlen környék 3, szűkebb környék 1, távolabbi környék (szlovákiai megye) 4.

Répáshuta: közvetlen környék 2, távolabbi környék esetében szlovákiai megye 4, Csehországból 1.

Gyertyán-völgy: szlovákiai megyéből 9, morvaországból 2.

A Hutákon a származásnak elég nagy a szóróterülete, magában foglalja az egész szlovák nyelvjáróterületet, Kelet-Morvaországot, s még azon túl is nyúlik. Ez megszabja a Huták nyelvjárásának közép- és nyugati szlovák jellegét.

Hámore és *Ómassa* származóterülete kisebb és sokkal egységesebb az 1816–36 közötti házassági anyakönyvekben. *Massa*: Gömör 3, Borsod 2. *Hámore*: Szepes 12, Gömör 5, Zólyom 1, Borsod 5, Abaúj 2, Galícia 2, Morva 1. Ebből világos *Hámore* és *Ómassa* nyelvjárásának keleti szlovák, közelebbről dél-szepesi és észak-gömöri jellege.

A levéltári, államigazgatási összeírások, sajnos, csak neveket tartalmaznak. Ezeket pedig – bármilyen eredetűek is – nem lehet közvetlenül származáshoz, ill. nyelvhez kapcsolni.

Nyelvismeret. – A születési hely valószínűsítheti a nyelvet, nyelvtudást, nyelvismeretet. A nevek már kevésbé, mert nem tudjuk, hogy pl. a Morvaországból érkezett német nevet viselő egynyelvű német vagy német és morva nyelvjárást beszélő kétnyelvű, s esetleg csak morva nyelvjárást beszélő volt-e, s további nyelvfejlődését már az itteni közösség alakította.

A 19. század közepéig nincs egységes szlovák irodalmi nyelv. A nyelvi tudat és a nemzetiség ekkor még ismeretlen fogalmak. A nyelvre vonatkozó jelzésként már a legelején szerepel a „lingua slavonica”, de ez így túl általános. Az újhuti plébánia szervezésénél „cseh nyelvű” bibliáról esik szó. Az iskola szervezésénél nyelvet egyáltalán nem említene.

Teljesen tájékozatlanok lennénk, ha a hátori plébános nem készít egy kimutatást 1815–16-ban *Hámor és Ómassa* lakóiról, amelyben házsám szerint felsorolja a családokat, külön a felnőtteket, külön a gyerekeket és külön az alkalmazottakat. Minden személynél külön feltünteti a *nyelvismeretet* is (nem anyanyelvet, nem nemzetiséget).

Hámorban élt 595 személy, ebből felnőtt 304 (156 férfi, 148 nő), 62 alkalmazott (20 férfi, 42 nő) és 229 gyerek. Ezek nyelvismerte: L(atina), H(ungarica), G(ermanica), S(lavonica).

4 nyelvű	L,H,G,S	-3	
3 nyelvű	L,-,G,S	-3	} 112
	-,H,G,S	-109	
2 nyelvű	-, -,G,S	-230	} 304
	-,H,-,S	-70	
	-,H,G,-	-4	
1 nyelvű	-,H,-,-	-4	} 176
	-, -,G,-	-11	
	-, -, -,S	-161	

Az egyes nyelvek ismerete: L – 6, H – 190, G – 360, S – 576.

Massa: 65 felnőtt, 13 alkalmazott, 75 gyerek -- összesen 153.

3 nyelvű	L,-,G,S	1	} 9
	-,H,G,S	8	
2 nyelvű	-,H,-,S	3	} 98
	-, -,G,S	95	
1 nyelvű	-, -,G,-	1	} 44
	-, -, -,S	43	

Az egyes nyelvek ismerete: L – 1, H – 11, G – 105, S – 150.

Nem tudjuk, milyen volt az egyes nyelvek ismeretének foka, szintje, intenzitása, de – talán a latin kivételével – mindegyik beszélt nyelv lehetett. Az azonban világos, hogy *Hámorban* a lakosságnak több mint a fele kétnyelvű, több mint egyötöd háromnyelvű, s csak *egyharmada* egynyelvű. Nyelvi bontásban: S – 94%, G – 60%, H – 32%, L – 1%.

Massán is kevesebb, mint *egyharmad* az egynyelvű és csaknem a *fele kétnyelvű, elenyésző* a háromnyelvű. Nyelvi bontásban: S — csaknem 100%, G — 67%, H — 8%, L — 0.

Tehát erősen *többsz nyelvű* közösség élt itt együtt. A kétnyelvűek többsége német és szláv. Viszont csaknem 100%-os a szláv nyelv ismerete. De erős a német nyelv ismerete is. *Massán* 67%, *Hámoren* 60%. *Hámoren* a magyar is 32%, *Massán* csak 8%. De e számok és százalékok nem válaszolnak arra, hogy volt-e és milyen nyelvtudat, esetleg nemzeti-ségtudat.

Ebben a nevek sem segítenek, sőt igen nagy meglepetéseket okoznak. Csak néhány eset szemléltetésül:

Hámore

Anna Ripszky	H	Joan Zommer	H, S
Anna Zipszer	S	Julianna Klein	H, S
Cath. Stoff	S	Dor. Balázs	G, S
And. Breyer	S	Anna Ignátzy	G, S
Joan Kertész	S	Marg. Ambrózy	G, S
Joan Millner	S	Maria Pusztay	G, S
		Mich. Buday	G, S
		Anna Bétsváry	G, S

Néhol az azonos családneveknél is több változat szerepel:

<i>Hámore</i>	Georg Krajnyák	—, —, S	
	Elis. Krajnyák	H, —, S	
	Elis. Krajnyák	H, G, S	
	Maria Krajnyák	H, G, S	
<i>Ómassa</i>	— a ma is élő	<i>Lerch</i>	családnévnél:
	Georg Lerch	—, G, S	
	Georg Lerch	H, G, S	
	Mathias Lerch	H, G, S	

Bükki településeink *többsz nyelvűsége* nem maradt fenn a hosszú ideig tartó, s állandó utánpótlás ellenére sem. A többségi szláv-szlovák nyelv hatására először a német nyelv használata, s ismerete szorult vissza. A szlovák — a már jelzett nyelvjárási sajátosságokkal (*Hámore*, *Ómassa* — keleti szlovák, *Répáshuta*, *Újhuta* — közép- és nyugati szlovák) — lesz általánossá. De ez még mindig kétnyelvűség a magyarral.

A társadalmi, ill. gazdasági élet további fejlődése, az új munkahelyek és munkalehetőségek ezt is egyirányúsítják. A múlt század közepén létrejön a *Diósgyőr*-vasgyári nagyüzem. *Hámore* és *Ómassa* férfilakossága az új munkahelyeken magyar többségű nyelvi környezetbe került. A családban még egy ideig a szlovák tartja magát, de amikor a nők is vasgyári munkahelyekre kerülnek, a családból is kiszorul a szlovák nyelv. *Hámore* és *Ómassa* magyar nyelvű közösségekké váltak.

Ebben az irányban fejlődött, de nem ilyen mértékben *Óhuta*. A közeli vasgyár innen is felszívta a férfilakosságot, s a magyar nyelv ismeretét erősítette. De *Óhuta* egy zárt völgy sok kiscsoportos munkalehetőséggel is. Így a nők tovább megőrizhették a szlovák nyelvet a családban.

Egészen másként alakult *Répáshuta* és *Újhuta* kétnyelvűsége, amelyben mindig a szlovák nyelv dominált. Itt ugyanis továbbra is megmaradtak a régi kiscsoportos, családi szervezetű munkalehetőségek. Család és munkahely nyelvhasználata azonos volt. Régen az üvegművekben, később a faszén-, mészégetésnél és *Répáshután* főként az erdészeti munkáknál. A magyar nyelvvel a kapcsolatot a mész- és faszénárosok, s a vasgyári munkába kerültek tartották. Az első háború után a nyaralók is terjesztették a magyar nyelvet. Abban bizonyára a nyelvnek is szerepe volt, de inkább a gazdasági életnek és szemléletnek, hogy érzékelhető lakosságcsereére éppen *Óhutáról* és *Újhutáról* került sor.

Bükki településeink nyelvjárási sajátosságai.

Mai hangállomány, magánhangzók. – A vizsgált helységek nyelvjárásában öt magánhangzó fonémát (*a, o, u, e, i*) találunk, amelyek mindig rövidek (általános keleti szlovák sajátosság). Hosszú magánhangzó egyáltalán nincs (legfeljebb a magyar szavakban). A rendszeren belül az egyes hangok megterhelését, ill. eredetét illetően adódnak eltérések, azaz párhuzamos variánsok, a történelmi fejlődésnek – az egyes szláv nyelvekre és nyelvjárásokra jellemző – folyományaként.

A *tort, tolt* hangcsoport csaknem egységesen *trat, tlat*. De *ÓH, H, ÓM* keleti szlovák maradványként ismeri a: *hlop* – de *hlapec, smrot, krogulec* alakokat is.

Az ereszkedő lejtésű *ört, őlt* általános *rot-, lot-* egységét viszont a középszlovák *rat-, lat-* bontja meg RH-án s UH-án: *lazvor, razga*, sőt egyedül *ÓH-án: lakeř*.

A *tert, telt* > *tret, tlet*, ritkán adódik változat: *drenki H, ÓM, – drinki RH, UH, ÓH* vagy lexikáliaként *smrek – smerek*.

Az egykori 7, 6 félhangok nyugati szlovák *e* megfelelője az általános, de *H, ÓM* két esetben keleti szlovák eltérést mutat: a) a *vo, so, zo* előljárószókbán, b) a hím- és semlegesnemű főnevek sg. instrumentálisában: *hlopom, drevom*.

Az egykori *ě* fonéma rövid szótagokban egységesen *e*-ként jelentkezik. De a hosszú szótagokban *ě* > *i* van RH, UH-án és *ě* > *e* H, ÓM, ÓH-án. Ez a *ě* > *i* nyugati, de általános keleti szlovák sajátosság is. E két egymást erősítő forrás érvényesítette, de csak a szavak egy csoportjában, a másik csoportban a szintén általános keleti szlovák *e* terjedt el (Szepes délkeleti része: Klukno, Gölnc, Korompa).⁶

Az egykori *e* nazális megfelelője hosszú szótagokban egységes, de rövid szótagokban változatokat mutat: *H, ÓH, ÓM-án* a keleti szlovákra jellemző *e*, de RH, UH-án a nyugati szlovákban használt *a*: *hovedo – hovado, celeci – řelaci, prasata – prařeta*.

Szabályos kettősséget mutat a semlegesek egy csoportjának *-ie/ije* végződése. RH, UH-án *-i*, H, ÓH, ÓM-án *-e*: *jedeři – jejeřeže/jezeře, seři – řace*.

Hasonló, de nem rendszeres *e – i* váltakozás van egyes főnévi igenevekben: *hermit/ hermiř* RH, UH, *hermec* H, ÓM, *fučir – fučer/c. misliř – miřlic – misleř* (előfordul a szepesi nyelvjárásokban).⁷

Az *-l*-es participium *-l* előtti *i* > *e* változása is, mint Szepes délkeleti részén⁸, bár Abaújban is ismeretes.

6. ŠTOLC J. – TÓBIK Št. 1940. 10.

7. ŠTOLC J. – TÓBIK Št. 1940. 10.

8. ŠTOLC J. – TÓBIK Št. 1940. 20.

A birtokos névmás semleges sg. és az egységes plurális alanyesete RH,UH,ÓH-án *moje, tvoje*, míg H,ÓM-án a keleti *mojo, tvojo* formában él.

Ritkán, inkább lexikáliaként él az *o – u* változat: RH,UH – *pul*, ÓH – *pol*, RH, UH – *skvora*, ÓH – *skora*, H,ÓM – *skura*. De RH,UH – *skurej* és ÓH,H,ÓM – *skor/ej*.

A бүккi telepүлések magánhangzó-rendszerében egy nyugati szlovák (RH,UH) és egy keleti szlovák (H,ÓM) polarizáció érvényesül. A két csoport között helyezkedik el OH, amely hol az egyik, hol a másik csoporttal tart. A fejlődés még nem zárult le, ezért az átmeneti a kettős formák itt nem kivételek, hanem a szabályt jelentik.

Mássalhangzók. – A бүккi telepүлések mássalhangzó-rendszere még kevésbé egységes. A telepések különböző nyelvjárások mássalhangzó-rendszerét hozták magukkal, s az egymásra hatás ellenére még ma is három rendszer különböztethető meg. A különbségek bizonyos hangok különböző artikulációs helyéből adódnak. A három mássalhangzó-rendszer:

A) H,ÓM 24 mássalhangzó

<i>p</i>	<i>t</i>	–	<i>c</i>	<i>č</i>	<i>k</i>
<i>b</i>	<i>d</i>	–	<i>dz</i>	<i>dž</i>	<i>g</i>
<i>f</i>	–	–	<i>s</i>	<i>š</i>	(<i>ch</i>)
<i>v</i>	–	<i>j</i>	<i>z</i>	<i>ž</i>	<i>h</i>
<i>m</i>	<i>n</i>	<i>ň</i>			
	<i>l</i>	–			
	<i>r</i>	–			

B) RH,UH 25 mássalhangzó

<i>p</i>	<i>t</i>	<i>t'</i>	<i>c</i>	<i>č</i>	<i>k</i>
<i>b</i>	<i>d</i>	<i>d'</i>	<i>dz</i>	<i>dž</i>	<i>g</i>
<i>f</i>	–	–	<i>s</i>	<i>š</i>	(<i>ch</i>)
<i>v</i>	–	<i>j</i>	<i>z</i>	<i>ž</i>	<i>h</i>
<i>m</i>	<i>n</i>	<i>ň</i>			
	<i>l</i>	–			
	<i>r</i>	–			

C) ÓH 26 mássalhangzó

<i>p</i>	<i>t</i>	<i>t'</i>	<i>c</i>	<i>č</i>	<i>k</i>
<i>b</i>	<i>d</i>	<i>d'</i>	<i>dz</i>	<i>dž</i>	<i>g</i>
<i>f</i>	–	–	<i>s</i>	<i>š</i>	(<i>ch</i>)
<i>v</i>	–	<i>j</i>	<i>z</i>	<i>ž</i>	<i>h</i>
<i>m</i>	<i>n</i>	<i>ň</i>			
	<i>l</i>	<i>l'</i>			
	<i>r</i>				

Egyik felvázolt típus sem azonos a keleti vagy a nyugati szlovák nyelvjárással. Csak közelítik bizonyos fokig.

Mindhárom típusra jellemző: a) az általános keleti szlovák *h* (a *ch* –*x* csak variáns bizonyos helyzetekben), b) bizonyos keményedési tendencia.

Az A típusban csak az *n – ň* lágysági korrelációs pár van meg. A lágy *t', d'* hangokat a keleti szlovák *c, z (dz)* helyettesíti és az *l* is hiányzik, mint a nyugati nyelvjárásokban.

A *B* típusban az *n* – *ň* mellett megvan a *t'*, *d'*, de a nyugati szlovák *l* mellől hiányzik a lágy *l*.

A *C* típusban az *n* – *ň* mellett megvan a *t'*, *d'* és az *l* – *l'* pár is, mint a középszlovákban, s a keleti szlovák nagy részében is.⁹ Ebben az esetben a középszlovák és a megfelelő keleti szlovák variáns tartották meg az *l* – *l'* párt. E jelenségnél figyelemre méltó a középszlovák hatás¹⁰, akárcsak a féllágy *s'*, *z'* > *s*, *z*-vé változásánál ebben a típusban.

Az *A*, *B* típus *n* – *ň* párja, s az egyetlen *l* nyugati szlovák jelenség, bár középszlovák területen, Liptóban is előfordul.¹¹ E két együttes forrás alakítja ki a *B* típuson kívül a kifejezetten keleti szlovák *A* típusban is, mivel бүккi telepүлүseink egy időben erős utánpótlást kaptak középszlovák területről. De a más területről érkező utánpótlás megakadályozta az egységesülést.

Az egykori féllágy *s'*, *z'* > *s*, *z* lesz a *B* típusban (nyugati, középszlovák), az *A* típusban azonban *š*, *ž* (keleti szlovák). A *C* típus átmenetet képez, a legtöbb esetben *s*, *z*, de elég gyakori az *š*, *ž* is, pl. *sekera* – *šekera*, *seno* – *šeno*, *smat' se* RH,UH – *smejat' še* ÓH *šmijac se* H,ÓM, *spivat'* RH,UH – *spevat'* ÓH, *špevac* H,ÓM. Viszont közös ÓH – H,ÓM: *šveker*, *ošika*, *mušim*, *ňeška*, *zaš*, *tišic*, *šac*, *pokošeno*. Óhuta még túloz is, mert a többi helyen általános *se* visszaható névmást is *še* hangzással használja.

Az *n* – *ň* párnál mindenütt előfordul ingadozás (*den*, *hned*). Hámorban itt erős kémenyedés őrződött (dél-szepesi, észak-gömöri telepések hatása).

Az *l* – *l'* párt csak a *C* típus (ÓH) ismeri, de lágy *l'* rendszertelenül máshol is előfordul: *aŕe*, *daŕeŕna* UH.

A régi *ŕ* sonáns (két mássalhangzó között) csak a *B* típusban őrződött meg közép- és nyugati szlovák módon (*krk*, *pokrm*, *prstěň*). A *C* típus (ÓH) az *ŕ*-t az *A* típus szerint keleti szlovák módra oldja fel (*kark*, *pokerm*, *karmit'/c*, *tarhat'/terhac*).

Az *l* a legtöbb esetben feloldódik, még a *B* típusban is.

A *B* típus a nyugati szlovák mássalhangzó-rendszerhez áll a legközelebb. Az *A* típus a keleti szlovák rendszert képviseli. A *C* típus (ÓH) átmenet a kettő között. A *t'*, *d'* hangokkal, s az *s'*, *z'* helyetti *s*, *z* alapján a nyugati, s középszlovákhoz tartozik, az *l* – *l'* pár a keleti, s középszlováknak felel meg, az *ŕ*, *l* feloldása keleti szlovák minta.

A бүккi telepүлүseк hármas hangtani csoportosulásához hasonló helyzetet találunk a szókészletben is. RH,UH – ÓH – H,ÓM sorrendben: *hrněček* – *badog* – *harček*, *beleš* – *sirovňik* (*lekvarnik*, *beluš*) – *langoš*, *hordov* – *hordov* – *bočka*, *cintorin* – *temetov* – *cinter*, *hovoriť* – *hutoriť* – *hutoric*, *vaček* – *kešeňa* – *žepka*, *klučka* – *kľamka* – *klinga*, *kosak* – *serp* – *šerp*, *ňehet* – *pazdur* – *nohec*, *svatek* – *svatek/sveto* – *šveto*.

A hangtani variánsok alapján kialakult három nyelvjárási változattal szemben meglepő az egységes és általános *kvantitáshiány*. Könnyen magyarázható azonban közös fejlődési tendencia eredményeként. Tény, hogy csak a keleti szlovák általános sajátossága, de a közép- és irodalmi szlovák is korlátozta a kvantitást az ún. ritmikus törvénnyel, s más nyelvjárásokban is előfordul.

9. ŠTOLC J. é. n. I–II. 201–202.

10. ŠTOLC J. 1949. 322.

11. STANISLAV J. 1932.

Hasonló általános jelenség még az *utolsó előtti szótag* hangsúlyozása, amely valamilyen módon összefügg a kvantitáshiánnyal. Ez is keleti szlovák jelenség.

Alaktan. – Az alaktanban mutakozó hangtani jelenségek az alaktanra jellemző analógia körébe tartoznak. Általános szláv jelenség, hogy a gazdag névszói s igei tagolódás és ragozás az egyszerűsödés felé tart. Az azonban már helyi sajátosság a bükki településeken, hogy az előrehaladott egyszerűsödés keleti szlovák eset- és személyragokkal történik. A névmások és melléknevek mintájára teljesen egységessé válik a névszók többes számú ragozása. Az egyes számban is erős az egyszerűsödési hajlam, de itt a nyelvtani nem szerinti korlátok szilárdak. Csak ezeken belül érvényesül az egy mintára törekvés.

A különböző fejlődési fokon fellépő nyelvi jelenségek nagy része *közös* a bükki településeken, de az egyes településeknek vagy csoportoknak *külön* jellegzetességei is vannak.

A bükki települések *közös* nyelvjárási vonásai.

Hangtani:

1. öt magánhangzós (a, o, u, e, i) magánhangzó-rendszer
2. teljes kvantitáshiány
3. hangsúly a szó utolsó előtti szótagján
4. csak keleti szlovák *h* (a *ch* – *x* csak variáns)
5. rendszeres *v* – *f* váltakozás
6. a magyar szavak *-ó*, *-ő* végződésének *-ov* megfelelője (hordov)
7. a *čŕ* > *-st/sc* változás a főnévi igenevekben: *tlustʹ, pestʹ/c*.

Alaktani:

8. a lány semlegeseknek a keménytövékhez igazodása (*-e* > *-o*): *polo, srco/serco*
9. a főnevek egységes többes száma, keleti szlovák esetragokkal:
 - a) a tb. gen. és loc. egységesen *-och* minden nemben: *mužox, ženox, vajcox*
 - b) a tb. dat. egységesen *-om*: *mužom, ženom, polom*
 - c) a tb. instr. egységesen *-ami* a főneveknél (de számnevekkel kapcsolatban *-ma*, a mellékneveknél, névmásoknál gyakori az *-ima*)
10. a tb. nom. *-e* esetragja a hímnemű élőknél, keleti szlovák mértékben: *luđe/luze, mlinare, furmaňe, gazdove*
11. a *brat* régies tb. nom-a: *bratʹa/braca*
12. egységes sg. instr. esetrag (*-u*) a nőnemű főneveknél, mellékneveknél, névmásoknál
13. egységes *-u* sg. loc. esetrag a lágytövé hímnemű életteleneknek, semlegeseknek és az *-r* végződésűeknek
14. a *gazda* típusú főnevek régi ragozásának megőrzése, sg. gen. *-i*
15. a névmások egységes lány *-e* típusú ragozása: *teho, temu, kemu, mojemu, bravovemu*
16. a melléknevek – névmásokéhoz hasonló – ragozása: *dobreho, dobremu*
17. a melléknevek, névmások egységes *-e* ragja a tb. alanyesetben: *take dobre hlapi, ženi, dreva*
18. a hím- és semlegesnemű névmások, mellékneveknek azonos a sg. loc. és instr. ragja *-im*: *o tim dobrim, s tim dobrim*

19. a *ten, ta, to* mutató névmás egységes testesebb alakjai: *toten, tota, toto, tote*.
20. a) közös vonatkozó-kérdő névmás: *keri, -a, -e*
 b) közös általános névmás: *šicek, šicka, šicko*
 c) közös tárgyi kérdő névmás: *čo* (középszlovák forma)
21. a) az élőlényekre vonatkozó *dvomi, tromi, petmi* számnévi alakok
 b) az ötnél magasabb értékű számnévi alakok ragozatlanok: *od pet/pejc vojacox, ženox*
22. a *klečet/c, ležet/c* főnévi igenévi alakok a *klečat'* helyett
23. a *robiť* típusú igék jelen idő tb. 3. személyében az *-a, -ja, ija robja – robija, leža – ležija*
24. az *-l-es* participium különböző formái:
 a) rövid forma: *uľek/ucek, pad/t, – ! priš, vinš*
 b) hosszabb forma: *ňesol, padol-padnul*
 c) a *biť – busc* létigénél általános: *bul – bula – bulo*
25. a *biť – busc* jelen idő tb. 3. személye: *sz* (középszlovák).

Egyéb közös vonások:

26. a *-k, -ka* nyomatékosító *eščik, tedik, ktoška, nuka, vonka*
27. a *biť – busc* létige sg. 3. személye: *jesto – jestok*
28. az *odejšol, zajšol, vinšol* participiumi alakok
29. a *každo, inšo* általános alanyi alakok: *každo povi, inšo robi*
30. a *treba* ragozott *trebalo* alakja
31. a *pešo* típusú (keleti szlovák) határozószó.

A közös бүкки alaptól eltérő RH, UH-ai sajátosságok.

Hangtan:

1. rövid szótagban az *ē, ě* mindig *e* marad: *celi, bledi, levi, čelo*
2. hosszú szótagban az *ē, ě* (irodalmi *ie*) mindig *i*: *vira, svička hrix, spivať, posmivať se*
3. az egykori rövid nazális *ę* megfelelője *a*: *hovado, pamať, vadnut, praďem*
4. az egykori 7, 6 félhangok megfelelője *e*: *se, ze, ve – hlapem*
5. az ereszkedő *ort-, -olt > rot-, lot-*: *rosnuť, rospor, lokeť de lazvor*
6. az *r, l* mássalhangzók között kísérő hang nélkül marad: *krmiť, pokrm, krk, prstěň*
7. a *t', d'* a *t, d* lágy párjai
8. a féllágy *š, z' > s, z* lesz: *seno, zima, pokoseno*
9. a középszlovák, irodalmi *š'* hangcsoport: *šřest'*
10. a *cisti, zezezo* irreguláris alakok
11. a szókezdő *dv-, dm-* hangcsoport a *dvere, dvihat'* szavakban
12. a nem rendszeres *o > u* változás: *pul, skur, skurej*

Alaktani:

13. a him- és semlegesnemű főnevek sg. instr. *-em* végződése: *vozem, drevem, koňem*
14. a semlegesneműek egy csoportjában a sg. nom., acc. *-ije > i*: *jedeňi, pradeňi*
15. a semleges *prase, praseťa* típus többese *prasata*

16. a *prase, ďeŕŕe* ragozási mintában a sg. loc.: *prasetu/-ŕi, ďeŕŕetu/-ŕi*
17. a *ŕebe, ŕi* névmási formák
18. a melléknévek és névmások egységes tb. alanyesete *-e: dobre, moje, bratove hlapí, vozi, ženi*
19. a *doŕgdo, ŕigdo* személyi kérdő névmási formák
20. a 3. személyű személyes névmás *hu, him* hangzásai

Egyéb eltérő vonások

21. a) a *-f* nyomatékosító hang: *nukaj, vonkaj, čoskaj*
b) a *-si-k* nyomatékosító: *kerisik, kedisik*
22. az általánosító névmás *de-* előtagja: *ďekari, ďejaki*
23. a *ňeňi som, ja som ŕeňi* tagadó szerkezetek
24. a *seŕ, leŕ, hreŕ* főnévi igenévi formák
25. a közép- és nyugati szlovákra jellemző szavak: *ližica, mrkva, kceŕ, ščikutkaŕ*
Hámort és Ómassát elkülönítő nyelvjárási sajátságok

Hangtan:

1. a rövid szótagi *ē, ě* keleti szlovák mértékben *o, a: cali, lad, pčolsa*
2. az irodalmi *ie (< ē, ě)* hosszú szótagokban itt *e: vera, švečka, hrex, pošmevac se, potperac*
3. az egykori rövid nazális *ę > e: hovedo, pametac, prezem, de vjadnuc*
4. az egykori *7, 6* félhangok *o* megfelelője az előljárószókban: *vo, so, zo* s a hím- és semlegesneműek sg. eszközhatározójában: *hlopom, drevom, vajcom*
5. az ereszkedő lejtésű *ort-, -olt* mindig *rot-, -lot: rosnuč, rospor, rozvora, loňi*
6. a *tort, tolt > trat, tlat* hangcsoportban azonban keleti szlovák kivételek, lexikáliák: *hlop, smrot, pahroŕka*
7. az *ŕ, l* két mássalhangzó között keleti szlovák módon és mértékben kísérő hangzót kap: *karmic, pokerm, naperstek, persceň*
8. a *ŕ, ě* helyett keleti szlovák módon *c, ž (dz)* van: *žeci, padnuc*
9. az *s, z' > š, ž* keleti szlovák módon: *šeno, žima, po hlaše, na vože*
10. az irodalmi *šŕ* helyett *šč: ščesce*
11. a szókezdő *dv-, dv-: dzvihac, dzvere*
12. *čisti, železo* hangzat

Alaktan:

13. a hím- és semlegesneműek sg. eszközhatározója: *-om: hlopom, drevom*
14. a birtokos melléknévi és névmási semleges sg. alanyeset és általános többes alanyeset ragja *-o: bratovo, moja polo, bratovo, moja dzeci*
15. a *tebe, ce* névmási formák
16. a *praše – prašeca* ragozási minta többese is *prašeta, de dzeŕŕeta és dzeŕŕata* is
17. az igei főnevek végződése mindig *-e: jedzeňe, predzeňe, šace*
18. a *xto, ŕixto* névmási hangzások
19. a robít igitípus *-l-es* participiuma: *robel, pil, hodzel*
20. a dreŕ igitípus participiuma: *dral, umarl*

Egyéb eltérő jelenségek

21. a *-ka* nyomatékosító szócska: *coška, vonka*
a *-ši* nyomatékosító szócska: *keriši, jakiši*

22. a *ňe/ne* som tagadó szerkezet
23. a *šac, hrac, lac, šmejac se* főnévi igenévi formák
24. a keleti szlovák terület: *loška, dišel, hutoric, scem, murna* szavai

Óhuta eltérő nyelvjárási jelenségei

Önálló vonások:

1. az *l* – *l* lágysági pár
2. a *kto* névmási alak a ritkább *xto* mellett
3. a *še* visszaható névmás
4. *marhva, bladi* stb. keleti szlovák szavak

Répáshutával, Újhutával közös vonások:

5. a 7, 6 félhangok megfelelője *-e, -ve, -se, -ze* s a hím- és semlegesneműek sg. eszközhatározójában *-em: hlapcem, obedem*
6. a *t, d* lágy megfelelője itt *t', d': deťi, padnuť, robiť*
7. az *šr'* hangcsoport (*šč* helyett)
8. *cisti, zezezo* hangzás
9. a szókezdő *dv-, dm-: dvere, dvihať*
10. a birtokos névmások semleges sg. alanyesete, s az általános tb. alanyeset *-e: bratove, moje, naše*
11. *řebe, ře* névmási alakok
12. a *đe-* előtagú általános névmások: *dekeri, dejaki*

Hámmorral, Ómassával közös vonások

13. a *tort, tolt* hangcsoport keleti szlovák alakjai: *hlop, smrot*
14. a *ě > a* keleti szlovák változata: *cali, lad, bladi*
15. a hosszú szótagi *ě, ē > e* változata: *vera, svečka, spevať*
16. az egykori nazális *ę > e* változat: *hovedo, pamerat', sveto – svar*
17. a mássalhangzók közti *ř, ě* kíséző hangos feloldása: *karmiř*
18. a *praše – prašeca* ragozási típus többese is *prašeta*
19. a semleges csoport sg. nom. *-ije > -e* végződése: *jedeňe, spevaňe*
20. a *ňe som* tagadási szerkezet
21. a *šac, hrat', lat', šmejat še* főnévi igenévi alakok
22. a keleti szlovák: *dišel, loška, hutorič* stb. szavak

Átmeneti kettőségek

23. az ereszkedő lejtésű *ořt-, ořt'*: *rozvora, rosparek, de vlaňi, lanskí* és csak itt *laker'*
24. az *š, z'* többnyire *s, z*, de *š, ž* is

A бүккі települések három szlovák nyelvjárási változatának előbb vázolt állapota hosszú és bonyolult fejlődés eredménye. A 19. sz. elején Hámmorban és Ómassán rögzített soknyelvűségben először a német nyelv ismerete szorul vissza, minden mesterséges külső nyomás nélkül. A német nyelv ismerői ugyanis nem egynyelvű, s könnyen magukba zárkózó németek voltak, hanem általában kétnyelvűek, s többnyire a német és szlovák nyelvet beszélték. Az általánosabb, többségi szlovák nyelvért cserélték fel a németet. De nem cserélték fel német nevüket, ezért él ma is sok német nevű, de szlovák nyelvű család a бүккі településeken. A német nyelv felszívódása után is megmaradt a szerényebben

– egyharmad – képviselt magyar nyelv, amely igazgatási és gazdasági erősítést is kapott. Ezért egy nyelvűség sohasem következett be.

Ma is ez a helyzet, de a megmaradt szlovák nyelvjárási változatok is erősítést kaptak kulturális téren, részben a szlovák tannyelvű iskolában tanított irodalmi szlovák nyelvtől, részben pedig az anyanyelven folytatott különböző művelődési tevékenységektől.

IRODALOM

- KORABINSKY J. M. 1786. Geographisch-historisches und Produkten-Lexikon von Ungarn. Pressburg
LIPSZKY J. 1808. Repertorium locorum etc. Budae
SIPOS I. 1958. Geschichte der slowakischen Mundarten des Bükk-Gebirges. Budapest
STANISLAV J. 1932. Liptovské nárečia. Turč. Sv. Martin
ŠTOLC J. é. n. Lingvistika slovača I–II.
ŠTOLC J. 1949. Nárečia troch slovenských ostrovov v Maďarsku. Bratislava
ŠTOLC J.–TÓBIK Št. 1940. Príspevky k spišskej a gemerskej dialektológii. Bratislava

DIE SPRACHLICHEN EIGENHEITEN DER SLOWAKISCHEN SIEDLUNGEN IM BÜKK-GEBIRGE

In den fünf slowakischen Siedlungen im Bükk-Gebirge (Óhuta-Bükkzentlászló, Újhuta-Bükk-szentkereszt, Répáshuta, Hámor, Ómassa) haben sich dreierlei Dialektenvarianten entwickelt. Die Bevölkerung der Siedlungen ist vom Nordwesten mit verschiedenen Dialekteneigenheiten angelangen. Von dieser sprachlichen Buntheit haben sie ein bestimmtes gemeinsames Sprachniveau erreicht, nachdem kommt eine Einsiedlung vom Osten (Gömör, Szepes), derer Ergebnis ein neuer Sprachdialekt in den Siedlungen Hámor und Ómassa ist. Der gemeinsame Grund entwickelt mit westlichem und mittelslowakischem Charakter in den Siedlungen Újhuta und Répáshuta weiter. Die Sprachentwicklung von Óhuta hat in diesem Stande innehalten, bzw. wegen der Nähe von Hámor und Ómassa hat sie sich mit nördlichem Charakter verstärkt, so bildet sie einen Übergang zwischen den zwei anderen Gruppen.

Der Dialekt der einzigen Siedlungen kann deshalb nur mit dem Sprachzustand der anderen Siedlungen zusammen vorgestellt werden. Die Ausbildung des heutigen Dialektenzustandes ist von langem und zusammengestztem Vorlauf, die Siedlungen im Bükk-Gebirge waren nämlich anfangs mehrsprachig. Die Kenntnis der deutschen Sprache hat sich zusammengedrängt, aber die deutschen Familiennamen haben sich erhalten. Sie wurden nie einsprachig, weil die Sprache der Verwaltung, der Wirtschaft und der Kultur ungarisch blieb. Nach der Befreiung wird die Lage verändert, die slowakische Sprache bekommt mehr Unterstützung in der Schule und in der Kultur.

István Sipos

CSALÁDSZERVEZET

SZABÓ LÁSZLÓ

1. A szlovák néprajzi irodalom a szlovákság társadalmának jellemző intézményeként tartja számon a nagycsaládot. BOTÍK J., ŠVECOVÁ S., FILOVÁ B. újabb munkái megerősítik a régi feljegyzéseket, korábbi megállapításokat.¹ De egybevágnak e kutatók megállapításai azokkal a megfigyelésekkel is, amelyek szerint a nagycsalád általában jellemzője volt a megtelepedett, földművelő szlávok társadalmának. ZELENIN D., VAKARELSKI H., GAVAZZI M., DOBROWOLSKI K., MARKOWSKA D., ZAWISTOWICZ-ADAMSKA K. és más szláv szerzők ebben egyetértenek.² Természetesen ez a társadalmi intézmény nemcsak a szlávok sajátja volt. Jellemezte a Kárpát-medence magyar és román lakosságát is. Kitűnő leírások teszik lehetővé, hogy az egyes változatokat differenciálhassuk.³

Az említett szlovák szerzők azt is hangoztatják, hogy a nagycsaládi forma sok területen a XX. századot is megérte, s eléggé eleven társadalmi szerepe tette lehetővé, hogy behatóan foglalkozhassanak vele. A magyarságnál a nagycsalád elsősorban az Alföldön indult bomlásnak. A török uralom idején a paraszti közösségek ugyanis viszonylag függetlenedni tudtak a földesúri hatalomtól. A megnövekvő lakosságú mezővárosokban, kiváltságos közösségekben (hajdú, jász, kun) megindult egy korai, feudális viszonyok között kibontakozó kapitalisztikus fejlődési folyamat, amely a nagycsaládok létét is kérdésessé tette.⁴ Ugyanakkor a peremterületeken – Kisalföld, Csalóköz, Hont, Nógrád és Gömör megyék – a folyamatos földesúri hatalom konzerválta a jobbágyságot, s a feudális viszonyokkal együtt a nagycsaládot is.⁵ Bár a XX. századra a magyar népterületen már csak nehezen tanulmányozható reliktumai maradtak e társadalmi intézménynek, a leírások alapján jellegükben és szerkezetükben egyaránt elválaszthatók a szlovák nagycsaládoktól. Amikor Répáshutát, egy szlovák anyanyelvű magyarországi települést vizs-

1. BOTÍK J. 1967.; BOTÍK J. 1969.; ŠVECOVÁ S. 1966.; ŠVECOVÁ S. 1967.; ŠVECOVÁ S. 1980.; FILOVÁ B. 1972.

2. ZELENIN D. 1927.; VAKARELSKI H. 1973.; GAVAZZI M. 1964.; DOBROWOLSKI K. 1966.; MARKOWSKA D. 1970.; ZAWISTOWICZ-ADAMSKA K. 1971.

3. MORVAY J. 1963.; FÉL E., 1944.; FÉL E. 1944/a.; SZABÓ L. 1977/78.; SCURTU V. 1966.

4. SZABÓ L. 1968. 104–122.

5. FÉL E. 1944.; FÉL E. 1944/a.; TIMAFFY L. 1960.; TIMAFFY L. 1974.; SZABÓ L. 1974.; SZABÓ L. 1968. 38–46.; SZABÓ L.–SZABÓ L. 1977.; PALÁDI-KOVÁCS A., 1965. 20–27.; SZABÓ L. 1977/78.

gálunk, természetszerűen vetődik fel a kérdés: megtalálható-e itt is ez a társadalmi intézmény?

A kérdésre nemmel kell válaszolnunk. Répáshután a kizárólagos családforma a *több-generációs kiscsalád*. Ezt nemcsak a nagycsaládra vonatkozó emlékek teljes hiánya, s a mai élő gyakorlat támasztja alá, hanem számos egyéb adatfelvétel is.

2. 1828-ban Gyertyán-völgy és Répáshuta házankénti átlagos lélekszáma 7,7 fő volt.⁶ Jóllehet, ez még nem jelez nagycsaládot, de a szám már közel áll a nagycsaládi házankénti átlaghoz. Tudjuk azonban, hogy Gyertyán-völgyben munkáslakások voltak, amelyeket a huta építtetett, s ezek a cselédházakhoz hasonlóan több családot fogadtak be. Különben is az alacsony lélekszám és házsám alkalmatlan ilyen következtetés levonására. A későbbi statisztikák átlaga pedig jóval alacsonyabb (házanként 5,6–6,7 fő), s nem tükröz nagycsaládokat, legfeljebb néhány család szociális okok miatti kényszerű együttéléséről beszélhetünk. A múlt századból fennmaradt répáshutai lakóházak is mutatják, hogy alkalmatlanok voltak a nagycsalád befogadására, s nélkülözik mindazokat a jegyeket, amelyeket akár a magyar, akár a szlovák kutatók leírtak a nagycsaládos vidékeken.⁷

Ellene szól ennek az 1895-ben felvett jegyzőkönyv, amely telekkönyvi megújításokat tartalmaz. Eszerint ugyan néhány család, mikor az új tulajdonjogot az ingatlanra bejegyzik, nagycsaládnak tűnik. Így pl. a 80. hrsz.-ú ingatlanon a Flekács család 7 tagja, a 89. hrsz.-ú ingatlanon a Friedel család 5 tagja osztozik, s közöttük több nős-családos gyermek.⁸ Teljesen bizonyos azonban, hogy ezek sohasem éltek egy fedél alatt, s csupán az épületre, mint közösen épített családi ingatlanra tartottak igényt. Alátámasztja a különélést más családok – s ilyen az ingatlanigényt megújítók jó része – igen kisszámú örököseinek a száma. A családoknak és a község telkeinek száma is kis eltérést mutat a népszámlálások alapján.⁹

3. A rokonsági terminológiai rendszer szlovák és magyar anyagának elemzése is fontos tanulságokkal jár a családszervezet szempontjából.¹⁰

<i>Konszangvinikus rokonság – egyenesség</i>	
+3. <i>A nagyszülők szülei</i>	+2. <i>A szülők szülei</i>
A) (starí tato tatov) (starí tatov otec) (starí mama tatova) (starí mamina matka)	A) starý tato stará mama
B) apapo papko	B) apapo papko

6. NAGY L. 1828. I. 109.; VERES L. 1978. 31–34.

7. VERES L. 1978. 32.; Jegyzőkönyv... 1895. 47–48. – BOTÍK J. 1967.; ŠVECOVÁ S. 1967.; NAGY B.; FILOVÁ 1972. 175–176.; NAGY B. 1960. 67–95.; SZABÓ L. 1968. 85–87.; BAKÓ F. 1978. 20–25.

8. Jegyzőkönyv... 1895. 45–46.

9. U. o. – VERES L. 1978. 32. – Népszámlálások adatai 1900–1941.

10. A. = hivatkozó; B. = megszólító terminusok szlovákul; C. = magyar terminusok, az két típus nincs szétválasztva; (...) = alig használt.

- amamo
maminka
C) nagyapám
nagyapám
nagyanyám
nagymamám

+1. A szülők

- A) otec
můj otec
matka
maja matka

- B) papa
taticka
mama
nana

- C) édesapám
apám
édesanyám
anyám

-1. A gyermekek

- A) chlapec
můj chlapec
dievča, dievka
moja dievča, moja dievka

- B) Tegezve nevén, becenevén szólítja

- C) fiú (fiam)
lány (lányom)

Konszangvinikus rokonság – oldalág

+2. A nagyszülők testvérei és azok gyermekei

- A) bači
neni
nenička
nenika

- B) bači + név
neni + név
nenička + név
nenika + név

- C) (nagy)bácsi
bácsi + név
(nagy)néni
néni + név

0. A szülők testvéreinek gyermekei

- A) bratranec
sestranica
B) Tegezve nevén szólítja
C) unokatestvér
unokaöcs
unokahúg

- amamo
maminka
C) nagyapám
nagyapám
nagyanyám
nagymamám

0. Testvérek

- A) brat
starší brat
mladší brat
sestra
staršia sestra
mladšia sestra
B) Tegezve nevén szólítja

- C) bátyám
öcsém
néném
húgom

-2. A gyermekek gyermekei

- A) unoka
moja unoka
naša unoka

- B) Tegezve nevén, becenevén szólítja

- C) unokám
unokáim

+1. A szülők testvérei

- A) bači
bafo
neni
nenička
nenika

- B) bači
bafo
neni
nenička
nenika

- C) (nagy)bácsi
bácsi
(nagy)néni
néni

Ugyanezek a
terminusok
névvel együtt

Ugyanezek a
terminusok
névvel együtt

-1. A testvérek gyermekei

- A) bratova deti
sestrina deti
B) Tegezve nevén, főként becenevén szólítja
C) öcskösök

Affinialis rokonság

+1. A szülők testvéreinek házastársai

- A) bači
neni
nenička
nenika
- B) bači
neni
nenička
nenika
- ugyanezek a
terminusok
névvel együtt
- C) bácsi
néni
ángyó
- ugyanezek a
terminusok
névvel együtt

0. A testvérek házastársai

- A) šveger
starši šveger
švegerina
starša švegerina
andi
andŕo
- B) šveger
šveger + név
švegerina +
becézŕo név
- ugyanezek a
terminusok
névvel együtt
- andi
andŕo
- C) sógor
(sógorasszony)
ángyi
ángyó

-1. A gyermekek házastársai

- A) zet'
něvesta
- B) đevko
Nevén, becenevén tegezve
- C) vŕo (vŕm)
meny (menyem)

0. A testvérek házastársai

- A) šveger
starši šveger
švegerina
starša švegerina
andi
andŕo
- B) šveger
šveger + név
švegerina +
becézŕo név
- ugyanezek a
terminusok
névvel együtt
- andi
andŕo
- C) sógor
(sógorasszony)
ángyi
ángyó

Házastársi rokonság

+1. A házastárs szülei

- A) sveker
svekra
- B) otec
tato
mamo
maminka

- C) após
anyós
- mindkettőt úgy
szólítják meg, ahogy
a házastárs szokta

+1. Házastársak szülei egymást

- A) svah
svahová
- B) Névről szólítják egymást

- C) nász(om)
nászasszony

Műrokonság

+1. Keresztkomák egymást

- A) kmoter
kmotra
- B) kmoter
kmotra
Névről szólítják egymást
- C) koma
komaasszony

+1. — + 0. Keresztszülő a keresztgyermeket

- A) krštniatko
krštniatka
- B) Nevén, becenevén tegezve szólítja
- C) keresztfiam
keresztlányom

0 — + a +1. Keresztgyermek a keresztszülő

- A) krstný tato
krstná mama
- B) krstný tato
krstná mama

- C) keresztapa
keresztanya

A konszangvinikus rokonság egyenes ágán szembetűnő, hogy már a + 3. foknak, azaz a nagyszülők szüleinek a terminológiai hiányoznak, s a szlovák *praded, praotec, prababa, pramať* terminusokat körülírással helyettesítik: *starí tato tatov, starí mama tatova* stb. S mint ezt a zárójelbe tétellel is jelöltük így is igen ritka. Ugyanakkor a + 2. és + 3. fok megszólító terminusai szlovákban és magyarban egyaránt összefolynak. A + 4. fok terminusai teljesen hiányzanak mindkét nyelvből. A 0. fok alatti -2. fok megnevezései teljesen összemosódnak. Átveszik a magyar terminust, az *unoká*-t, s nem a *vnuk, vnučka, vnúča* terminusokkal élnek. Tudjuk, hogy a magyar unoka szó eredetileg a szlávból származik, de elvesztette a magyarba kerülve azt a sajátosságát, hogy a nemeket jelölje, s igazodott a magyar nyelv természetéhez. Répáshután a magyarrá vált szláv eredetű terminus magyar sajátosságával épült be a nyelvbe, s megszünteti a nemek szerinti megkülönböztetést.

A generációs különbségtevés összemosása, a második, harmadik fok egyszerű elhagyása jellemzi a konszangvinikus oldalakat (a + 2. és a + 1. fok egybeesik), illetve az affiniális rokonságot, ahol a + 1. fokot a terminológiai sor nem is lépi át. Ez pedig egyértelműen utal arra, hogy nem nagycsaláddal állunk szemben, ahol az öregek közötti különbségtevés az öregek társadalmi szerepe miatt rendkívül fontos volt.

ŠVECOVÁ S. szerint a szlovák rokonsági terminológiára általában a magyar rokonsági terminusok gyakorolták a legnagyobb hatást.¹¹ Répáshuta abba az övezetbe esik,

11. ŠVECOVÁ S. 1980. 458.

amelyet a szerző térképei is a leginkább magyar hatást mutató vidéknek mutatnak, sőt még ettől is távolabb van, s magyar települések fogják közre. Érthető hát, hogy – mert megindult bizonyos elmagyarosodás is – Répáshuta szlovák terminológiai rendszere még ezt az átlagosan erős hatást is jóval meghaladja. Olyan jellemzően ősi szlovák terminusok, mint a *dever*, *zolva* vagy a gyakoribb és általánosabb *ufo* még nyomokban sem lelhetők fel.¹² Helyettük szlovák köznyelvivé lett alakok vagy magyarból átkerült terminusok állanak. A *bači*, *neni*, *nenička*, *baťo*, *and'i*, *and'o*, *unoka*, *mama*, *papa* terminusok átvétele azonban csak egyfelől jelent új terminusokat. A hangsúly inkább azon van, hogy e terminusok átvétele, illetve a magyarokkal való érintkezés strukturálisan is átformálta a répáshutai rokonsági terminológiai rendszert.

ŠVECOVÁ S. szerint a szlovák rokonsági terminológiai rendszer még a többi szláv nyelv rendszerénél is hangsúlyosabban képviseli azt a régi sajátosságot, hogy a férj és feleség rokonsági ágát terminológiailag elkülönítik.¹³ Ennek az elkülönítésnek a család-szerkezetben is jelentősége volt. A répáshutai terminológiai rendszerben ennek a sajátosságnak alig van nyoma. Egyedül a konzangvinikus rokonság –1. fokán – igaz körülírással és nem terminussal – tesz különbséget a férfi- és nőtestvérek gyermekei között (*bratova deti*, *sestrina deti*). Ám magyarul ezt a fokot már a fiút jelentő *öcskös(ök)* terminussal vonja össze, s mossa el a férfi- és nőtestvér ága közötti különbséget.

Feltűnő, hogy a szlovákban általánosan kimutatható sajátosságot, amely szerint a *fű* (*chlapec*) és a *saját fiam* (*syn*), illetve a *leány* (*dievča*) illetve a *saját leányom* (*dcéra*) jól elkülöníthető, önálló terminussal jelzik, Répáshután nem találjuk meg. Helyette – magyar hatásra – birtokos szerkezetet alkalmaznak: *môj chlapec*, *moja dievča*.

E helyen nem mehetünk bele a terminusok elemzésébe, mélyebb és esetleg nyelvészeti szempontú tanulságainak levonásába, csupán arra kívántunk utalni, hogy a napjainkban élő és gyűjthető répáshutai szlovák rokonsági terminológiai rendszer elveszítette mindazt, ami a szlovák terminológiai rendszer alapvető sajátossága, s alig különbözik a kiscsaládos magyar terminológiai rendszertől. Ebben nemcsak a magyar nyelvvel való érintkezés játszott közre, hanem az is, hogy egyértelműen kiscsaládokkal állunk szemben Répáshután, s feleslegessé váltak azok a viszonyok, amelyek a nagycsaládot, s részben a hagyományos szlovák terminológiai rendszert is tükrözték.¹⁴

4. Vasas Lajos családfájának példáján mutatjuk be a családok elkülönülését. A család neve a névmagyarosítás előtt Orliczky volt. E család Vasas nevet felvett tagjai a következők:

Vasas Lajos	–	Nemes Romána
(1900–1939)		(1902–1968)
1. Lajos (sz: 1923)	–	Hargyás Rozál
a) Imre		

12. U. a. 455–457.

13. U. a. 459–464.; 456. illetve a 2–4. sz. térkép.

14. Vizsgálatot folytattam még szlovákul beszélő, illetve kétnyelvű vagy elmagyarosodott szlovák falvakban e tekintetben. Garamkövesd (Kamenica n. Hr.), Ipolydamásd, Vágáshuta, Hollóháza, Pitvaros.

- | | | |
|----------------------|---|-------------|
| 2. Béla (sz: 1925) | — | Görög Magda |
| nincsen gyermek | | |
| 3. József (sz: 1927) | — | Schier Anna |
| a) Mária | | |
| b) József | | |
| c) Piros | | |
| 4. Károly (sz: 1931) | — | Mátrai Anna |
| a) Ilona | | |
| b) Károly | | |

Ez a család, éppen úgy, mint a múlt században az Orliczky nevű ősök is, soha nem lakott így együtt. Jelenleg valamennyi család egymástól távol él. Ketten a Lenin utcában 9. és 39. szám alatt, míg harmadikuk az Akácos utcában, a negyedik család pedig az Ady E. utcában. Tehát még telekosztás sem jött létre, egymás mellett lakás sincsen. A hagyomány szerint valamennyi megnősült fiatal csak volt, mind külön költözött ha tehette, s ezt a törekvést elősegítette az a tény is, hogy Répáshután — mivel kincstári birtoknak számított még a község belterülete is a felszabadulás előtt — mindenkinek a telke is csak árendált telek volt. Az önálló egzisztencia kezdetét valamennyi családnál az jelentette, hogy a kincstártól telket igényelt, amiért ún. *szolgalmányokkal* tartozott. Az 1858-ban hozott rendelkezések még a XX. században is érvényben voltak kis változtatással.¹⁵ Az igényelt házhelyen felépített ház volt csak a család tulajdonában, a telek a kincstáré maradt. Ugyanígy igényelhetett minden önálló egzisztencia kerthelyet és burgonyaföldet is. Egy család azonban csak egyet. Érthető hát, hogy a családnak nem is volt érdeke az együttélés. Ha külön költöznek az egyes családtagok, munkájuk után a földet is külön-külön kapják. A répáshutaiak jogállása, *telepmunkás* minősége, az *erdőkincstártól* való függő helyzete egyenesen igényelte, hogy minden kiscsalád külön egzisztenciát teremtsen, s így jusson földhöz.

5. Azok a szlovák közösségek, ahol a nagycsalád a XIX. században vagy még a XX. században is megvolt, lényegében földművelő paraszti közösségek voltak. Tipikus példája ennek pl. a Garam-mente szlovák településeinek hálózata.¹⁶ Ugyanitt a magyar falvakat is jellemezte a nagycsalád.¹⁷ Répáshuta lakói azonban nem földművelők, még akkor sem, ha a közösség parasztnak tekinthető.¹⁸ A község lakói a legutóbbi időkig hivatalosan *munkásoknak*, pontosabban az *erdőkincstár telepmunkásainak* minősültek. Répáshuta és Gyertyán-völgy lakói eredetileg *üvegutai munkások* voltak, de ez a minőségük előbb a répáshutai, majd a múlt század utolsó éveiben a gyertyánvölgyi üveggyár megszűnte után megváltozott. 1895-ben — már egy korábbi rend szerint — az egész falu népét két osztályba sorolják: „... a telepmunkások két osztályba esnek: mint gyalogmunkások és mint

15. Jegyzőkönyv ... 1895. 50. — Földbirtokviszonyok ... 1936. Az utóbbi forrás szerint 5 saját tulajdonú birtok van (benne a két nagybirtok a kincstáré, 3 pedig 5 h alatt van). Valamennyi egyéb birtok kincstári.

16. BOTÍK J. 1969.

17. Saját vizsgálataim az Alsó-Garam mente magyar községeiben.

18. ERDEI F. é. n. 5–39. A földművelő és a paraszti viszonyát is hosszasan elemzi a parasztfogalom meghatározásakor. Felfogását magunk is valljuk.

fuvarosok vagyis faszállítók." Mind a két osztály haszonbérbe kap földeket, házhelyet is, azzal a megjegyzéssel, hogy a fuvarosok haszonbére nagyobb, mint a gyalogmunkásoké.¹⁹ A répáshutaiak ma is tudnak e két társadalmi kategóriáról, de csak szlovákul különítik el őket: *slogar* (favágó), *furman* (fuvaros). Ilyen kiszolgáltatott, a kincstártól függő társadalmi helyzetben azonban még ezek a kategóriák is ideiglenesek voltak. 1895-ben és 1935-ben is csak kevés családnak volt ökre vagy lova, s válhatott furmanná.²⁰ Ez az állapot is ideiglenes volt, s pillanatnyi helyzetet tükrözött. Elmondják, hogy a rendkívül kis községi rét és legelő, még erdei legeltetést is beszámítva, nem volt elégséges arra, hogy a jószágokat átteleltessék.²¹ Ezért a Tisza mellé, Dél-Borsodba (Egerlövő, Tiszadorogma, Tiszavalk környékére) adták ki parasztnak teletetni a jószágot, akik a tartás fejében őszi és tavaszi szántást végezve vele tönkre silányították. Ilyen tartás mellett könnyen megszakadtak, megdöglöttek, s a korábbi *furman* kénytelen volt gyalogmunkássá, *slogarrá* lenni. Hogy mennyire bizonytalan volt még e két jól megfogható kategória is a társadalomban, azt más terminusok is mutatják. Elkülönítik a *szegényeket*, szlovákul *hudobnie* és a *gazdagokat*, a *bohati*-kat. Ám e két csoport létét nem valamely iga vagy föld birtoklásához kötik, hanem a pillanatnyi állapothoz. A szegények (*hudobnie*) azok, akiknek éppen semmijük sincs: *nema nič*. A gazdagok (*bohati*) pedig azok, akik éppen jól állnak: *dobro stoj*.

Az, hogy a répáshutaiak nincstelen üvegkuti, illetve erdei munkások voltak, s a kincstári erdőbirtokból még irtással sem szerezhettek semmiféle földet, így kellett a mostoha természeti körülmények között félparaszti és félmunkás életet élniük, világosan mutatja, hogy nagycsalád ki sem alakulhatott. Ehhez ugyanis létbiztonság, megfelelő állandó használatú birtok (vagyon) szükséges. Valószínű az is, hogy már azok a kibocsátó cseh-morva és szlovák közösségek, ahonnan a répáshutaiak elődei, mint üveggyári munkások és favágók ide települtek, szintén kiscsaládi keretek között éltek, hiszen ott is munkásként és favágóként keresték kenyerüket. MARKUŠ M. a szlovák hegyi tanyák vizsgálatakor, a *stál*-ok vidékének tekintett, általa negyedik típusú hegyitanyás övezetnek nevezett részen éppen ilyen munkások viszonyaira utal, s ott is hasonlóak a társadalmi körülmények. Ez derül ki GALLO J. tanulmányából is, amely a murányi uradalom falvainak viszonyait vizsgálja Muránska Zdychava környékén.²² A répáshutaiak család-szervezetének alakulása, jellege nem etnikai, hanem társadalmi tényezőkkel függ össze, s ezek a kiscsaládok létének kedveztek. E kiscsaládos formával a répáshutaiak lényegében a magyarság északkeleti kiscsaládos típusú társadalmi rendjébe harmonikusan beilleszkedtek.²³

19. Jegyzőkönyv ... 1895. 50.

20. A magyar korona ... 1897. 342–343. 16 db kettős lófogat, 1 db egyes lófogat, 14 db kettős ökörfogát kerül összeírásra Répáshután 1895-ben. – Földbirtokviszonyok ... 1936. 494–496. Ekkor a községnek a használatában, de nem tulajdonában 39 h rét, 87 h legelő volt.

21. Földbirtokviszonyok ... 713. 46 h erdő is volt a község használatában. Itt és a kincstári erdőkben is folyt legeltetés.

22. MARKUŠ M. 1979. 171–172.; GALLO J. 1978. 102–107.

23. SZABÓ L. 1968. 38–46.; SZABÓ L. 1977/78.

6. A répáshutai kiscsaládi forma tökéletesen alkalmazkodott a munkás életformához, a telekrendszerhez, s nem utolsósorban a *mész- és szénégető*, illetve *erdőmunkás* életformához. E foglalkozások nemcsak munkásállapotot és -viszonyt jelentettek (azaz a munkaadóval ki-ki egyedileg kötött megállapodást), hanem kiscsaládhoz kötött célszerű munkaszervezetet is.

A bükkí mészégetők munkaszervezetét BAKÓ F. vizsgálta meg, s ugyanő kitér a szénégetők munkaszervezetének jellemzésére is.²⁴ Répáshután magunk is alapos gyűjtést végeztünk e tekintetben. Egyértelműen kiderül e vizsgálatokból, hogy Répáshuta lakói meglehetősen későn álltak át a mész- és szénégetésre, s éppen ezért a régebbi hagyományokkal rendelkező falvak (Cserépfalu, Bükkzsérc, Felsőtárkány, Bükkzentkereszt) mind termelékenységben, mind munkaszervezetében fölülte állottak a répáshutaiaknak. Cserépfalu és Felsőtárkány vállalkozói a répáshutaiaktól is felvásárolták a meszet és faszenet, s azt többnyire maguk árusították, zsebre téve így a közvetítői hasznot is. Répáshuta mész- és szénégetői alig adtak el közvetlenül terméket. Úgy tartották, hogy nem éri meg ez a hosszú út, jobban tönkremennek állataik, mint amennyi a haszon. A Szolnok megyei Néprajzi Atlasz kérdőpontjai szerint az Alföldre répáshutai mész- és szénárosok nem jártak le, csupán a vállalkozó Cserépfalut, Bükkzsércet és Felsőtárkányt emlegetik.²⁵ BAKÓ F. szerint Répáshuta munkatársulási formái a legegyszerűbbek. Régebben – ez ma emlékekben él csupán – az egyéni vállalkozás járta, ahol egy család munkaerejére épült a munkaszervezet. A XX. században pedig a *cimboraság* alapján szervezett három tagú munkacsoport az általános. Magasabb rendű szervezeti formák, Répáshután nem ismeretesek.²⁶ A szénégetők is családi, egyéni alapon működnek, illetve *apa–fiú*, *apa–vő* vagy *testvérek*, *komák*, *sógorok*, *szomszédok* állnak *cimboraságba*. A szénégetők is cimborába állnak. Szlovákul is *cimbora* a neve ennek. Ha van felnőtt, erős fia valakinek, akkor azzal, ha nincsen, akkor szomszédal, komával. Van olyan is, hogy ennek is van egy lova meg annak is és összefogják a cimborák a lovakat. Így a fogatuk is megvan. A *milét* közösen rakják meg, aztán két óránként váltják egymást. Ha vastagabb a fa, akkor még egy ember is nyugodtan alhat mellette, két óránként kell ránézni. Apámmal égettem évekig. Aztán meg jóformán magam, a feleségemmel. Van aki napszámot is fogadott, de az ritka, mert fizetni kell. A cimborák egyenlően osztozkodnak.”

A mész- és szénégetés bizonyos munkafázisai, mint a *fakitermelés*, *kőbányászás*, *szállítás*, *rakodás* mindössze két ember munkáját igényli, s ez vagy családi vagy társulások alapon megoldható. Nem szükséges – különösen a répáshutai hagyományok szerint – több ember együttműködése. A kiscsaládi forma így tökéletesen megfelel ennek az igénynek.

A *favágás*, *faközelítés*, távolabbra való *fuvarozás* is két ember összehangolt munkáját igényli, s nem szükséges harmadik vagy negyedik munkaerő bevonása. Mivel ez utóbbi munkáknál az asszonyi munkaerő teljesen kizárt, s a szénégetők is csak alkalmilag vonják be asszonyaikat, a kis földek megművelése, a jószágok ellátása, baromfik gondozása, az igen kis létszámú család (általában 2–3 gyermek) ellátása nem lehet gond.

24. BAKÓ F. 1964.

25. SZMNA II.b. 126. kérdéscsoport

26. BAKÓ F. 1964. 196–197. 210.

A már idézett Vasas Lajos családja azok közé számított, akik viszonylag vagyonosnak számítottak. Rájuk mondták azt többek között, hogy ez a család *jól áll (dobro stoj)*. Nekik a harmincas évek végén volt egy házuk egy 106 négyszögöles telken a *Singler-tető* nevű falurészen. Egy tagban 1 holdat műveltek, amit árpával és krumplival vetettek be, a föld egy sarkában bab volt, ami 20–40 kg-ot adott. 860 négyszögöles réjükön pedig kb. 12 *petrence*, azaz másfél *kocsi* széna termett első kaszálásra (*seno*), míg másodikra (*otava*) kétharmada. Lovuk nem volt, ellenben két ökröt tartottak, volt egy fejős tehenük, s általában 1–2 tinó, amely a fogatutánpótlást biztosította. Két kotlóalja csirkét, egy libaalja libát tartottak még. Id. Vasas Lajos mészégető volt, s áprilistól októberig ez tette ki idejének nagy részét. A téli hónapokban pedig az erdőgazdaságnak fuvarozott, s mint *furman* a rangosabb társadalmi rétegbe tartozott.

E gazdaság – kivéve az aratást (bár a nők ezt is sarlóval végezték még az első világháború előtt), s a kétszeri szénakaszálást, hordást – nem igényelt férfimunkát. Répáshután ezért a földművesmunka jórészt a nők vállán nyugodott. A krumpli kapálását, szénagyűjtést, szárítást, a termény betakarítását a kalászosokat kivéve teljesen ők végezték, s az otthon maradt állatok gondozása is rájuk maradt. A férfiak csak munkaállatokat láttak el, azt is csak akkor, ha azzal mentek munkára. A földművelés, jószágnevelés és háztartás sehol sem volt olyan kiterjedt, hogy mások munkájára gazdasági szükség következtében rászorultak volna. Mégis a legtöbb női munka társas jelleget öltött: kapálás, szénaszárítás, krumpliasás, babfejtés, tollfosztás, állatok kihajtása egy-egy tisztásra, út mellé, mosás a patakban, lekvárfőzés vagy akár a napi munka bármely része a társas együttlét, a szórakozás igénye miatt öltött ilyen formát. Elmondhatjuk, hogy Répáshután az úgynevezett *szórakozás miatt létrejött társasmunkák* dominánsak voltak.²⁷ Ez pedig a családok állandó együttlétét, a szomszédsági viszonyok és rokonsági kapcsolatok rendkívül erős voltát is bizonyítja.

7. Répáshután rendkívül nagy volt a belső házasodás. Még unokatestvérek házassága sem volt ritka. A szomszédos falvakba 1945 előtt alig vittek asszonyt, onnan meg még kevesebbet hoztak. Ennek oka az etnikai különbség (magyar falvak vették körbe), illetve a nagyon is alacsony gazdasági szint, s a falu alacsony presztízse volt. A kis létszámú faluban harmadik unokatestvérig szinte mindenki mindenkinek rokona volt. Ez pedig azt eredményezte, hogy a rokoni, baráti, szomszédsági viszonyok nem váltak el élesen egymástól. A faluközösségbe a kiscsaládok közvetlenül és rendkívül lecsökkent felmenő és oldalági renddel illeszkedtek bele. A második unokatestvért – mivel velük gyakorta házasságot is kötöttek – szinte nem is rokonként, hanem falubeliként, szomszédként tartották számon. Rokoni voltának erősebb hangsúlyozása a házasságot is lehetetlenné tette volna. Az 1890-es években végbement névmagyarosítás – amelynek során ugyanaz a család más-más nevet viselő ágakra szakadt – az utódok előtt, s a hatóságok nyilvántartásában is elhomályosította a nyilvánvaló közeli rokoni kapcsolatot. A rokoni kapcsolat elfedése, kiterjedtségének lecsökkentése ugyanakkor a faluközösséghez való tartozást is erősítette. Úgy véljük, a kiscsaládok pozícióját, a faluközösség egységét ezek a tényezők külön is megerősítették.

27. SZABÓ L. 1967.

IRODALOM

- BAKÓ F. 1964. Formen der Arbeitorganisation bei den Kalkbrennern im Bükkgebirge. *Acta Ethnographica* XIII.
- BAKÓ F. 1978. Parasztházak és udvarok a Mátra vidékén. Bp.
- BOTÍK J. 1967. K problematike rodinného života v oblasti Krupinskej vrchoviny. *Slovenský Národopis* 15.
- BOTÍK J. 1969. Obydľia rozšírených rodín v Honte. *Slovenský Národopis* 17.
- DOBROWOLSKI K. 1966. Tradycja rodzina schlopska w południowej polsce na przełomie XIX. i XX. w. In: *Studia najd zyciem społecznym i kultura*, „Prace Komisji Socjologicznej”. Nr. 7.
- ERDEI F. é. n. A magyar paraszttársadalom. Bp.
- FÉL E. 1944. A nagycsalád és jogszokásai a komárom megyei Martoson. Érsekújvár
- FÉL E. 1944/a. Egy kisalföldi nagycsalád társadalomgazdasági vázlata. Érsekújvár
- FILOVÁ B. 1972. Das Gesellschaft- und Familienleben. In: *Die Slovakische Volkskultur*. Bratislava
- Földbirtokviszonyok . . . , 1936. Magyarország földbirtok-viszonyai az 1935. évben. Bp.
- GALLO J. 1978. Zmeny v spôsobe života na Muránskej Zdychave podmienené socialistickým spoločenským zriadením. Gemer. 3.
- GAVAZZI M. 1964. Das Los der Grossfamilie auf den Balkan. In: *Südosteuropäische Schriften*. München
- Jegyzőkönyv . . . 1895. Jegyzőkönyv és végzés a diósgyőri m. k. kincstári uradalomhoz tartozó, Diósgyőr határában, valamint a telepítvények községekben fekvő, a m. k. kincstár tulajdonát képező ingatlanoknak a kincstár kezelési ágazatok szerinti elkülönítéséről. 1895. HOM. HTD. 4496. 1–2.
- Magyar korona . . . , 1897. A magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája. I. Bp.
- MARKOWSKA D. 1970. Rodzina wiejska na Podlasiu. Wrocław–Warszawa–Kraków
- MARKUŠ M. 1979. A szlovák hegyitanyák kialakulása és mai helyzete. In: *Paraszti társadalom és műveltség a 18–19. században. Hozzászólások*. Szolnok
- MORVAY J. 1963. The joint family in Hungary. In: *Europa et Hungaria*. Bp.
- NAGY B. 1960. A társadalmi szervezet befolyása egy palóc falu építkezésére. Műveltség és hagyomány. I. Debrecen
- NAGY L. 1828. Notitiae politico-geographico statisticae incltyi regni Hungariae . . . I. Budae
- PALÁDI-KOVÁCS A., 1965. A keleti palócok pásztorkodása. Műveltség és hagyomány. VII. Debrecen
- SCURTU V. 1966. Termenii de inrudire in limba romana. Bucuresti.
- ŠVECOVÁ S. 1966. Klasifikácia rodinných formen v slovenskom material. *Český lid*. 53.
- ŠVECOVÁ S. 1967. Haus – und Familienformen in de Sloakei. *DJV*. 13.
- ŠVECOVÁ S. 1980. Příbuzenská terminológia na slovensku. *Slov. Národop.* 28.
- SZABÓ I.–SZABÓ L. 1977. Az Ipoly-völgy népi társadalma. *Studia Comitatus*. V. Szentendre
- SZABÓ L. 1967. A népi társasmunkák kutatása. *Ethn.* LXXVIII.
- SZABÓ L. 1968. Munkaszervezet és termelékenység a magyar parasztságnál a XIX–XX. században. Szolnok
- SZABÓ L. 1974. Az Alsó-Garam mente népi társadalma (Megjelenés alatt a Madách könyvkiadó Garam mentéről szóló kötetében).
- SZABÓ L. 1977/78. Grossfamilie und Nachbarschaft. *Europea Etnológia*. X.
- TIMAFFY L. 1960. Nagycsaládi hagyományok a Szigetköz népi temetkezésében. In: *Arrabona*. Győr
- TIMAFFY L. 1974. Családi gazdálkodástól a szocialista közösségig. In: *Arrabona*. Győr
- SZMNA Szolnok megyei Néprajzi Atlasz. I. a.; I. b.; II. a. Szolnok 1974–1981.
- VAKARELSKI H. 1973. Bulgarische Volkskunde. Leipzig
- VERES L. 1978. A Bükk hegység üveghutái. Miskolc
- ZAWISTIWICZ ADAMSKA K. 1971. Systemy krewniackie na słowianszyznie w ich historacznospolecznym uwarunkowaniu. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk
- ZELENIN D. 1927. Russische (Ostslavische) Volkskunde. Berlin und Leipzig

DIE FAMILIENORGANISATION DER SLOWAKEN VON RÉPÁSHUTA

Die sog. Grossfamilie ist eine charakteristische Institutionsform der slowakischen bäuerlichen Gesellschaft. Der Verfasser hat geforscht, wie in Répáshuta die Erinnerung an diese Familienform weiterlebt. Das Dasein der Grossfamilien ist nicht mehr nachweisbar. Der Grund dieser Erscheinung kann die Tatsache sein, dass die slowakische Bevölkerung von Répáshuta schon in seinem ursprünglichen Wohnort nicht in Grossfamilienverbindung gelebt hat. Bereits dort waren sie Hütten- und Waldarbeiter, und in Répáshuta sind sie in eine ähnliche Lage eingesiedelt. Ihre Benennung war den Dokumenten nach *waldfiskalischer Koloniarbeiter*. Die Ackerfelder von Répáshuta waren nicht die Grundbesitze der Bevölkerung, sie haben es von der Domäne gemietet. Das Fehlen des eigenen Grundbesitzes hat also die Entwicklung der Grossfamilien behindert, die Form der Kleinfamilie war unter diesen Lebensumständen ideal. Der Verfasser analysiert die Terminologien der Verwandtschaft, die die Kleinfamilienverhältnisse treu widerspiegeln. Es wurde auch die Arbeitsorganisationsform der Kalk-, Kohlenbrenner und der Fuhrleute, weiterhin die Charakterzüge des Ackerbaus und der Arbeitskraftansprüche je einer Bauernwirtschaft analysiert, und wird festgestellt, dass alle diese Arbeiten eine Kleinfamilienform verlangen. In dieser Siedlung hat den Verwandtschaftsverhältnissen gegenüber die Dorfgemeinschaft eine bestimmte Rolle, das führt zur Vermischung der Verwandtschafts- und Nachbarverhältnisse. Das alle wird durch die ethnische Geschlossenheit und die Endogamie motiviert. Diese Faktoren haben die Dorfgemeinschaft stark integriert. Zusammenfassend kann man feststellen, dass die Entwicklung der Familientype in Répáshuta keine ethnische Züge hat. Es ist eine Folge der gesellschaftlichen Verhältnisse und der Lebensweise.

László Szabó

HAGYOMÁNYOS ERDŐGAZDÁLKODÁS

MÁDAI GYULA

Répáshuta mai lakói még mindig sok szállal kapcsolódnak az erdőhöz, annak ellenére, hogy sokkal kevesebben végeznek rendszeres erdőmunkát, mint elődeik.

A falut és a környező erdők és helységek tekintélyes részét a diósgyőri korona-uradalom birtokolta a múlt század második feléig.¹ Az erdők jelentős hányada továbbra is állami kezelésben maradt: az *erdőkincstáré* lett. Míg fennállt a koronauradalom, addig jobbágysági és zselléri kötelesek voltak meghatározott mennyiségű tűzifát (*ölfa*) kitermelni és behordani az uradalmi raktárba.² A telepítvényes falvak – köztük Répáshuta – a 18. sz.-ban keletkeztek. Ekkor már jelentős és kiterjedt erdőgazdálkodás folyt területünkön. Okleveles adatok bizonyítják: a XIV. sz.-ban épületfát, tűzifát termeltek ki jelentős mennyiségben a borsodi Bükk erdőiből, szénét és meszet égettek.³ A Bükk erdőiben leggyakrabban *tölgyet* és *bükköt* lehet látni. Ezekon kívül van *cser*, *gyertyán*, *kőris*, *szil*, *vörös*, *lúc*, *erdei fenyő* és kisebb mértékben egyéb fafajta. A cserhántás, szőlőkaró- és fanyeregkészítés, az erdei legeltetés, a makkoltatás, szénégetés, mészégetés, hamuzsír-égetés múlt századi formái jóval korábbi időkre utalnak. Több bükki település irtásra épült, legelőik, szőlőik is jórészt egykori erdők helyén vannak. Épületfát is az erdőből nyertek. (Ezt korlátozott mértékben.)

A 19. sz. végén törvény szabályozta az úrbérrendezés, tagosítás, jobbágyfelszabadítás után országszerte megalakult helyi autonóm paraszti gazdasági társulások működését. Ezek a *közbirtokosságok* (volt úrbéres telkesek vagy zsellérek birtokosságai) a korábbi faizási jog helyett adott erdők vagy a közös legelők különválasztása miatt adott legelőterületek és egyéb közös vagyon kezelésére, birtoklására szerveződtek. Répáshután is létrejött ilyen, de ez a szokásostól eltérő formát jelent. A répáshutaiak elődei üveghuta- és erdőmunkások voltak és nem jobbágyok, tehát a közös erdő részjoga, résztulajdona nem kapcsolódott jobbágy- vagy zsellértelekhez. A telepések, az üveghuta munkásai és fakitermelők szláv nyelvterületről és a környék nagyrészt magyar községeiből jöttek. Utóbbiak jórészt később, fokozatosan.⁴

A felszabadulás előtt kétfelé rétegződött a falu társadalma: voltak *fuvarosok* és *gyalogosok*; az előbbieket 50–70 évvel ezelőtt gyakran *furmanoknak* nevezték. Fuvaros-

1. VERES L. 1978.

2. Erdészeti üzemtervek, Diósgyőr 1887. Miskolci Állami Levéltár Nr. 99.

3. TAGÁNYI K. 1896. I. 24.

4. MÁDAI GY. 1965. 134–135. MÁDAI GY. 1967. (Kézirat)

nak lenni annyit jelentett: igavonó jószággal rendelkezni és egyéb erdei munkák mellett többnyire fa- vagy mészfuvarozást vállalni. A *gyalogosok* voltak a falu szegényei. „Azelőtt volt olyan, aki jobban bírta magát, vett két ökröcskét vagy lovacskát és járt kocsival dolgozni. Akinek kocsija volt, az lenézte azt, akinek nem volt: a lemaradiakat . . . Hetvenhat fuvaros volt Répáshután.”⁵

A *gyalogosok* bármilyen erdei munkát elvállaltak — ha volt. (Közülük költöztek el a legtöbben a második világháború után.) Az erdei munkák rangsorolása is fényt vet a belső társadalmi értékrendre: legkönnyebben az *ölfavágó*, korábban és helyi elnevezéssel *slogár* munkáját lehet megtanulni. A mészégetést és a szénégetést lehet a legnehezebben: „Több ész kell hozzá.”.

Érdemes megfigyelni, mi volt az évi munkák sorrendje és hogyan illeszkedett ebbe a csekély súlyú földművelés? „A kemencékhez mindent kitermeltünk. Fát, követ, beraktuk, kiégettük. A meszet bevittük az állomásra. Április elejéig fatermelés volt. Az ökröt odaadtuk telelőre Bogácsra vagy Szomolyára a faluba vagy Dédesbe vagy Nagyvisnyóba, szóval: ki hova. Istállóba volt, kellett érte fizetni. Mert nem volt annyi takarmány, hogy ki tudjon telelni. Meg nem volt télben annyi fuvar, így aztán tavasszal hazahoztuk, felszántottuk azt a kis földet, elültettük a krumplit. Áprilisban szántottuk fel utoljára. Szent György napkor hajtottuk haza az ökröt. Egy kis árpa volt, annak is felszántottuk a földet. Aztán mentünk fel a Bükkre: ki merre, nemcsak ide, hanem ahol munka volt. A mészégetés már áprilisban megkezdődött és októberig tartott. Amíg a jószág kint lehetett, vagyis a gulya. Késő ősszel megkezdődött a termelés. Mindig október utoljára felé, amikor már a falevél hull lefele. Amikor a jószágot haza kellett hajtani, mert belepte a hó. Ölfavágók: slogárok voltunk.”⁶ Az évi erdőmunkák sorrendje és ideje megfelel az általános kárpát-medencei gyakorlatnak. A fakitermelés késő ősszel kezdődött és — az 1940-es évek végéig — tavaszig tartott, a fák nedvkeringése kezdetéig. Nyáron csak ritkították, gyéritették az erdőt.

A tervezett erdőművelési, erdőgazdálkodási ágak és erdőmunkasélet kifejtése kapcsán önként adódnak ezek a kérdések: Milyen volt a múltban az erdő és a répáshutaiak kapcsolata? Mereven szétválasztható-e a hagyományos, népi (paraszti) erdőgazdálkodás és a mindenkori modern, iparszerű? Milyen jelei vannak egyetlen bükki telepese falu erdőmunkáiban a különböző kultúrák műveltségelemei keveredésének, egymásra hatásának?

Közös erdőbirtoklás: Korábban paraszti autonóm gazdasági társulásokkal tudományszakunk és a társtudományágak több művelője foglalkozott: többnyire a volt telkes-jobbágyok és igen kismértékben a volt zsellérek köz- és erdőbirtokossági társulásaival. Éppen ezért érdemes különös figyelmet a „Répáshutai Telepesek” erdőbirtokossága. Utódaik ma általában ipari munkások, kisebb számban erdőmunkások, akik kis parcelláikon elsősorban burgonyát termelnek, s van valamennyi kaszálójuk is. Mit mond az élő hagyomány a ma már jobbára csak nevében létező birtokosság eredetéről? „Mikor ezt a telepese községet alapították, akkor hasították ki az erdőt, legelőt. 55 jog van, akkor volt

5. Elsősorban a *gyalogosok* vállaltak fakitermelést, a fuvarosok inkább szállítást és faközelítést végeztek.

6. MÁDAI GY: 1971. 106.

vagy tíz-tizenkét család. Tizenkét gyerek után három jog járt.”⁷ Másrészt, úgy tudják a mai 70 év körüliek, hogy az erdő, amiből részt kaptak, az erdőkincstáré volt. Szép *tölgyes erdő* volt. 1 jog 1440 □-öl erdőt jelent. A közös erdő a kb. 50 éve *Kovács-műhelynek* elnevezett tisztás közelében van. (Az egri műút építésekor itt volt a szerszámjavító műhely.) Kb. 50 évvel ezelőtt egy jog után egy holdnyi földet kapott mindenki az ellenkező oldalon.

A birtokosság vezetősége az *elnökből*, a *pénztárosból*, az *erdőgazdából* és a *jegyzőből* állt. Újabban, a legutóbbi években, takarékosági okból a pénztáros vállalta, vállalja a jegyző funkcióját is. (Az állami erdő- és fafeldolgozó vállalat munkása és a répáshutai erdőbirtokosság tagja.) Az elnök gondoskodik az évi rendes gyűlések megtartásáról, levezetéséről, a közös vagyon kezeléséről. Ezért a múltban vagy jogot, féljogot, vagy tiszteletdíjat kapott. Répáshután éppen úgy, mint sok más bükki helységben (nem telepeseikében) évtizedekig a községi, ill. falusi bíró volt a társulat elnöke. Az erdőgazda irányította a fakitermelést, egyáltalán a közös erdőmunkákat. Feladatköre tehát már a múlté. Ő is tiszteletdíjat kapott. Más bükki gazdasági autonóm társulásokkal ellentétben, a répáshutai nem intézte, szervezte a legeltetést, ez az erdészeti joga volt a század első évtizedeiben is. Fizetik, fizették a *legelőbért*, a csordást. „Az első világháborúig *Hollóság (Hollóstató)* szabadon járt a jószág, mikor gyerekek voltunk. Azután betiltották: elrágják a fiatal csemetéket. Ezt mondták. *Szilvásig (Szilvásvár)* is járt a csorda régen. A bíró és a törvénybíró intézte a legeltetést: járt el ebben az ügyben az erdészetről.” Egyébként ma is sok jószág „jár a Kertekben, amikor ősszel felszabadul.” A *Kertek*: a fent említett keskeny nadrágszj-parcellák. Erdőbirtokossági részt, tehát *jogot* lehetett itt is örökölni, venni, eladni.

A gyűléseken a jogok aránya dönt a szavazásnál: akinek két joga van, azt két szavazat illeti meg. Korábban, az 1940-es évek végéig, kidobolták, mikor lesz gyűlés, azóta *kiabálják*. Kis település lévén, így is megtudja minden tag. Korábban az iskolában, újabban a kultúrházban gyűléseznek. Kb. 30 évvel ezelőtt szétosztották egymás között a közös vagyonhoz tartozó köves, gyökeres disznólegelőt. (Egykori elnevezése *paszviszko* (legelő) volt.) Hektáronként 10–15 *magfa (szemenyak)* is nőtt itt, ezeken is megosztottak. (120–130 évvel ezelőtt erdőből irtották ki legelőnek ezt a területet.)

A közös jövedelem elosztása sorsolás útján történt. Ez az ún. *nyílhúzás*. A nyíl hosszú ideje, már századunk elején is cédula, rajta egy szám. Annyi cédulát készítenek, amennyi jogra oszlik a közös vagyon. Egy-egy *nyílra* ráírták a közös fakitermelés után az arra a jogra eső fák darabszámát. Ez a *nyílfa (nyíl-loz)*. A *nyílhúzást* így emlegetik: *lozi tyahaju*. A kidönthető fák törzsét megszámozták, az 1930-as évektől kezdődően számjelkalapáccsal beütötték a számot. Ennek az újabb keletű erdőgazdasági, erdészeti eszköznek a korábbi helyi neve *bélyegozovana balticska*. Rendszerint így emlegették a számmal megjelölt, kidöntendő fát: *számosfa*. Később, az 1940-es években, KB jelzésű *bélyegzőkalapáccsal* megfaragták kidöntés előtt a kijelölt fa tövét.

Ha egy *erdőjoga* volt a családnak, egy férfi ment a neki jutó, megszámozott fákat kidönteni. Társult azzal a birtokossági taggal, akinek a közvetlen szomszédja volt ebben a

7. Molnár Gáspár birtokossági elnök szíves közlése.

munkában. Tehát párban dolgoztak, kézi vagy nagyfűrészszel kidöntötték, legallyazták és feldarabolták fáikat, majd szekérral vagy szánnal hazaszállították. A legutóbbi években már a helyi állami erdő- és fafeldolgozó vállalat szállítja házhoz a fájárandóságot. Századunk negyvenes éveitől a birtokosság tagjai végezték a közös erdőben és legelőn nélkülözhetetlen munkákat. Azóta egyre gyakrabban fogadtak napszámosokat, majd az állami vállalat – korszerű eszközeivel és lehetőségeivel – kezeli, használja az egykori telepések erdejét. Ez megfelel a borsodi Bükk magyar községei, helységei általános gyakorlatának.⁸ Legutóbb 1978-ban ritkították a közös erdő öreg fáit.

Fadöntés: A fadöntést, gallyazást és a kidöntött fa feldarabolását az 1950-es évekig kézi munkaeszközökkel végezték a répáshutaiak. Ezek közül a legfontosabb alapszerszám a döntőfejsze (*fejsze, szekera*). Századunk elején a jelenlegitől hosszabb élvasú, kissé bárdhoz hasonló, olykor 2 kg súlyú eszköz volt. Kovács készítette. A jó fejsze nem tört ki és elég széles volt. Nyelét bükkfából vagy gyertyánból faragták. Ma is ez a jó fejszenyel. (*Bik, a gyertyán: hrab.*) Nem mindegy, honnan vágják le a kiszemelt faanyagot: a tövénél legerősebb, onnan kell. Nyersen megfaragják úgy, hogy a fejsze vasával együtt 1 m hosszú legyen. Hosszan szárítják, csak a teljesen megszáradt nyelet lehet beletenni a fejszébe.

Könnyebb és kissé eltérő alakú a *balta*, amit századunk elején *kovácsos baltaként* ismertek. Ezt is kovács készítette. Gallyazásra, darabolásra használták, használják a korábbiakkal megegyező alakú, mai gyárilag készített baltát is. Az őlfavágók az erdőgazdaságtól kapott gallyvágó eszközt *ormányos balta* néven említik.⁹

Pila a fűrész korábbi, általánosan használt neve Répáshután. (A nagyfűrész: *velka pila*.) Az előző eszközökhöz hasonlóan, ez is általánosan elterjedt és használt szerszám a Bükkben. A múlt század elejétől vezették be használatát a diósgyőri koronauradalom erdőiben és csak a fokozódó gépesítéssel elterjedő gépfűrész szorította ki az 1950-es években.¹⁰ Elvéve, ahol a körülmények szükségessé tették, még az 1960-as években is dolgozott egy-egy, ilyen fűrészszel felszerelt *döntőpár*. A hagyomány szerint Répáshután egy Csendes nevű kovács készítette az első fűrészszel. Arra is emlékeznek, hogy a régi öregek szerint egy olyan asszony tanult megbánni vele, aki a férjével együtt járt fát dönteni. A régi fűrész annyiban különbözött a legutóbbi időkig használttól, hogy „nem volt ennyire kicsipkézve.” A fűrész fémrésze *plat, fogantyúja: rucska*. Ismerték az országszerte elterjedt segédeszközt, a *fűrészfog-hajtógatót (sramkar)*, de ugyanúgy ritkán dolgoztak vele, mint a reszelővel. Eleve úgy állították be a fűrészfogakat, hogy ne egymás után álljanak, mert akkor munka közben szorult a fűrész és az említett eszközökkel lehetett segíteni.

Hagyományos és általánosan elterjedt eszközök a *vas- és fabunkók*. Az előző nem különbözik az országosan ismerttől, amit elsősorban a mészégetők használtak. Az utóbbiak feltétlenül több figyelmet érdemelnek. Egy fából faragták ki az egyszerűbb fabunkót, ennek a helyi neve: *bagyog, bunkó*. Akkor készített ilyen az őlfavágó, amikor helyettesíteni kellett a hiányzó *kétrészt*, a *kijanyt*. Alkalmas, görcsös fából készült a

8. MÁDAI GY. 1965. 141.

9. MÁDAI GY. 1971. 104–109.

10. Erdészeti üzemtervek, Diósgyőr 1887.

bagyog. Keskenyedő nyélrészt faragtak ki a jobbára változatlanul hagyott fej folytatásában. Nem kedvelték a répáshutaiak, mert könnyen kiesett a kézről munka közben, valamint mivel jóval könnyebb volt a kétrészes fabunkótól, többször kellett odaütni vele. A *kijany* vagy *bunkó* hiába súlyosabb, mégsem rántotta meg a kezüket, „zsibbadást” sem éreztek közben. Előre kiszemelték azt a fát, amelyikből a *kijanyt* akarták készíteni. „Olyan bükkfa gyökérrész kell ehhez, mintha cipő lenne, tézta lenne összegyúrva.” Még ma sem szorult ki egészen a bükki fakitermelésből. Csak akkor szabad levágni az előfáról, amikor nincs nedvkeringés. „Amikor elkészült arra a fa, hogy télben pihenjen.” Miután megszerezte az ölfavágó a nyersanyagot, körülfaragta baltával, hazavihette, otthon kifúrta, egy évig szárítottta, csak akkor tette bele a főleg somfából faragott nyelet. Gyakran 2–3 évig is szárították. Rendszerint akkor használják, amikor megszorul a balta vagy a fejsze és ezzel ütik a fokát. Éjszakára bevitték magukkal a kunyhóba, ha úton voltak, tarisznyába rakták a bunkófejet, a nyelet botnak használták: erre támaszkodtak. Nagyon ragaszkodtak a jól sikerült munkaeszközükhöz: „Egy jó *bunkó* többet ér, mint egy cimborá.” Vagy: „Ha egy jó *kijanyt* tudtam kézhez kapni, hát nem adtam volna, inkább megcsókoltam volna a *kijanyt*, mint az asszonyt, ha jól üzemelt. Ha jó anyagból volt, ha jól be volt állítva rendesen, ez hozta meg az ember kedvét a munkára.” Mindkét bunkó-típus ismert a Bükk magyar helyeégeiben *bakó* vagy *bunkó* néven.

Amikor *nagyfűrész*zel darabolták fel a kidöntött fa törzsét és vastag ágait, akkor használták az erdei *bakot*. Kint készült az erdőben, a fakitermelés helyén. Elvágott ágakat ékeltek be ehhez, baltával becsapolták. Előfordult, hogy hazavitték, miután befejeződött a fakitermelés, az otthoni tűzifa-fűrészelés segédeszköze lett.

Ettől egyszerűbb módon is lehet rögzíteni az erdőben daraboláskor a gallyfát. *Ágos*, *kvak* kell ehhez, amit még ma is készítenek. Ágas fa elvágva, kissé megtisztítva, melynek alsó végét kb. 40 cm-re beverik a földbe, így mintegy 1 m magas. A fűrészelendő fát tartó rövid ágak egyike hosszabb valamivel mint a másik. Azért kedvelik, mert ha ennek a közbeiktatásával fűrészelnek, akkor nem kell közben a földig hajolni.

Vaséket, faéket is ismernek Répáshután, mint mindenütt a Bükkben. A faék keményfából készült. A helyi nyelvjárásban: *klin*, *ék*, teljes néven a vasék: *zelezni klin*, a faék: *dreveni klin*.

Elsősorban otthon dolgozott a répáshutai férfi a *kávásfűrész*zel (*mala pilka*). Ellenében egyéb, nem telepes bükki település ölfavágóival, a répáshutaiak fadöntéskor nem alkalmaztak köteleket.

A fakitermelés előtt kijelölték a vágás területét. Fűrész, fejszét, fabunkót, éket vittek magukkal a közbirtokossági erdőbe. Maguk döntötték ki a *nyílhúzással* szétosztott és megszámozott fákat az 1940-es évekig. Az egymással szomszédos sávokban, *nyilasok*ban *párban* dolgoztak, segítettek egymásnak. Rendszerint közelítés nélkül szekérre vagy ökrös, illetve lovas szánra rakták a sebtében összerakott, kidöntött és nagyjából fel-darabolt fát. Egyébként ez a fajta fakitermelő munka azonosan folyt az iparszerűen, de kézi munkaeszközökkel végzett. A mai 70 év körüliek még hallották nagyapjuktól, hogy az ő fiatal korukban fejszével döntötték ki még a két méter vastag fákat is. A fűrész közbeiktatásával végzett fadöntéstől eltérően mélyebb irányítórést vágta be fejszével a

kiválasztott dőlési irányban. Ugyancsak fejszével vájták a törzset az ellentétes oldalán. Ketten ütemesen, felváltva vágtak be jobbról és balról.

Ipszerű fakitermeléskor vágási sávot, *nyilast* választottak az őlfavágó párok, a *cimborák*. Amelyik pár gyorsabban végzett az előzővel, előnyhöz jutott ezzel is: kedvezőbb munkaterülethez fogott társainál. A répáshutai őlfavágók alulról fölfelé haladnak fakitermeléskor. Sűrű erdőben éppen úgy, mint ritkábban; így elkerülik azt, hogy a ledűlő fa rázuhanjon a még lábon állóra.

A döntés azzal kezdődik, hogy megválasztják a megfelelő dőlési irányt. Rendszerint azt, amerre önmagától is dölne a görbülete, az ágak elhelyezkedése és súlya miatt. Gyakran másik irányt kell adni a lezuhanó fának, nehogy *hidon feküdjön*, mert ilyenkor nagyon szorul a fűrész daraboláskor. Amennyiben még álló fákra esik, felakad és több másik fát is ki kell dönteni azért, hogy kiszabadítsák. Így sem mindig sikerült elkerülni azt, hogy szakadékba zuhanjon a fa. A tulajdonképpeni fadöntés előtt keresztet vetett a répáshutai őlfavágó és ezt mondta: „Bozse pomos!” („Istenem segíts!”) Először az irányító rést vágták ki a kívánt irányban. Ez befelé mélyülő és keskenyedő fejszevágat. („*Alávágunk*.” Ritkán *réhelésnek* mondják, *hajkolásnak* nem.¹¹) Az ellenkező oldalon fűrészeléssel folytatódott a munka. Ellentétben egyéb bükki helységek őlfavágóival, a répáshutaiak nem sajnálták kidönteni a szép nagy, egészséges faóriásokat sem. Minél szebb, annál kifizetődőbb, így fogták fel. Jellegzetes figyelmeztető kiáltást hallattak akkor, amikor megkezdődött a dőlés. („Megpattant a fa.”) Szaggatott torokhangon kezdtek kiáltani: *Ho-ho-ho*, nyújtva és hosszú magánhangzót ejtve folytatták: *hó!* Torokhang lévén kissé önek, majd ö-nek hangzik az o és az ó. Baltával, fűrészrel gallyaztak és daraboltak a következőkben, éket és fabunkót is használtak közben, ha szükség volt ezekre. (Gyakran a faközelítés után darabolták fel a kidöntött fát és ágait.) Újabbban, a motorfűrész elterjedése miatt átalakult a munkaszervezeti forma is, brigádban dolgoznak. Rendszerint a brigádvezető dönti ki a fákat motorfűrészrel, de keze ügyében van egy balta és egy „modern” ék, a faburkolatú fém *morva ék*. Mielőtt hozzákezd a döntéshez, kiválasztja a megfelelő dőlési irányt. A gépfűrész zaja messzire elhangzik, de azért amikor nagyon nagy fa kezd zuhanni, önkéntelenül is felkiált, úgy, mint őlfavágó elődei. A modern gépfűrész többnyire *fűrészként* emlegetik, ritkábban *pila* néven.

Faközelítés: Az a művelet a faközelítés, általános bükki szóhasználatlaltal *közelítés*, amellyel a kitermelt faanyagot eljuttatják a közbűlső rakodóhelyig, ahonnan járművekkel elszállítják. Répáshuta környékén, a Bükkben ez rendszerint a legközelebbi erdei utat jelenti. Emlékezet szerint az első világháború végétől kell – némi külön díjazás fejében – a termelőknek *közelíteni* is. Korábban ez a fuvarosok dolga volt. A legutóbbi 20–30 év erőteljes gépesítése óta a közelítés ismét nem a fakitermelők feladata, kivéve az ún. *gyérítést* vagy *tisztítást*, amikor csupán néhány előregeedett, sérült fát, esetleg facsoportot kell kitermelni és nem egész erdőrészt. Ilyenkor a termelő brigád végzi a faközelítést is: jobbára olyan hagyományos eszközökkel, melyek itt még mindig jól használhatók. Ha a művelet technikája kerül szóba, leggyakrabban így beszélnek róla Répáshután és egyéb

11. A diósgyőri őlfavágók *hajkolnak*, a bántapolcsányiak *hakkolnak*, (*behajkolják*, *behakkolják* a fa törzsét).

bükki községekben is: „Leközelítjük a fát.” A hagyományos paraszti erdőgazdálkodásban nagyon leegyszerűsítve folyt a faközelítés. Amennyiben a helyi erdőbirtokossági társulás fogadott napszámosokkal vagy erdőmunkásokkal termeltette ki erdőjét, a közelítés nem különbözött a korabeli iparszerű formában végzettől. Viszont, amikor egy-egy birtokossági tag maga termelte ki az osztozáskor (*nyilhúzáskor*) neki jutó faanyagot, akkor nem rakott szabályos *sarangot* (farakást), hanem segítőtársával lefordta szekeréig vagy szánjáig a kidöntött és feldarabolt fatörzset és fagallyakat. Ha be tudott állni lóval vagy ökörrel vontatott szállítóeszközével egészen a fáig, nem is *közelített*, csak *szállított*. Tehát az esetek túlnyomó többségében nem használta a „nagyüzemi” fakitermelés egykori közelítőeszközeit. Legfeljebb a legegyszerűbbeket: az emberi erővel végzetteket.

Több körülménytől függött, hogyan *közelítettek* a répáshutai erdőmunkások. Számitásba kellett venni a lejtő esésszögét, a kívánt távolságot, a készített vagy készítendő faválasztékot, a rendelkezésre álló eszközöket, az évszakot, az időjárást és nem utolsósorban a munkaadó előírásait. Mint hegyvidékeinken máshol is, itt is emberi erővel, igavonó állatok erejével, gépi erővel vagy csúszdák igénybevételével végezték, végzik ezt a műveletet. *Kézzel átdobálták* a rakodóhelyig akkor, amikor nem kellett tartani attól, hogy megsérül a fa. Tüzifa kitermelésekor (*ölfá*) volt ez gyakori. *Ölfát baktatva* is közelítettek, vagyis görgették lefelé a feldarabolt tűzifát. Rövid kis hordozórúd segítségével a vaskos rönköket lehetett vinni, ezt leggyakrabban a mészégetők használták a kemence fűtésekor, de ha kellett, az ölfavágók is. Elöl ketten, hátul is ketten fogják és ezen a két rövid rúd- vagy lécdarabon fekszik a súlyos fatörzsdarab. Nincs általánosan használt elnevezése („fahordó fa”).

Általánosan elterjedt faközelítő eszköz, mely segítségével emberi erővel közelítenek, a *gyalogszán* vagy *közelítőszán*, másképp: *kéziszan*. Répáshután az 1920-as évekig használták az országszerte ismert egyszerű gyalogszánt és a szénéégetők magasan ívelt „orrú” kéziszánját. Az előző két talpa enyhén ívelt részben vagy tört vonalban végződik. Két-két szánkóláb, azaz *súlyok* tartja a talpakat összekötő két *eplényt*. Az *eplényekbe* fűrt, négy meredeken álló karó *raconca*) tartja a rakományt. A talpak orrvégződéséhez itt is erősítettek vékony kötelet. Többen egy-egy vékony rudat is kötöttek a szánkó orrához. (Répáshután az idősebbek *szankinak* mondják a kézi- vagy gyalogszánt. Nincs külön neve a *talp*nak, hiszen a két talp maga a szán. A *raconca*: *klanyica*, az *eplény*: *oplen*, a *súlyok*: *pjesztyik*.) Ezzel jártak gallyért az erdőbe, télen kis szállítóeszköz volt a faluban. Arról megoszlanak a vélemények: vajon erdei faközelítésre igénybevették-e? Véleményem szerint igen, amikor szükség volt rá. Tehát, nem volt annyira elterjedt eszköz, mint a későbbi erdei gyalogszán. A másik fajta a *hroncsaki*, a *nagyorrú szánka*. Annyiban tér el az előzőtől, hogy két talpa elől vállmagasságig felnyúlik és befelé hajlik annyira, hogy a szénéégető közéjük állva tudja irányítani, húzni, még gyakrabban visszatartani. Könnyű kis szán, súlykai rövidek. Gyakran egy-egy fogót is vésnek a két talpvégbe. A legutóbbi évekig a szénéégetők célszerű eszköze volt a bükki barkó községekben, de a gömöri palóc községekben is.¹² Nyáron is könnyen csúszott az avaron, alkalmas volt arra, hogy innen-onnan

12. A HERKELY K. által *gömöri szánkónak* nevezett eszköz Borsodban is elterjedt a szénéégetők körében, s nemcsak a barkó falvakban. V. ö.: HERKELY K. 1941. 262.

összeszedjék segítségével a sérült vagy kiszáradt fák anyagát a szénégetők. Az 1920-as évektől az 1950-es évek végéig az *ölfavágók*, újabban *termelők* kézi közelítőeszköze a *szanka*, a *gyalogszánkó*. Miután az erdészet kötelezte arra a termelőket, hogy lehordják az útra a kitérmelt faanyagot, megfelelő eszközt kellett ehhez készíteni. Többen, többféle szánkót készítettek, míg általánosan elterjedt a *szanka*, *gyalogszánkó*, ugyanez Szilvásvárad környékén *füles szánkó*.¹³ Kizárólag iparszerű fakitermelés eszköze, ezért kint készült az erdőben, haza nem is hozták, itthoni munkára nem volt alkalmas.

A szánkókészítéshez a fejszén és fűrészén kívül vittek magukkal vésőt, fűrőt, két-nyelű kést. Először kiválasztották a két talpfát. Legjobb volt erre a kőris, mert szívós, könnyű, jól csúszik, de megfelelőnek tartották a szilfát vagy a bükkfát is. A végén görbülő talpfákat elvágták fűrészsel, majd fejszével, kétnyelű késsel megfaragták. Ellentétben az előző két szánkóval, nem véstek be a talpakba sulykokat, hanem közvetlenül ezekbe erősítették be a két eplényt. Beékelték vagy egyszerűen befűrtak a két talpba és egy-egy vastag faszeget beleverték. A két talp hossza kb. 180 cm volt, ebből mintegy 90 cm a nyél. Mindkét orrvéget kifűrták és egy-egy fogantyút (*rucski*) erősítettek bele kívülre. A talpak magassága 10–15 cm volt, vastagsága 6–8, a szánkó szélessége 1 m volt. Az eplényeket a végektől befelé 10–10 cm-re kifűrték: ide erősítették be a rakoncákat, melyek a rakományt tartották. Legszívesebben szilfából faragták ki az *eplényeket*, somfából a *rakoncákat*. Amilyen fajta fa volt a közelben, olyannal dolgoztak. (Bükk, tölgy, de kedvelték a *veresfenyőt* is. 1–1 *rakonca* 60–70 cm hosszú volt.) A részek helyi szláv névanyaga teljesen megyezik a korábbi típusok megfelelő részneveivel. Meredek hegyoldalról történő közelítésre szánták, ezért volt olyan az orra, hogy kissé meghajolva lehetett csak – a fogantyúkat markolva – emberi erővel lassítani a megrakott szánkó haladását.

A favágók rendszerint ketten dolgoztak, párban. Együtt kidöntöttek egy fát, legallyazták, egyikük – ha kellett, hasgatott – összedobálta a kész faanyagot, közben társa már elment a szánkóért. Vállon felhozta, ketten megrakták a szánkót 1 méteres *tűzifával*, 1 méteres, gömbölyű *dorongfával*, *hasábfával*, (*scsipane*), *gallyfával* (*haluzina*). Negyed vagy fél m³ fát raktak rá egyszerre. Nem kellett lekötni a rakományt, a raksúly, a lejtő esési szöge, az első rakoncák együtt megtartották. Amikor nagyon meredek helyről kellett *leközelíteni* a fát, az első rakoncákat megerősítették még egy-egy újabbal (*erősített rakonca*). Más esetben ugyanezért egy vastag fahasábot fektettek a két első rakonca elé az *orrokra*. Míg az egyik *termelő* lement a rakománnyal, a másik tovább készítette a következőt. Társa beállt kissé meghajolva a szánkó talpvégei közé, lefelé nyomta a fogantyúkat, nagy erővel tartotta vissza a ránehezedő terhet. Régebben láncba kötött hasábfákat erősítették a szánkó végéhez, hogy ne „hajtson” annyira. Ha veszélybe került a szánkával közelítő, oldalra rántotta a szánkót, ő maga ellenkező irányban félreugrott, nehogy rázúduljon a súlyos farakomány. Nyáron azért volt nehéz gyalogszánkóval közelíteni, mert olykor húzni is kellett, télen pedig nagyon csúszott. Ezért rendszerint *nyomot* készítettek. Végigmentek a legegyenesebb, legközelebbi irányban a termelés helyétől a ra-

13. Bakó Ferenc szíves közlése.

ködőig: baltával kivágták az útban álló bokrokat, vasbunkóval az akadályt jelentő köveket.

Célszerű, olcsó, könnyen megszerezhető faközelítő eszköz volt ez a szánkó mintegy 60 évig a Bükkben. A répáshutai erdőmunkások szerint gazdasági szükségszerűség miatt ügyeskedtek ki, újították az 1920-as években a helybeli és legfeljebb környékbeli ölfavágók, erdei munkások. Bizonyosra vehető, hogy a két korábbi szánkóból fejlesztették ki, kifejezetten meredek lejtőn történő iparszerű faközelítésre. Nem bizonyítható, hogy répáshutaiak készítették először, de az igen, hogy ismerték, készítették, használták az 1950-es évek végéig.

Igavonó állatok erejét is felhasználták a répáshutaiak a faközelítésre. (Kismértékben még ma is.) Mivel többnyire a fuvarosok feladata volt a *szállítást* megelőző *közelítés*, ökreiket használták fel ehhez is. Még ma is azt tartják az idős helybeliek, hogy az ökrök jobb az erdei közelítésre és szállításra mint a ló. Nyugodtabb és jobb teherbíró. A két és fél éves ökröket már betanították az erdei munkákra. Két ölfavágó, pontosabban *fuvaros* (*furman*) fogott össze ekkor. Egyikük a rúd végét fogta, társa az ökröket hajtotta: *Hajsz!* (Jobbra!) *Csáló!* (Balra!) *Ne!* (Indulj!) *Hó!* (Állj!). (Másféle terelőszavai nem voltak.)

Ma elvétve közelítenek igavonó állat, kizárólag ló erejével a Bükkben. Akkor, amikor kevesen dolgoznak egy helyen, ritkítják az erdőt és nem termelik ki egészében, amikor a terep ezt kívánja meg. Gyakori eset, hogy a *termelőbrigád*ban a *fogatos* és a *segédfogatos* végzi a közelítést két lóval. Fokozatosan növelik a terhet, amit lefelé húzatnak betanításkor a csikóval. Később már „magától is megy” lefelé terhével a ló. Egyedül a *szerfa* (ipari fa) leközelítésénél kell vigyázni, nehogy tuskókhöz csapódva megrongálódjon a vontatott faanyag. „... Nekimegy a tuskónak, szakítja a *hámot*, *esztrángot*, *slofkát*, mindent.” (*Slofka* az a vastag vasszög, amit beütnek a *közelítésre* összehúzott *gallyfák* [vagy egyéb faválasztékok] egyikébe. A *slofka* máshol a Bükkben *rönkvontató szeg*, hozzáerősített láncsal, amivel összekötözik az előzőleg összehúzott faválasztékokat. A lánc másik vége a *hámfához* csatlakozik. Így vontatják le a *rakodóig* a kitermelt faanyagot.) A lovakat így terelik: *Ne ide!*, *Tüled!*, *Hozzád!*, *Hó!*, *Na!* Az egyik lóval a *fogatos*, a másikkal a *segédfogatos* dolgozik. Ez azért is célszerű, mert gyakran van úgy, hogy kétféle faválaszték készül és a *rakodó* két különböző helyére kell ezeket *lehúztatni*.

Szekér elejével kétféleképpen is közelítettek a répáshutaiak. Egyrészt úgy, hogy a láncba csavart tűzifát vagy *rönköt* egyik végén a szekér elejéhez erősítették, másik vége csúszott a földön. Másrészt „kint a Bükkben” használták a szekér elejébe helyezett, nagyjából háromszög alakú eszközt, melynek helyi neve: *zylacse*, *lacsuha*. Elöl két, hátul is két rakonca áll ki belőle, két vége a földön csúszik. (Nemrégén még láttak ilyet *Kékmezőn*él) Erre rakták közelítéskor a fa egyik végét, ráerősítve. Jól tudták erre felhasználni a kétrészes ökrös vagy lovas szán első részét is, amely mintegy 1 m 50 cm hosszú volt, hasonlóan a hátsó, kisméretű szánhoz.

Csúszdát az erdőszet ott készítették, ahol hosszú ideig tartott a nagyarányú fakitermelés és meredek lejtőn, nagy távolságra kellett közelíteni. Egyszerűbb csúszdát is készítettek már korábban: a meredek széléig *lóval lehúzták* a fát, ott két hordó vizet kiöntöttek, ez megfagyott. Ezen könnyen lecsúszott a fa, de hasadt is, ez volt a hibája.

Ma már gépesítették a faközelítést. Ezért a hagyományos eljárások jobbára csak emlékezetben élnek, vagy egy-egy olyan (egyébként modern eszközökkel dolgozó) fakitermelő munkacsoport gyakorlatában, melynek ilyenre még szüksége van, mert így gazdaságos bizonyos körülmények, adottságok miatt.

Erdőirtás és erdőnevelés: Mindkét művelet rendszeres, szervezett munka a bükk erdőbirtokokon. Erdőirtásra több célból volt szükség: legelőt, szőlőterületet, szántóföldet, kertet, gyümölcsöst, lakóterületet nyertek így. Sok földrajzi név és múlt századi térkép és egyéb levéltári forrás bizonyítja ezt: különösen az *-ortás*, *-ortása* végződésű dűlőnevek az elterjedtek. Az erdőirtás eredeti kifejezése az *ortás* volt a Bükkben. Ugyanakkor már századunk elején sem ennek felel meg igealakja: *ortani* azt jelenti, megtisztítani a legelőt a bokroktól, gazoktól, néhány vadon nőtt fától. Ehhez *ortókapát* (Diósgyőrben: *gyückerkapa*) használtak elsősorban. A tulajdonképpeni erdőirtás az erdő fáinak kitermelése fadöntéssel majd *tuskózással*. Az utóbbi a fatövek eltávolítása, felhasgatása, majd ezt követi a talaj elegyengetése és az irtványgazdálkodás. Tekintettel arra, hogy erdőfelújításkor is kitermelik egy-egy erdő faállományát és ott újból erdő lesz, ezért pusztán a fadöntés még nem jelent irtást, hanem ezt egyre inkább a *tuskózásra* értik több bükki községben. Répáshután is, ha azt akarták mondani: „Megyünk irtani az erdőt”, így hangzott: „megyünk kiszedni a tuskót”. Az *ortóval* jelentése: feltörni, feltúrni, tehát, mezőgazdasági művelésre alkalmassá tenni. Abban az esetben, amikor a répáshutai telepések közös erdőjéből irtottak kerteknek területet, először szétoztották az erdőt, tehát a fákat is illettek arányában egymás között. Kidöntötték a fákat, elszállították a kitermelt faanyagot és szedték ki a fatöveket. „Nehéz munka volt. Édesapám csákánnyal, vasrúddal (*stanga*) dolgozott. Körül aláástunk a *tuskónak*, amennyire tudtuk, kivagdostuk fejszével, aztán keresztültettünk egy fát és így feszítettük a *stangával*. Ökörrel és lóval is lehetett kiforgatni.” A kiszedett tuskókat vagy széthasgatták kényszerűen nehéz munkával és elszállították tüzelőnek, vagy otthagyták két évig, hogy minél jobban elrohadjanak. Burgonyát ültettek ebbe a talajba, szántani nem kellett az első évben: „Kapa után ültettünk. A második évben szántottuk 20–30 centire és ültettük a krumplit. Mélyebbre, mint az Alföldön.” Karókkal jelölték ki a *nyilasokat*. Mesgyét is hagytak, ennek a helyi neve *medza*. Két évig nem trágyázták. Ma már burgonyának sem jó – mondják helyben – „a vaddisznó kitúrja”. Az irtás ugyanúgy folyt le Répáshután, ugyanolyan eszközökkel, mint a többi bükki helységben, melyek törzslakossága sok évszázada itt élő magyar (keleti palóc) helységalapítók leszármazottja.

Az erdőnevelés 80–100 év előtti legegyszerűbb módja a természetes felújulás volt. Miután kidöntötték az erdő fáit (néhányat magnak meghagyva), a fatövekből idővel új hajtások nőttek, ezekből új fák erősödtek. Ezt a *sarjerdőt* (általánosan ismert kifejezés) *gyérítették*, tehát ritkították, ahogyan a fejlődőképes fák érdekében ez szükséges lett.

Az 1920-as évektől kezdve az állami és magán erdőbirtokon szervezett, tudatos erdőfelújítást végeznek. 12–13 éves kislányok, menyecskék és néhány fiú járt Répáshutáról ültetni és csemetét gondozni. Reggel 6 órától este 6-ig folyt a munka a *Singlár* alatt. Délben egy óras ebéddőt tartottak. Keveset kerestek, ezért a lányok inkább elmentek szolgálni. „Amit itt kerestek, ki is hordták maguknak a táskában.” Ősszel tölgy- és bükkmakkot szedtek köténybe. Innen kosárba, zsákba rakták át és este behordták a

faluba az erdészethez, ahol súlyra vették át. Ugyanúgy, mint a fenyőtobozt, amit a Singlár alatt szedtek januárban, februárban. A makkot szétterítették az erdészet padlásán, télen többször megforgatták. A fenyőtobozokat 25 fokos melegben rostaféle eszközben *kipergették*, „... szétnyílt és minden levél mögött ott volt egy kis szárnyas mag. Ez kipergett, amikor rázták a rostát.”

A csemetekertekben *szénporral ágyaztak meg* a makknak. Erdei *szénhelyekről* hordták a szénport az ültetéshez. Árkot ástak, ebbe szórták be a makkot, ráhúzták a földet. „Egyenletesen, mintha petrezselymet ültetnénk.” Később ritkítani kellett a fiatal hajtásokat, olyan sűrűn nőttek. Egy évig gondozták, hajnalban és nyáron este is locsolták. Mindig volt ott őr is, aki karikás ostonnal pattintgatva riasztotta el a madarakat. Gyakran nő úgy új hajtás, hogy marad még lepergett tölgy- vagy bükkmakk a nagy fák közelében és ezek közül kihajt és megmarad az, ami nem fagyott meg a télen. Tavasszal most is óvatosan kihúzgálják, nehogy beszakadjon a töve. 100-as kötegekbe kötik és szállítják a vállalat dolgozói. Szállítás előtt meglocsolják, nehogy kiszáradjanak a gyökerek. Barlangokban *elvermelik*, úgy, mint a múltban. A barlang szájában beássák a gyökereket, a *tetejüket* szabadon hagyva. Télen havat is visznek a barlangba.

Párban dolgoztak a csemeteültetők kora tavasszal. Egy nap alatt 100–150 csemetét *ültettek ki*. A *kapás*, *kapacs* kiásta a gödröt (*tanyir*, *tányér*), *ortókapával* (*ortopka*) az *ültető* (*szagyacs*) belehelyezte a csemetét, megtartotta, míg társa betemette a gödröt. Egymástól kb. másfél méterre ültették el a facsemetéket. Sokáig gondozták, sarlózták, körülkapálták, ritkították. A fenyőt kellett és kell a legtovább gondozni. Ügyletek arra, hogy csak akkor *dudvázzanak*, amikor esős az idő, mert máskor: „Kár felbolygatni dudvázással a csemetét, mert kiszárad.”

Az elvermelt hajtásokat tavasszal elszállítják az erdőtelepítés helyére. *Ültetvény* már ekkor a kis facsemete neve. Nem kell előkészíteni a talajt, úgy jó, ahogyan van. Viszont már ősszel elkészítették a *padkákat*, a lépcsőzetesen és hosszan elnyúló területet. Egy-egy padka egymástól 1,5–2 m-re van. Szabályos távolságra ültetik egymástól a facsemetéket, a bükköt levegősebben, mint a tölgyet. 30–30 cm mély gödröt ás *ékásával* az *ültető*, ebbe helyezi az *ültetvényt*. Betemeti, nem marad ott sem bemélyedés, sem kupac a facsemete körül. Műtrágyával beszórja a facsemete környékét. 3–4 éves koráig számít csemetefának, addig sarlózzák a környékét, késő ősszel vegyszerezik. Ennek *cerbakolás* a helyi elnevezése: a vadakat távol tartó anyaggal kenik be a facsemetéket. Répáshutáról ma is rendszeresen dolgozik egy asszonybrigád az erdőben. Erdőművelők, munkaidejük reggel fél héttől délután háromig tart. Tavasszal takarítják a vágásterületeket, csemetét ültetnek, nyáron gondozzák, a facsemetéket ősszel vegyszerezik, télen a *karácsonyfa-termelés* a feladatuk. A szertehagyott fagallyakat összeszedik, *rakásokba* rakják azért, hogy legyen tiszta a *padkakészítés* helye. Karácsony előtt a férfiak kitermelik a fenyőfákat, *lehúzzák* ezeket az útra az asszonyok, majd összekötözik.

Erdei munkásélet: az 1940-es évek végéig már a 8–10 éves fiúk járták az erdőt, kezdték megismerni és megtanulni az erdei munkát. Apjukkal vagy bátyjukkal mentek ki. (Ha hosszú időn át nem volt otthon az édesapa, akkor édesanyjával dolgozott együtt a kisfiú, pl. fuvarba jártak együtt.) Fokozatosan megtanították a fiúkat fűrészelni, gallyazni, fát közelíteni. Tehát dolgoztatták, amennyire bírták. Ha korán elvesztette édesapját a

répáshutai fiú, munkavégzés közben kellett ellesnie a szakmai fogásokat, mert ezeket nem szívesen osztották meg vele a nem rokon falubeli felnőttek. Azért sem, mert akkor lassítani kell a munkatempót és ez keresetkiesés az akkordban (teljesítménybérben) dolgozónak. Gyakran már a 11–12 éves fiúk is egész télen kint voltak az erdőben és volt köztük olyan, aki valóban teljesítménybérben dolgozott. Keresetét nem az ő nevén számolták el, mert „hivatalosan” ő még nem dolgozhatott így. Iskolából gyakran elengedték a 10 éveseket is, hogy segítsenek az erdei munkában. A 15–16 éves fiú már önálló *slogár* lett, vagyis *cimbora*, azaz egyik tagja a munkacapatnak, a *döntőpárnak*. A fakitermelést ilyen sorrendben tanulták meg az 1950-es években is: először a fejszefogásokat, mert ez elég veszélyes. Ezt követte a fűrészelés begyakorlása, fokozatosan erősebb tempóban. Majd a kézfűrész élesítését ismerte meg. Legelőször mégis azt tanulja meg, hogy melyik oldalról tud ügyesebben *alávágni* a fán. Tehát *jobbos* vagy *balos* lesz. Össze kellett szoknia *cimbora*jával, mert munkatársa csak az ellenkező oldalról vághatja vele összehangoltan a kidöntendő fa törzsén az irányító rést.

A repáshutai *ölfavágók* (*slogárok*) viselete 60–70 éve még a *gatya*, *ing kapca*, *bocskor*, *parhérból* kabát, *bekecs* vagy *szür*, *kalap*, télen *kucsma* volt. Télen már akkor is meleg nadrágot vettek fel, melegebb időben jártak csak vászongatyában. Ünnepnap „gyócsgatyában jártak, vékonyban, összerakva szépen, mint a harmonika és szép glottkabát vastag anyagból készült, üzletben vásárolták. A szűrt az *apátfalvi* (bélapátfalvai) vásáron vették, debreceniek árulták. Vastag, meleg volt, fekete posztóval beszegve az ujjánál is. A *bocskort* helyben készítették. A helyi cipész megcsinálta az alját, a felső részét, a szárát már mindenki magának; vagy elnyűtt csizma szárából vagy eredetileg hosszában elvágott zsákból. Felcsavarták a lábukra, bocskorszíjjal háromszorosan is átkötötték szorosan, ebben „úgy nézett ki az ember mint a medve”, de nem fázott a lába, melegebb volt, mint a bakancs. Tűzhöz nem volt szabad közel menni ilyenben, mert attól eltávozva megfagy a láb. Nyáron bakancsot hordtak. Az 1920-as évek elejétől egyre többen cserélték fel csizmával a bocskort. Ez a lábbeliviselet az 1940-es évektől lett általános. Fekete csíkos trikót viseltek az ing alatt, az ingre ujjatlan bekecset vagy kabátot vettek. Hidegben báránycusmát tettek a fejükre (ezt jól be lehet húzni), volt aki maga készítette; melegben kalapot, szalonka- vagy darutollat tűztek mellé.

Az utóbbi 30–40 évben hátizsákban viszik magukkal a termelők a legszükségesebbeket a munkába menve. Korábban a *slogárok tracsasztarisznýába* rakták mindezt (két-lábú-tarisznya). Azonos a Mályinkán, Tardonán, Dédestapolcsányban ismert „*négylábú-tarisznýával*”. Hátizsákhoz hasonlít, vászonból varrták, két vászonhevederrel vagy kötéllal hordták. „Fontunk és ebből a *házi vászon*yból varrtuk. Jó nagy kellett, mert sokat kellett bepakolni nekik.” A tetejét összehúzták, bekötötték. A két alsó sarkába egy-egy burgonyát kötöttek be. Rendszerint egy hétre szükséges holmit raktak be a tarisznyába akkor, amikor olyan távol dolgoztak, hogy legfeljebb a hét végére jöhettek haza, figyelembe véve azt is, hogy a feleségük is meglátogatta őket – hacsak nem dolgoztak több napi járóföldre. Legalább 1 kg szalonnát raktak be, vászonzacskóban összetört száraztészta *levesbe* (*laksa*), lebbencsféle, *kvaka* (*gunárnyak*) is bekerült a laksa mellé. Ez tészta, tulajdonképpen a máshol *bobályka* néven ismert étel. Élesztővel kell összegyúrni, sok burgonya is van a tésztájában. Használatkor feldarabolják, hagyma, zsír vagy túró és vaj

kerül rá. Vittek magukkal vaslábast is, abban készítették el. Félliteres bögrébe (*findzsa*) kész rántást tettek, benne a szükséges mennyiségben paprika és hagyma is. A sót külön kis vászonzacskóba tették be. Vittek még magukkal üvegben tejet, olykor pálinkát, zsírt, túrót, burgonyát, hagymát, egy gömbölyű kenyeret. Ruhaneműt nem vittek, csak akkor, ha nem tudtak hét végén hazamenni. Borotvafelszerelésre sem volt szükségük: otthon borotválkoztak hét végén. Az idősebbek között voltak olyanok is, akik beérték a kéthetenkénti borotválkozással. A rongypokróc (*pokroc*) nélkülözhetetlen része volt felszerelésüknek, félkörben körülkötötték kívülről a tarisznyára. Nem hagyták ki a tűzcsiholó acélt sem (*Ocelka, csaholó*). Ha „nagy volt a pakk”, a slogár csak egy fejszét vitt magával, meg az elmaradhatatlan *kijanyt*. Ilyenkor a nehéz vaséket is otthon hagyta azzal, hogy legközelebb magával viszi. A fejsze vasát leverte nyeléről, rongyba csavarva tette be a tarisznyába. A fűrészt összehajtogatva a tarisznya tetejére rakták foggal felfelé, vagy ugyanígy nyakban szállították. A fabunkót is leszedték nyeléről, feje a tarisznyába került, nyele a járást könnyítő bot lett útban a kitermelendő erdő felé.

Az 1950-es évekig az alapvető munkaszervezeti forma a *döntőpár* volt. Rendszerint családtagok vagy rokonok, jóbarátok dolgoztak egy párban. Egymást *cimboráknak* nevezték. Ritkán választottak új munkatársat, gyakran 10–15 évig is együtt dolgoztak. Előfordult, elsősorban az 1940-es évek végéig, hogy a *slogár* vagy a *vapnyár* (mészégető) *cimborája* a felesége volt. Szénégetésben ma is gyakran munkatárs a család többi felnőtt tagja, különösen a feleség. Elsősorban anyagi oka volt ennek. A cimborák egész keresete a családé lett, a mész- és szénégetése is. Amikor kint dolgozott az erdőben a feleség is (nyáron, kora ősszel), magával vitte kisgyermekét. Ha még nem volt gyermeke, kidöntöttek egy-két fát, hazament ellátni a jószágot, megfőzni, majd amennyiben nem messze folyt a fakitermelés, indult vissza dolgozni. Addig már „cimborája” legallyazta a kidöntött fákat, előkészítette a további közös munkát. Ha voltak már gyermekeik, „eljátsoztak ott a fű közt. Este meg hazacipelni a hátamon, a másikat meg ölbe.” Így napról napra 5–6 m³ fát fűrészelt fel a férj–feleség döntőpár.

A fakitermelés elsősorban télen folyt a múltban. 30°-os hidegben is dolgozni kellett. Jó munkások voltak a múltban is a répáshutaiak. Megkérdezték tőlük a *cserépfalusiak*; miből vannak, mert „... úgy dolgoznak, mint az ördögök.”

Szélesebb és lazább munkaszervezeti forma a *banda*. Ha idegenbe, tehát távolabbra mentek dolgozni, akkor az egy helységről jövők ugyanahhoz a bandához tartoztak. Ez így volt több bükki barkó községben is. A *bandagazda* tárgyalta a munkaadóval, ő állapodott meg vele, megszervezte a helybeliekből álló munkacsapatot, gondoskodott ugyanakkor a bandáról, védte érdekeit, megszervezte a szálláshely kialakítását, gondoskodott arról, hogy a vállalt kötelezettségeknek eleget tegyen a munkacsapat. Mindenki a maga munkaeszközével dolgozott az 1940-es évek végéig, sokan még azután is. Nem kellett Répáshután *kidobolni* a munkalehetőségek híret, tudták hová, mikor, mennyi ember kell, ha a közelben az erdészet szervezte. Az erdész vagy az erdőőr szólt egyébként és az emberek egymással közölték a hírt. A bandán belül párban dolgoztak a répáshutaiak is.

A kereseti lehetőségekről így beszélnek: „80 fillérért vágunk egy méter fát a pengős világban. Le is közelítettük. Ha ötven pengőt kerestem egy hónapban, ez nagyon jó volt. Amit a feleségem keresett, abból törlesztettük a kölcsönt.” Az 1920-as években úgy, hogy

a feleség volt a férje munkatársa, amikor fuvarozással, fakitermeléssel és – különösen hosszú esőzések idején – mészégetéssel is foglalkozott, olyan házat épített, ami egy nagy szobából, konyhából, kamrából, istállóból állt. Ilyen körülmények között élő és így dolgozó helybeliek maximálisan ennyire vihették.

A fokozatosan gépesített állami erdőgazdálkodással összefüggésben jelent meg és vált általánossá új munkaszervezeti forma országosan, a Bükkben is: a *brigád*. Az 1940-es évek végétől terjedt el, létszáma több körülménytől függ: más a *termelő* (fakitermelő) brigádé, (attól függően is, hogy milyen szintű a gépesítése, milyen gyártmányú gépfűrész és közelítőeszközök használnak, más az erdőművelő brigádé). Ezért 6-8 vagy 4 tagúak a brigádok az utóbbi negyven évben. Ezek közül a 4 tagú *termelőbrigád* folytatja elsősorban az őlfavágó elődök hagyományait az erdőmunkában. Ebben a brigádvezető végzi gépfűrészével a fadóntást, egyben a *gallyazást* és részben a *darabolást*. A *fogatos* és a *segéd-fogatos* egy-egy lóval *lehúztatja* (leközelíti) a faanyagot a *közbülső rakodóig*, ahol a *sarangoló* tovább végzi a *darabolást*, vagyis a megadott méretekre történő elszabdálást ugyan-csak gépfűrészsel. Az ő feladata a megadott méretű farakás, vagyis *sarang* összeállítása is. Az ún. *hosztoló* nem brigádtag, ő a vállalat megbízottja, aki arról gondoskodik, hogy a készített faválaszték szabványméretű legyen. Manapság az erdészeti szakközépiskola végzős vagy végzett növendéke.

A korábbi erdőmunkások, pontosabban slogárok, őlfavágók kora hajnalban kezdték a munkát és kilenc óra körül reggeliztek. Szalonnát sütöttek vagy burgonyát tettek a tűzbe, megcsepegtették szalonnazsírral. Ha nem volt szalonna, zsíroskenyeret ettek hagamával vagy anélkül. Pálinkát kora reggel ritkán és akkor is keveset ittak. Nyáron kedvelték a gombasütést lapos kővön, azaz a sült gombát, melyet nyársra szúrt szalonnával megcsepegtettek. Délben ebédeltek, de este volt a fő étkezésük. Akkor jobban ráérték főzni. Ma otthon ebédelnek kora délután, amennyiben a közelben dolgoznak. Az 1940-es évek vége előtt, naponta kivitték a közelbe az asszonyok az ebédet. Ekkoriban ezek voltak a kedvelt ételek: *gúnárnyak*, *kukoricakása* tejjel és lekvárral, *lebencsleves*. A távolban dolgozók ezeket maguk készítették, úgy, hogy a konyhólakótársak egyike főzött, a többiek helyette is dolgoztak. Gyakran 2–3 pár főzött együtt. Este leves is volt, bab vagy lebencs. Hetenként egyszer, szerdán, csütörtökön, vagy ha nagyon messze dolgozott a férj, szombaton felkereste őt felesége. (Azért hét közben, mert hacsak nem dolgozott egy napi járőföldnél messzebbre, hét végére hazament.) Az *őlfavágók* feleségei vittek férjeiknek ennivalót és *tisztát*. Füles kosárba rakták. Babot, *nudlit* túróval, kalácsot, szalonnát, ha volt, füstölt húst. Tiszta abroszba (*obruszek*) kötötték a kosarat és a hátukon vitték. Reggel indultak csoportosan, akkor, amikor már *megfejték*. Szilvásváradig vagy akár Hangonyig is elgyalogoltak télen is. „Még feküdtünk is a hóba” úgy elfáradtunk” – emlékeznek az idős asszonyok.

Vízet nyáron is nehéz találni a Bükkben, télen még nehezebb ivó- és főzővízhez jutni. Ilyenkor kis *vályút* készítettek, egyik végét szabadon hagyva havat tettek rá a kunyhóban. A tűz mellett elolvadt és lecsorgott. Tavasszal fanedvet ittak elég gyakran. Megcsapolták a jávorfákat, valamint a juhar- és nyírfákat. Fúróval, vagy ha ez nem volt kéznél, baltával megvagdalták két oldalról a kiszemelt fát, hogy „innen is, onnan is csepegjen.” Mindjárt megtelt a kis *odu*, innen leszívták belül üres *csalánszárral*. Főztek is

vele. (A jávorfa nedve *vogyicska*, a nyírvízé *brezova voda*, a juharé *klenova voda*.) Nyáron arra kényszerültek, ha nem volt forrás a közelben, hogy a mélyedésekben összegyűlt esővizet hasznosítsák. A mélyedést *dagonyaként* említik. Századunk elején még nem gyűfával gyűjtöttek tüzet az őlfavágók a Bükkben, hanem acéllal, kovakővel és taplóval. Répáshután a kovács készítette a kis acéldarabot reszelőből. Az acél és a kovakő segítségével *csiholtak* (*csaholtak*).

A fakitermelők az 1950-es évekig kunyhóban laktak. Elsősorban akkor építettek nagyobb kunyhókat, amikor a fakitermelés mellett zsinolyt is faragtak, bent a kunyhóban. A kunyhóban megvolt mindenkinek a helye. Télen harasztal kitömött zsák volt az *őlfavágó* fekhelye, erre terítette a rongypokrócot (*pokroc*), s egy fát tett a feje alá. Szűr volt a takarója. Amikor kevésbé fáradtak el, esténként beszélgettek. Néha nappal is a kunyhóban maradtak, amikor olyan hófúvás volt, hogy nem lehetett kimenni. Már hajnalhasadás előtt felkeltek közülük azok, akik nappal nem dolgoztak jól. Társaik fűrészelésük zajára ébredtek. Kicsúfolták, megtréfálták őket.¹⁴

Az erdei munkások nehéz és veszélyes foglalkozása mindig követelt áldozatokat. Régóta szokás az, ha valaki erőszakos halált hal az erdőben (agyonüti a lezuhanó fa, megölték a pénzéért), emléket kap halála helyén. Mintegy negyven évvel ezelőtt *Rejtek őrház* felett, az erdőben a lezuhanó fa agyonütött egy *őlfavágót*. Répáshutai volt. Édesanyja összeszedte a halálos baleset helyén a véres harasztot, eltemette; az erre emelt kis hantot egyszerű fakeresztel jelölték meg.¹⁵

IRODALOM

- HERKELY K. 1941. Adatok Gömör megye népi erdőgazdálkodásához. Néprajzi Értesítő XXXIII. 262.
- MÁDAI GY. 1965. Diósgyőri adatok a közös népi gazdálkodás és birtoklás múltjához. Borsodi Történelmi Évkönyv I. 125–143.
- MÁDAI GY. 1966. Diósgyőri adatok a népi állatgyógyításhoz, boszorkányhithez, erdőkultuszhoz. Néprajzi Közlemények X. 262–278.
- MÁDAI GY. 1967. Népi erdőgazdálkodás a Bükk néhány községében. (Kézirat)
- MÁDAI GY. 1970. Őlfavágók, erdei munkások a Bükkben. Népi kultúra Borsodban 13–29. Miskolc
- MÁDAI GY. 1971. Hagyományos fadöntés a Bükk hegység borsodi erdőiben. A miskolci Herman Ottó Múzeum közleményei 9. 104–109.
- TAGÁNYI K. 1896. Magyar erdészeti oklevéltár. Budapest
- VERES L. 1978. A Bükk hegység üveghutái. Miskolc

14. V. ö.: MÁDAI GY. 1970. 13–29.

15. MÁDAI GY. 1966. 262–278.; MÁDAI GY. 1967. 116–121.

DIE TRADITIONELLE FORSTWIRTSCHAFT IN RÉPÁSHUTA

Die Siedlung Répáshuta und die Wälder in der Umgebung gehörten bis zu der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts der Domäne von Diósgyőr. Danach blieb der grösste Teil der Wälder weiter in Staatsverwaltung. Schon in den Jahrhunderten des Feudalismus sind hier bedeutende Waldarbeiten zugegangen: schon im XIV. Jahrhundert z.B. Holzgewinnung, Kalkbrennen, Kohlenbrennen. Diese Arbeiten hat seit dem frühen Mittelalter ununterbrochen die ungarische Urbevölkerung des Bükk-Gebirges verrichtet. In dem vergangenen Jahrhundert waren das Zerreichenschälen, die Herstellung von Rebstecken und Holzsaft, das Waldweiden, das Schweinemästen mit Eicheln, die Jagd, die Bienenzucht, die Sammlung der Waldfrüchte, die Holzgewinnung, das Kalkbrennen, das Kohlenbrennen, das Pottaschenbrennen, die Waldausrottung haufenweise verbreitet, die Technik dieser Arbeiten weist auf frühere Zeiten hin. Viele Siedlungen sind auf einer Ausrottung gebaut, auch die Mehrheit der Weiden, der Gärten und der Weinberge war früher ein Wald.

Répáshuta ist eine Siedlung vom XVIII. Jahrhundert. Ihre Bevölkerung – die Arbeiter der einstigen Glashütten und die Waldarbeiter – stammt von dem slawischen Sprachgebiet der Habsburg-Monarchie und aus den ungarischen Nachbardörfern. Die Bevölkerung kam hierher in mehreren Wellen.

Dem Taldorf der ehemaligen Ansiedler gehörten auch gemeinsame Wälder und Gärten. Der Aufbau der Dorfgesellschaft hat sich nach der Einstellung der Glashütten umgewandelt: die ehemaligen Hüttenarbeiten wurden *Fuhrleute* oder *Fussgänger*. Die vorigen (*furman*) waren die Wohlhabenden, sie hatten Zugtiere, Ochsen und seit den 1920-er Jahren auch Pferde. Sie haben vor allem Holz und Kalk transportiert. Sie hatten eine eigene Wohnung. Die Fussgänger hatten kein Haus, sie mussten allerlei Arbeiten angenommen.

Die unbedeutende Landwirtschaft, vor allem der Kartoffelanbau hatte in der wirtschaftlichen Ordnung des Jahres ihre Stelle. Die Zeitperiode der Holzgewinnung waren traditionell die Monaten von Herbst bis Frühjahr.

Die Waldarbeiter haben seit dem vorigen Jahrhundert mit Handsäge gearbeitet, vorher haben sie Beil gehabt. Die wichtigsten Geräte zum Holzfällen sind das Beil, die Hacke, die Grosssäge, zweierlei Keulen und der Keil. Wenn die Holzhacker (*slogár*) im Walde, ferner vom Dorfe arbeiteten, haben sie in einer Hütte gewohnt, hier haben sie selbst gekocht. Die grundlegende Arbeitsorganisationsform war das Paar. Die Holzhacker von Répáshuta waren im allgemeinen von ihrer Höchstleistung berühmt. Heute sind die ständigen Waldarbeiter schon weniger an der Zahl. Sie arbeiten in Brigade und mit modernen Motorsägen, auch der Transport ist mechanisiert. Die Mehrheit der Bevölkerung von Répáshuta arbeitet heute in Fabriken, aber doch sind sie der Wald nicht abtrünnig geworden.

Gyula Mádat

AZ ERDŐ HASZNA

PETERCSÁK TIVADAR

Répáshuta lakóinak foglalkozási viszonyait és életmódját alapvetően meghatározták a geográfiai adottságok. A lakosság megélhetését a 18. századi betelepülés óta az üveggyártás mellett az erdő, az erdei munkalehetőségek biztosították. A falu határa földművelésre alkalmatlan, és csak nagyon nehéz munkával tudtak az erdőtől minimális területet elhódítani. Még 1935-ben is a község 2916 kat. holdnyi határából 2702 k. h. az erdő és csak 33 hold a szántóföld. A megművelhető földek aránya azóta sem nőtt. 1965-ben egy lakosra mindössze 64 □-öl szántó jutott¹, így természetes, hogy a lakosság megélhetésének alapja még a felszabadulás után is az erdei munka, a hagyományos erdei iparágak maradtak.

Az erdő élelmet, munkalehetőséget, tüzelőt, a mezőgazdasági és háztartási eszközökhöz alapanyagot biztosított, de a lakóházak fő építőanyaga is a fa volt. Répáshuta és a környező erdőségek a 19. század második feléig a diósgyőri koronauradalom birtokában voltak, majd az erdőkincstáré lettek, tehát állami kezelésben maradtak. A falu lakóinak az 1790-től működő üveghuta nem nyújtott elegendő munkaalkalmat,² nagy részük a diósgyőri uradalom környékbeli erdőségeiben talált munkát. A férfiak egy része ölfavágással foglalkozott, ők voltak az ún. *gyalogosok*. A kicsit is tehetősebb, állatokat tartókból *fuvarosok* lettek. Ökör- és lófogattal szállították a fát a kitermelés helyéről a lillafüredi *kerekhegyi rakodóba*. A vasgyártás 18. század végi beindítása fellendítette a szénégetést is, hiszen a vasgyártáshoz elengedhetetlen volt a faszén.³ Répáshutában kezdettől fogva jelentős kereseti forrásnak számított a mészégetés és a mészeladás. E két fontos erdei iparág és az erdei fakitermelő napszámos munka mellett a szegényebbek az uradalom részére különböző félkész termékeket, szőlőkarókat faragtak és zsindelekészítéssel foglalkoztak. Nagyobb mennyiségben eladásra csak néhány család készített szerszámnyeleket, mezőgazdasági eszközöket. A fuvarosok az erdei munkák szüneteiben az uradalomtól vásárolt, illetve a közbirtokossági erdőből kapott fa eladásával és mészkereskedelemmel is foglalkoztak. A továbbiakban a répáshutaiak és az erdő kapcsolatát a famunkákra, a fával való kereskedelemre és a két erdei iparágra, a szénégetésre és a mészégetésre koncentrálni fogok, ígyekzem bemutatni.⁴

1. Borsod ... 466.

2. VERES L. 1978. 32.

3. VERES L. 1978. 15.

4. Az anyaggyűjtést 1979-ben és 1981-ben végeztem. A tanulmány a 19–20. század fordulójától napjainkig terjedő időszakot fogja át. A fakitermeléssel és a hagyományos erdőgazdálkodással külön tanulmány foglalkozik a kötetben.

Famunkák, kereskedelem a fával: A fakitermelés mellett az őlfavágók, de téli hónapokban a fuvarosok is vállalták a kész- és félkész termékek faragását az erdőn. Az uradalom rendszerint eladásra készítette a szőlőkarót, a vasúti talpfát (*slippert*), a keréktalpat. A zsidelyt uradalmi szükségletre és eladásra egyaránt termelték.⁵ Az uradalom biztosította a fát, amit maguk termeltek ki és helyben dolgoztak fel nagyrészt a fakitermelésnél használt szerszámokkal. A vasúti talpfák iránt a 19. század végi nagy vasútépítések idején nőtt meg a kereslet. Rendszerint a favágó *pár* dolgozott együtt ilyenkor is. Nagyfűrészsel (*velka pila*) darabolták fel megadott méretűre a fát, majd két gerendára fektetve szögletesre faragták. A szőlőkarót tölgyfából hasították. A szálfákat egyenlő da-



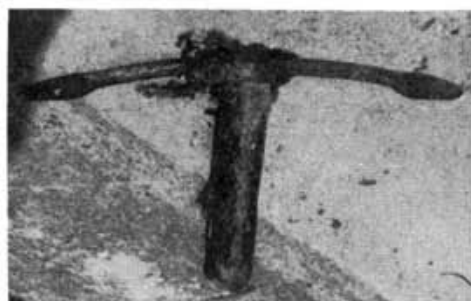
1. kép. Munka a faragószéken kétnyelű késsel.
Petercsák Tivadar felvétele

5. Vö.: SZILAS G.–KOLOZSVÁRY SZ.-NÉ 1975. 160.

rabokra fűrészelték (180 cm) és a vastagságtól függően kétfelé vagy négyfelé hasították, a végét pedig kihegyezték. A *kerektalpat* csak durván kinagyolták, az uradalom így adta el a kerékgyártóknak. Az ilyen munkákért darabszámba fizették a faragókat.

A zsindelekészítés már aprólékosabb munka volt. A *šindelt* párban vagy egyedül faragták. A kb. 20 cm széles bükkfát 45 cm hosszú darabokra fűrészelték. A kergét lehántották, baltával négyfelé hasították, majd minden cikket két-kétfelé. Így egy hasáb fából 8 zsindele lett. Egyenlő méretűre kellett készíteni: hossza 45 cm, szélessége 10 cm, vastagsága 1 cm. Ezután a *jancsin* vagy *faragószéken*, *vonószéken* (*oberučni stolek*) a *kétnyelű késsel* (*oberučni nož*) lehúzzák a bükkfacikkék mindkét oldalát. (1. kép) A zsindelekészítés második fázisa – amit, ha ketten dolgoztak együtt, a *cimbora* végzett – a *nút* vagy *nútás* (*struhance*) bevésése a zsindele szélesebbik végébe. Ebbe illeszkedik a tetőfedésnél a másik zsindele hegyes vége, a *sugár*. A nútot a *vőgyelő* (*pažak*) segítségével húzzák a deszkába úgy, hogy azt egy tuskóba vésett – a zsindele profiljának megfelelő kb. 6–8 cm mély – hézagba állítják. A vőgyelőt falubeli kovács készítette, nyelét (20 cm hosszú) maguk faragták. A nyelv (*črenko*) penge felőli végét rendszerint ronggyal is betekerték, mert használat közben itt fogják. (2. kép). A zsindele nútját a penge (38 cm hosszú) két behajló végével (*pjerka*) vés-
ték két oldalról. Zsindelet még az 1950-es években is készítettek az állami erdészeti részére a téli hónapokban. Darabonként 30–40 fillért fizettek. Századunk első évtizedeiben még saját részükre is faragtak zsindelet, hiszen a házakat ezzel fedték.

Az otthoni rendszeres és eladásra történő fafaragással jóval kevesebben foglalkoztak. A két világháború közötti évtizedekben is csak 5–6 ember készített rendszeresebben szerszámnyeleket, faeszközöket. Az ilyen embereket *barkácsolók*-nak nevezték. A Horvát és Kővári család tagjai alföldi és hegyaljai uradalmak részére meg-



2. kép. A zsindelekészítés szerszáma: vőgyelő. Petercsák Tivadar felv.

rendelés alapján szállították a jármokat, szerszámnyeleket. Terménytároló ládát (*susek*) Ofeltáler József, Makó István, Fridel Ádám készített eladásra is. Főleg szerszámnyeleket, gereblyéket faragott Nemes Károly és Sir Bertalan. Szénvonókat, kenyérsütő lapátokat, fakanalakat, vizes vödörre fafedőket, kosarakat Mikesz Lajos, Polgár János, Mátrai István készített. Ezt azonban nagyon aprólékos, ún. *babramunkának* tartották és csak idős korban vagy az erdei munka, illetve fuvarozás kiegészítéseként végezték. Zömében csak a falut látták el a szükséges eszközökkel, hiszen a távolabbi vidékekre is szállító és díszesebb tárgyakat faragó *cserépiekkel* (Cserépfalu) nem versenyezhettek.⁶ Legfeljebb akkor raktak fel néhány gereblyét, kaszanyelet a szekérre, ha tűzifát vittek eladni. Az ilyen famunkával nem lehetett úgy keresni, mint a fakitermeléssel, fuvarozással. „A barkácsoláshoz hajlam kell” – mondja a 79 éves, ma is ezzel foglalkozó Sir Bertalan. Az első világháború után orosz hadifoglyokkal dolgozott együtt az erdőn, s azok végeztek a favágás után *babramunkát*.

6. Hór völgyének díszes fafaragását Lajos Árpád dolgozta fel. LAJOS Á. 1963. 103–135.

Tőlük leste el a különböző háztartási eszközök (mangorló, sulyok, sikáló stb.) készítésének fortélyait. A szerszámnyelek készítése könnyebb, ezt nem kellett külön tanulni.

A barkácsoláshoz bizonyos szerszámkészlet szükséges. Ezeket helybeli kovácsok vagy maguk készítették, illetve miskolci vaskereskedésben vásárolták. A fűrőket cigányoktól vették. Vonószek minden barkácsolónak volt, a megmunkálendő darabok rögzítésére használták. Maguk készítették fából. A rögzítőfej neve *jankó*, *jancsi* vagy *bunkó*. Sir Bertalan faragószékének főbb méretei: hossza 135 cm, szélessége 20 cm, magassága 85 cm, a *lábak* (*nóhi*) magassága 46 cm. További szerszámok: *nagyfűrész* (*velka pila*), *kisfűrész* (*pilka*), nagyobb pengéjű *fejsze* (*sekera*), *balta*, rövid nyelű *faragó* (*kresačka*), *kétnyelű kés* (*oberučni nož*), *gömbölyítő kés* (*okruhli nož*), a tekőkészítéshez *kapocska* (*kopačka*), *kanálvéső kés* v. *simító* (*struhadlo*), *pucoló* (*skrabačka*), többféle *véső* (*dlatko*), a fa simítására való egyenes és gömbölyű *reszelő* (*rajspela*), *kalapácsok*, *harapófogók*, *fűrők*. *Gyalupad* csak egy-két embernek volt, s ehhez különböző gyaluk tartoznak: *nagy gyalu* (*hobel*), *kis gyalu* (*hoblik*), *cifrázó gyalu*, *falcvágó gyalu*.

Ha egyszerre nagyobb mennyiségű fára volt szüksége a faragónak, bárcát váltott az erdészetnél és megvette a fát. A barkácsolóknak azonban mindig volt otthon a különböző munkákhoz szükséges fa. Rendszerint az erdőn dolgozva kiválasztották az olyan fákat, amiből kisebb munkával lehetett pl. gereblyenyelet készíteni. A faragó emberek jól ismerték az egyes fafajták tulajdonságait. A szerszámnyeleket leggyakrabban bükkfából, gyertyánból készítették. *Baltanyélnek* (*baltove porisko*) a bükk és a gyertyán a legjobb, de *kapanyelet* (*gracisko*) csináltak tölgyből, juharból is. *Ásónyélnek* a könnyebb mogyorófát szerették. A kőris is erős, de azt nem kedvelték, mert nem lehet szépen lesimítani. A *kaszanyél* (*kosisko*) könnyű fából készül (jávör, juhar), a *kocs*, *kaszakocs* (*ručka*) erős somfából (3. kép).



3. kép. Különböző típusú vésők. Petercsák Tivadar felvétele

A megfelelő hosszúságúra elfűrészelt hasábokat baltával elhasogatták, majd durván *kinagyolták*. A baltanyél általában 100 cm hosszú, a kapanyél 110–120 cm, a kaszanyél 170 cm, a gereblye nyele kb. 200 cm. A vonószeiken először a kétnyelű késsel, majd a gömbölyítő késsel finomították, végül a pucolóval és a simító reszelővel szép simára csiszolták. Az aprólékosabb faragásokat, vésett díszítéseket bicskával végezték. A mindennapos szerszámnyeleken jóformán nem is volt díszítmény. A *gereblye nyele* (*hrablisko*) könnyű mogyorófából, a *fogak* (*zubi*) kőrisből, a fogakat tartó *sulyok* erős szilfából készül. A nyél az erdőn talált természetes kétágú nyers fa, vagy hasítással munkálják meg.

A nyelet egyik végén 30–40 cm-re befűrészelik, először dróttal ideiglenesen körülcavarják, hogy tovább ne hasadjon. Egy-két hétig lassan éket vernek közé, majd a drót helyett fém pánttal szögezik körül. A sulyok is nyers fából készül, a fogak számára lyukakat fúrnak bele. A fogakat száraz fából faragják bicskával (4. kép). Saját, illetve a falu szükségletére még az 1920-as, 30-as években is faragtak villákat, *favidlák*kat. Ritkán találtak az erdőn természetes háromágú fát, ami alkalmas villának, ezért leggyakoribb a hasított háromágú favilla volt. Nyers körisfából készítették. A kinagyolt fát dróttal megerősítve kétszer befűrészelték. Parázsló tűzbe dugták vagy fél órára, ott *megpárgolták*. Két éket (*klinek*) vertek közé, majd a fogakat létrába fonták be, vagy élő fához kötözték. Egy heti száradás után kapta meg a görbületet. Sir Bertalan a répáshutaiak részére még 1981-ben is csinált gereblyéket, szerszámnyeleket megrendelésre. Egy nyáron 10–15 gereblye (ára 60 ft) és 10–12 kaszanyél (ára 70 ft) fogy el.



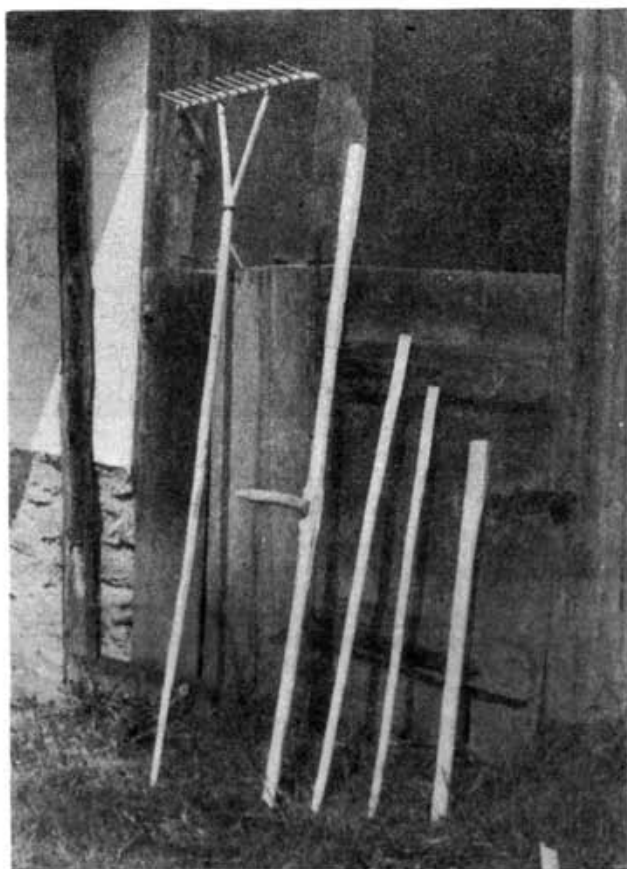
4. kép. Teknővájó szerszám: kapocsk.
Peterszák Tivadár felv.

A háztartási edények és eszközök készítése aprólékosabb munkát igényelt. A *fatálat* (*vahan*), *kisteknőt* (*koritko*), *fakanalat* (*drevena ližica*), haluskaszaggatót (*haluški sčikat'*) és a vizes vödörre való *fedőt* (*pokrivka*) könnyen megmunkálható puhafából (juhar, javor, hárs) faragták. Egy fából több tárgyat is csináltak. A teknőnek, fatálnak szükséges méretűre fűrészelt fát először baltával kinagyolták, kiszedték a közepét, majd a kapocskával simára pucolták a teknő belsejét. Külső részeit a kétnyelű késsel dolgozzák el. Mikesz Lajos a fakanálhoz szükséges kinagyolt deszkára rárajzolja a kanál formáját és bicskával kifaragja, a közepét pedig a görbe kanálvéső késsel szedi ki.

Polgár János még az utóbbi években is foglalkozott *szilánkkosár*-készítéssel. A kosár kerete (*káva*) oválisan összehajlított, szögekkel összeerősített somfa husáng. A kosarat juharfa hasítékból (*szilánk*) fonja. A juharfát a szénégetők tüzes szénporába dugva megpállítja. Addig tartja alatta, amíg a fa végén ki nem jön a habos gőz. Kis baltával négyfelé hasítja a fát, majd késsel tovább hasítva kézzel húzza le a hánccsokat. Rögtön vízbe teszi, hogy meg ne keményedjen. Fonáskor először a két hosszanti *bordát* fonja be a *fogók* (*ručki*) két oldalán. Még 4–5 erősebb hosszanti bordát készít, s ezeket a vékonyabb hánccsokkal fonja be keresztben. Fonás közben a kosár káváját dróttal összehúzza tartja ovális formában (5. kép). Az ilyen kosarat krumplicsedésnél, fahordásnál használják, de a szénégetőknek is szükséges. 1979-ben 60 forint volt egy szilánkkosár ára.

A téglalap alakú, felemelhető egyenes tetejű *szuszékok* bükkfából készültek. Ácsolt technikával, csak faszög felhasználásával állították össze, s az oldaldeszákát zsindeyszerűen csúsztatták egymásba vagy egymás mellé.

Répáshután a legkomolyabb barkácsolók a *Horvátok* voltak, a család minden férfitagja értett e munkához. A híres járomkészítők alföldi uradalmaknak szállítottak megrendelésre. Jármón kívül keréktalpakot, küllőket, búzához lapátokat is készítettek. Gya-



5. kép. Gereblye, kaszanyél és szerszámnyelek.
Petercsák Tivadar felv.

kori megrendelőjük volt a Szerencsi Cukorgyár bérgazdasága és a bekecsi uradalom. Horvát Lajos 1980-ig folytatta családjá hagyományait. Az erdészet alkalmazásában az erdei fogatok részére csinált alkatrészeket, javította a szekereket. Ezen túl alkalmanként a falubeliek részére is dolgozott. Jármokat már csak ő készített az utóbbi évtizedekben.⁷ A járom (*jármó*) egyes részeinek más-más fa alkalmas. A *járomfej* juharból, a két *béldeszka* kőrisfából, az *ajjdeszka* bükkfából, a két *járomszög* somfából készül. „Kiváltottunk az erdészettől két köbméter juharfát. Kitermeltem, hoztam haza. Elfűrészelttem 155 cm-re. Elhasítottam, de most már fűrészelem a szalagfűrészsel. Olyan fát kerestünk, ami négyfelé hasad, a járomfej negyedcikkéből a legjobb. A kétfelé hasított fából nem lesz jó járomfej, mert középen benne van a vőgye, könnyen elpattanhat. Fejszével kinagyoltuk. A kapocs-

7. A járomkészítést 1979-ben Bodó Sándor vezetésével filmre vették a Herman Ottó Múzeum munkatársai.

kával szedtük ki a nyaka részét. Aztán kezdődött a fűrés, vésés. Vonószek nem volt, most van gyalupad, abba fogom be. Díszítés csak a járomfej elejére, a nyakrésze került, a cifrázóval ütöttem bele. Ha ráértem, a bédesszkára is csináltam recéket a kétnyelű késsel. A járomfej közepére előre írtam a nevét, akinek csináltam, meg az évszámot rövidítve (pl. 79). Ha nem kérték a nevet, a magamét írtam bele. A 60-as évekig 100 ft volt egy járom, aztán felment 150-ig." (Horvát Lajos, 60 éves).

A répáshutaiak nem adtak pénzt a tűzifaért. A kitermelés után megmaradt gallyfát szedték össze, s ezt hordták haza. A fuvarosok hazafelé menet mindig feldobtak néhány darabot a szekérre. A tűzifa helye az udvar hátsó részén volt, a gallyfa *rakásban* állt. Régen nem volt szokásban előre felválni a tüzelőt. Most már sok helyen van faskamra, s itt tárolják az erdészettől kölcsönzött *stílfűrész*szel előre felvágott fát. A *favágó tuskón* hasogatják össze baltával mind az asszonyok, mind a férfiak. A házba kosárral hordják be, ott pedig a *masina* alatti faladában van a helye. A gyűjtősnak való vékonyabb száraz gallyakat az asszonyok szedik össze az erdőn és hátton hozzák haza. A 25–30 cm-es darabokra tördelt gyűjtőt a leterített *hamvasba (tračka)* rakják, a két szalagját összekötik, a másik kettővel a vállukra veszik, és elől a mellükön összekötik. A fogat nélküli szegény asszonyok a hosszabb száraz gallyat *kötellel (šňura)* hordták haza hátton.

A század elején 70–80 fuvaros (*furman*) volt a faluban. Az uradalmi bérfuvarozás mellett rendszeres pénzkereseti forrásuk volt az erdészettől vásárolt ölfa és szálfák eladása a környező városokban, illetve a fában szegény alföldi falvakban. Amikor az idő engedte – főleg az őszi hónapokban – bárcát váltottak (megvették a fát) és lóval, ökörral egyaránt szállítottak. A legtöbben Miskolcra, Egerbe és Mezőkövesdre hordták. Miskolcon csak pénzért adták a fát a Búza téri fapiacra vagy házakhoz vittek egy-egy kocsival. Mezőkövesden és az alföldi falvakban teményért is cserélték a fát. Egy kocsni fáért (2 m³) 1,5–2 mázsa búzát és 5–6 mázsa kukoricát adtak. A *fekü fának* nevezett hosszú fát 5 pengőért vásárolták kocsinként és szintén teményért cserélték, ahogy meg tudtak alkudni.⁸ A különböző helyeken más-más tűzifát vásároltak. Miskolcon jobban vették a bükkfát, mert az gyorsabban ég, hamarabb meg lehet főzni mellette. Kövesden és Egerben a tölgyet és a cserfát kedvelték, ami lassabban ég, tovább tart.

Jelenleg az erdészet alkalmazásában állók évente 7 köbméter ölfát kapnak a házhoz szállítva. Répáshután sok ház előtt most is kint áll az ölfa a ház előtt az útszélen, mert egy részét rendszeresen eladják a bükki falvak mészégetőinek, akik helybe jönnek a fáért.

Szénégetés: Répáshuta határában ma is tanulmányozható hagyományos erdei iparág a szénégetés. A Bükk hegység lakóinak már a 18. század végétől, a vasgyártás beindulásától rendszeres kereseti forrása volt. A diósgyőri kincstári uradalom 1815–1818. évi üzemtervei a faszén előállítását a fő feladatok közé sorolták. Mivel egyes erdőrészekről nagyon nehezen vagy egyáltalán nem szállítható ki az ölfa, ezért szénén égették, aminek a kiszállítása már nem okozott olyan nagy gondot.⁹ A répáshutaiak az egyik legnehezebben el-

8. A Zempléni-hegység falvaiból is rendszeresen fuvaroztak tűzifát a Hegyalja és a Bodroghöz falvaiba és teményért, takarmányrépáért cserélték. (PETERCSÁK T. 1982.)

9. SZILAS G.–KOLOZSVÁRY SZ.-NÉ 1975. 149.

A 20. század elején a diósgyőri, újhutai (ide tartozott Répáshuta), paraszniai és mocsolyási erdő-gondnokság évente átlag 22–27 ezer mázsa faszenet szállított a diósgyőri vasgyárnak. (SZILAS G.–KOLOZSVÁRY SZ.-NÉ 1975. 159.)

sajátítható munkának tartják a szénégetést. A férfiak rendszerint egyaránt értettek a szénégetéshez és a mészégetéshez, és mindig ahhoz fogtak, amivel jobban lehetett keresni. A szénégetést egész évben, még télen is lehet folytatni, a mészégetést viszont télen szüneteltetik, mert a fagyott földből nem lehet kiszedni a mészkövet. A répáshutaiak szerint a szénégetés nem olyan nehéz munka, mint a mészégetés, mert annál sokat kell a súlyos mészkövet emelgetni, viszont a szénégetés sokkal piszkosabb munka és nagy lekötöttséget jelent.

A szénégetés általában bér munkában történt a diósgyőri kincstári és a szilvásváradai Pallavicini uradalom erdőiben. A századfordulón még Rozsnyó környékére is eljártak szénét égetni. Az 1940-es évekig egyéni szénégetés is volt. A szénégető (*uhlár*) megvette a fát és kiégetés után maga értékesítette a szénét. Sokszor az erdészet fával fizette a dolgozókat, akik szénné égették. Répáshután az 1950-es években egy időre megszűnt a szénégetés. Az erdészet a tűzifát is jól tudta értékesíteni, nem volt célszerű szénné égetni. Az 1960-as évek végén – az olajfűtés elterjedésével – csökkent a kereslet a tűzifa iránt, ekkor kezdték a felmaradt fát szénégetés révén hasznosítani. A diósgyőri vasgyár és az autójavító vállalat mellett 1971-től több nyugati országba (Ausztria, NSZK, Hollandia, Svájc, Finnország, Svédország) is exportál az erdőgazdaság. Borsod-Abaúj-Zemplén megye évi 300 vagonos faszéntermeléséből a répáshutai erdészet területén jelenleg évente 79 vagon faszenet égetnek. 1980-ban Répáshutáról 24 fő foglalkozott égetéssel, nyolcan csomagolással. Jelenleg az alábbi erdőrészekben folyik szénégetés a falu határában: *Katavölgy, Dióskút, Nagydélsár, Rejte, Bélavölgy, Bodzasi rét, Földes kunyhó, Rókafarm, Kajlabérc alatt*. A szénégetők fele 35 év alatti, a többiek 60–70 év körüliek. Az erdészet alkalmazásában állnak. Az erdészet kijelöli a szénégetés helyét, leszállítva biztosítja a fát, a szénét zsákokba csomagolva veszi át és mázsánként fizet.¹⁰ A szénégetést egyetlen ember is el tudja végezni, de 2–4 embernél több sohasem dolgozik együtt. Az együtt dolgozók egymást *cimborának* nevezik, csoportjukat pedig *csapatnak*. Gyakori volt, hogy családtagok – apa és fia, fiai – dolgoztak egy csapatban, s a gyerekek így tanulták meg a mesterséget. Répáshután egy-egy családban hagyománnyá vált a szénégetés. Ilyenek pl. a Novák, Polgár, Flekács és Ofeltáler családok. Ofeltáler Jánosnak mind a három fia ért a szénégetéshez. Tanult szakmájuk is van, jelenleg mégis szénégetőként dolgoznak az erdészetnél. Manapság sokszor a feleség a segítőtárs, aminek anyagi okai vannak. Így családon belül marad a kereset.

Az 1940-es évekig a szénégetők maguk termelték ki a fát is. Amikor összeállt a csapat, jelentkeztek az uradalmi erdészetnél, hogy hol lehet égetni. Az erdész *kacorr*al vagy festékekkel megjelölte a kivágható fákat. Először a csapat kitermelt vagy 2–3 boksára való fát, leközelítette és berakta. Az égetés közben, ahogy az idő és a munka engedte, folytatták a kitermelést. Ez az ölfavágáshoz hasonlóan történt. A fa döntését a *fejszéval* (*seker*a) végezték. A kisebb *baltával* gallyaztak. A 19. század elejétől ismerik a kézi *fűrész*t (*pila*), amit az 1950-es évekig használtak a döntésnél, darabolásnál. A méteres darabokra vágott fát speciális szánon közelítették le az égetés helyére. Az 1920-as évekig a *nagyorru szánkát* (*hrončaki*) használták, melyet maguk állítottak össze. A két talp elől szinte váll-

10. Kadlicsek János répáshutai erdészetvezető adatait és szíves segítségét ezúton köszönöm meg.

magasságig felnyúlik és kissé befelé hajlik. Gyakran egy-egy kis *fogót* (*ručka*) is véstek a két orrvég külső oldalába. A talpakba állított két-két rövid *sulyok* (*pjestik*) tartja a két *eplényt*. Az eplények oldalába fűrt négy karóhoz (*raconca*) rakják a szállítandó fát.¹¹ Ez a szán nyáron is könnyen csúszott az avaron. A két világháború közötti években már egy alacsonyabb szánt (*sanka*) használtak a szénégetők is. A talpakba nem véstek sulykot, közvetlenül erre erősítették a két eplényt, s ebbe a rakoncátat. A talpak hossza kb. 180 cm, ebből kb. 90 cm a nyél.

A szénhely vagy szénpad (*sčett'*) kiválasztása és elkészítése nagyon fontos. Egyenes helyet keresnek, és először csákánnyal kb. 50 cm mélységig megvizsgálják a talajt. Ha sziklarepedést fedeznek fel, olyan helyet keresnek, amelynek jól szigetelt a talaja. Az alkalmas helyet megtisztítják a bokroktól és kijelölik a szénhelyet. Közepére leütnek egy karót, ehhez támasztják az egyik végén ágas rudat (*cirkli* vagy *cirkula*), amit körbe forgatnak és csákánnyal kijelölik a kör alakú szénhely területét.¹² A szénpadot középen kissé magasabbra alakítják ki, hogy a víz kifelé folyjon, másrészt égetéskor a tűz az alacsonyabb területek felé húz, így hamarabb a széle felé terelődik. A szénhelyet keményre kell döngölni.

A szénégetéshez sajátos eszközök szükségesek, melyeket a szénégető készít, illetve kisebb részben vásárolja. *Csákány* (*čagan*), *kapa* (*graca*), *lapát* (*lopata*) – a szénhely elkészítéséhez. *Gereblye* (*hrable*) – rövid fogú, hagyományos formájú, a falevelet szedik össze vele az erdőn. *Kosár* – faháncsból készül. Kettőt használnak: a nagyobb a harasztot, a kisebb a földet hordják a boksára. *Gyűjtővessző* (*cinprut*) – hosszú egyenes rúd a boksa begyűjtéséhez. *Döngölőfa* (*čapak*) – a szén tömörítésére használják. *Létrá* (*rebrik*) – különböző hosszúságúak, ezeken mennek fel a boksa tetejére. *Szénvonó* (*ohreblo*) – égés után ezzel húzzák le a földet a szénről. A régiak fából készültek, újabban csak a nyele fa. *Porfeltakaró* vagy *poroló lapát* (*uhlarska lopata*) – lapja hosszúkás szív alakú (50–55 cm hosszú, 20 cm széles), amihez 120 cm-es nyél járul. *Bontó* vagy *bontóvas* (*šplesak*) – hajlított vaskampó (23 cm) fa nyéllal (150 cm). Régebben ágas fa volt. Ezzel bontják szét a boksát. *Szénhúzó gereblye* (*uhlarske hrable*) a mezei gereblyétől fejének jellegzetes dőlésével és hosszú (18–20 cm) fogaival különbözik. 180 cm hosszú hasított nyele enyhén hajlított. Bontáskor ezzel fésülik meg a szenet (6. kép). *Vasgereblye* (*zelezne hrable*), *szívlapát* (*velka lopata*) – újabban használják földmunkához, szénrakáshoz. *Locsolókanna* (*kupa*) a gyors tűzoltáshoz, a sűrű fogazású *vasvilla* pedig a szén zsákba rakásához kell.¹³

A szénégetőkupac hagyományos neve *mile* vagy *mila*, csak újabban hívják *boksának*.¹⁴ Szénnek a bükk és a gyertyánfa a legjobb, a tölgyfa és a cserfa szene nagyon

11. Az ilyen típusú szánt Herkely Károly *gömöri szánkónak* nevezte. (HERKELY K. 1941. 262.), de az Márai Gyula kutatásai szerint ismert volt a bükki és más borsodi községekben is.

12. A Bakonyban zsinórral húzzák meg a boksahely területét. (HEGYI I. 1978. 103.)

13. A szerszámok elnevezését vö.: LAJOS Á. 1956. 24–26.

14. A magyar lakosságú Málýinkán is hasonlóan hívják. (LAJOS Á. 1956. 21), a Zempléni-hegység falvaiban a szénégető kupac általános megnevezése *mile*, *mila* és csak újabban *boksa*. (PETERCSÁK T. 1981. 57.) A Bakonyban viszont csak a *boksa* elnevezést ismerik. (HEGYI I. 1978. 102.)

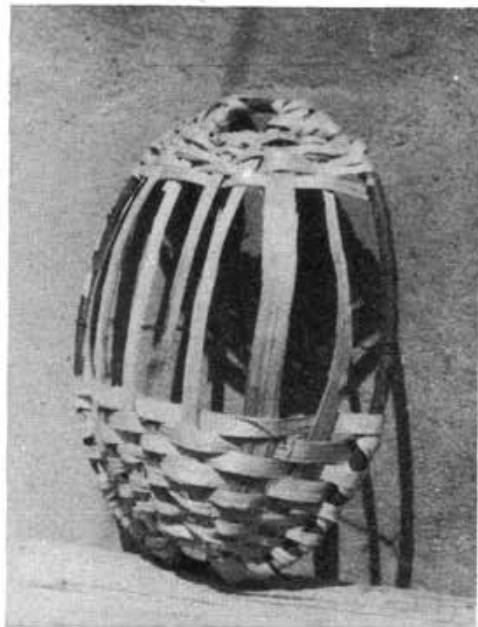


6. kép. Gereblyekészítés. Petercsák Tivadar felv.

szikrázik, pattog. A bükkfaszén egyenletesen ég. A boksa rakását középen kezdik a szénhely köré szállított ölfából. Először a gyújtót, a *fáklyát* készítik el középen száraz fából. Ezután nyers hasábokat támasztanak körbe-körbe. Közben a fáklyától kifelé lefektetnek a földre egy kb. 8 cm vastagságú dorongot, a *vezért*. Így marad a boksában egy rés alul, ahol majd begyűjthetik. Amikor 2 méter átmérőjű lett az alsó sor, akkor kezdik rakni a másodikat száraz, majd vastag nyers és a széle felé vékonyabb fából. A földről két sort tudnak felrakni. A harmadik sort, illetve a tetejét csak úgy tudják *kúpolni*, ha alulról feldobálják vagy a cimora feladja a fát. A boksák mérete változó. Pégebben a 30–40 m³-es volt az átlagos, ma 60–70 köbméterest is raknak. A következő feladat az *abroncs* vagy a *címer* (*cimra*) elkészítése.¹⁵ 55–60 cm magasságú ágas karókat állítanak a földre a

15. A Zempléni-hegységben *címerfa* vagy *rámafa* (PETERCSÁK T. 1981. 57.)

boksa mellett körbe egymástól egy méter távolságra. Az ágasokra rakják a hasítottfa abroncsokat, ami a boksára hányt földet tartja. Nagyon fontos az abroncs magasságának a mile nagyságának megfelelő kiválasztása. Ha nagyon magasra rakják, gyorsabban kiég a szén, de nem olyan tökéletes minőségű. Ezután *harasztolnak*. *Hamvasban* vagy kosárban száraz falevelet, *harasztot (listé)* hordanak és kb. 10 cm vastagságban beborítják a milét. Ez azért fontos, hogy a földréteg ne peregen a fa közé. A harasztot 5–10 cm vastagságban leföldelik és lapáttal ledöngölik (7. kép). A földet a szénhely körül vágják. Felhasználják a régi földet is, de mindig frissítik. Az abroncs alatt nem takarják be a milét, csak akkor, ha ott már meleg füst jön ki. A boksa begyűjtása egy hosszú rúddal, a gyűjtővesszővel történik a szabadon hagyott nyíláson.¹⁶ A század első felében még szárított cseresznyefakérget raktak a rúd hasított végei közé (*štil gyűjtő*) és ezzel gyűjtötták meg. Újabban olajos kócot tesznek a rúd végére. Századunk elején a tüzet még *kovakő (koha* vagy *skalka)*, *acél (ocelka)* és *tapló (prahno)* segítségével csiholtak. Ha nagy szél van, nem gyűjtanak be. A szénégetés lényege, hogy a felhalmozott faanyag a levegőtől többé-kevésbé elzárva lassan elég, elszenesedik. Közben súlyának mintegy 80%-át elveszíti. A szenesedés először a boksa közepén fölfelé irányul, majd egyre kifelé terjedve leszáll. Nagyon fontos, hogy az égés egyenletesen történjen a boksa minden részén. Vigyázni kell, hogy belül ne keletkezessen nagyobb üreg, mert ott levegőt kap és nagy lánggal ég. Első nap általában minden boksa belyukad. Apró fát (*filovca*) dobálnak bele. Ha kicsi a lyuk, csak fűvel dugják be. Minél kevesebb helyen lyukad be egy mile, annál tökéletesebb lesz majd a szén. Ezért kell rendszeresen döngölni. Az első nap háromszor is megdöngölik. Ezt a döngölőfával végzik. A következő napokban már elég reggel és este ledöngölni, mert lassabban ülepszik. A fa égését levegőadagolással is szabályozzák, *luftolnak*. Az utolsó nap már nem lehet döngölni a milét, csak tapossák szinte minden órában, mert a döngöléssel összetörné a szenet. Az utolsó napokban az égés leér az abroncsig, a föld behorpad az abroncs mögé (8. kép). Ilyenkor leszedik az abroncsfákat – *abroncsdobálás* –, ami történhet szakaszosan is. A helyét leföldelik. A kiégés mértékét ekkor már úgy ellenőrzik, hogy kibontják a földet és megnézik a hasábok végét. A boksa akkor égett ki, ha elállt a füstölés.



7. kép. Készülő háncskosár.
Petercsák Tivadar felv.

16. A Bakonyban a boksát felülről beöntött izzó parázssal gyűjtják be. (HEGYI I. 1978. 103.)



8. kép. Szénégető szerszámok: szénvonó, bontóvas, porolólapát, döngölő, szénhúzó gereblye, kapa, gereblye, szívlapát, lapát, gyújtóvessző. Petercsák Tivadar felv.

Kiegészítés után a szénvonóval szakaszosan (fila) lehúzzák a földet a miléről. Gereblyével porrá átdolgozzák a boksa mellett, majd a porfeltakaró lapáttal visszahintik a szénport, befedik a szenet, hogy megakadályozzák az esetleges begyulladást. A szén kibontása is szakaszosan történik. A felszórt szénpor alatt kb. 10–12 órát hűl a szén, majd alulról kezdve bontják a kampós bontóval. A szénhúzó gereblyével átfésülik a szenet, így a por a földön marad. Ha közben esetleg tüzes a szén, porral fojtják el. Egy boksát ötszörre, hatszorra lehet csak kibontani. A kiégett és lepucolt boksát *štuk*nak hívják. A kibontott szénre nagyon kell vigyázni. Vannak olyan fák, melyeknek a közepe korhadásos, taplós, soká tartja a tüzet és az egész kupac lángra lobbanhat. A kiégett szenet ezért nem szabad magára hagyni. Vízet is tartanak a boksa mellett egy hordóban vagy víz közelében égetnek, mert vízzel gyorsabban eloltható az esetleges tűz. A szénégetők már szagról is megérik a veszélyes széndarabot és kidobják a többitől. Alul a boksa szélénél el nem égett facsonkok (*hlavinka*) maradnak, a szénégetők ezzel tüzelnek a kunyhó előtt.¹⁷

Régebben a szénégetőktől a fuvarosok szekérrel ömlesztve vagy nagy zsákokban hordták a szenet a diósgyőri vasgyárba. Az erdészet a faluban fizette ki a szénégetők bérét. A saját részre égetők a szenet vagy eladták a fuvarosoknak vagy maguk értékesítették. Leggyakrabban malmokba, olajütőkbe (Mezőkövesd, Tard) hordták, ahol lisztért, olajért cserélték. Jelenleg a kiégett szenet műanyag zsákokba csomagolva szállítja el az erdészet. Az egyik ember tartja a zsákot, a másik sűrű fogazású vasvillával rakja bele a szenet. Ofeltáler Jánosék kezdtek egy olyan *bakot* használni, amelyre ráakasztható a zsák, így egy ember is rakhatja a szenet. A zsákot a csomagolóban mérik le és mázsánsként fizetnek. 1981-ben egy mázsá jó minőségű szénért 110 Ft-ot kap a szénégető. Egy köb-

17. A Zempléni-hegységben *szlavinka* a neve. (PETERCSÁK T.)

méter (kb. 800 kg) fából 160 kg szén lesz. A fiatalabb szénégetők havonta átlag 100 mázsa, az idősebbek 70–90 mázsa szén tudnak kiegészíteni folyamatos munkával.

Az égetés időtartama és a munkarend a boksák nagyságától és számától, illetve a szénégetők számától és korától függ. A 72 éves Szilágyi János egyedül, a 67 éves Szabó Lajos a feleségével dolgozik. Amíg az egyik boksa ég, a következőt rakják, így lehet folyamatosan égetni. A 28 éves Ofeltáler Jánosnak 4 szénhelye van a *Nagydélháron*. 1980-ban költözött ide, akkor három kész szénhely volt itt, ő készítette el a negyediket. Felesége napközben segít neki. Egyszerre egy mile ég, a többi rakja, illetve előkészíti. De előfordult már, hogy egyszerre három is égett. Kb. 40–70 köbméteres boksákat rak. Nagyságától függően kb. egy hétig tart a berakás, 10–14 napig ég és 3–4 nap a bontás.

Mészégetés: Répáshután a mészégetésnek is nagy hagyományai vannak.¹⁸ A falu határában egyaránt megtalálható a munkához szükséges *mésző* (*vapena skala*) és a fa. A répáshutaiak elsősorban a diósgyőri uradalom vagy a szilvásváradai Pallavicini uradalom részére égettek meszet *részért* (felébe, harmadába), de saját maguk számára is dolgoztak. A legarchaikusabb és a 19. század közepéig általános munkaszervezeti forma volt Répáshután, hogy a *mészégető* (*vapňár*) maga dolgozott családi segítséggel, és csak rendkívüli alkalmakkor vett igénybe napszámos- vagy kölcsönmunkát. Sokkal termelékenyebb volt a *csapatban* végzett munka, s ez a munkaszervezeti forma az 1950-es évek elejéig fennállott. Leggyakrabban 3–4 ember dolgozott együtt és a társulás alapja a rokonság, cimboraság. Előfordult, hogy más munkára, pl. szénégetésre társult csapat vállalkozott mészégetésre. A csapat tagjai közösen fedezték a költségeket és a hasznot is egyenlően osztották el. Csapatmunkában égettek *részért* az uradalmaknak, munkabéért a bérlőknek és önállóan is a mészért. A munka irányítója a *majszter*, akit néha *gazdának* is neveznek. Az 1950-es évektől a mészégetés iparendeléhez kötött. A mészégető adózik, a követ és a fát az erdészettől vásárolja, a meszet maga értékesíti. A családi segítségen kívül napszámosokat fogad a kemence berakásához.¹⁹ 1981-ben már csak két mészégető kisiparos dolgozott Répáshután, és ekkor szűnt meg az állami erdészet részére történő mészégetés.

A mészégetés ideje tavasztól őszig tart. Voltak olyan mészégetők, akik a téli hónapokban a szénégetésre álltak át. Az égetés Répáshután is az általános Bükk hegységbeli gyakorlatnak megfelelően *mészgödörben* (*vapenica*) történik. A gödör helyét a fa és a kő közelsége szabta meg. 1945 előtt az uradalom erdésze kijelölte a területet, ahol a mészégető kivághatta a fát. A gödröt a közelben ásták meg. Addig égettek egy helyen, amíg a fa elegendő volt (egy-két alkalom), majd tovább vándoroltak, s ott új gödröt ástak. A két világháború közötti években a mészégetők már inkább vállalták a fa és kő szállításával járó munkát és költséget, de egy gödörben több évig is égettek. A gödröt lejtős helyre ásták, mert a szája alsó részének 1–2 méterrel alacsonyabban kell feküdnie, mint a gödör hátsó peremének. Újabban a szintkülönbséget terméskő felépítménnyel pótolják.

18. A Bükk hegység mészégetőinek munkáját és életmódját részletesen feldolgozta Bakó Ferenc (BAKÓ F. 1951.; BAKÓ F. 1963.; BAKÓ F. 1968.; BAKÓ F. 1969.) Répáshutára vonatkozó adatait saját gyűjtéssel egészítettem ki.

19. 1949-ben 20–40 forint között volt a napszámbér, 1979-ben 250 Ft. Vö.: BAKÓ F. 1963. 297–315.

A kör alaprajzú gödör helyét a szénhelyhez hasonlóan jelölik ki, *kicirkálják*. A gödör mérete változó, általában 280–300 cm az átmérője. Csákánnyal, kapával ássák ki kb. 3 méter mélyre. Az oldalát *futra*-nak nevezik, és ezt a régi, teljesen földbe vájt gödröknél minden égetés után levágták, ezáltal szélesedett. A gödör alján mindkét oldalon 10–15 cm széles padkát hagynak. Középen alakítják ki a teknőszerű tűzteret, a *tüzelőt*. Répáshután a padka a gödör szája alatt megszakad. A rakott kemencéknél a padkára a futrához egy sor mészkövet vagy terméskövet raknak és meszes malterrel be is kenik, hogy oldalról ne kaphasson levegőt. Az ilyen gödröt minden égetés után tapasztani kell. A gödör elején tüzelésre való nyílást hagynak, amit felül kövekkel vagy sínvassal zárnak le. Mivel a gödör hátsó része magasabban van, ezért a száj két oldalán a szintkülönbséget kiegyenlítő falat mészkőtámasztékkal (*plotík*) erősítik meg.

A mészkövet az erdőszet területéről szedik össze, és berakás után köbözés alapján fizetnek érte. Répáshután a követ a föld felszínéről szedik össze, illetve a föld alól szerszámokkal fejtik. A köftejtsénnél használt szerszámok: *csákány* (*čagan*), *vasbunkó* (*kijaň*), *vasrúd* (*štanga* vagy *pajser*) – egyik vége laposra, a másik vége hegyesre kialakított. A követ kézi erővel vagy ökrös, illetve lovas szekérrel hordták a kemencéhez. A kézi szállítás legegyszerűbb módja, amikor a követ legurítják a kemencéhez, ha fölötte fejtik. Kis távolságra ketten *saroglyán* hordják. Még az 1940-es évek végén is használták kőhordáshoz a *szánkát* és a *korcsolyát*.²⁰ A szekérrel való kőszállítást a mészégető végezte vagy ritkán fuvarost fogadott. 1979-ben 4–500 forint volt egy napi fuvar. Ha lehet, egészen a kitermelés helyéig felmennek, ha nem, ledobálják a követ. A szekér számára járhatatlan, meredek hegyoldalon használták régebben a *csúszót* (*zvlače*). Ez két hosszú (3–4 méter) rúd, amelyeket 3–4 keresztfa fog össze. Az eleje keskenyebb, hátrafelé szélesedik. Az első keresztfa közepén lyuk van, amit a kocsi első tengelyén levő szögbe akasztva húztak le lóval vagy ökörral. Hátsó része a földön csúszott. Kőhordáshoz vesszővel fonták be a keresztfákat. Az egész kőmennyiséget nem hordják le egyszerre, csak annyit, ami a rakás megkezdéséhez szükséges. A többi közben szedik össze és szállítják.

A kemence rakása nagy szaktudást igénylő munka, amit 1–3 ember is végezhet. Először a boltozatot (*bót – sklep*) készítik el, vagyis a mészkövet a gödör pereméig rakják be. A rakást a gödör szájánál kezdik apróbb kövekkel, úgy haladnak körbe és felfelé egyre nagyobb köveket rakva boltozzák be. A boltozat és a gödör széle közötti teret apróbb mészkövel töltik ki. Aprólékos munka a kemence szájának (*čeluste*) a kialakítása (9. kép). Mérete a kemence nagyságától és a tüzelőanyag minőségétől függ. *Bótolása* közben ölfákkal rakják be, amit később kivesznek. A kemenceboltozatot régebben egy nagyobb kövel (*pap* vagy *pop*) zárták le. A boltozat megépítése után az első világháború előtti években még szokás volt áldomást inni. A rakás következő fázisa a gödör feletti kúp vagy félgömb, a *boglya* megcsinálása. Középre nagyobb, kifelé a külső rétegek felé apróbb köveket raknak. A nagyobb köveket rakás közben törik apróra *kalapáccsal* (*mlatek*). A boglyát egy sorba rakott apró kőréteg veszi körül, a *viloska*. A régi kemencéknél a boglyát a föld színétől kb. 75 cm magasságig két rétegben nagyobb mészkövekkel *támaszták*. A belső kövek neve *obloška*, az ettől 10–15 cm-re levő kő az *obsipka*. A két

20. Rajzát és fényképét közli BAKÓ F. 1951. 302. 8. ábra és XL/4. fénykép.



9. kép. A boksza harasztolása és földelése. Petercsák Tivadar felv.

köréteg közé földet döngöltek. A kettős támfal fölött kb. 25 cm magas lapos kögyűrű — a *viluška támaszték* — vette körül a boglyát.²¹ Az utóbbi évtizedekben a mészkő helyett szögletes (40 x 25 cm) tufakövel támaszolják a boglyát egy sorban 120 cm magasságig. Gyakran drótkötéllel össze is kötözik. A harmadik munkafázis a kemence elejének és a boglyának a betapasztása, hogy jobban tartsa a meleget. A támasztékot mészhabarccsal vakolják be, a szabadon maradt boglyát pedig az ún. *lángossal (begače)* (10. kép). Az előző égetésből maradt mészport vízzel keverik és a 180–200 cm hosszú nyelű, 50 x 50 cm széles fejű falapátra (*lopata*) rakva és sárral vegyítve lángosszerűvé tapossák. A malter alá hamut szórnak, hogy ne ragadjon a lapátra. Mátrai János 45 éves mészégető kisiparosnak 3 ember két nap alatt rakta be a kemencét, majd ő és a felesége még egy napig tapasztotta. A kész kemence neve *mészkemence (pec vagy kopec)*. Nagysága változó. 200 mázsányi kiégett mészhez 300 mázsa kő szükséges.²²

A mészégetéshez szükséges fát régen az uradalmaktól, manapság az állami erdészettől vagy falubeliectől vásárolják. Ilyen célra csak lábon száradt vagy széldűtötte, ún. fekűfákat kaptak.²³ Tüzelésre szinte minden fafajta alkalmas, de puhafából több kell.

21. Vö.: és rajzát l.: BAKÓ F. 1951. 308. 310.

22. BAKÓ F. 1951. 300.

23. Már a diósgyőri uradalom 1815–1818. évi üzemterve is így intézkedett (SZILAS G.—KOLOZSVÁRY SZ.-NÉ 1975. 149.)



10. kép. A boksza égés közben. Petercsák Tivadar felv.

A cserfától és tölgyfától barna lesz a mész, legfehérebb a nyers bükkfától. Régen az erdész által kijelölt fákat a mészégetők termelték ki, kétméteres darabokra szabdalták és szállították a kemencéhez. A szekéren kívül szánkóval és a kőhordásnál ismertetett csúszóval is hordták a fát. Ilyenkor 4 rudat (*rakonca*) állítottak a csúszóra. A nagyobb kemencék kiégetéséhez 30–50 m³ fa szükséges.

A mészkö kiégetése 72 órai állandó tüzelést igényel. Este vagy korán reggel gyújtottak be és első éjszaka csak nagy fával tüzeltek, hogy elérjék a kellő hőfokot. A tüzelés sok tapasztalatot igénylő felelősségteljes munka. Mindig oda kell dobni a fát, ahol barnul a kő. A tűzbe vetett fát egy hosszú rúddal (*stik*) igazítják, ahova kell. Ha gallyfával tüzeltek, akkor a fát egy ágas rúddal (*soška*) tolták mindig beljebb. A 2–3 méter hosszú rönkfákat egy gömbölyű fahasáb, a *görgő* és a *šrota* segítségével gurítják a tűzbe.²⁴ Tüzelés közben az eső nem árt a kemencének, ha kívülről éri. Ha viszont bejut a száján, könnyen felrobban az egész építmény. Ezért árkot ásnak a kemence körül, hogy elvezessék a vizet. Nagy szélben lassabban kell tüzelni és szélfogót is felállítanak, hogy ne hűtse le a kemencét. Ezt kocsideszakából, két karóra kihúzott ponyvából, esetleg zöld gallyakból készítették. A mész kiégetésének legbiztosabb jele, ha a kövek fehéren izzanak, illetve a lángosok körül megjelenik a fehér színű penészforma *szalajka*.

24. Rajzát és leírását l.: BAKÓ F. 1951. 321.

A kemencének egy nap és egy éjszaka kell *hívelni*, hűlni. Utána leszedik a támaszköveket, lángosokat és lehet kiszedni a meszet. Ez csákánnyal és kosárral történik. Répás-hután az 1950-es évekig a *juszalagból* (*Clematis vitalba*) és a *szilánkból* (faháncs) készült kosarak voltak az általánosak. Azóta az erősebb vaspánt kosarak terjedtek el.

A meszet közvetlenül a helybe jött fogyasztóknak adták el vagy a kereskedőknek. Az 1940-es évek végéig a répáshutaiak a mész eladásánál közvetítők, *faktorok* segítségét is igénybe vették. A faluban is voltak *meszesek*, akik a mész kis tételekben való eladásával foglalkoztak. Mészeladásnál a 19. század végéig általános volt a *szabad rakodás*, majd hordóval mérték a meszet. Az 1930-as, 40-es évektől mázsálják. Helyben mindig pénzért adták el a meszet. Sokszor a meszesek egy egész kemence meszet megvettek, de az árát csak utólag fizették ki. Voltak olyan mészégetők is, akik faluról falura járva maguk értékesítették a meszet. A répáshutaiak Heves megyébe és a Jászszágra jártak a mésszel, ritkábban Ózd vidékére, a bükk-szentkeresztiéink inkább a Nyírségbe. A falvakban rendszerint terményre cserélték a meszet. Szakajtóval vagy húzós mérlegen kilóra mérték és a termény értékének megfelelő arányban történt a csere. Egy szakajtó mésszért egy szakajtó árpát, zabot, kukoricát kértek. Egy szakajtó rozsért másfél szakajtó meszet, egy szakajtó búzáért 1,5–2 szakajtó meszet adtak. Az 1979-ben meszet égető Mátrai János bérelt teherautón maga szállítja a meszet az Alföldre és Békéscsaba, Törökszentmiklós, Túrkeve környékén pénzért értékesíti.

A szénégetők, mészégetők életmódja: E két erdei iparral foglalkozók életmódját alapvetően meghatározta az állandó lekötöttség és a falutól, illetve a családtól való tartós távollét. A falutól való távolságtól függött, hogy az emberek milyen kunyhót építettek védelmükre. Ha mészégetők huzamosabb ideig és a falutól több kilométerre dolgoztak, erős *jármás kunyhót* (*jármem koliba*) építettek. Ez négyzet vagy téglalap alaprajzú, felül nyitott építmény. Az egész szerkezet négy-ágasfán (*soha*) nyugszik, melyeket a földbe vernek. Két ágasfa a kunyhó bejáratának két oldalán, kettő pedig velük szemben hátul helyezkedik el. Az ágasfákon előlről hátrafelé egy-egy szelemenként alkalmazott vékonyabb fatörzs fekszik, ezek felett pedig keresztben egy-egy faragott gerenda, a *járom* (*jármó*) fogja össze a szelemeneket. A két szelemengerendán nyugszik a kunyhó két oldala. Az oldalakat két-két sor, vastagabb fatörzsekből hasított *palángok* alkotják. A felső sor vége a földön nyugszik, az alsó sor pedig a kunyhó egész oldalát végigérő vastagabb fatörzs, a *gantnár* tetején. A kunyhó elejét és hátát merőlegesen az oldalakhoz, illetve a hátsó járomhoz támasztott hasábfák alkotják. Ajtaja nincs, rendszerint a szekér oldaldeszkáját támasztják a bejárat elé. A kunyhó oldaldeszkái a tetőn nem érnek össze, a füst itt távozhat a szabadba. A tüzet a kunyhó közepén kövek közé rakják. A *Bakó Ferenc* által 1949-ben leírt kunyhót négy személy lakta. Az emberek a két oldalfal alatt aludtak a földre rakott avaron, száraz szénán, az élelmiszert, edényeket a legvédelemben helyre rakták.²⁵

25. BAKÓ F. 1968. 70–72. Bakó Ferenc megállapítása szerint a jármos kunyhó eredetileg az erdei őlfavágók építménye volt, amit a 19. század végén szlovák nemzetiségű erdei munkások honosítottak meg a Bükkben. A favágók 10–20 személyes kunyhója a mészégetőknél általában négy személyesre szűkült le. (BAKÓ F. 1968. 73.)

Kisebb mészégető és szénégető csapatok az előbbinél szélesebb körben használták a *kerek kunyhót (okruha koliba)*. A kunyhó vázát 4–5 ágas rúd alkotja, melyeket felül egymásba illesztnek. Ezekhez körben félbehasított fatörzseket támasztanak, de nem érnek fel az ágasfák érintkezési pontjáig. A füst ezen a nyíláson távozik a kunyhóból. Az oldalát falevelekkel, földdel be is fedték, újabban pedig nylonponyvával. A keskeny bejáratot tüzeléskor fahasábokkal vagy szekérodallal zárják le. A fekvőhelyeket az oldalak mentén körben a földön alakítják ki. A fejük alá régen egy fahasábot, újabban pokrócot tesznek. Az ágas fákra épített *priccs* az utóbbi évtizedekben terjedt el. 1981-ben Répáshuta határában bükk-szentkereszti mészégetők kb. 4 méter átmérőjű kerek kunyhójában (11. kép) három – a tűztől gerendákkal védett – fekhely volt a földre rakott szénán körben kialakítva.



11. kép. A mészégető boglya fedése lángossal.
Petersák Tivadar felv.

Ideiglenebb jellegűek a *féloldalas* vagy *félhajas kunyhók*, melyek a jármos és kerek kunyhók leegyszerűsített változatai.²⁶ Az 1970-es években és a gyűjtés idején a szénégetők általános kunyhótípusa a *koliba*-nak nevezett kunyhó. Fő szerkezeti elemei: elől két egymásba illesztett ágasfa és hátul egy egészen alacsony, a földbe vert ágasfa, s ezeken nyugszik a szelemen. Dombos oldalon a szelemen hátsó vége a földön fekszik. A szelemenhez két oldalról rudakat támasztanak, majd nylon ponyvával beborítják és falombokkal, husángokkal le is fedik, hogy a szél meg ne bontsa (12. kép). Ez a kunyhó ideiglenes



12. kép. Szénégető kunyhó.
Petercsák Tivadar felv.

jellegű, csak az eső ellen véd, éjszakára csak a szénégetés legkritikusabb szakaszán használják. A megfigyelt kunyhók hossza általában 2 méter, szélessége 2–2,5 méter, magassága elől 170–180 cm. Csak egy fekvőhely van benne: az ágasfákra helyezett fahasábokból, deszkákból összeállított keresztben fekvő *priccs*. A tűz mindig a kunyhó előtt – kövekkel, fahasábokkal védve – ég. Az edényeket, apróbb felszerelési tárgyakat a *priccs* mögött tartják.²⁷

Újabban az erdőszet komolyabb *bódét* vagy *lakókocsit* biztosít az alkalmazásában álló szénégetők egy részének. Mátrai István mészégető pedig elavult honvédségi műszerkocsit alakított át *bodegának*.

A távolabb dolgozó szénégetők, mészégetők hetekig nem mentek haza. Ennivalójukat a magukkal vitt élelemből, illetve az erdőn található nyersanyagokból maguk főzték. Az asszonyok a távolságtól függően hetente egyszer vagy kétszer vittek főtt ételt a férfiaknak. Az utóbbi években a szénégetők a falu közelében égetnek, autóbusszal vagy a fiatalok motorkerékpárral hazajárnak éjszakára. Csak a begyűjtés után és az utolsó egy-két

26. Részletes leírásukat l.: BAKÓ F. 1968. 76–81.

27. Hasonló kunyhótípust l.: MÁLYINKA (LAJOS Á. 1956. 23–24.), Zempléni-hegység (PETERCSÁK T.), Bakony (HEGYI I. 1978. 105.)

nap alszanak a boksánál. A kemence rakása közben a mészégetők is hazajárnak, de égetés közben éjszaka is kint kell lenni és tüzelni. A két világháború között a férfiak rendszeresen vittek magukkal nyersanyagokat: *kenyér (hleb)*, *szalonna (slaňina)*, *hagyma, krumpli, bab (fazola)*, *száraz tészta (lebenč)*, *laksa (lokše)*, *bobájka, gúnárnyak* (lisztből és krumpliból gyúrt hosszúkás tészta), *túró*, előre elkészített rántás. Nagyon kevés edényt használtak. A régi cserépedények után a bogrács, serpenyő, kis tál volt a gyakori. Az ételt a főzőedényből fogyasztották. Mindenki magát kosztolta, csak a családtagok és közeli rokonok főztek együtt. Az 1940-es évektől használnak alumínium evőeszközöket, azelőtt maguk faragta kanállal ettek.

Az étkezések rendje a munkához igazodott. 6–8 óra körül volt a *fristik*. Akinek volt, szalonnát evett vagy krumplit, kenyert pirított parázson. Paprikás krumplit is főztek reggelire. Délután ebédeltek, rendszerint főtt ételt. A leggyakoribb a rántott leves, lebbencsleves, krumplileves, a túrós, mákos bobájka, illetve gúnárnyak volt. Sokféleképpen elkészítve fogyasztották a gombákat. Májusi gomba a *pocadovka*, ami a nagy tányérgombával (*pasdrajk*) együtt levesnek és paprikásan megsütve is jó. A *tinóra*, a *kese-rügomba (horkiňe)* és a *galambgomba (holubka)* parázson megsütve nagyon finom. Megsózzák és nyársra húzott szalonnával meg is csurgatják. Madarakból is főztek levest, a hurokkal fogott őzek húsát elosztották egymás között. A víz mellett gyakran fogyasztották a megcsapolt fák édeskés nedvét: a jávorfa nedve *javorova voda*, a nyírfáé *brezova voda*, a juharé *klenova voda*.

Az 1940-es évek végétől részletesen ismerjük a mészégetők heti étrendjét.²⁸ 1979 nyarán pedig alkalmam volt megfigyelni négy mészégető egy napi étrendjét kemencerakás közben. A reggeli és az ebéd magukkal vitt hideg élelem, a vacsora otthoni meleg étel. Reggelire és ebédre fogyasztott ételek személyenként: 1) kenyér, szalámi, zöldhagyma, tej; 2) kenyér, bácskai hurka, hagyma; 3) kenyér, olasz felvágott, sajt, tejsavas uborkasaláta; 4) kenyér, sajt, császárszalonna, paprika. A vacsora személyenként: 1) gombaleves, szalámi; 2) lebbencsleves gombával; 3) bableves, fánk; 4) gombaleves, túrós sztrapacska. 1981 nyarán egy fiatal szénégető heti étrendje az alábbi ételekből állt. A reggeli és uzsonna nyers vagy sült szalonna, paprika, paradicsom, hagyma. Az ebéd az előző napi vacsora maradéka, amit reggel hoz ki magával és megmelegít. A vacsora mindig meleg étel, s otthon fogyasztja el. Az ebéd és vacsora napi részletezés szerint. *Hétfő*: ebéd: húsleves, sütemény, szalonna; vacsora: habart bableves; *kedd*: ebéd: habart bableves, vacsora: tojásleves, *točňi* (krumpli, liszt és fűszerek keveréke tepsiben kisütve); *szerda*: ebéd: tojásleves, *točňi*; vacsora: túrós tészta; *Csütörtök*: ebéd: habart zöldbableves krumplival, vacsora: kelkáposzta-főzelék párolt hússal; *péntek*: ebéd: kelkáposzta-főzelék párolt hússal, vacsora: csőtészta pörkölttel; *szombat*: ebéd: csőtészta pörkölttel, vacsora: sütemény; *vasárnap*: reggeli: kakaó v. tea, pirítós, ebéd: húsleves, pirított krumpli, kirántott csirke, sütemény, vacsora ugyanaz.

A mészégetők és szénégetők viselete nem különbözött a faluban szokásos mindenkori szegényparaszti ruházattól.²⁹

IRODALOM

- BAKÓ F. 1951. A magyar paraszti mészégetés kutatása. Magyar Tudományos Akadémia II. Osztályának Közleményei 3. muzeológiai sorozat I. kötet 2. szám 285–330.
- BAKÓ F. 1963. A Bükk hegység mészégetőinek munkaszervezeti formái. Klny. az Egri Múzeum 1963. évi (I.) évkönyvéből 297–315.
- BAKÓ F. 1968. Mészégető kunyhók a Bükk hegységben. A Néprajzi Múzeum Füzetei 35. sz. 67–91.
- BAKÓ F. 1969. A mészégetők életmódja a Bükk hegységben. Klny. az Egri Múzeum 1968. évi (VI.) évkönyvéből 267–287.
- Borsod . . . Borsod-Abaúj-Zemplén megye története és legújabbkori adattára. Miskolc
- HEGYI I. 1978. A népi erdőkielés történeti formái. Budapest.
- LAJOS Á. 1956. Szénégetés a Bükkben. A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 1956. december 21–30.
- HERKELY K. 1941. Adatok Gömör megye népi erdőgazdálkodásához. Néprajzi Értesítő XXXIII. 259–263.
- PETERCSÁK T. 1981. Az erdő szerepe a Zempléni hegyvidék népének életében. Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről 43–61. Miskolc.
- PETERCSÁK T. 1982. Adatok a Zempléni-hegység és az Alföld közötti paraszti árucseréhez. Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. 387–313. Debrecen.
- SZILAS G.–KOLOZSVÁRY SZ.-NÉ 1975. A diósgyőri kincstári uradalom erdőgazdálkodása. In.: Az erdőgazdálkodás története Magyarországon. (Szerk.: Kolozsváry Sz.-né) 140–174.
- VERES L. 1978. A Bükk hegység üvegutái. Miskolc.

DIE WALDARBEITEN IM VOLKSLEBEN VON RÉPÁSHUTA

Das Fortkommen der Bevölkerung von Répáshuta haben – neben den Glashütten im XVIII. Jahrhundert – die Waldarbeiten gesichert. Die Gemarkung des Dorfes ist für die Landwirtschaft ungünstig. Die Wald hat Lebensmittel, Arbeitsmöglichkeiten, Brennholz, Grundstoff der landwirtschaftlichen und Haushaltsgeräte und Baustoff der Wohnhäuser gesichert.

Der grösste Teil der Männer hat in den Wäldern der Domäne von Diósgyőr gearbeitet. Die ärmsten beschäftigten sich mit Kletterholzhauen, man hat sie *Fussgänger* genannt. Die wohlhabenden (Fuhrleute) hatten auch Zugtiere, sie haben das Holz transportiert. Die Holzhacker und im Winter selbst die Fuhrleute haben der Domäne auch halbfertige Produkte (zB. Bahnschwellen) hergestellt, oder Rebstecken und Schindel geschnitzt. Die ständige Schnitzerei zu Hause haben nur wenige betrieben. In den Jahrzehnten seit den zwei Weltkriegen haben nur 5–6 Männer ständig Holzgeräte und Werkzeuggriffe hergestellt. Diese Leute wurden *Bastler* (ung. *barkácsoló*) genannt. Einige Familien haben nach dem Auftrag des Herrschaftsgutes von Tieflande Joche und Werkzeuggriffe befördert.

29. Ezúton köszönöm meg répáshutai adatközlőim segítségét: Sir Bertalan 77 éves, Molnár Jánosné 82 éves, Flekács Antal 80 éves, M. Fridel Lajos, Mátrai István 83 éves, ifj. Ofeltáler János 26 éves, Hegedüs András 65 éves, Mátrai János 42 éves, Mikesz Lajos 83 éves, Polgár János 71 éves, Novák Bertalan 57 éves, Horvát Lajos 60 éves, Szilágyi János 72 éves, Mátrai Károly 68 éves, Szabó Lajos 67 éves.

Andere haben Griffe, Körbe, Haushaltgeräte, Rechen, Truhen für Körnerfrüchte erzeugt. Diese waren sehr präzise, anspruchsvolle Arbeiten, so haben es lieber nur die älteren Männer, bzw. als Ergänzungstätigkeit die Waldarbeiter gemacht.

Die Wald hat der Bevölkerung auch Brennholz gesichert. Viele von Répáshuta haben mit dem Brennholz auch Handel getrieben. Auf dem Markt der Nachbarstädten, in Miskolc, Eger, Mezőkövesd hat man das Holz für Geld oder für landwirtschaftlichen Produkte verkauft.

Die Bedürfnisse des Eisenwerkes von Diógyőr im XVIII. Jahrhundert haben das Holzkohlenbrennen in Répáshuta zum Aufschwung gebracht, aber das Kalkbrennen hat ebenfalls alte Traditionen. Das Kohlenbrennen war eine ununterbrochene Arbeit, das Kalkbrennen wurde aber in den Wintermonaten eingestellt. Das Kohlenbrennen war im allgemeinen eine Lohnarbeit (für Geld oder für Holz). Heutzutage arbeitet man für die Forstwirtschaft für Geld. Die Kohlenbrenner brennen zugleich mehr Holzkohlenmeier (slowakisch: *mile*, ung: *boksa*), dazu braucht man spezielle Geräte. Die Kalkbrenner arbeiteten mit Hilfe der Familie oder in Truppen (ung. *csapat*). Heutzutage brennt man Kalk als Kleingewerbler. Die Einlegearbeit des Kalkofens verlangt grosses Fachwissen. Das Kalkbrennen dauert 72 Stunde. Das Kalk hat man an Ort und Stelle Fuhrlenten, Kaufleuten verkauft, oder die Kalkbrenner haben auf dem Tieflande selbst verwertet (ung. *mezesekek*).

Die Kohlen- und Kalkbrenner haben oft lange Wochen fern von der Familie gelebt. Die Verpflichtung haben sie selbst besorgt. Die Lebensmittelgrundstoffe von Hause hat man mit Pilz ergänzt. Zum Obdach haben sie verschiedene Hütten (*koliba*) in der Wald gebaut. In den letzten Jahren arbeiten sie aber lieber in der Nähe des Dorfes, nächtlich können sie so zu Hause schlafen. Diese Tatsache hat ihre traditionelle Lebensweise gründlich verändert. Heutzutage ist das Kalkbrennen in den Hintergrund getreten, das Kohlenbrennen ist aber rentabel, mehr als 20 Leute brennen Kohlen für die Fortswirtschaft.

Tivadar Petercsák

TELEPÜLÉS ÉS NÉPI ÉPÍTKEZÉS

BAKÓ FERENC

I.

A Bükk hegység településeinek keletkezése általában a honfoglalás idejére vagy az Árpádok korára vezethető vissza, ez a táj tehát megközelítően ezer éve lakott. Répáshuta alapítása jóval újabb keletű. Az első településről és a lakosság eredetéről részben a néphagyomány, részben az írásos emlékek adnak tájékoztatást. A ma élő idős emberek ismeretei szerint a lakosság annak a *hutának* a munkásaitól származik, amely a falu centrumában, az iskola helyén volt.¹ Ez a közlés egyben a település legrégebbi helyét is meghatározza: ez egybeesik a mai faluhellyel. SIPOS I. ugyancsak a hagyományból merítette azt, hogy a mai lakosság elődeit a Rákóczi-szabadságharcban való részvétel miatt telepítették ide büntetésből,² bár ez inkább egyéb bükkli hutákra vonatkozhat.

A történelmi kutatás közelebbről is meghatározza Répáshuta keletkezésének idejét és körülményeit. A mai helyen *Répáshuta* név alatt először 1766-ban jegyezték fel települést, ahol 1776-ig szlovák erdőmunkások laktak, valószínűleg tartósabb használatra épített kunyhókban.³ Ezután pusztán állt a terület, mert az első katonai térképfelvétel nem tünteti fel (1783. év), de 1790-ben már üvegkészítő munkások telepednek itt meg⁴ és ettől az időponttól lehet számítani településünk folyamatos fennállását. Az első huta építését a néphagyomány egy *Sir* nevű bérlődőhöz kapcsolja,⁵ de az írott források *Stuller Jánost* emlegetik. A Stuller családtól csak 1834-ben vásárolja meg a hutát Schir József – ennyiben tehát korrigálni kell a hagyomány közlését. Az ország helységeit feltüntető névtárba Lipszky csak 1808-ban veszi fel Répáshuta nevét.⁶

A település történetének első fejezetéről nem sokat tudunk, de viszonyítani lehet a többi bükkli hutatelepüléshez. A 18. század végén az erdőbirtokos uradalom az üveghuta működéséhez szükséges fa kitermelésére, szállítására a Bükk környéki falvak jobbágylakosságának robotmunkáját biztosította, s így a településeken csak a hutás emberek és az üvegkészítő szakmunkások laktak.⁷ A fuvarosok, favágók, szén- és mészégetők ezek szerint csak később vesznek részt a hutatelepülések kialakításában. 1807-ben 126 lélek lakik Répáshután, de az 1828. évi összeírás már csak 11 személyt tüntet fel, akik 6 házban

1. Saját gyűjtés, 1981. Sir Bertalan, sz. 1902.

2. SIPOS I. 1958. 17.

3. VERES L. 1978. 31.

4. SIPOS I. 1958. 19., 22.; VERES L. 1978. 31.

5. Saját gyűjtés, 1981. Sir B. sz. 1902.

6. VERES L. 1978. 21., 32.; SIPOS I. 1958. 22.

7. VERES L. 1978. 19., 34.



1. kép. A falu látképe északnyugat felől



2. kép. Faluközpont a templommal



3. kép. Az északi falurész, a Lenin utca (Fő utca)



4. kép. A nyugati falurész, a Hangyás

laknak. A lakosság számának csökkenését a huta sikertelen működése miatt az elvándorlás indokolja.⁸

1828 táján leállt a répáshutai üveggyártás és az ott lakó szakmunkások munka nélkül maradtak. Akik nem költöztek el, favágásra, fuvarozásra kényszerültek, mivel birtokukban termőföld egyáltalán nem volt. Így változott tehát meg az egykori adómentes, szabad hutások társadalmi helyzete és megbecsülése a munkalehetőségek megszűnésével.⁹ Mindenesetre ezek a családok képezik a mai Répáshuta lakosságának legrégebb, ismert rétegét és az a terület, ahol az ő leszármazottaik laknak, a falu ősi magja.

A huta működésének beszüntetése valószínűleg összefüggött a legfontosabb nyersanyag, az égetéshez szükséges fa megfogyatkozásával. A bükki huták történetében szokásos módon a huta más helyre volt kénytelen költözni, ahol új telephelyet alakítottak ki. 1834-ben Stuller József özvegyétől Schir József újhutai lakos megvásárolta a répási üzemet és áttelepítette az oda nem messze fekvő *Gyertyán-völgybe*.¹⁰ Az üvegekészítő szakmunkások a huta mellé települtek, de a fuvarosok és a segéd munkások továbbra is Répáshután laktak. Így 1834-ben Répáshuta, mint település két részre oszlik, lakosságának csak egyik fele él a faluban, a másik a hutában. Hivatalos megnevezése is megváltozik. Az 1853. évi, II. katonai térképfelvétel a régi faluhelyet *Répás Puszta*-nak, az újat *Répás Huta*-nak nevezi. A korban következő, 1883. évi, III. katonai térkép is a régi falut *Répás coloniá*-nak, telepnek nevezi, a Gyertyán-völgyet pedig *Répás Huta*-nak. A régi falu Répáshuta megnevezése akkor válik egyértelművé, amikor a Gyertyán-völgyi huta működése leáll és fokozatosan elnéptelenedik.

1834-ben megkezdik ugyan az új hutatelep megépítését, de az egyházi nyilvántartás csak 1848-ban kezeli először önállóan. Úgy látszik, 14 évig szerveződött, illetve nem működött teljes kapacitással. 1848-ban 60 a kint lakó személyek száma, ami 1890-ig folyamatosan növekszik 201-re. Ettől kezdve csökken, ami már a huta leállásának tulajdonítható. Gyertyán-völgy egyébként sohasem érte el a falu lélekszámát, annak mintegy fele vagy kétharmada volt.¹¹

Répáshuta közelsége, az épületek nagy száma és a szűk völgy miatt nem alakult itt ki olyan település, mint a többi hutában. VERES L. szerint 1865 után kilenc épület állt a telepen: két istálló, két munkáslak, lakóház, irodaépület és a gyárépület.¹² Megerősíti ezt az adatot az 1853. évi katonai térkép, amelyen az út nyugati oldalán 6, a keletin 3 épület látszik és egy kút. Az 1883. évi térkép nehezebben olvasható, de itt a hasonló számú épületek mellett még a temető és egy gémeskút ábrázolása is látszik.

1865-től 1896-ig *Schusselka Gusztáv* bérelte Gyertyán-völgyet és amikor csődbe jutott, nem akadt utódja, senki sem vállalkozott a huta további üzemeltetésére.¹³ Az épületek az államkincstár tulajdonába mentek át, a lakosság nagyobb része elköltözött.

8. SIPOS I. 1958. 26–27.; emellett valószínű, hogy az összeírás adatait tévesen értelmezték.

9. VERES L. 1978. 19.; SIPOS I. 1958. 26., 28.

10. SIPOS I. 1958. 22., 27–28.; VERES L. 1978. 22., 32.

11. Ld. a Schematismus kötetait 1827 és 1910 között; továbbá SIPOS I. 1958. 27–28.; VERES L. 1978. 33.

12. VERES L. 1978. 43.

13. SIPOS I. 1958. 24.; VERES L. 1978. 34. 37–38.

SIPOS I. szerint az üveggyártó szakemberek egyik része visszaköltözött Felsőmagyarországra, a másik Erdélybe. A fuvarosok és segéd munkások közül többen egy ideig még ott maradtak, de lassanként beköltöztek Répáshutára.¹⁴

Idősebb emberek még ma is élnek Répáshután, akik Gyertyán-völgyben születtek és onnan költöztek be a faluba. Ők még emlékeznek a régi hutatelepülésre, arra, hogyan laktak ott és hogyan szűnt meg véglegesen, mikor költöztek el az utolsó családok.

Flekács Antal is ott született 1894-ben. Úgy emlékszik vissza, hogy egy hosszú házban laktak, amiben több közös konyhás lakás volt, de az épület első részét a kocsmá foglalta el. Két család lakott egy közös konyhán, pitvaron. A gyerekek onnan jártak be Répáshutára az iskolába. Ketten-hárman összeálltak és úgy tették meg gyalog naponta a hosszú utat. Arra is emlékszik, hogy Schusselkának „nagy kastélya” volt a telepen, amiben családjával együtt lakott. Flekácsék 1901-ben költöztek be a faluba és ugyanakkor több család jött még velük, mint a Mikesz, Erdős és Fridel család. A beköltözők a falu szélein kaptak telket, ott építkeztek.

Szívós Antal is kint született 1909-ben és emlékszik rá, hogy velük együtt 1926-ban mintegy tíz család költözött el utolsónak Gyertyán-völgyből. A Petruskovics (azóta: Petőfi), Sztraka, Fridel (később: Szívós), Hámorszki, Erdős, Orliczki családok Répáshutára költöztek, de a Kardos család Diósgyőrbe, a Poczik család pedig Cserépfaluba ment vissza, mert eredetileg is onnan jött harangozónak. Az új lakosok nagy része a Kossuth utca nyugati végén telepedett meg.

A Gyertyán-völgy ma lakatlan, elhagyott terület. Közeliében csak a Tebe nevű erdészház van és egy-egy mérszegető dolgozik. Az egykori virágzó településnek már alig van nyoma, az épületek alapfalait benőtte az erdő – a huta csak az emberek emlékezetében él. Egyedül a temető látszik még elhanyagolt, gazzal benőtt sírjaival. Leginkább az egykori tulajdonos család sírjai, síremlékei maradtak meg és egy-két egyszerűbb sírjel. Igényes munka és megható feliratú Sztraka Géza „erdőlegény” tölgyfából faragott síremléke 1923-ból.¹⁵ Az utolsó halott Flekács Ilona volt, akit 1930-ban temettek ide. A temetőhöz kapcsolódik egy népmonda, aminek alapja valóságos esemény. SIPOS I. is megemlíti,¹⁶ de a néphagyomány állítja, hogy a bérlő család egyik tagja tékozló életet élt és mulatozás közben szűrták agyon Kács községben. A család ezt eltitkolta, a halált természetesennek állította be a hatóság előtt, de kitudódott és a holttestet exhumálni kellett. A sírt éjjel bontották fel és reggel azt látták az emberek, hogy friss, mintha új lenne. Így keletkezett a monda, aminek lényege, hogy „olyan rossz volt, hogy még az anyaföld sem fogadta magába. Háromszor vetette ki a föld magából, amíg befogadta”¹⁷ (5–6. kép).

14. SIPOS I. 1958. 29.

15. A síremlék felirata: „Itt nyugszik Sztraka Géza m. kir. erdőlegény Született 1901-ben Meghalt 1923-ban Szeretete és hálája jeléül állította a Gyertyán-völgyi M. Kir. Erdőhivatal személyzete. A viszontlatásra.”

16. SIPOS I. 1958. 29. A néphagyomány és SIPOS I. állítása között különbség van annyiban, hogy SIPOS az utolsó bérlőről állítja, hogy tékozló életet élt, a hagyomány pedig az egyik fiáról beszél.

17. A történetet és a hutatelepülés leírását Szívós Lajos helybeli pedagógustól jegyeztem le. Szívós L. elkísért a helyszíni bejárásra, amiért ezúton is neki köszönetemet fejezem ki.



5. kép. A hutabérlők családi sírjai, Gyertyán-völgy



6. kép. Sztraka Géza „erdőlegény” síremléke

A temetőtől északra egykori krumpliföldek fekszenek, amiket a hutában lakók műveltek meg. A földek egy nyugati–északnyugati fekvésű domboldalon vannak, teraszos művelés nyomaival. Ennek közelében az út bal oldalán, útelágazás mellett bozotos terület: a huta maradványai. Felmenő falak már nem látszanak, egyedül a pince bejárata, ajtó nélkül. A hutahely mellett volt a Schusselka család lakóháza és egy hosszú ház, amiben a munkások laktak. E két építményből már semmi sem látszik. A hagyomány szerint a múlt században még két ilyen hosszú munkásház volt a hutában, a krumpliföldek közelében. Itt, a dombon állott a harangláb is, harangszóval az időt jelezték és itt volt a két kút is, egy gémeskút és egy forrás. Egy kis mellékvölgyben tekepálya (kolkárňa) volt, itt szórakoztak a munkások.

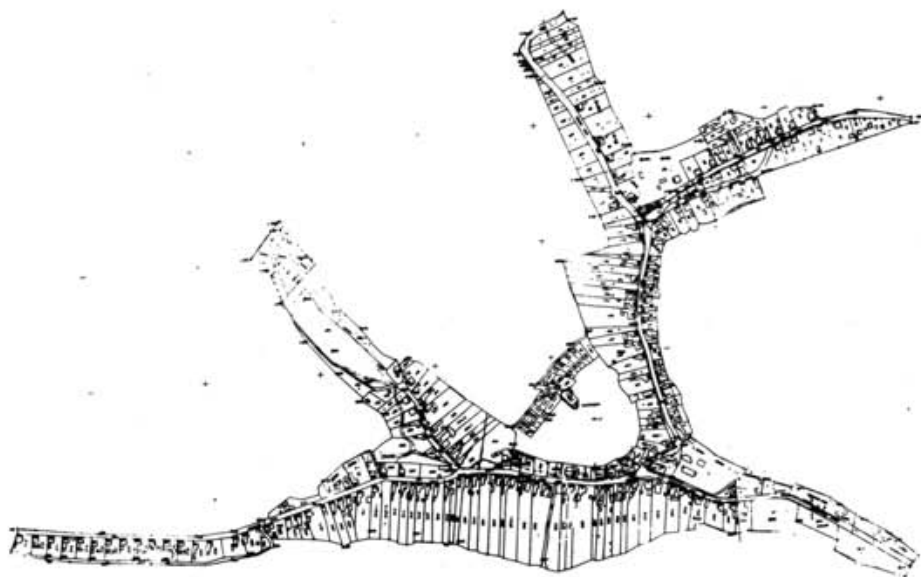
Répáshuta kezdetben kettős patakmenti, egy utcásoros település volt, ami három irányba fejlődött tovább. A múlt század második felének viszonyait csupán a két katonai térképfelvétel ábrázolásából ismerjük. Az 1853. évi első felvételen 28 építmény ismerhető fel, de ezeknek csak egy része falusi lakóház, a többi uradalmi és gazdasági épület. Az kétségtelen, hogy a házak a két patak összefolyásától északra és nyugatra állnak. Az északi völgyben a keleti soron áll 9 ház, melyek közül 2 az útra merőleges, a többi azzal párhuzamos. A nyugati soron mindössze 3 épület van – itt egyébként általában kertek terülnek el –, ezek talán gazdasági épületek (istállók). A nyugati patak völgyében a kereszteződés mellett egy kert látszik 6 kisebb épülettel, innen nyugatra a déli oldalon 6,

az északon 4 ház áll, utóbbiak részben a mai Rákóczi utca elejére esnek. A patakok egyesülésétől keletre még nincsenek házak, ide a falu még akkor nem terjedt ki.

1883-ra a település sokat fejlődött. Az északi völgyben már 14 ház és valószínűleg lakóház áll, de vele szemben az út nyugati során most csak egy körülkerített épület látszik. A nyugati völgy déli házsora kelet felé kiterjeszkedett és csaknem a temető vonaláig ért el. Ebben a sorban 19 épületet lehet megszámolni, közöttük 2 már a temető során van. A déli sor végén a házak mögött, azok tengelyében 2 kisebb épületben istálló sejt-hető.

Répáshuta első részletes és leírással is ellátott belterületi térképét 1903-ból ismer-jük.¹⁸ A belterület kiterjedése 1883 óta nem változott, csak a házak, épületek száma emelkedett. Amíg pl. az északi pataksoron 14 ház állt, 1903-ban már 19 van és egy újabb erdészház. Veres László írta meg, hogy másfél évszázad alatt a falu lakosai 34 holdnyi szántóföldet tettek irtással megművelhetővé, de ez nem került tulajdonukba, csak 1935-ben kapták meg véglegesen.¹⁹ Az 1903. évi állapot tehát a múlt századbeli viszonyoknak felel meg, legalábbis a belterületet illetően (7. kép).

Az 1903. évi térképhez csatolt földkönyv tájékoztatást ad arról, hogy a lakosság milyen ingatlanokat kezel (de nem birtokolt). Minden lakosnak van ilyen módon bírt háza, a házhoz csatlakozó kertje, az úttal elválasztott, nagyobb kertje és egyeseknek a falu



7. kép. Répáshuta térképe 1903-ból

18. VERES L. 1978. 24–25.

19. BmL. Miskolci Törvényszék úrbéri perek. Répáshuta. – Répás-Huta m. k. kincstári telepítvényes község birtokrendezési földkönyve. 1903. évben.

északi szélén, már nem beépített területen, szántó kertje. Erdő, rét és legelő csak a község közös tulajdonában van.

Az írott források nem említik, de a néphagyomány megőrizte a falukapuk, a *sorompók* emlékét. A sorompó hozzátartozott a településhez, mert a kivezető utakat lezárta, hasonlóan a középkori települések városkapuihoz. Répáshután a sorompókat a szokástól eltérően nem a faluközösség,²⁰ hanem a földesúr, az erdészet állította azzal a céllal, hogy ne lehessen az erdőre kocsival engedély nélkül kimenni. A faluból kivezető három út mellett voltak a sorompók, amiket erdészek őriztek. Szerdán és pénteken szabad volt az út a miskolci piac miatt, de a lakosság máskor igyekezett kijátszani a rendeletet. A sorompó a földesúri elnyomás egyik jelképe volt a Bükkben, ezért 1945-ben, a földosztás idején egyik jelszó az volt, hogy „a kommunizmusban nem lesz sorompó!”

Az 1903 előtti, régi falu tulajdonképpen két sor házból állt, a két patak partján. Ezeket a helybeliek *Kořtec*-nek, a falu két végének hívták, mindig a *túlsó végről*, a *Druhi kořtec*-ről beszéltek. Ezek ma a Lenin és a Kossuth utcák. A település fejlődése során előbb a nyugati pataksor épült tovább és ezt az újabb részt *Visranka*-nak nevezik. A terület másik neve *Mezi ploty*, vagy *Mezi plota*, azaz kerítések köze. Ezt a nevet onnan kapta, hogy beépítése előtt a területen konyhakertek voltak, amiket az út felé elkerítettek. Harmadik népi neve *Hangyás* és jelenleg ezt használják a leggyakrabban. Az ebből északra elágazó Rákóczi utca régi neve *Ortás*, mai népi neve Kutyaszorító vagy *Do kuře*. A falu délkeleti utcája, a Szabadság utca régi neve *Dolina*, az északkeleti új telep pedig (Akácos és Ady E. utcákkal) *Šinglar* vagy *Šinglarski vrch*, mert valamikor ott lakott egy ember, aki fazindelyeket készített és árult. A Bükk vidéki falvakban általános Alvég, Felvég megnevezéseket itt nem használták és nem voltak ellentétek a két faluvég lakossága, legényei között. Ezek az endogám törekvéseket kifejező indulatok inkább a Gyertyán-völgyi és az új hutai legényekkel szemben nyilvánultak meg.²¹

A Gyertyán-völgyi hutából beköltözött családok legnagyobb része a Kossuth utca nyugati végére települt, amit gúnyosan Viszrankának neveztek. A régi falu lakói ezeket idegeneknek érzik, azt mondják, „ott másfajta, más természetű emberek vannak”. Ez a hullám 1926-ig érkezett be erre a területre, de a két világháború között FAKSZ-kölcsonnel tovább épült az utca. A Singlarski-nak nevezett telep is ekkor kezd kiépülni. 1945 után a falunak ugyanezen a két végén osztottak újabb parcellákat, napjainkban pedig a falu északi vége (*Malinač*) épül tovább.

Mint minden településen, Répáshután is a családok képezik azokat a sejteket, amelyek a falu egységét kialakították és ma is alakítják. Tudjuk, hogy ez a társadalom igen kevert és nem tudni, hogy a sok közül melyik etnikum hagyományai érvényesültek leginkább a kulturális integrálódás folyamán. A kétnyelvűségben belül a szlovák elsőrendűsége és a magyar másodrendűsége adhat erre támpontot, de nem dönti el a kérdést. Répás-

20. Magyar Néprajzi Lexikon II. 30.

21. A három település lakossága egy egyházközségbe tartozott, így a templomban találkoztak, a fiatalok ismeretséget köthettek egymással. A lányok falun kívüliekkel szövődő kapcsolatát a legények nem nézték jó szemmel és igyekeztek megakadályozni.

hután mindenesetre hiányzik a környék palóc és matyó falvaiban általános „had”formáció a családon belül és általánosságban hiányzik a nagycsalád is, mint településformáló erő.

Répáshután ezt a belső, a falusi társadalmon belül működő erőt történelmi folyamatok és etnikailag meghatározott migráció helyettesítette. Az 1790-ben létesített, első répási üveghuta szakmunkásai lehettek azok a részben német nevű telepesek, akik a mai Lenin utca (az északi patakvölgy házsora) keleti oldalán építkeztek. Vagy férfi vagy női ágon itt laknak a következő háztulajdonosok: *Stuller* (1790 óta), *Makó* (1798 óta), *Sproch* (1811 óta) és *Offenthaller* (*Orenthal* 1828 óta). Német eredetű család még itt a *Fridel*, de beköltözésük idejét nem ismerjük. Magyar eredetű a *Béres* és a *Makó*, szlovák pedig a *Sipula*, *Mikesz* (*Mikecz*), *Stodola* és *Orliczki*.²² A magyarok közül a Béres valószínűleg vőnek jött valamelyik régi hutás családba, a Mikesz, Stodola, Makó, Orliczki és Sipula családok pedig valószínűleg Gyertyán-völgyből költöztek át a falu végén a legszélső telekre, amint ezt a helybeli öregek már említették. Ugyancsak az első hutások közé tartozhat a falu közepén lakó Fridel család 6 házban és a település nyugati szélén lakó Sir család 3 házban.²³ A *Sírek* egykor módosak lehettek, mert nagy telkeik vannak és Gyertyán-völgyet is ők építették. Nevük először 1828-ban fordul elő Répáshután (Schir).

1903-ban többnyire minden család külön házban lakott Répáshután, és ez ma is így van. Mindössze négy házat tüntet fel a telekkönyv, ahol minden esetben négy-négy család élt. Közöttük három családot az északi pataksoron találunk, vagyis azon a falurészen, ahol az első települők, az egykori szakmunkások házai voltak, egyet pedig a település nyugati szélén, a többinél gazdagabbnak tartott Sir család egyik ágaként. Ez a jelenség arra utal, hogy a múlt század végén Répáshuta társadalmi életében mégis szerepet játszott a nagycsalárendszer, mert négy család együtt lakása csak úgy indokolt, ha egykor közösen is gazdálkodtak. Ez a családforma azonban csak a lakosság bizonyos rétegére korlátozódott.

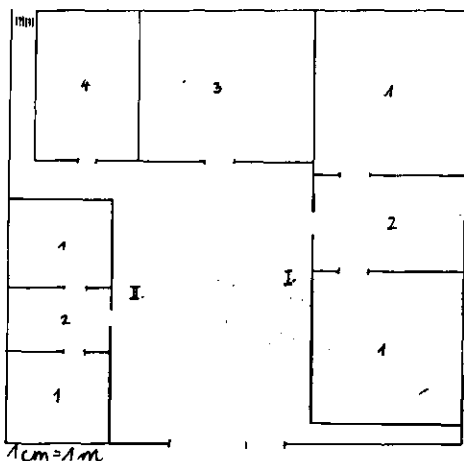
A falu telekformái változatosság, többfélék, mint ahogyan az egyes falurészek is különböző időkben és körülmények között keletkeztek. Az alapvető telektípusok: a megosztott, kettős telek, a táblatelek és a szalagtelek mind megtalálható Répáshután és az alábbiakban néhány példán mutatjuk be ezek formáját és beépítésének, használatának módját.

A megosztott típusú telkek udvarai a Lenin utca keleti oldalán sorakoznak, az út és a sziklás hegyláb között. Az út nyugati oldalán mintegy 200 négyszögöles kertek húzódnak, az előbbi udvarok tartozékai, ahol veteményeket vagy takarmányt termeltek. A telkekhez a falutól északra szántóterek is tartoztak. Ez a típus a magyarországi kétbeltelkes, megosztott települési mód egyik változata, amit nem belső fejlődés, hanem uradalmi rendelkezés, szabályozás hozott létre.

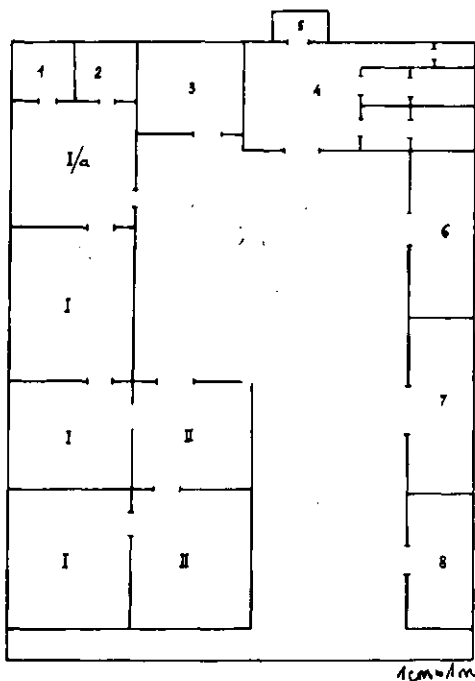
E legrégebbi telektípusra, az északi patak sorának telkeire két példát mutatunk be. Az egyik a Lenin u. 8. számú udvar, amihez újabban a 6. számú is tartozik; a másik a Lenin u. 30. számú udvar. Formában mind a kettő megegyezik, a szűk kis lakóudvart az úttest választja el a hozzájuk tartozó kerttől. Mindkettő az utca felé nyitott kerített

22. SIPOS I. 1958. 44–45., 49.; VERES L. 1978. 32.

23. SIPOS I. 1958. 55.



8. kép. Udvar a Lenin u. 8. sz. alatt.
I. régi lakás, II. új lakás. 1. szoba, 2. konyha,
3. istálló, 4. öregek kamrája, alatta pince



9. kép. Udvar a Lenin u. 30. sz. alatt.
I. régi lakás, II. újabb toldalék, I/a. régi istálló,
ma lakókonyha. 1. fürdőszoba, 2. éléskamra,
3. istálló, 4. kamra, sertésólak, illemhely,
kijárat a pincébe, 5. pince, 6. kamra, raktár,
7. barkácműhely, kamra.

udvarok közé tartozik, ahhoz az udvartípushoz, ami ritkaság Észak-Magyarországon. Az udvar két szélső oldalát egy-egy lakó-, ill. gazdasági épület alkotja és a kétőt hátról istálló és más gazdasági épület köti össze. Az udvart az utca felé kerítés és kapu zárja le. A gazdasági épületek funkciója az állattartással, fuvarozással van összefüggésben (8–11. kép).

A négyzet alakú vagy ahhoz közel álló arányokat mutató táblatelek három különböző formáját figyelhettük meg. A Kossuth u. 24. számú telek az 1903-as térképen még egészen kicsi, az utcának oldalhomlokzatát mutató ház előtti udvar csupán. 1979-ben már egy ennél jóval nagyobb telek tartozik hozzá, aminek a lakóház csaknem a közepén áll, körüljárhatóan beépítve (12–13. kép). A Szabadság u. 10. számú ház telke 1903 óta a mai napig változatlan. A lakóházzal, lakókamra-istállóval és színnel, füstölővel beépített udvar mögött a hozzá tartozó terület terméketlen domboldal (14. kép). A Kossuth u. 42. szám alatti táblatelek a település egyik újabban keletkezett részén fekszik. Tulajdonosai a Gyertyán-völgyi hutából települtek be a faluba 1926-ban, amikor az utolsó lakosok is elhagyták a huta területét. Az udvar a *Hangyás*-nak nevezett falurészen, a patak és az út között terül el. A szabálytalan alakú udvar szélein áll a lakóház, egy csűr, faragóműhely és szín (15. kép).

A harmadik telektípus, a szalagtelek a Kossuth utca déli házsorára és az újabban kialakított parcellák falurészeire jellemző. Szalagtelkek vannak pl. a Rákóczi utcában, így a 10. számon is. A hagyomány szerint ez egy nagyobb telek része, amit 1903 után osztottak meg. Beépítésének módja az észak-magyarországi modellt követi: az udvart hátról keresztbe álló

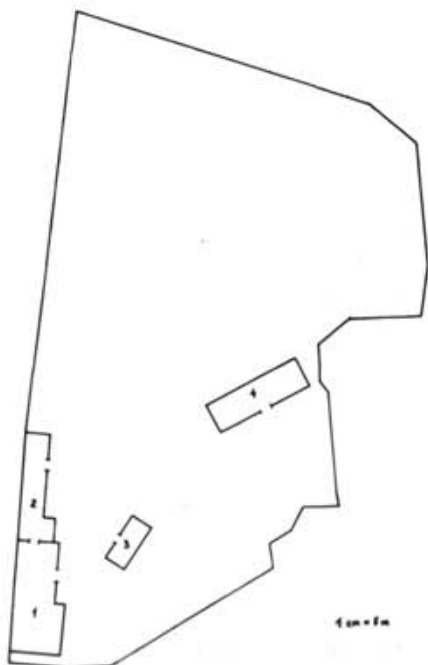


10. kép. A Lenin u. 30. sz. udvar



11. kép. Veteményeskert a Lenin u. nyugati oldalán

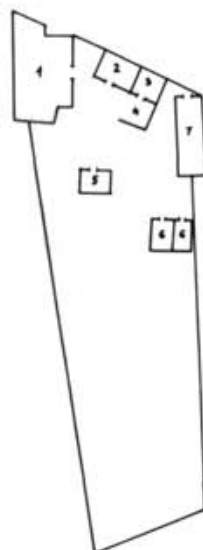
csűr zárja le és azon, annak szérűjén lehet a kertbe jutni (16. kép). A Kossuth u. 39. számú ház telke a falu viszonylag régi területén fekszik, változatlan formában ábrázolja az 1903. évi térkép is. Míg az előbbi porta gazdája földművelő életmódot folytatott – ezt tükrözi az egész telek –, addig a Kossuth u. 39. sz. ház igen kicsi és mögötte egy ennél hosszabb gazdasági épület áll. Ebben istálló és lakókamra van a nagyszülők számára. Az udvar mögött hosszú kert, kaszálókert húzódik. Ez a telek és beépítésének, használatának módja az igás állatokat tartó fuvaros gazda igényeit szolgálta ki (17. kép). Végül a harmadik szalagtelektípus a Lenin utca 13. számú ház telke, amiről tudjuk, hogy régebben, így még 1903-ban is, kaszáló vagy veteményes kert volt és 1905 körül fordították lakótelekké (18. kép). A telek jelenlegi berendezése 1931-re keltezhető, amikor új házasoknak lakás épült és hátul gazdasági épület. Az istálló a lakással egy fedél alatt van, az egykori fuvaros gazda ott tartotta igavonó ökreit, teheneit. Létalapját a diósgyőri vasgyárnak teljesített rendszeres fuvar képezte. A telekhez a falu nyugati részén veteményeskert is tartozik.



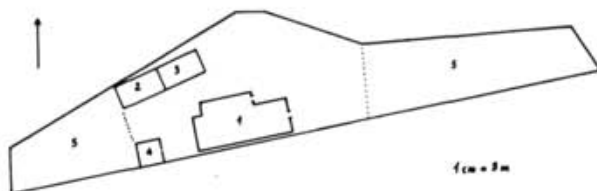
12. kép. A Kossuth u. 24. sz. ház telke.
1. új lakás, 2. újabb gazdasági épületek,
3. sertésólak, 4. régi lakóház istállóval



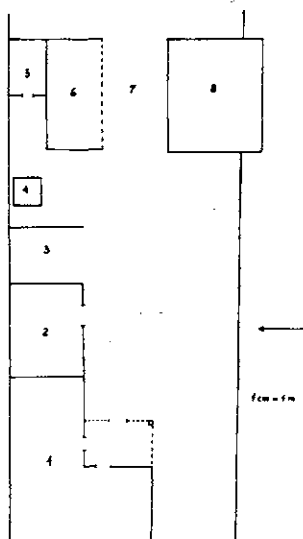
13. kép. A Kossuth u. 24. sz. ház, épült 1889-ben



14. kép. Táblatelek
(déli része hegyoldal)
a Szabadság u. 10. sz. alatt.
1. lakóház, 2. öreg szülő
kamrája, 3. istálló, 4. szén
(garázs), 5. nyári konyha,
6. füstölők, 7. uradalmi pince



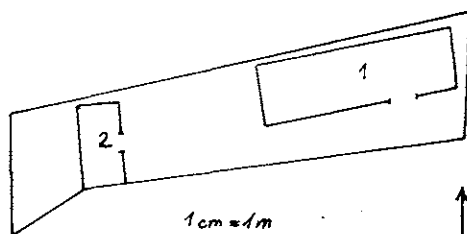
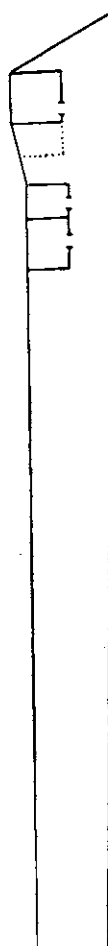
15. kép. Táblatelek a Kossuth u. 42. sz. alatt.
1. lakóház, 2. csűr, 3. faragóműhely és szén, 4. sertésól, 5. kertek



16. kép. A Rákóczi u. 10. számú udvar.

1. lakóház verandával, 2. régi istálló, 3. szén, ma garázs, 4. sertésól, 5. pince, 6. régi csűrágban istálló, 7. szérű: kijárat a kertbe, 8. régi csűrágban tüzelőanyag és szerszámos kamra

17. kép. Szalagtelek a Kossuth u. 39. sz. alatt. Elöl lakóház, mögötte különálló épületben öregek kamrája és istálló



18. kép. Szalagtelek egykori kertben a Lenin u. 13. sz. alatt. 1. lakóház istállóval, 2. gazdasági épület

II.

Répáshuta népi építészetének vizsgálatát nehezíti az a körülmény, hogy korunkra a hagyományosan épített emlékek igen kis számban maradtak meg. 1970-ben a Központi Statisztikai Hivatal felmérése mindössze 5 múlt században épült házat (3,2%) mutatott ki, a házak mintegy 30%-a a század első felében, 65% pedig 1945 után épült.²⁴ Az utóbbi tíz év során a népi építészeti emlékek száma természetesen tovább csökkent. A lakás-viszonyok általános javulása kétségtelenül az életnívó emelkedésével függ össze, az állami erdészet és a termelőszövetkezet kereseti viszonyai 2–3, sőt több szobás, villanyvezetékes lakások építését tették lehetővé.²⁵ Az eddigiekből következik, hogy a hagyományos népi építkezést Répáshután nem annyira megfigyelhető, még álló építmények, hanem inkább az emlékezés útján, a régi elbontott épületeket visszaidézve tudjuk bemutatni, felvonultatva emellett századunk több népszámlálásának statisztikai adatait.

A lakóházak számát első ízben az 1828. évi országos összeírás közli és megállapítása szerint akkor 6 lakóház állt Répáshután.²⁶ Ezt követően 1853-ban a második katonai térképfelvételen több épület ábrázolása látszik, de ezek közül csak 15 tekinthető népi lakóháznak, bár ez is fejlődést jelent a korábbi állapothoz. Az 1883-as térkép a település fejlődésével a házak számának további növekedését tükrözi. A térkép 42 épületet ábrázol, ebből azonban csak 24 látszik népi lakóháznak, a többi uradalmi vagy egyéb gazdasági épület. A század végétől kezdődően a statisztikai adatfelvételek pontosabb számot adnak erről, így 1910-ben 78, 1970-ben pedig 155 a lakóházak száma.²⁷ Répáshutára jellemzően két kivétellel minden házban egy család lakik, amit elősegíthetett bizonyos mértékben az is, hogy 1946–1947-ben 30 család repatriált Csehszlovákiába.²⁸ A lakóházak számszerű gyarapodása összefügg a lakosság szaporodásával, ami száz év alatt 361-ről 623-ra emelkedett.²⁹

Az építőanyagok vizsgálata azzal az eredménnyel zárult, hogy a túlnyomóan erdős környezet ellenére a fa, mint a falazat anyaga Répáshután nem játszik szerepet. A legöregebbek sem tudnak arról, hogy itt faház állt volna, ami nemcsak a régi házak kis számával magyarázható, hanem azzal is, hogy ezen a tájon a XVIII. század végén már tiltották a faépítkezést, a földbirtokosok ezért épületfát erre a célra nem adtak el, nem utaltak ki.³⁰ Fonott falú házra azonban emlékeznek, aminek váza gerenda volt, sövényfalait pedig

24. KSH 1970. 11. kötet 685.

25. KSH 1970. 11. kötet 694–693. Amíg a hagyomány szerint századunk elején általános volt az egyszoba-konyhas lakás, addig 1970-ben ezek az egészek már csak 38,9%-át tették ki (61 lakás) és minden lakás villanyvezetékekkel volt felszerelve. Az életszínvonal kérdéseit részletesebben nem tárgyaljuk, mert ez a kötet más tanulmányának feladata.

26. SIPOS I. 1958. 26.

27. A lakóházak növekedésének számadatai a következők. 1910. év: 78 lakás, M. St. Közl. 42. k.; 1920. év: 106 lakás, M. St. Közl. 83. k. 210.; 1949. év: 112 lakás, KSH 1950. 4. k. 214.; 1963. év: 139 lakás, KSH 1960. 8. k. 362.; 1970. év: 155 lakás, KSH 1972. 11. k. 670.

28. SIPOS I. 1958. 33–34.

29. KSH 1972. 11. k. 418–419.

30. BAKÓ F. 1978. 42–43.

bevakolták, de azt a változatot is ismerik, amelyben a sövényfalat követ kombinálták. A talajviszonyok nem engedték meg, hogy földből építsenek házat – amint ezt az Alföldön látták –, hanem a környezetükben bőségesen előforduló követ, a mészkövet (*vápene skaly*) használták fel. Nem bányából, hanem a hegyekből hordták, a föld felszínén csá-kánnyal emelték ki, úgy szedték össze. A falazat kötőanyagát is helyben elérhető sárga földből és mészporból keverték. A kőépítkezés hagyományát a statisztikai adatok is megerősítik, minden esztendőben szinte kizárólagosan kőházakat mutatnak ki. Ez a gyakorlat most változik, a jelenleg épülő házak többségének csak az alapja kő, a falakat már szilikát blokkból rakják.

A házak tetőszerkezete mindenütt szarufás-kakasülös volt, a régies ágasfás-szelemen-gerendás szerkezeteket csak az erdőn készített kunyhók építéskor használták. A Bükk-fennsíkon dolgozó mészégetők, erdőmunkások kunyhóiról kisebb monográfia készült³¹ és ebben helyet kaptak a répáshutaiak is. 1950 körül háromféle kunyhót használtak, amit *kerek*-, *jármas* és *félhajas kunyhó*nak neveztek.

A jármas kunyhó (*jarmova koliba*) a legtöbb személyt befogadó és legtartósabb építmény. Alaprajza általában téglalap alakú, teteje nyitott, sátorszerűen összetámasztott oldalait ágasfákra fektetett gerendák tartják. Ritkábban mészégetők, gyakrabban favágók építették 12–20 személyre. Nyitott teteje lehetővé tette, hogy közepén a földön tüzet rakjanak és annál melegedjenek, főzzenek.³² Kerek alaprajzú és ideiglenesebb használatra készült a kerek kunyhó (*okruhla koliba*). Alja fél méternyire volt a földbe mélyítve, vázát sátorszerűen összetámasztgatott fiatal gallyas fa képezte, amihez félbehásított fahasábokat állítottak. Oldalait földdel fedték, a rajta hagyott nyílást ajtónak (*dvere*) nevezték és szekéroidallal fedték be. Csúcsa nyitott volt, hogy tüzelni lehessen benne. Mészégetők készítették 2–4 személyre.³³ A harmadik típus a félhajas kunyhó (*najednu facku koliba*) volt, ideiglenes jelleggel, amit csak eső ellen, nyáron építettek. Formája lehetett kerek vagy szögletes, sokszor egy-két fa törzsét vagy alsó ágait felhasználták rögzítésre, de ha erre nem volt lehetőség, ágasfákat alkalmaztak. A félhajas kunyhót főleg szlovák nemzetiségű mészégetőknél írtuk le.³⁴ 1960 óta már nem építik ezeket a kunyhókat, az erdei munkásokat gépkocsin viszik ki munkahelyükre, nem alszanak kint az erdőn. Kivételt képeznek egyes mészégetők és szénégetők, akik vagy félhajas kunyhót csinálnak vagy lakókocsit biztosít számukra az erdőhivatal.

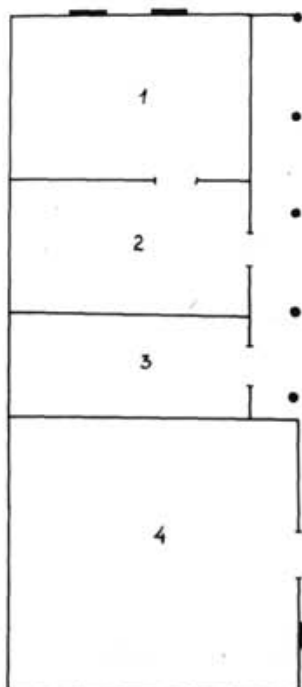
Répáshuta közelében számos természetes barlang van, amit ismernek ugyan az erdőn dolgozó falusiak, de eső vagy hideg ellen nem veszik ezeket igénybe. „Vannak olyan kinyúló kövek, azok alatt 15 ember is elfér, oda húzódunk be, ha zivatar jön” – mondják. Egyedül a falu szélén ismert Balla-barlangról beszélnek, tolmácsolva a régi hagyományt, hogy abban az időben, amikor a mai falu belterületén működött a huta (1790–1828), ott laktak a munkások, onnan jártak az üveghutába dolgozni. A hagyomány sajnos már nem hitelesíthető, mert 1909-ben feltárták a barlangot és az újkori felső szintet eltávolították.

31. BAKÓ F. 1978.

32. Részletesebb leírását ld. BAKÓ F. 1968. 69–73. ábrákkal is.

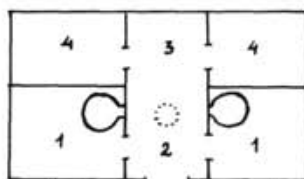
33. Ld. BAKÓ F. 1968. 73–76.

34. Ld. BAKÓ F. 1968. 76–81.

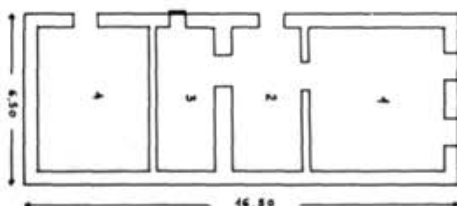


1 cm = 1 m

19. kép. Két sejtű lakás
a Kossuth u. 37. sz. alatt.
1. lakószoba, 2. konyha,
3. kamra, 4. istálló



20. kép. Közös konyhás,
kettős lakásegység
a Gyertyán-völgyben
(rekonstrukció).
1. lakószoba, 2. közös konyha,
3. közös pítvar padláslétrával,
4. kamra



21. kép. Két sejtű lakás, a pítvarból nyíló
kamrával. Kossuth u. 24. sz.
1. lakószoba, 2. pítvar-konyha, 3. kamra,
4. istálló



22. kép. Lakóház, Kossuth u. 65. sz.,
épült 1930-ban, Faksz-kölcsonnel

HILLEBRAND J. régész leírása szerint azonban két kürtő is van a barlangban,³⁵ aminek korát ugyan nem ismerjük, de az újkori használat mellett szólnak.

A falu egyik építészeti sajátossága volt századunk elején és korábban a zsindeellyel fedett tető. A hagyomány szerint 1900 körül 5–6 ember az erdőn állandóan ezt faragta, akkor fűkfből és kézzel, most pedig fenyőfából és géppel készül. Ha kátránnyal kenték le, sokáig tartott, ennek ellenére fokozatosan háttérbe szorult a cserép mellett. 1910-ben még minden házat zsindeley fedett, 1930-ban már csak a házak felét, 1949-ben már csak a házak egy kis részét, 1960-ban pedig mindössze két házat írtak össze zsindeleyfedéssel.³⁶ A zsindeley ilyen nagy mértékű használata, mint amit 1910-ben láttunk, Répáshutát megkülönbözteti a környező hegyaljai falvaktól, ahol ez csak szórványosan fordul elő.³⁷

A lakóház és a lakás beosztása, alaprajzi elrendezése a századfordulón még igen egyszerű. Általános a kétsejtű ház, melyben az egyik helyiség a konyhapitvar (*kuchinja-pitvor*), a másik a ház (*hiža*) vagy szoba (*soba*) volt (19. kép). Ezt a lakásformát vették át azok is, akik a múlt század végétől kezdve folyamatosan beköltöztek a faluba Gyertyánhutáról, mert ott egy ennél kezdetlegesebb lakásban éltek. A munkáslakások a mezőgazdasági cselédek lakásaihoz voltak hasonlóak (20. kép). Két családnak közös konyhája volt szabadkéménnyel, ez alatt főztek az asszonyok. Ide kapcsolódott egy-egy szoba a két család részére, a konyha belső részét pedig pitvarnak nevezték, mert innen a lakásokhoz tartozó egy-egy kamra nyílt. A pitvarból jártak fel a padlásra is, ahol a szénát tartották. A falu jómódú gazdáinak lakásában korán megjelenik a harmadik helyiség is, ez a kamra (*komora*) azonban nem lakó-, hanem tárolóhely (21. kép). A háromhelyiséges lakás csak a két világháború között jelenik meg Répáshután, de az egyik Faksz-kölcsonnel épített lakás is kétsejtű még (22. kép). A falu első telepesei közé tartozó Stuller család építi 1931-ben az első háromsejtű lakást, amihez még fürdőszoba és éléskamra (*špajz*) is csatlakozik (23–24. kép). A legtöbb esetben hozzáépítéssel fejlődik a lakás. A szoba-konyhás, hátul istállós házat háromhelyiséges lakássá építik át, elöl pedig egy második sort kezdenek meg azzal, hogy az utca felé még egy szobát és azon belül verandát alakítanak ki (9. kép). Ez a lakásforma már az egyemenetes, egysoros lakás fejlődésének utolsó fázisa, amit nemcsak itt, hanem országosan is a négyzet alaprajzú és kétszintes lakás követ.

A tüzelőberendezés mind a Gyertyán-völgyben, mind a faluban búboskemence volt, amit legrégebben szabadkémény (*slobodni koch*; kemenceszáj = *ochnicko*) egészített ki, ez vezette el a füstöt.³⁸ A kemence (*pec*) körül patka (*kut* vagy *kufik*) volt kőből vagy fából készítve, belső szögletét a falnál sutnak (*šut*) nevezték. A kemence és az ajtó között a múlt század végén a falban kis fülke volt (*košek*), amiben gyertya égett. A szabadkémény másodlagos funkciója volt, hogy benne füstölték a húst, de mikor a szabadkéményeket elbontották és a kemence az udvarra került, önálló füstölőket (*fűstölő*) építettek fából, amiket ma is használnak (25. kép). A répáshutai udvar egyik jellegzetessége ez az udvar végén emelkedő, toronyszerű kis faépítmény.

35. HILLEBRAND J. 1935. 12.

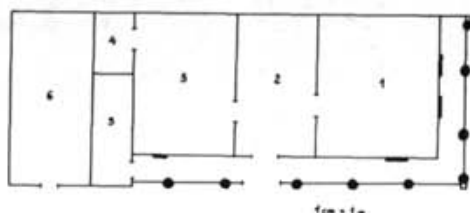
36. A KSH és a M. St. Hivatal kiadványai. L.d. a 27. sz. jegyzetet.

37. BAKÓ F. 1978. 58–59.

38. A falu lakosságának északi eredete indokolná egy másik típus, a belülfűtős, kürtős kemence használatát is, ennek azonban semmi emlékét nem találtuk.



23. kép. Lakóház, Lenin u. 13. szám, épült 1931-ben



24. kép. A Lenin u. 13. számú lakóház alaprajza.

1. nagy szoba, velka hiža, 2. konyha, kuchňa,
3. kis szoba, mala soba, 4. fürdőszoba,
5. éléskamra, špajz, 6. istálló, maštál



25. kép. Füstölő, mögötte tyúkól, istálló
(Lenin u. 28. sz. hátsó udvara)

A szoba mennyezete (*pojď*) a hagyomány szerint paticsból, de a múlt század végétől már deszkából készült. Füredi Géza (sz. 1926) emlékezete szerint a telkükön 1951-ben elbontott, igen régi ház földemje fenyőfából volt, amit még „tutajon szállítottak”. Tudjuk, hogy Máramarosból már a középkor óta érkeztek építőelemek a Tiszán és ezeket a tiszai révekből fuvarozták el kisebb-nagyobb távolságra.³⁹ Répáshutára valószínűleg úgy került el ez a fenyődeszka, hogy beszerzésének a helyszínen valami akadály volt és az Alföldön járó meszesek hozták haza. A földemet a legrégebbi házakban mestergerenda tartotta, egy ilyet még lehetett a faluban találni (Kossuth u. 24.). Horváth János (sz. 1910) arra is emlékszik, hogy a mestergerenda alatt a szoba közepén vastag oszlop (*podpira* vagy *slup*) állt, ami az észak-magyarországi háztípus egyik jellemzője.⁴⁰ Általános volt a földpadló, amit tehéntrágyával kentek és a fal alatt sárga agyaggal mázoltak ki. Csak 1930 körül kezdett a deszkapadló elterjedni, de amikor a háború után nem lehetett deszkát (*palla*) kapni, betonnal helyettesítették.

A régi házak külseje nem sokban különbözött a hegyaljai falvak szegényebb rétegének lakóházaitól. Répáshután általános volt a nyeregvető, a véghomlokzat felső részén vértelkekkel (*ščit*), ami korábban fonott volt sárral betapasztva és meszelve. Középet szív alakú padluk díszítette, amit sárga színnel kereteztek. A három „cimpla kis ablakok voltak kint a Hutában is, itt is. Nagyon kevesnek volt vasrács rajta” (inkább csak a középületeken). A „csepp” kis ablakokba mohával tömött *vánkušt* dugtak a nagy hideg ellen. A pitvaron a szimpla, fenyőfa ajtó elé egy „szép kis kaput” (*kapulka* vagy: *račka*) tettek, hogy a baromfi be ne jöjjön a házba. Tornác nem volt a múlt századi házak előtt, csak *stěnka*, vagyis kőből, agyagból rakott ház melléke. Ott üldögéltek, beszélgettek az öregek. Tornácot (*gang*) csak 1930 körül kezdtek építeni, egy „körülgangos” ház is van a faluban (26. kép).

Répáshután a ház használata a lakásra korlátozódott, ugyanis csak a lakásban aludtak és nem a kamrában, az istállóban vagy a csűrben is, mint a hegy alatti közösségekben szoktak. Gyertyán-völgyben az egyik munkáslakásban tízen éltek: szülők,



26. kép. „Körülgangos” ház tornáca.
Lenin u. 13. sz.

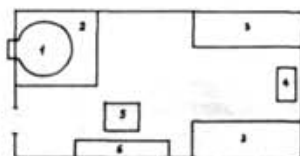
39. BAKÓ F. 1978. 43.

40. BAKÓ F. 1978. 125–126. Egyesek szerint Diósgyőrben, a Majlát kocsmában is volt ilyen oszlop, amire Vidróczki neve volt ráírva, mert ott a betyár gyakran megfordult. A répáshutaiak fuvarral Miskolcra menet ott szoktak megpihenni.

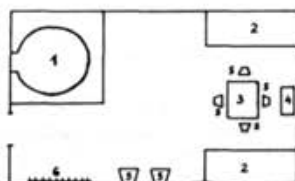
nagyszülők és hat gyerek. Priccsen, ágyon, kemencepatkán aludtak, mert a kemence mellett széles patkák voltak (27. kép). A faluban is hasonlóak voltak a körülmények, s a gyerekek még a padláson is aludtak, szénában. Az öregek vagy az istállóval egy fedél alá épített kamrában, vagy újabban a lakás hátsó helyiségében laktak (28. kép).

Az általános, itt leírt répáshutai szokás mellett egyes családok más, a környező magyar falvakénak megfelelő szokás szerint nagycsaládban éltek. „A nős fiúk is itthon maradtak. Volt, hogy két testvér is megnősült és az apjukkal egy házban laktak. Együtt dolgoztak, a keresetet összeadták. Az öreg gazdasszony kezelte a pénzt, egy tálból ettek mindnyájan, nem tányérból. A legtöbb férfi az istállóban dikón, nyáron pedig a csűrben aludt”. A kultúrának ez a kettőssége Répáshután az etnikum összetettségével magyarázható és valószínű, hogy a hagyomány más területén is megnyilvánul.

Ez a párhuzamosság az istálló építésének módjában is megfigyelhető. Egyes régi lakások istállóit a házzal egy fedél alá építették (29. kép), másokat külön. Utóbbi esetben az istállót befogadó épületben egy kamra (*hiška*) is helyet kapott az öregeknek, bár



27. kép. Lakásberendezés
a gyertyán-völgyi
munkásházban.
1. kemence, 2. patka, 3. ágy,
4. komót, 5. asztal, 6. lóca



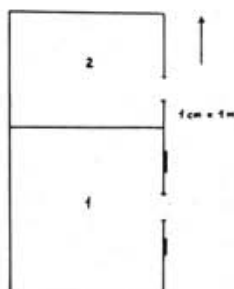
28. kép. Lakásberendezés
a faluban (1926. év).
1. kemence, 2. ágy, 3. asztal,
4. kaszni, 5. székek, 6. fogas



29. kép. Lakóház, vele egy fedél alatt istállóval.
Kossuth u. 37. sz.

adatközlőink ezt újabb fejleménynek tartják (30–31. kép). Az istállóban a század elején ökröt, tehenet és szamarat tartottak,⁴¹ csak később tértek rá a lóval való fuvarozásra. Ma már csak öt lóistálló van a faluban, megszűnésük, átépítésük folyamatban van. Mióta az állami kereskedelem a faluba szállítja a tejet, nem tartanak tehenet sem, az istállóból szobát, esetleg fürdőszobát alakítanak ki.

A csűr igen ritka Répáshután, az 1903-as térképen egy sem látszik, 1979-ben pedig mindössze két, az udvaron keresztben álló csűrt figyelhattunk meg, de 3–4 csűr az északi magyar szokásoktól eltérően a ház végébe, annak tengelyébe épült (32–33. kép). Csak a



30. kép. Külön épített istálló alaprajza. 1. istálló, 2. öregek lakókamrája. Kossuth u. 39. sz.



31. kép. Lakókamra-istálló a Kossuth u. 39. számú udvar végén

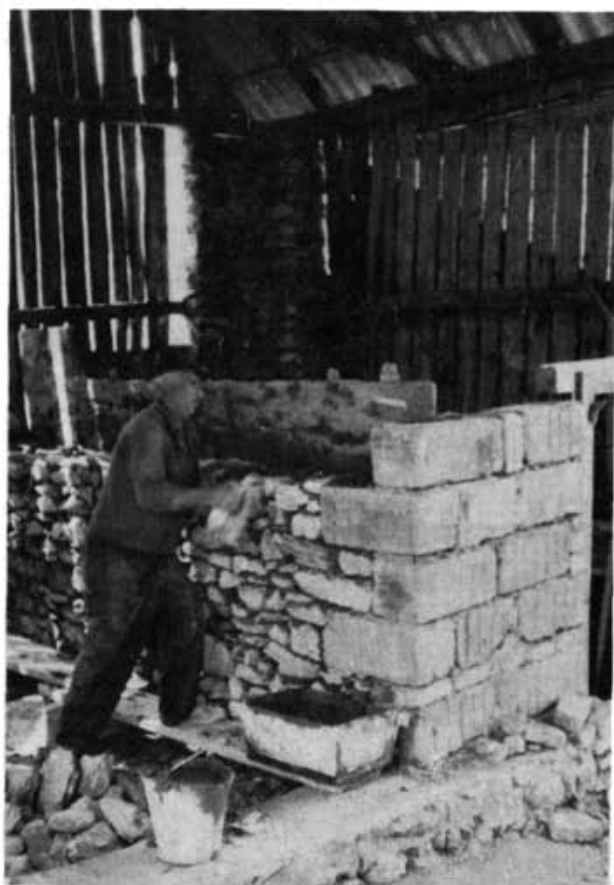


32. kép. Az udvart és a kertet elválasztó csűr. Rákóczi u. 10. sz.

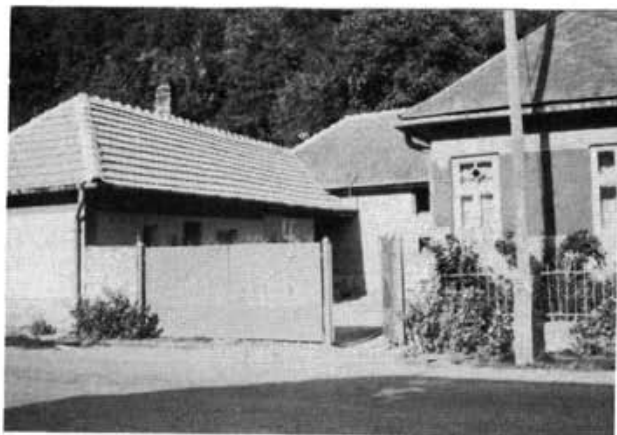
41. VIGA Gy. 1980. 255–256.



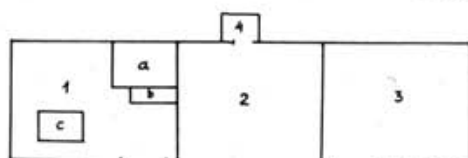
33. kép. Fából épített csűr, előtte faragóműhely és szín.
Kossuth u. 42. sz.



34. kép. Csűr ágának átalakítása szesekamrává



35. kép. Gazdasági épületek a Lenin u. 8. sz. alatt, lakássá átalakítva



5 mm = 1 m

36. kép. Gazdasági épület alaprajza a Lenin u. 13. számú ház mögött.

1. kamra kemencével, füstölővel és szuszékkal, 2. szín, 3. sertésól, 4. burgonyás pince

második világháború után épültek csűrök, azelőtt padláson tartották a szénát. Minden házon az istálló felett szénahányó (*slopec*) volt régebben (34. kép). A csűr szlovák nevét nem is ismerik, stodola-n nem csűr, hanem házat értenek. Napjainkban a csűr – ahol még megvan – átalakítják: garázs, szeneskamra válik belőle (35. kép).

Minden háznál volt krumplis pince (*pivňica*), többnyire a ház végén, a földbe ásva. Újabban a szuterénes házakban elől van, az alagsorban. Régen akinek nem volt pincéje vagy sok krumplija volt, veremben (*jama*) tartotta, amit az udvar végén a földbe ástak be. Henger alakú volt, mint egy kút és a tetejére állítottak „két hajás tetőt”, amit leföldeltek. Újabban komplex gazdasági épületeket emelnek, amelyben helyet kap a kemence, füstölő, kamra, szín, sertésól és a krumplis pince (36. kép).

A ház építésének szokásai megegyeznek a környékbeli magyar falvak szokásaival. Itt is azt tartja a hagyomány, hogy amikor az ősök házat akartak építeni, először „leütötték a karót”, amivel a ház helyét és annak elfoglalását akarták jelezni. Egykor tanulatlan, „koca mesterek” építettek, de századunkban már képzett kőművesek, akik helyben is vagy Bükkszentkereszten laknak. Igénybe veszik és visszaadják a rokonok segítségét és a fal-felhúzás vagy a tetőelkészítés megünneplésére megvendégelik, megajándékozzák a segítséget, a mestereket, a munkásokat (37. kép).



37. kép. Új ház homlokzata. Lenin u. 23. sz.



38. kép. Lakóház, épült 1981-ben. Rákóczi u. 6. sz.



39. kép. Új ház utcai homlokzatának díszítése. Lenin u. 21. sz.

IRODALOM

- BAKÓ F. 1968. Mészégető kunyhók a Bükk hegységben. A Néprajzi Múzeum Füzetei 35. sz. Bp.
- BAKÓ F. 1978. Parasztházak és udvarok a Mátra vidékén. Bp.
- HILLEBRAND J. 1935. Magyarország őskőkora. Archaeologia Hungarica XVII. Bp.
- SIPOS I. 1958. Geschichte der slowakischen Mundarten der Huta- und Hámor-Gemeinden des Bükk-Gebirges. Bp.
- Központ Statisztikai Hivatal 1950. 1949. évi népszámlálás. 4. k. Bp.
- Központi Statisztikai Hivatal 1963. 1960. évi népszámlálás. 8. k. Bp.
- Központi Statisztikai Hivatal 1972. 1970. évi népszámlálás. 11. k. Borsod-Abaúj-Zemplén megye adatai. I. Bp.
- Magyar Néprajzi Lexikon II. Bp. 1979.
- Magyar Statisztikai Közlemények. Új sorozat 42. k. A Magyar Szent Korona Országainak 1910. évi népszámlálása. Bp.
- Magyar Statisztikai Közlemények. Új sorozat 83. k. Az 1930. évi népszámlálás. Bp.
- Schematismus Venerabilis Cleri Dioecesis Agriensis, ad annum Jesu Christi 1827, 1848, 1860, 1865, 1869, 1880, 1890, 1897, 1898, 1900, 1914.
- VERES L. 1978. A Bükk hegység üveghutái. Borsodi Kismonográfiák 7. sz. Miskolc.
- VERES L. 1980. A bükki szlovák falvak településtörténeti vázlata. In: VIGA Gy. (szerk.): Nemzetiségi falvak a Bükk hegységben. Néprajzi vidékek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. II. Miskolc. 15–25.
- VIGA Gy. 1980. A Bükk hegység szlovák meszéseinak kereskedő útjai az Alföldre. Ethnographia XVI. 252–258.

FÜGGELÉK

Régi házak – régi emlékek

Az építkezés előzményei

1923-ban nősültem, 1924-ben építettük ezt a házat. Csak egy szoba és konyha volt, mellette istálló. Az istálló nagyon fontos volt, mert tartottunk borjút, marhát, aztán eladtuk. Abból lehetett egy kis pénzt csinálni. Fuvaroztam is, de mikor megnősültem, a fogatot eladtam, abból csináltattam a házat. Meg azért is el kellett adni, mert utána katonának mentem.

Sir Bertalan, született 1902-ben.

A falu legrégibb háza

A Kossuth utca 24. számú ház a falu nyugati részén van, a Rákóczi utca elágazásában. Igen nagy telekre épült, szabadon álló beépítéssel, vagyis a ház körüljárható. A mestergerenda vésett felirata szerint 1889-ben épült, majd 1924-ben leégett és a ház mai képét a tűz utáni helyreállítás alakította ki. Tetején addig zsindey volt, akkor cserépteték először. Nyeregtetejét ma is cserép fedi.

Falazata fehér, darabos mészke, amit 1943-ig meszelní szoktak, de akkor a hatóság légveszély miatt elrendelte, hogy festeni kell és azóta sárga a fal. Az ablakkeretek fehérek, az ajtók zöldek. A régi kis ablakokat 1930 körül cserélték ki nagyobbakra. A ház keskeny végén és oldalán homlokzatai egyszerűek, díszítetlenek. Az oldalhomlokzat előtt keskeny eresz húzódik. A lakás három helyiségből áll. Az első a tiszta szoba, az „első ház”, szlovákul predna hiža, a második a konyha vagy pitvor, a harmadik a tulajdonképpeni lakószoba, a „kis ház” vagy mala hižka. A ház végén van az istálló, szlovákul maštal.

1952-ben a fiú leszerelt a katonaságtól és ide, ebbe a házba költözött. Ekkor megszüntették a konyhában levő szabadkéményt és a helyét lepadlósolták. Jelenleg még az első és a hátsó szobában deszkás mennyezet van, amit mestergerenda tart. 1952-ben csak a szobában volt boglyakemence, buboš, a hátsó szobában „šparhét”, rakott tűzhely állt. Az istállóban két ló vagy három ökör fér el. A szénát az istálló padlásán tartották, ezért felette a tetőn szénahányó ajtó, szlovákul sklopec van.

1970-ben alakítottak utoljára a házon. A korábbi tapasztott földpadlót felszedték és helyét cementtel öntötték be.

Özv. Mátrai Sándorné (sz. 1903).

Régi ház az Ortás szélén

Harminc éve, 1951-ben bontottak le egy házat a mai Rákóczi utca elején, amit régen Ortásnak neveztek. A ház a Füredi családé volt, akiknek ősük erdész lehetett, mert nemcsak a ház formája vall erre, hanem a hagyomány is.

A ház oldalával fordult az utca felé, udvarát sem kerítés, sem kapu nem zárta le. Építési idejéről ma annyit tudnak, hogy „nagyapa 75 éves korában halt meg 1941-ben, de a ház nála öregebb volt.” A ház falait kőből építették, tetejét zsindelel fedte. Nyeregtetejét két végén vértelék, szlovákul ščit zárta le. Első szoba, pítvar, ebből nyíló éléskamra, hálószoba az öregeknek – ez volt a ház beosztása. A lakószobák előtt faoszlopos tornác, „gang” húzódott, a ház végén istálló állt, melléje meg szint építettek.

A szobák mennyezetdeszkáit a hagyomány szerint még a Tiszán leúsztatott tutajról vették, úgy szállították Répáshutára.

Id. Füredi Géza, született 1926-ban.

Üveghutai munkások háza

Gyertyán-völgyből 1926-ban az utolsó családok között jöttünk be a faluba. A ház, amit akkor a faluban építettünk, olyan volt, mint a régiak, csak 1926 évszám volt rajta. Volt benne szoba, konyha, előtte kőlábas ambitus, onnan nyílt a kamra. A szobában volt két ágy, egy kaszni, egy asztal székekkel, fogas. Az ajtó mellett volt a kemence. A szobában nem aludtunk, sem a kamrában, sem az istállóban. Mindenki a konyhában aludt. Amíg kisgyerek volt a háznál, befűtöttek a szobába.

Szívós Antal, született 1909-ben.

A ház berendezése

A régi házban (1940 előtt) nagy magos ágy volt a szobában – a kemence felőli oldalon –, de abban nem lehetett aludni. A kemence és az ágy között volt egy díkó, mink a két lány – azon aludtunk. Jobbra az ajtón belül volt még egy ágy a szüleimnek. Lóca volt az ablakok alatt és előtte az asztal. Két szék volt a magos ágy előtt, kettő az asztal mellett. Láda csak nagymamának volt. Édesanyámnak komódja volt a lóca és a felvetett ágy között. Szentképek mindenütt, környes-körül.

Ónodi Józsefné született 1921-ben.

A ház berendezése és használata

Jó nagy szoba volt, benne három ágy is, mert sokan voltunk. Hat testvér és ebből öt lány. Mama, apa egy ágyon feküdtek, a gyerekek meg kettőn. Az istállóban nem aludt senki, nem úgy, mint Cserépfaluban vagy Bogácson. Itt ez nem volt szokás. A búbos mellett is lehetett aludni. Bútor nem volt benne, csak hosszú, rácsos lóca, kettő az asztal mellett (saroklóca), négy karszék az ágy előtt, a ruhának komód a két ablak között. A három ágy közül egy a kemence oldalán, a sarokban volt, kettő pedig az ajtó és az asztal között, egymás végiben.

Mátrai Istvánné, sz. Flekács Mária született 1904-ben.

Meszelés, tapasztás

A házat minden ünnepre meszeltük: karácsony, húsvét, a búcsú napja, szeptember hatodika. A kemencét majdnem minden szombaton. Itt égették a meszet..., akinek nem volt, megvette. Az én apám se égette, fuvaros volt.

A házon kívül volt magas patka (št'enka), arra ültünk nyáron. Ez is szépen le volt tapasztva és szombatonként mázolták. A fal alján tenyérynél széles sárga csíkot húztunk sárga festékkel kívül és belül. Ez a csík szép egyenesre volt húzva.

Mátrai Istvánné, született 1904-ben.

DIE UMWANDLUNG DER SIEDLUNGSFORM UND DIE VOLKSARCHITEKTUR IN RÉPÁSHUTA

Dies Siedlungsgeschichte von Répáshuta beginnt am Ende des XVIII. Jahrhunderts und hängt mit den Glashütten eng zusammen. Im Jahre 1834 wird die Siedlung entzweigegangen, die Glasfacharbeiter haben in das Gyertyán-Tal umgesiedelt, in Répáshuta sind nur die Fuhrleute und die Waldarbeiter (Kalk- und Kohlenbrenner, Holzhacker) geblieben. Am Ende des XIX. Jahrhunderts wurde die Hütte eingestellt, ein Teil dieser Bevölkerung ist nach Répáshuta eingesiedelt. Diese Tatsachen spiegeln sich auch in der Siedlungsform: im Gyertyán-Tal haben die Hüttenarbeiter in Arbeiterherbergen mit gemeinsamen Küchen gewohnt, im Dorf haben sich traditionelle Bauerngrundstückformen ausgebildet. Der älteste ist der Typ des geteilten Grundstückes auf der Hauptstrasse, wo der Hof und der Garten durch die Strasse entzweigeteilt ist.

In der Entwicklung der Siedlungsstruktur sind drei Phasen zu unterscheiden. Die erste ist die Periode seit dem Ende des XVIII. Jahrhunderts bis zum Ende des XIX. Jahrhunderts: je eine Hausreihe in der Nähe der Vereinigung der Bäche von Westen und Osten, wo die ältesten Familien des Dorfes wohnen. Die zweite ist die Erweiterung der Siedlung in drei Richtungen nach der Einstellung der Glashütte. Die dritte Periode begann nach 1930 und diese Entwicklung hat sich nach 1945 voll entfaltet, wenn das Dorf an alle drei Auswegen weitergebaut wurde, und auf dem nordöstlichen Teil des Dorfes eine neue Siedlung von zwei Strassen entstanden ist. Vor 1945 hat die Herrschaft die Auswege mit Schranken eingesperrt, damit die Bevölkerung mit Fuhrwerk ohne Erlaubnis nicht in die Wald fahren könne.

Die Volksarchitektur ist in Répáshuta schwer aufzudecken, weil die traditionelle Denkmäler in grösstem Teil zerstört sind, die alten Häuser wurden abgegangen oder umgebaut. Die Denkmäler der Arbeiterherberge in Gyertyán-Tal und die alten Häuser mit Heckenwand leben noch. Die Häuser wurden am meistens aus Steine gebaut. Die modernen Baustoffe werden erst neulich angewendet. Die Häuser waren mit Schindel gedeckt, was im Dorf hergestellt wurde. Die Deckenbrettern der alten Häuser hat man aber von den Flössen an der Theiss gekauft. Die Entwicklung des Grundrisses, der Heizeinrichtungen und des Flures ist mit den ungarischen Dörfern am Fusse des Gebirges parallel.

An der Benutzung des Hauses zeigt sich aber bestimmte Doppelheit: manche Familien haben nur in der Wohnung, andere auch in der Kammer und im Stall geschlafen. Das hängt mit der Form der Familienorganisation zusammen.

Ferenc Bakó

A MEZŐGAZDASÁGI ESZKÖZKULTÚRA

SELMECZI KOVÁCS ATTILA

Az anyagi kultúra kutatása területén az utóbbi évtizedekben megnövekedett az érdeklődés a mezőgazdasági munkaeszközök iránt. Az emberiség történelmében kulcsfontosságú szerepet játszó földművelő gazdálkodás komplex módszerű feltárása eleve megköveteli azoknak a munkaeszközöknek beható vizsgálatát, amelyek Marx szerint a társadalmi termelés csont- és izomrendszerét alkotják, mert — amint írja — „az egyes gazdasági korszakokat nem az különbözteti meg, hogy mit, hanem hogy hogyan, milyen munkaeszközökkel termelnek”.¹ A kibontakozó eszköztörténeti kutatások kezdettől törekedtek arra, hogy a tárgyakat ökológikus összefüggéseikben tanulmányozzák, ami a különböző szakterületek együttműködésén túl a kutatások mind szélesebb nemzetközi összehangolását is szükségessé teszi.² E kutatások fókuszában a földművelés középponti eszközei állnak, amelyek a mezőgazdasági termelés történeti alakulásának irányát legszembetűnőbben jellemzik.³ Az egyes eszközök monografikus vizsgálatán kívül a munkaeszköz-történeti kutatások azonban meglehetősen változatos tárgymegközelítéssel, vizsgálati szempontokkal rendelkeznek.⁴ A különböző témafeldolgozások sorában figyelmet érdemel az egy település eszközstruktúrájának olyan komplex feltárása, amilyenről az átányi példa tanúskodik.⁵ Az ember és a tárgy alapvető kapcsolatára koncentráló elemzéseket gazdagítják az egyes paraszti gazdaságokra, háztartásokra irányuló tárgyleltárak, amelyekre különösen a tanyatelepülések adnak még jó lehetőséget.⁶ De a munkaeszköz-történeti

1. MARX K. 1967. I. 170.

2. Ennek megvalósítására törekszik a Dán Nemzeti Múzeum keretében 1956-ban megalakult *International Secretariat for Research on the History of Agricultural Implements* valamint az egy évtizede megjelenő *Tools and Tillage* c. szakfolyóirata. Az együttműködés kialakulásához a mezőgazdasági múzeumok eddig öt alkalommal megrendezett nemzetközi kongresszusai is jelentősen hozzájárultak (*Congrès Internationalis des Musées d'Agriculture*).

3. A hazai szakkutatás területéről reprezentálja ezt az ekéről készített monográfia: BALASSA I. 1973.

4. A fontosabb hazai és európai kutatási eredményeket ismerteti: FÉL E.—HOFER T. 1961. 489–490.

5. FÉL E.—HOFER T. 1974.

6. Egy Szolnok megyei tanya gazdasági tárgykészletének múzeumi kiállításával tett erre kísérletet SZABÓ L.—GULYÁS E. 1974.; majd három Csongrád megyei tanya teljes tárgyi ellátottságát mérte fel JUHÁSZ A. 1976.

vizsgálatok a népi gazdálkodás egyes témaköreinek monografikus feltárásában is egyre erőteljesebben jelentkeznek.⁷ A különböző irányultságú és módszerű eszközutak mind megegyeznek abban az alapvető szemléletben, hogy a munkaeszközöket elsőrendűen a paraszti gazdálkodás összefüggéseibe állítják, az eszközöket szerszám voltukban vizsgálják, szem előtt tartva a szerszámok és azok használoinak szoros kapcsolatát.⁸ Ezen lényeges szempontot a jelen feldolgozás is igyekszik érvényesíteni, noha az eddigi példától eltérően egy nem mezőgazdasági profilú település nyújtja vizsgálata tárgyát.

A mezőgazdasági termelés számára rendkívül mostoha adottságú Répáshuta lakosságát mindmáig elsőrendűen az erdő tartja el. A múlt század második felében a mészkőbányászat és üvegkészítés révén fejlődésnek indult település lakói az alapvető élelmiszerüket, a gabonát és más mezőgazdasági terméket kezdetből távolabbi vidékekről, főképpen az Alföldről szerezték be.⁹ A Bükk hegység erdőterületeiből irtással nyert csekély szántóföldek és a lakóportákhoz kapcsolódó szűk kertek csupán a zöldségféléket, valamint a fuvarozáshoz nélkülözhetetlen állattállomány takarmányszükségletének egy részét biztosították.¹⁰ A lakosság túlnyomó többsége az erdőgazdaság alkalmazottja.¹¹ A visszaemlékezések szerint a század első felében a falu egyharmada kézi munkás: favágó, mészégető, szénégető volt, a többi pedig fuvarozott.¹² Az 1930-as években 40 körüli – jobbára ökrös – fogattal vállaltak a falubeliek bérfuvarozást az erdőgazdaságnál.¹³ Kizárólag mezőgazdasági munkából senki sem élt, a földművelés és az állattartás alárendelt szerepet töltött be a település életében. A század elején a közbirtokossági erdőrészből irtással szerzett, majd 1927-ben a községi legelő feltörése nyomán előálló kb. 80 kat. holdnyi szántóból 1–2 holdnál senkinek sem jutott több.¹⁴ A rendszeresen trágyázott gyenge erdei *palaföld*ben szinte kizárólag csak burgonyát, árpat, lucernát és lóherét termesztettek. A búza és kukorica nem érett be.¹⁵ Az 1970-es években végleg felhagytak a szán-

7. Vö. PALÁDI-KOVÁCS A. 1979.

8. FÉL E. – HOFER T. 1961. 491–492.

9. VIGA Gy. 1980. 252.

10. 1935-ben a település 2917 holdas határából 2072 kh az erdő és csak 34 kh a szántó. 1965-ben Répáshután 64 □-öl szántó jutott egy lakosra. VERES L. 1980. 24–25.

11. 1980-ban a lakosság száma 647 fő, a keresők 72%-a az erdészettel dolgozik. ORLICZKI K. 1980. 37.

12. Az erdő meghatározó szerepét és a foglalkozási ágakat vizsgálja KOLODZEY Z. 1970., MÁDAI Gy. 1980., ORLICZKI K. 1980.

13. 1935-ben a faluban tartott 175 szarvasmarhából 58 ígás ökör, a lovak száma 70. Ezzel szemben 1966-ban 295 szarvasmarha között csak 6 ígás ökör van, a lovak száma pedig 38. VIGA Gy. 1980. 253.

14. Az irtással nyert községi legelő két részből állt, a *Malinyács* nevű erdőrészen 80 hold körüli, a *Borovnyikon* pedig 150 holdnyi. Az előbbi 1927-ben, az utóbbit 1957-ben osztották fel egymás között, mindkét alkalommal *nyílhúzással* 55 részre. Az egyes részek a tagosításkor (1896) közbirtokossági jogot szerettek leszámazottai szerint tovább osztódtak. A legelőfeltörések előtt csak a ház körüli kertekben és az apró egyéni irtásokon gazdálkodtak, ahol burgonyát és zöldséget termesztettek. – Mátrai László (szül. 1896) és Sir Bertalan (1902) közlése nyomán.

15. A nyugat-szlovákiai Strážover-hegység Uhrovec völgyének falvaiban is hasonló gazdálkodást folytattak. Vö. SLAVKOVSKÝ P. 1977. 123. kk., ugyanígy a gömöri Rudnán is. BOROSS M. 1976. 142–143.

tóterület művelésével, azóta legfeljebb a ház körüli kertekre korlátozódik a gazdálkodás, ami az egyébként is szűk körű mezőgazdasági eszközkészlet további visszaszorulását eredményezi.

A földművelés eszközeinek számbavételét célszerűnek látszik a munkafolyamat sorrendjében követni. Mivel tulajdonképpeni gabonaművelés nem folyt, valamint a jobbára takarmányozásra szolgáló növények termelése sem nyúlik vissza a század elejénél korábbi időre, mindez a földművelés szerszámkészletének sajátos egyoldalúságára (a takarmány- és kapáskultúra eszközeinek túlsúlyára) és újszerűségére (a hagyományos szerszámfélések hiányára) enged következtetni.

A mezőgazdasági nagyezközöket egyedül a talajművelő szerszámok képviselik. Az első ekék, amelyeket a faluban használtak, félvasekék voltak, gerendelyük, ekeszarvuk, taligájuk fából készült.¹⁶ „A kertetek szántották velük 1927 előtt. Öt-hat volt a faluban, egy nap alatt hárman is befejezték a munkát vele. Nem volt mindenkinek később sem, akinek nem volt fogatja, annak minek kellett volna eke. Másnak is szántott, akinek fogatja volt. Nem nagyon vettük a szántást, fuvarozással foglalkoztunk.”¹⁷ Az erdei legelő feltörése és használatba vétele után (1927-től) kezdtek megjelenni a vasekék, amelyeket Miskolcon szereztek be. De ezek száma sem érte el a tízet. Az eke elé jobbára ökröt fogtak, mert jobban bírta a munkát és a rossz erdei utakon is biztosabban tudtak vele közlekedni. A kertetek viszont egy lóval szántották meg, ha nem volt nagyon meredek. Évente általában egyszer szántottak, az árpa alá ősszel, a burgonyának pedig tavasszal. „Fölfelé-lefelé mentek a szántással. Első évben a közepin, másik évben a két szélin. Azért, hogy vegyüljön a föld.”¹⁸

Az őszi szántást tavasszal boronával lazították meg. Amint mondták: „ősszel jó mélyen megszántottunk, tavaszkor boronáltunk”. Manapság már csak néhány vasborona található a faluban, korábban azonban fából készített *fogas branával* dolgoztak. Ezeket az eszközöket egy helybeli gazda (Horváth László) készítette az 1920–30-as években. A rácszott erős tölgyfa keretbe pedig a helyi kovács rögzítette a szögletes vasfogakat.¹⁹ A faboronára úgy emlékeznek, hogy „sugárra volt, eleje szűkebb, háta szélesebb, minden kockába volt egy vasszög betéve. Faborona csak három volt a faluban, kevés volt a föld, csak krumplit ültettek, 1927–28-tól kezdett inkább lenni a borona.”²⁰ Az egybehangzó vélemények szerint 3–4 boronánál többet sohasem tartottak a faluban, az is főleg azóta vált szükségessé, amióta jobban kezdték termesztetni az árpát. Később is csak akkor boronáltak, ha árpát vetettek. Ezenkívül a rétet is megboronálták időnként, mert így az

16. Feltehetően a Vidacs-eke típusához tartoztak ezek az eszközök. Történeti-tipológiai értékelését adja BALASSA I. 1973. 421–427.

17. Elmondta Sir Bertalan (1902).

18. Elmondta Mátrai László (1896).

19. Az emlékezet szerint a trapéz alakú faborona teljesen megegyezik a Rudnáról (Csehszlovákia) közölt eszköztípussal. Vö. BOROSS M. 1976. 117. és 10. kép. Ennek analógiái kelet felé is megmutatkoznak, mint újabban (a XX. század elejétől) elterjedő eszköztípus. Vö. MOLTSCHANOVA L. A. 1972. 224. és 10.b. kép.

20. Elmondta Sir Bertalan (1902).

jobban *felvette a vizet*, a borona széttolta a vakondtúrásokat, jobban nőtt rajta a fű. A boronát szükség szerint kölcsönkérték egymástól, használatáért nem vártak viszonzást.

A fogas boronán kívül ismerték a vesszőboronát is, amit házilag állítottak elő, olyan módon, hogy két darab kétméteres farúd közé nyírfaágakat szorítottak. Ez a vetés utáni magtakarásra szolgált.²¹ Szokás szerint simításra is használták, ilyenkor a fogas borona után akasztották. Noha előállítása nem kívánt meg különösebb szakismeretet és anyaga miatt kevésbé volt időt álló, emlékezet szerint ebből is csak 4–5 fordult elő a faluban.

Még kisebb számmal rendelkezett a henger, amit eleinte egyáltalán nem használtak. Csak az 1930-as évek közepétől került sor alkalmazására, ekkor két helyen volt meg. Mindkét példányt Horváth László barkácsoló fuvaros készítette házilag. Az erős tölgyfa henger két végét vaskarikával erősítették meg, ami szögletes keretben forgott, ehhez csatlakozott az ökor vagy ló befogására szolgáló rúd. A henger keretén ülőke volt, amin a *béres* vagy a *kocsis* helyezkedett el, és úgy hajtotta az ökröt vagy a lovat.²² Tulajdonképpen csak azok használták a hengert, akik nagyobb területet vetettek be árpával. A kaszálás megkönnyítése végett igyekeztek simábbá tenni vele a bevetett földet. Boronálás és vetés után húzták végig a hengert, „mikor a vetés kezdett fakanni, a hantot szétnyomta”. A meglehetősen súlyos hengert, hasonlóan a boronához, tulajdonosa szántóföldje szélén tartotta, a kölcsönkérők onnan vitték a maguk földdarabjára. Legfeljebb télre szállították be a lakóportára.²³

A talajművelés kézi eszközei közül az ásót csak a ház körül használták. Ezzel ásták fel a virágos- és veteményeskertet. A kertet különben lóval szántották meg. Egy háztartásban 2–3 ásót tartottak, aminek életévente egyszer kikalapálták és megreszelték. Hagyományosan egyféle, gyári készítményű ásót használtak, amelyet a század eleje óta boltban szereztek be. A nyelet mindenki maga készítette el az ásóhoz. Szélesebb szerepkörnek és nagyobb igénybevételnek örvendett a kapa, amelynek több változata ismeretes. Miután a művelésbe vehető területet az erdőtől kellett elhódítani, az erdőirtáshoz nélkülözhetetlen volt az *ortókapa*, amin kívül csákányt is használtak a talaj feltöréséhez. Az erős, szögletes ortókapát korábban kováccsal csináltatták, de az 1910-es évektől már a boltokban vásárolható gyári termék hódított teret. Ez semmiben sem különbözött a ma is használatos formától.²⁴ Az ortókapából mindmáig több található egy-egy háztartásban, mert a köves, rögös irtványföld kapálásakor jó hasznát veszik. Ezzel törik össze a nagyobb rögöket, a keményebb földet is inkább ezzel lazítják fel. Ezért, ha kapálni indulnak, az ortókapát rendszerint magukkal viszik (1. kép).

Az árpa mellett a másik legjelentősebb szántóföldi növény, a burgonya művelésének egyedüli eszköze a kapa. Természetesen minden más, kapálást igénylő növényt gondoztak vele a kertben is. Emlékezet szerint mindig egyfajta kapát használtak, amit *kapának*,

21. Hasonló célból használták a tövisboronát az egész Zempléni-hegység területén. IKVAI N. 1967. 64.

22. A zempléni hegyvidéken is újabb eredetű eszközként ismeretes a henger. BALASSA I. 1964. 65–66.

23. Hasonlóra utal a Hegyközből BALASSA I. 1964. 66.

24. Hasonló *ortókapát* mutat be használatának leírásával együtt Nagyhutáról BALASSA I. 1964. 39–40. Ugyanilyen kapát *klčovnica* néven közöl Rudnáról BOROSS M. 1976. 113. és 7. kép.



1. kép. Indulás kapálásra.
Paládi-Kovács Attila felv.



2. kép. Burgonyakapálás a kertben.
Selmeczi Kovács Attila felv.

krumplikapának neveznek.²⁵ A háromszögletű lapos kapafej korábban is gyári termék volt, amit a boltokban vásároltak meg. A nyelét viszont házilag készítették el, újabban már a faragással foglalkozóktól vásárolják. A kapanyél hossza 100–120 cm között változott, használója magasságától függően. Egy gazdaságban legalább három kapának kellett lennie, mert a kapáláson kívül a trágyahordáshoz, építkezésnél malterkeveréshez, burgonya, bab vetéséhez, krumpliszedéshez is ezt használták. A virágos- és zöldségeskertben az áson kívül villás kiskapával dolgoztak csupán. A kiskapa mindmáig kizárólag női szerszámnak számít. Minden háznál tartottak belőle egy-két darabot. A kert többi részét, ahol babot, burgonyát, kukoricát termesztettek, a tavaszi felszántás után mindig a krumplikapával munkálták meg. Ez is többnyire a nők feladatkörébe tartozott (2. kép).

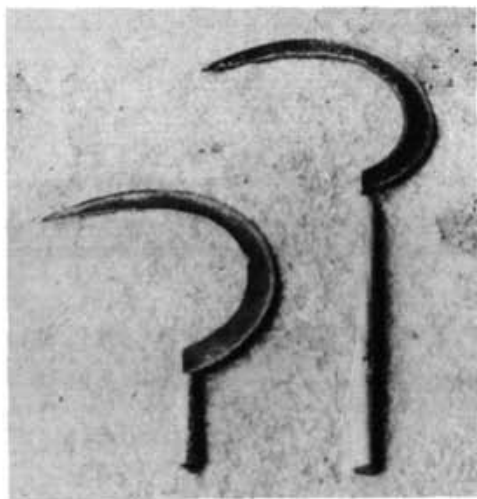
A köves, kavicsos, kis termőerejű talajt rendszeresen kellett trágyázni, amint mondták „ez a palaföld kívánja a trágyázást”. A kerteket minden évben, a szántóföldet legalább kétfévenként megtrágyázták.²⁶ Ezt a munkát télen végezték, szánkón vitték ki a trágyát. Ahol meredek a föld, ketten saroglyával vagy egyedül lapos kosárral cipelték fel a trágyát, amit tavasszal, közvetlenül a szántás előtt szórtak szét a földön. A munka legfontosabb

25. Megegyezik a hegyvidéken általában használatos lapos, szélesfejű kapaípussal. BALASSA I. 1964. 42–43. és 13. kép.

26. A hasonlóan mostoha adottságú gömöri Rudnán a földművelés alapja a trágyázás, amit a bőséges lomfalomból nyernek. BOROSS M. 1976. 142.

eszköze a négyágú vasvilla, de mellette kapára és lapátra is szükség volt, különösen az érett trágya mozgatásához. A sokféle feladatra alkalmas lapátból többnyire hármat tartottak a ház körül. Az istálló sarkában mindenütt ott áll egy-két lapát, vasvilla, vesszőseprű, olykor kapa is, hogy a trágyahordáshoz, almozáshoz vagy a takarmány előkészítéséhez kéznél legyen.

Vetőgép sohasem volt a faluban. Az árpa vetését mindig kézzel végezték. A burgonyát is kézzel rakták le. „Fogták az asszonyok a kosarat, kézzel dugdosták az eke után minden második barázdába a krumplit. Kapával is vetették, de az eke után jobb, szaporább volt a munka.”²⁷ Szedése is az asszonyok dolga, kapával bontották ki a fészkeket, majd kézzel szedték fel lapos vesszőkosarakba. Egy gazdának egy-két kocsira való burgonyája termett.



3. kép. Fűvágó és csalánszedő sarló.
Paládi-Kovács Attila felv.

A mezőgazdasági kéziszközök sorában hagyományosan is a kasza az aratás egyedüli kéziszköze. A fogazott élű aratósarlónak nincs nyoma, noha emlékezet szerint az első világháború idején néhány asszony kevéske árpáját sarlóval vágta le.²⁸ De ez az eszköz éppen olyan volt, mint amelyet manapság is használnak fűvágásra és csalánszedésre, vagyis gyári előállítású, sima élű kaszasarló (3. kép). A sarló egyetlen háztartásból sem hiányozhatott, általában többet is tartanak belőle. Jellegzetesen női eszköz, amely a baromfiak és sertések számára szükséges zöldnövény, csalán vágásán kívül aratáskor a marokszedés segédeszközeként szolgált a nők kezében.

A kaszához általában 75–80 cm-es pengét használnak. Előfordult ennél rövidebb (70-es) kasza is. Amint mondták,

„itt nem szerették a hosszú kaszákat, mert nem egyenes a talaj”. A kaszapengét Miskolcon vagy a helybeli boltban vásárolták, a nyelet korábban a közeli Cserépfalun vagy Káacson vették a hutaiak, mert ott foglalkoztak kéziszközök faragásával. Az 1960-as évektől viszont ketten is faragnak kéziszközöket helyben, közöttük kaszanyelet is (4. kép).²⁹ Noha a kereslet már lényegesen megcsappant, korábban a barkácsolni tudók sajnálták

27. Elmondta Horváth László (1919). A barázdába való burgonyavetésről kitűnő képet közöl Trencsény környékéről (Dolná Súča, Csehszlovákia) PODOLÁK J. 1972. 41. kép.

28. A zempléni hegyvidéken viszont a sarlós aratáshoz még a század elején is ragaszkodtak. PETERCSÁK T. 1978. 35. A Bódva völgyében a századfordulóra a fogazott élű sarló használatát felváltotta a kaszalás. GUNDA B. 1937. 52. Az Uhrovec-völgy falvaiban is csak a kaszasarlót használták. Vö. SLAVKOVSKÝ P. 1977. 130.

29. Ifj. Horváth László (1919) és Sir Bertalan (1902) foglalkozik jelenleg kéziszközök készítésével.



4. kép. Kaszanyél faragása. Selmeczi Kovács Attila felv.

az időt a meglehetősen időigényes kézieszközök készítésére, a fuvarozás jövedelmezőbbnek bizonyult. Természetesen a faragáshoz értők maguk állították elő a kaszanyelet. A kaszanél hosszát 170 cm körül szabták meg és egy fogantyúval készítették, a hegyvidéki eszköztípusnak megfelelően.³⁰ A kaszanyelet gondosan faragták meg, a jó nyél húsz évig is eltartott. A kaszanyél az eszköz használójának testméretéhez igazodott. Azt tartották, hogy a fogónak a csípőcsonttal egy vonalban kellett esnie, hogy jó fogása legyen. A fogantyú méretét is gondosan kellett kialakítani, mert ha túl hosszúra hagyták, megnehezítette a kaszálást. A kaszapengét vaskarikával szorították a nyélre és mindenki a saját testmagasságának megfelelően állította be. Akkor volt jó a kasza mérete, ha az ember a nyakába vette a kaszanyél fogóját és a kezével éppen elérte a penge végét. Ha nem érte el, *tágítani* kellett rajta, vagyis a pengét lejjebb húzta és úgy rögzítette. A kasza tartozéka a *csapó*, a kaszanyélre erősített hajlított somfavessző, amely

30. BALASSA I. 1964. 139. Rudnán is hasonló kaszatípust használtak. BOROSS M. 1976. 120.

„sorjára dötötte az árpát”. Előfordult, hogy kétágú vesszőt is használtak. A csapót dróttal, spárgával kötötték fel a kaszanyélre.

A kasza minden portán megtalálható, mint az egyik legfontosabb gazdasági eszköz. Amint mondták, „annyi kaszát tartanak, ahány ember van a háznál”.³¹ A kaszálás a férfiak feladatkörébe tartozott. Az egyetlen termelt gabonaneműt, az árpát *rávágták*, a lábón állóhoz döntötték, amit az asszonyok kézzel vagy sarlóval szedtek marokba. A sarlót főként akkor vették igénybe marokszedéshez, ha az árpa gazos, *gordonyos* volt. A kévék bekötéséhez nem használtak kévékötőfát. Az sem volt ritka eset, hogy a kévéket spárgába kötötték be, mert olyan alacsonyra nőtt az árpa, hogy a maga szálából nem lehetett kötelet sodorni.

A kasza használatával kapcsolatban figyelmet érdemlő értékelő megállapítást tettek, mely szerint: „nem vótunk biztos aratók, a füvet, lucernát, lóherét le tudjuk jól kaszálni, de a vetett takarmányt és a gabonát már nem olyan jól”.³² Ez a vélemény híven tükrözi a település foglalkozási struktúrájának sajátosságát, amelyben a földművelés jelentéktelen szerepet töltött be. A kaszálást sokkal inkább gyakorolták a takarmány- és szénavágás során, mint az aratásban.

Az árpával szemben a vetett takarmányt és a szénafüvet *levágták*, vagyis a rendre fektették le a kaszával vágott sorokat (5. kép). A levágott takarmányt másnap villával szétrázták és addig hagyták elterítve, amíg jól kiszikkadt. Ha közben megázott, újra rázni, forgatni kellett. A megfelelően kiszáradt szénát kis csomókba, *petrencékbe* gyűjtötték össze, majd 10–12 petrencéből rakták össze a hosszabb idejű tárolásra alkalmas nagy boglyákat. Ezek a kaszáló szélén vagy az udvar végében álltak.

A gabonakévék és a takarmány összerakásának, behordásának nélkülözhetetlen kézeszköze a villa és a gereblye. Ezeknek a tárgyaknak több változata ismeretes a településen, amelyek nemcsak funkciójuk, hanem használatuk időrendje szerint is eltérést mutatnak. A kévehordáshoz kezdettől vasvillákat használtak. Ezek kétágú, jó erős kovácsolt *vidlák* voltak, amelyeket a helyi kovács készített.³³ Az 1930-as években kezdtek vásárolni az olcsóbban beszerezhető gyári termékeket, ez időtől egyre inkább a jóval vékonyabb, háromágú vasvillák terjedtek el. A 220–250 cm hosszú nyélre húzott vékonyágú villát kéve- és boglyarakásra egyaránt igénybe vették a behordásnál. Az eszköznek ez utóbbi szerepköre a meghatározó, amint azt *boglyarakó hosszú villa* megnevezése is tükrözi (6. kép).

A széna forgatására és összerakására egykor háromágú hasított favilla szolgált, amit többen is maguk készítettek el. A kiválasztott alkalmas fát egyik végén háromfelé befűrészték, faékkel óvatosan szétfeszítették, és formába szorítva láng fölött meghajlították. Mivel a közeli Cserépfalun ennek a szerszámkészítésnek volt specialistája, jobbra onnan szerezték be a szükséges favillákat. A takarmányforgatáson kívül alkalmilag kévét is raktak vele, a gépi cséplésnél pedig a pelyva mozgatására tudták jól hasznosítani. Az 1930-as

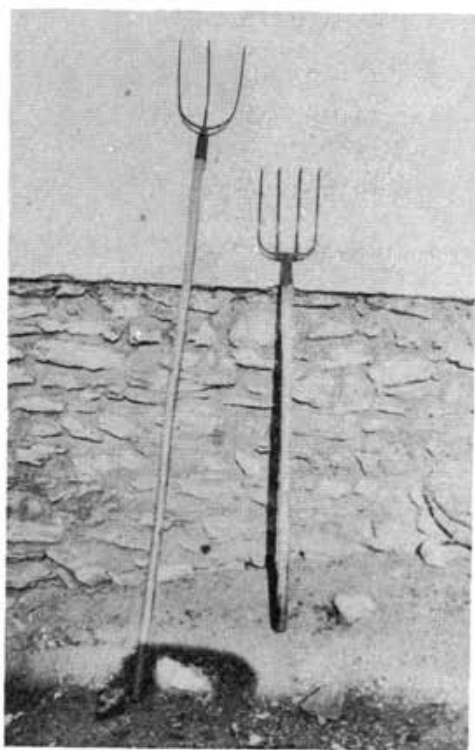
31. Elmondta Stuller Árpád.

32. Elmondta Sir Bertalan (1902).

33. Az északi hegyvidékre jellemző természetes és hasított kétágú favillákat itt nem használták. Vö. BALASSA I. 1949. 110., GUNDA B. 1937. 56.



5. kép. Fűkaszás. Selmeczi Kovács Attila felv.



6. kép. Kévehányó és trágyahordó vasvilla.
Selmeczi Kovács Attila felv.

években azonban már inkább a boltokban kapható háromágú gyári vasvillát kezdték helyette használni. „A vasvilla jobb, mert a széna mindenforma nyirkos, a favilla nehezebben megy bele.”³⁴ Újabban négyágú vasvillát is használnak a szénamunkához. Legtöbben azt tartják, hogy a vasvillával könnyebben és gyorsabban lehet dolgozni, mint a favillával, mert nem akad úgy bele a szál. A négyágú vasvilla tulajdonképpen a trágyahordás eszköze. Az istállóban mindig négyágú vasvillát tartottak, ezzel végzik az almozást és a trágya kihordását. A kocsira is négyágú vasvillával rakják fel a trágyát, ennek a munkának egyéb speciális eszköze nem ismeretes. Az utóbbi évtizedekben a vasvillának egy újabb változata is megjelent: a 7–8 ágú *krumplihányó vasvilla*. Ez a kereskedelembe beszerezhető eszköz a korábban kézzel végzett munkát könnyíti meg.

A betakarítás másik fontos eszköze, a gereblye a századforduló óta mindmáig változatlan formával és funkcióval rendelkezik. A legszélesebb feladatkört ellátó fagereblye nyele két méter hosszú, feje 60 cm és 12–14 foggal rendelkezik. Az utóbbi évtizedekben helyben többen is foglalkoznak készítésével, a környező falvakat is ők látják el. A fagereb-

34. Elmondta Mátrai László (1896).

lyét csaknem mindenki el tudta készíteni magának. Egy háztartásban 3–4 darabot tartottak belőle. Jobbára a nők használták aratás után a tarló feltakarítására, takarmánygyűjtéshez vagy a sarlóval vágott fű, csalán felszedésére. A fagereblye a mai napig aktív szerepet tölt be mind a ház körül, mind a réten. Akkor is magukkal viszik, ha csak kisebb mennyiségű fűért mennek, amit sarlóval vágnak le és ponyvában a hátukon viszik haza (7. kép).

A nagyobb méretű árpatermesztés idején a tarló feltakarításához a fagereblye helyett többen szívesebben használták a *brugót*. A két méter hosszúságú fejjel, nagy fogakkal rendelkező tarlógereblyével lényegesen gyorsabban tudták összegereblyézni az elmaradt kalászekat.³⁵ Ebből az eszközből csak néhány darab volt a faluban, ami szintén kölcsönbe járt. A tarlóbereblyét azonban jellegzetesen alföldi eszköznek tekintették, nem ragaszkodtak használatához, sokan mindvégig szénagereblyével takarították fel az árpatarlót.³⁶



7. kép. Fagereblye a kézben. Selmeczi Kovács Attila felv.

35. Formailag megfelelt a zempléni hegyvidéken használatos eszköztípusnak. Vö.: IKVAI N. 1967. 118. 58.c. kép.

36. Az északi hegyvidéken a szénagyűjtő gereblye volt a tarlótisztítás általánosan használt eszköze. Vö.: GUNDA B. 1937. 56., BALASSA I. 1964. 93., BOROSS M. 1976. 123.

A vasgereblye kizárólag kerti munkára szolgál, és női szerszámként tartják számon. Akkor használják, „mikor veteményezi az asszony a kertet, meggereblézi, hogy jó apró legyen a föld”.³⁷ A vasgereblye fejét régtől fogva boltban vásárolják, a nyelet házilag készíti el a férfi hozzá, de aztán többet nem is nagyon veszi kézbe. A vasgereblyéből ritkán akad egynél több a háznál, igénybevétele meg sem közelíti a fagereblyét.

A gabonakévéket és a takarmányt a határból szekérrel hordták be. A megrakott szekeret eredetileg egyaránt rúddal kötötték le. Hordáskor 4–5 méter hosszú, erős rudat vittek magukkal, amelyet a rakomány tetejére fektettek, majd elöl és hátul láncsal lekötötték.³⁸ A *rudalókötel* alkalmazása az 1930-as évek közepétől kezdett terjedni, amire első használója így emlékezett vissza: „Először csak rúddal szorították le a takarmányt. Rudalókötéssel először én kezdtem dolgozni. Elmentem Bogácsra gabonát hordani 1930–31-ben, ott használtam a rudalókötelet, ott megszoktam, vettem is magamnak. Amikor takarmányért jártunk az erdőre az asszonnyal, nehéz volt neki emelni a rudat, a kötelet jobban kidobta. Ha jó út volt, akkor csak kötéssel kötöttük le. Már azután más is kezdte használni, látták, hogy jó.”³⁹ A rudalókötel elterjedéséhez nagyban hozzájárult, hogy az 1930-as években az utak egy részét korszerűsítették. Azonban a rossz erdei utakon továbbra is szükség volt a nyomórúdra, amelyet az 1940-es évektől a rudalókötéssel együtt használtak.⁴⁰ Hordáskor két rudalókötéssel lekötötték a terményt és a rúddal is leszorították, így bármilyen rossz úton erősen állt a rakomány, ha pedig feldőlt, nem hullott szét, egyszerűen visszaállították a szekeret, és mehetek tovább. A rudalókötel legnagyobb előnyét abban látták, hogy nem kellett a nehéz rudat magukkal cipelni, és a lekötés sem igényelt akkora erőt, mert a nyomórúd lekötéséhez gyakorta 2–3 emberre is szükség volt, hogy megfelelő szorosra húzzák a láncot. Az 1940-es évek elejétől már általánosan használták a rudalókötelet, amit a miskolci piacon, boltokban szereztek be. Aki eleinte nem rendelkezett vele, az kölcsönkérte mástól.

A gabonaneműek szemnyerésére szolgáló eszközök szinte teljesen hiányoznak a falu eszközkészletéből. Ugyan az első világháború táján még kézcicséppel, *fával* verték ki a ponyvára elterített árpakévéket. Előfordult, hogy lóval is tapostatták, de ez nem számított jelentős mennyiségnek. Akinek nagyobb készlete volt, és fogattal rendelkezett, inkább elvitte Cserépfaluba, Felsőtárkányba géppel kicsépeletetni. Amióta aránylag nagyobb mennyiségben termesztették az árpát, minden évben átjött Cserépfaluból a cséplőgép 1–2 hétre, és az egész falu terményét elcsépelte. Általában 200 q körül mozgott az évi árpatermés. Emlékezet szerint 40–45 éve járt rendszeresen cséplőgép a faluba, ez idő óta nem is használták a kézcicsépet, mert igyekezett mindenki a géppel elvégeztetni a munkát. Ugyanis az árpa takarmányozásra szolgált, darát készítettek belőle a tehénnek, sertésnek. Az 1960-as évektől a zsérci tsz vállalta az árpa kicsépelését, 5–6 esztendeje

37. Elmondta Mátrai László (1896).

38. A nyomórúd alkalmazása általános volt a hegyvidéken a gabonahordáshoz. A munkafolyamat részletes leírását is adja BALASSA I. 1964. 101. és 154–158., TAGÁN G. 1939. 144.

39. Elmondta Sir Bertalan (1902).

40. Ugyanilyen vegyes eszközhasználat terjedését figyelte meg a Bódva völgyében az 1930-as években GUNDA B. 1937. 58–59.

azonban már nem jár ide cséplőgép, mert csaknem mindenki felhagyott a szántóföld művelésével, az állattartás is erősen visszaszorul. Amitóta korszerű élelmiszerüzlet működik a faluban (1975-től), ahol tejet is lehet kapni, már nem ragaszkodnak a tehéntartáshoz.⁴¹ Akik még továbbra is folytatják az árpatermesztést, kénytelenek zölden lekaszálni takarmánynak. Az egykori irtásföldet azonban a vadkár miatt már alig tudják eredményesen művelni.

A kézzel kicsépeelt árpa tisztítására az 1910-es évektől szelelőrostát használtak. A cséplőgép megjelenéséig két gyári készítményű *hajtórosta* működött a faluban. A gépi cséplés rendszeressé válása fölöslegessé tette ezt az eszközt, amelyet addig közösen használtak.⁴²

Az állatok takarmányozásához szükséges szénát 6–8–10 szekérnyi, kazalszerűen összerakott boglyában tartották, amiből apránként hordták be a szükséges mennyiséget. A határban álló boglyából egyszerre egy kocsirakományra valót vágtak. Ehhez a munkához speciális eszközt, *szénavágókést* használtak. A fecskefark alakú kétágú penge lépővassal ellátott nyélben folytatódott, aminek köpűs felső végébe L alakú fa forgórész illeszkedett.⁴³ Ez az eszköztípus 1930–32-től ismeretes a faluban. Úgy emlékeznek rá, hogy először a bíró fiának volt, abban az időben azt használta mindenki. Később a kováccsal is csináltattak, meg Miskolcon is vásároltak néhányat, így 5–6 szénavágókés is lett a faluban. Jelenleg ismét csak egy példányról tudnak. A szénavágásnak más eszközét és módját is gyakorolták. „Azelőtt kaszával vágta a boglyából. Leütké a kaszát a nyélről, úgy vágta. A végét megfogták, mint ahogyan kenyeret vágnak, úgy tologatták.”⁴⁴ Jelenleg is többnyire kaszapengével vágják a szénaboglyát, de előfordul, hogy fejszét használnak erre a célra. Különösen a kisebb mennyiséget éles fejszével is jól lehetett kimetszeni a megkezdett boglyából.

A fuvarosoknak az állatállomány tartásához szecskára is szükségük volt. Amint visszaemlékeznek rá, csak 1935–36 óta van a faluban szecskavágó gép. Azelőtt Miskolcra jártak a piacra szecskát vásárolni, vagy a miskolci kereskedők látták el őket időnként szecskával. Ez időben Gesztelyről is járt ide egy vállalkozó szellemű parasztember szecskával. A nagyobb állatállománnyal rendelkezők azonban rákényszerültek a szecskavágó beszerzésére. Az eszköz legelterjedtebb változata állványos, kézi hajtású gyári konstrukció. Amint mondják, most már sok van belőle a faluban, legalább 25 darab. A szecskavágót szokásos módon az istálló egyik sarkában állították fel, a munkát is ott végezték vele (8. kép).

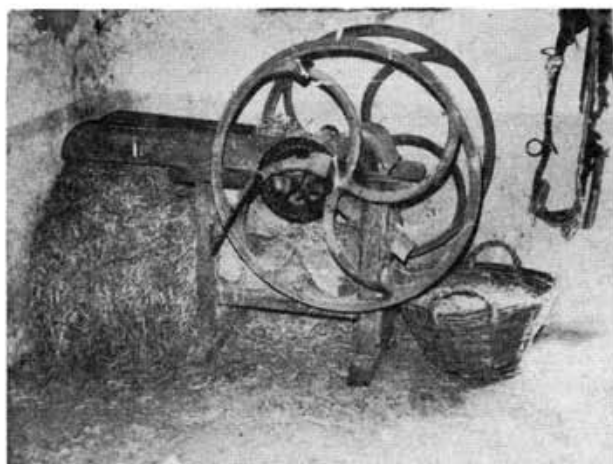
A mezőgazdasági kultúra egyoldalúságából következik, hogy a szemestermény feldolgozásának eszközei hiányoznak a háztartásokból. Pl. a hegyvidéki területeken általánosan elterjedt kézimalom itt egyáltalán nem ismeretes. A kézi kukoricadaráló is csak az

41. „Amióta zacskós tejet lehet kapni, azóta nem kell az állat.” „Hoznak tejet is a bótba, akkor minek a jószág” – megjegyzések konkrétan utalnak a szemléletváltozásra.

42. Pl. az Uhrovec-völgy falvaiban, ahol a kézcseplés gyakorlata tovább megőrződött, a szórórostát (*rajtár*) az 1930–40-es években még használták. SLAVKOVSKÝ P. 1977. 146.

43. Az eszköz tipológiai és kartográfiai vizsgálatát nyújtja PALÁDI-KOVÁCS A. 1979. 435–442.

44. Elmondta Horváth László (1919).



8. kép. Szecskavágó. Selmeczi Kovács Attila felv.

utóbbi időben jelent meg néhány helyen. Ugyanis az Alföldről beszerzett gabonát, kukoricát eleve feldolgozott állapotban szállították haza vagy a környező malmokban egy tételben megőrlették. Kisebb mennyiség darálásával nem foglalkoztak. A maguk által termelt árpát is egyszerre daráltatták meg a közeli malmokban.

A gazdasági eszközök tárolása, elhelyezése a használat módjához, helyszínéhez igazodik. A funkcionáló eszközöket mindig védett helyen, fedél alatt tartják: fészerben, színben, erre a célra szolgáló kamrában. A gazdasági udvarban, istállóban rendszeresen használt tárgyakat az istállóajtó melletti sarokba állítják. A ritkábban alkalmazott, félretett vagy törött, kopott eszközöket sem dobják el, hanem a disznóól, nyárikonyha, kamra padlására rakták be, ahol könnyebben hozzáférhetnek (9. kép). Tanulságosnak látszik felsorolni, hogy egy átlagos felszereltségű portán pl. a tárolásra szolgáló különálló épületben, az egykori takarmánytároló csűrben milyen gazdasági eszközök fordultak elő számos más tárggyal együtt 1979-ben:⁴⁵ 1 szekér szétszedett állapotban, 1 kasza csapóval, pengével felszerelve, 1 rudalókötel csigával, 2 ortókapa, 3 krumplikapa, 2 kerti vasgereblye, 2 ásó, 1 csákány, 1 háromágú vasvilla szénamunkához, 1 négyágú trágyahordó vasvilla, 1 boglyarakó hosszú vasvilla (háromágú), 2 szénagereblye (fából), 1 mély pelyvaskosár, 1 lapos krumpliskosár, 6 zsák, 2 létra a szekérrel való hordáshoz, 2 káposztáshordó, 1 kézi kukoricadaráló tuskóra szerelve, 1 forrázóteknő egy fából vájva, 1 ugyanolyan kisebb sózóteknő, 1 boroshordóból átalakított kukoricatartó, 1 kávéfűrés, 1 keresztvágó fűrés, 1 favágó tuskó, 2 fejsze, 1 balta, 1 nyeles bunkó a fahasogatáshoz (ezzel ütötték a megszorult fejsze fejét), 1 hévér a kivágott fa emeléséhez, 1 faragó ácsfejsze, 1 kalapács, szög, 1 fűrészbak, 1 göller olló az erdei bozót vágására.

45. A portán egy középkorú család lakik, a családfő régtől fogva az erdőgazdaság dolgozója, korábban másfél holdnyi szántót művelt. Néhány éve abbahagyta a földművelést és az állattartást is. (Az adatfelvétel 1979 májusában készült.)



9. kép. Gazdasági eszközök a színen.
Selmeczi Kovács Attila felv.

Ez az alkalmi leltár, amely egy tipikus gazdaság közel teljesnek mondható eszközfelszereltségét képviseli, kellőképpen reprezentálja a település mezőgazdasági eszközkultúrájának sajátos arculatát. Amint az egy gazdaságon belül használatos eszközféleségek mennyiségi és funkcionális megoszlásának aránya a rét- és erdőgazdálkodás túlsúlyára utal, ugyanígy a település mezőgazdasági eszközkészlete is – mennyiségi és minőségi oldalról egyaránt – ezt a sajátos alárendeltséget tükrözi. Egyértelműen megnyilvánul ez a földművelés nagyesszkezeinek csekély számában, valamint a szénaműveleti kézieszközök túlsúlyában. További jellemző sajátosság, hogy a hegyvidéki földművelő gazdálkodás tradicionális tárgyai csaknem teljes egészében hiányoznak a település mezőgazdasági eszközkultúrájából. Ennek oka elsősorban abból adódik, hogy itt a földművelés csak az újabb időben, a XX. század elején indult meg és mindvégig erősen korlátozott volt. Mivel a valódi gabonaművelés gyakorlata nem formálódhatott ki, a földművelésre használt eszközkészlet összetétele meglehetősen egyenletlenségről árulkodik. Feltűnő, hogy az alacsony

színvonalú és egyoldalú szántóföldi gazdálkodáshoz ugyanakkor aránylag termelékeny és jobbára gyári készítményű eszközöket alkalmaztak. Hogy a hegyvidéki gazdálkodásra jellemző hagyományos szerszámok nem hódítottak teret, abban a földművelés újkeletűségén túl a település lakosságának mobilitása, az Alföldhöz fűződő szorosabb kapcsolata is számottevő szerepet játszhatott.⁴⁶ Amíg a hasonló adottságú hegyvidéki települések eszközkultúráját általában az archaikumok megőrzése vagy újraélesztése jellemzi,⁴⁷ addig itt az eszközféleségek nagy részénél folyamatos megújítás, az Alföldet utánozó bizonyos intenzíválódás mutatkozik meg.

Összegzésképpen megállapíthatjuk, hogy Répáshuta mezőgazdasági eszközkultúrájának képe sokkal inkább azon vonásokat viseli magán, amelyek a természetföldrajzi tényezők által meghatározott foglalkozási struktúrából, mintsem a település etnikai hovatartozásából erednek.

IRODALOM

- BALASSA I. 1949. A Néprajzi Múzeum favillagyűjteménye. Ethnographia LX. 99–139.
 BALASSA I. 1964. Földművelés a Hegyközben. Budapest
 BALASSA I. 1973. Az eke és a szántás története Magyarországon. Budapest
 BARAN L. 1953. Zrná, mlýnce a šupiňaky na Valašsku. Valašsko II. 90–101. Brno
 BOROSS M. 1976. Vývin hospodárskeho systému v obci Rudná (1866–1951). Gemer 2. Red. PRANDA A. 103–144. Rimavská Sobota
 FÉL E.–HOFER T. 1961. A parasztember szerszámai. Beszámoló az átányi monografikus eszközvizsgálatról. Ethnographia LXXII. 487–535.
 FÉL E.–HOFER T. 1974. Geräte der Átányer Beuern. Budapest
 GUNDA B. 1937. Népi mezőgazdálkodás a Boldva völgyében. Néprajzi Értesítő XXIX. 45–70.
 IKVAI N. 1967. Földművelés a Zempléni-hegység középső részén. Műveltség és Hagyomány IX. Debrecen
 JUHÁSZ A. 1976. A parasztság tárgyi ellátottsága. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1974–75. 105–167. Szeged
 KOLODZEY Z. 1970. Az erdő szerepe Répáshuta népeletében. MÁDAI Gy. (szerk.): Népi kultúra Borsodban. 39–56. Miskolc
 MARX K. 1967. A tőke. A politikai gazdaságtan bírálata I. Budapest
 MÁDAI Gy. 1980. Az erdő szerepe a bükk falvak népének életében. VIGA Gy. (szerk.): Nemzetiségi falvak a Bükk hegységben 26–36. Miskolc
 MOLTSCHANOWA L. A. 1972. Die landwirtschaftlichen Geräte der belorussischen Bauernschaft im 19. Jahrhundert. BALASSA I. (red.): Getreidebau in Ost- und Mitteleuropa 205–242. Budapest
 ORLICZKI K. 1980. Hagyományos foglalkozások Répáshután. VIGA Gy. (szerk.): Nemzetiségi falvak a Bükk hegységben 37–41. Miskolc
 PALÁDI-KOVÁCS A. 1979. A magyar parasztság rétgazdálkodása. Budapest
 PETERCSÁK T. 1978. Hegyköz. Miskolc
 PODOLÁK J. 1972. Traditionelle Formen der Landwirtschaft. HORVÁTHOVÁ E.–URBANCOVÁ V. (red.): Die slowakische Volkskultur 13–37. Bratislava
 SLAVKOVSKÝ P. 1977. Poľnohospodárstvo. URBANCOVÁ V. (red.): Zo života a bojov ľudu Uhrovskej doliny. 123–152. Bratislava

46. Vö.: VIGA Gy. 1980.

47. Az eddigieken kívül jó példát nyújt erre a Beszkidek magashegyi falvainak eszközhasználatáról és készítéséről BARAN L. 1953.

- SZABÓ L.–GULYÁS É. 1974. Egy tanyai gazdaság a századfordulón. Néprajzi kiállítások a szolnoki Galériában. 3–18. Szolnok
- TAGÁN G. 1939. Pusztafalu gazdálkodása. Néprajzi Értesítő XXXI. 142–156.
- VERES L. 1980. A bükki szlovák falvak településtörténeti vázlata. VIGA Gy. (szerk.): Nemzetiségi falvak a Bükk hegységben 15–25. Miskolc
- VIGA Gy. 1980. A Bükk hegység szlovák meszeseinek kereskedőútjai az Alföldre. Ethnographia XCI. 252–258.

DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE GERÄTENKULTUR IN RÉPÁSHUTA

Wegen den ungünstigen wirtschaftsgeographischen Gegebenheiten von Répáshuta spielte der Ackerbau im Volksleben des Dorfes eine unbedeutende Rolle. Am Anfang des XX. Jahrhunderts hat man auf den geringen Ackerfelder von Waldausrottung nur Kartoffeln, Gerste und Futtergewächs angebaut. Das Getreide für die Ernährung hat man auf dem Tieflande im Produktentausch angeschafft. Die Viehhaltung hatte eine grössere Bedeutung, ein bedeutender Teil der Bevölkerung beschäftigte sich nämlich mit Beförderung.

Der untergeordneten Rolle der Wirtschaft entsprechend zeigt sich in dem landwirtschaftlichen Gerätenbestand eine bestimmte Einseitigkeit. Die Mehrheit der Wirtschaftsgeräte gehört dem Kreise der Futterwirtschaft. Zu dem anspruchlosen Ackerbau benützte man produktive und grösstenteils Werkgeräte. In den 1930-er Jahren hatte man im Dorf 10 Eisenpflüge, 6 Eggen und 2 Rollen. Diese wurden gemeinsam genützt. Handgeräte hat man aber in jeden Kleinwirtschaften. Hacken kennt man zweierlei Formen (Bild 1–2), in einem Haushalt hatte man 2–3 Stücke.

Im Dorf ist nur die Sichel mit glatter Schneiden bekannt, diese wurde zum Glasschneiden und Brennesselsammeln genützt, so haben die Geräte oft eine längere Griffe (Bild 3). Die Sense hat wegen dem unebenen Erdboden eine kurze Klinge. Die Sensegriffe hat dem Bergtyp entsprechend nur eine Zange (Bild 4). Das gemähte Getreide und Futtergewächs wurde mit Rechen und mit Gabel eingesammelt. Zum Einbringen braucht man Eisengabel mit drei Zacken (Bild 6), die Eisengabel mit vier Zacken ist ein Gerät zum Düngertragen. Die Anwendung der traditionellen Holzgabel mit drei Zacken ist seit den 1930-er Jahren in Hintergrund gedrückt. Allein der Holzrechen mit 12–14 Zähnen hat ihre traditionelle Form und Bedeutung aufbewahrt (Bild 7). Den Handdresch kennt man in der Siedlung nicht, seit 50 Jahren wurde die Gerste mit Dreschmaschine gedrescht. Eine Windsege hat man auch vorher gebraucht, damals hat man 2 Geräte im Dorfe gehabt. Man kennt die Handmühle auch nicht. Die Häckselmaschine mit Handantrieb ist seit einigen Jahrzehnten bekannt (Bild 8). Die Wirtschaftsgeräte stehen auf dem Gebrauchsort oder in kleineren Lagerungsgebäuden (Bild 9).

Zusammenfassend wird festgestellt, dass die traditionellen Geräte, die in den Bergsiedlungen sonst charakteristisch sind, kommen hier kaum vor. Der Grund dieser Tatsache ist, dass man den Ackerbau im Dorf erst in den 1910-er Jahren begonnen hat, anderseits, dass die Richtung des Produktentausches das Tiefland war. So hat die nachahmende Intensivierung des Tieflandes eine kräftige Auswirkung.

Attila Selmeczi-Kovács

HAGYOMÁNYOS KÖZLEKEDÉS ÉS SZÁLLÍTÁS

PALÁDI-KOVÁCS ATTILA

A Répáshután napjainkig élő hagyományos közlekedési és szállítási módok, teherhordó eszközök és járművek vizsgálata során főként az alábbi kérdésekre kerestük a választ: a) Miként alkalmazkodott a helyi lakosság a hegyi terepviszonyokhoz, kialakított-e a természeti környezethez idomuló szállító eljárásokat és eszközöket? b) Az erdőmunka, az erdei iparok szállítási szükséglete miként befolyásolta a teherhordó eszközök, járművek állományát? Milyen speciális eszközök kapcsolódnak ehhez a termelő ágazathoz? c) A lakosság etnikus összetétele nyomot hagyott-e az anyagi kultúra ezen területén? Ezek a kérdések végig jelen vannak az anyag leírásában, dokumentálásában, rendszerezésében, s az itt bemutatott tárgyak, jelenségek önmagukban hordozzák a választ.

1. *Teherhordás emberi erővel, málházás.* Répáshután változatos teherhordó módok és eszközök figyelhetők meg. Ezek részben a mindennapi szükségletekhez (vízhordás, élelem szállítása), részben a gazdasági tevékenységhez kapcsolódnak (mészégetés, szénégetés, piacozás).¹ Az eszközök jellegzetes csoportját alkotják a vászonból készült kendők, lepedők, kötelek. Nagyobb terhet a nők ma is lepedőbe kötnek és a hátukon cipelnek. Az így vitt teher, batyu neve *zajda* (1. kép). A batyut általában *plachtának* nevezett lepedőbe kötik. Ezt két szélből varrják össze. Hosszabb oldala 142 cm, rövidebb oldala 114 cm. Rövidebb végén piros színű szövött csíkok díszítik. Sarkain nincsen kötőlék. Piacra, városba menet *obrusekben* is szoktak batyut vinni. Ezt otthon asztalterítőként használják, négyzetes alakú, két széle kivarrott. *Obrusekbe* szokták bekötni a hasított mogyoróból fonott, hosszúkás alakú, közepén egy erős keresztpánttal készült *kosíkot* is, amikor élelmet vittek az erdőben dolgozó férfiaknak. A keresztfüles kosárba rakták a kenyeret, szalonnát, bort, pálinkát és az abrosszal a hátukra kötötték. Gyalog mentek akár 20 km távolságra is, pl. amikor a férfiak meszet égettek a szilvásvárad erdőkben.

A takarmányt, fűvet, erdei harasztot másféle ponyvával kötötték a hátukra. Ez durva zsákvászonból készült, mérete 98x98 cm, négy sarkán egy-egy 100 cm hosszú kötőlékkel. A ponyva neve *tračka* vagy *tračkoš*, a kötőlék neve *trak* (*traky*). Zsákvászonból szokták varrni, készen vett zsákot bontanak szét hozzá. Mérete lehet 110–120 cm is, de mindig négyzetes. A szomszédos Bükk-szentkeresztben a teherhordó ponyva neve *borovinka*.²

1. Adatközlők: Fűrjes Józsefné (szül. év 1905), Fenyvesi Lajosné (szül. év 1914), Havasi Béláné, id. Horváth János (szül. év 1910).

2. Lásd ehhez GUNDA B. 1956. 126. skk. A teherhordó lepedők Borsod-Abaúj-Zemplén megyei elterjedtségéhez, terminológiájához: PALÁDI-KOVÁCS A. 1973d.



1. kép. Hátán zaidát vivő nő. Répáshuta.
 Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 717)

A mezőn füvet, csalánt gyűjtő asszonyok a *tačká*t egyik végénél fogva derekukra kötik, mint a kötényt, szabadon maradt két sarkát a nyakukba kötik, az egészet a hátuk mögé fordítják oly módon, hogy hónuk alatt hátranyúlva belerakhassák a jártukban gyűjtött maroknyi füvet, csalánt. Ezt a batyufajtát *visipkának* nevezik. Három-négy *visipka* tartalma tesz ki „egy hát füvet”, egy zaidára való terhet. Ennek súlya 30–40 kg is lehet, alig bírják hazacipelni.³

Az 1950-es évek elejéig szokásban volt, hogy járni még nem tudó kisgyermekét az anya magához csavarta egy hosszú, e célra rendszeresített lepedővel. Hossza 200–300 cm között volt, szélessége 140 cm. Két 70 cm széles *szélből* varrták össze, az egyiket *slingolással* díszítették. Ezt *tačka*, *slingovana plachta* néven emlegetik. Használat előtt kétrét hajtották – a slingolt szél került kívülre –, a gyereket belecsavarták és a *tačká*t egyik vállukon átvetve úgy kötötték magukra, hogy a gyermek előtt legyen. Hosszabb útra,

3. A *visipka* a szlovák nyelvterületen széles körben elterjedt, különösen keleti tájakról adatolható.
 GUNDA B. 1955. 168; GUNDA B. 1978. 138–139; ANDEL K.–MARKUS M. 1971. 390.

erdőbe, szénát gyűjteni is így vitték magukkal kisgyermeküket az anyák. Amikor a gyermekek kinőttek belőle, elrakták és idővel elővették, ha halott leterítésére kellett. Halottas lepedőként el is temették. A *tačka* helyét az 1960-as évek elején átvette a babakocsi, amit manapság a keresztszülők vesznek ajándékba.⁴

Gyakran zsákot is cipeltek lepedővel a hátukra kötve. Az asszonyok így hordták, s néha ma is hordják az erdőn gyűjtött lombot, harasztot a faluba. A zsák neve Répáshután *vreco*, Bükkszentkereszten *meh*. Harasztot gyűjteni ma is eljárnak az erdőre, mert azzal *ajjaznak* (almoznak) az istállóban. Kis szénagyűjtő fagereblyét (*hrable*) visznek magukkal, aminek 12 foga van, s azzal húzzák össze a lehullott falevelet. A zsákba tömött harasztot gyakran kötéllel veszik a hátukra, s két-három zsákot is felkötnek egyszerre. Lapos, 300–350 cm hosszú kötelet (*šmura*) használnak erre a célra. Ugyanazt a lapos kötelet viszik magukkal az asszonyok a rőzsehordáshoz is.⁵

A teherhordó ponyvák, lepedők intenzív használata folytán sok vászonra volt szükségük, de kendert nem termeltek. Nagyvisnyó, Mályinka, Tardona nagyobb gazdától vagy a miskolci piacon vettek megtört kendert, amit maguk gerebenezték (*ščet*). Szétválasztották a rostminőségeket (szála = *konope*, csepű = *klaki*), majd kétrészes talpas guzsalyon (*prašlica*) megfonták. A fonalat aztán hátton elvitték a bükkalji falvakba és ott szövették meg. Répáshután szövőszék nem is volt, mert mindig bükkszérci, bogácsi, cserépi (cserépfalusi) asszonyok szőtték nekik. A szövésért rőfönként számolt pénzüsszeget fizettek. Négy rőf vászomból készült egy ágyi lepedő. Ehhez 12 pászma fonalat kellett adni 60 szálával. Egyszerre 30–40 rőf vásznat szövettek a répáshutai asszonyok. Akinek eladó lánya volt, az többet font, többet szövetett. Az 1950-es években „hagytak fel” a fonással és szövéssel, mert már olcsóbban vehették a gyolcsot az üzletekben.

Ma is élő szokás, hogy a lakodalomba tortát, süteményt visznek a vendégek. Tányér-ra teszik, majd a tányért egy négyszögletes kendőre helyezik és a kendő négy sarkát összefogva a kezükben viszik. A kendőt magyar beszédükben *szalvéta*, szlovákul pedig *hantušek* néven emlegetik. Régebben pamutos vászomból készült, manapság üzletben vásárolják, mint asztali szalvétát. A gyermekágyas asszonynak is szalvétába tett tányéron viszik a süteményt (*do posteli*). Az 1920–30-as évekig a leveket, s egyéb ételeket is cserépfazékban vitték a mezőre. A fazekat *rajtop*nak nevezték. Egy füle volt és rendszerint fazékhordó hálóban vitték. Ugyanigy szállították a *hliňak*nak nevezett tejfazekat is, amikor tejet vagy tejes ételt vittek a határba. A tejet gyakran kisebb csuprokba, *ced'ak* nevű cserépedénybe szűrték le. A háló lapos, széles *cigánymadzagból* volt összeállítva, neve szlovák és magyar beszédünkben is *kantár*. Posztóból kivágott színes, kerek lapokkal vagy rojtokkal díszített formára nem emlékeznek. Ugyanazt a dístelen *kantár* használták a komatál hordására (a gyermekágyas asszonynak tyúkhúslevest hordanak), mint a határba. A *rajtop*ot a mezőre sem szokták olyan négyzetes alakú vászondarabba fogva

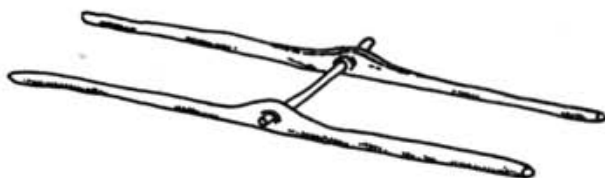
4. A gyermekhordó lepedő szlovák és palóc területen igen elterjedt volt, számos formája és elnevezése ismeretes. Lásd GUNDA B. 1955. 173–174; BARAN L. 1973. 58–59; GUNDA B. 1978. 142–143; PARÍKOVÁ M. 1979. 455–456, 464.

5. Tűzifa szállítása hátton, laposkötéllel felkötve a Felföldön szlovák és magyar falvakban is megszokott dolog. Ritkább a fa ponyvával történő felkötése. PARÍKOVÁ M. 1979. 453.

hordani, aminek a négy sarkára pántokat, kötél darabokat varrnak. Az 1920-as évek előtt talán még ismeretes volt ez a fazékhordó eszköz is, de attól fogva elterjedtek a zománcos, gyárban készült ételhordó edények. Több méretben használatos ma is a *kandla*, aminek fedele és lehajtható füle van.

Az ivóvizet cserépkorsóban (*kančo*) tartották és azt fülénél fogva vitték magukkal a határba. Csinos apátfalvi korsókat használtak, az egykor Bélapátfalván működő kőedénygyár termékeit. A lakásukban *vedroban* állt a víz a konyhában rendszeresített vizeslőcán (*lavica*). Fából vagy fémből készült vizes kupa, kanna használatára nem emlékeznek. Vízhordó vállrudat sem használtak. Cserépfalun, Bogácson gyakran látták használat közben, ott *kapocs*nak nevezik.⁶ Répáshután minden udvaron van kút, ezért a régi favödöröket is kézben hordták. A Bükk-fennsíkon viszont nincsen forrás, oda a faluból vittek magukkal ivóvizet nagy csobolyókban (*čobolo*). Hordókban, tonnában is szállították az ivóvizet, ha kocsival mentek (pl. szénát gyűjteni). A fából készült csobolyót a hátukon vitték *plachtába* kötve vagy hátitarisznyában. Hasonló formájú, de kisebb méretű faedény volt a kulacs (*kulač*), amit szíjon, vállukra akasztva hordoztak magukkal. Kulacsot, csobolyót mindig lehetett venni a diósgyőri, egri, cserépfalusi kádároktól. Az 1950-es évek elejéig nagy keletjük volt ezeknek az edényeknek, azóta azonban kimentek a használatból.

Mosáshoz nem kellett vizet hordani, mert télen is a patakban mosták, sulykolták a vászonneműt, *piest'*-nek nevezett mosósulyokkal. Sok vizet hordtak télen a nagyjóságnak. Az istállókban nagy kád állt az egyik sarokban (*kád'a*), amit reggelente a patakból töltöttek fel. Vedrekben vagy dézsában hordták bele a vizet. Az utóbbihoz két személy kellett. A dézsa (*šafel*) két fülén keresztüldugtak egy rudat (*druč'ka*, *druč'ek*) és azt két végénél megragadva kézben vitték. Könnyebb volt a 40–50 literes dézsák szállítása kétkézrúddal (*nosidla*). Az általunk megmért két rúd hossza 168 cm, szélessége középtájon 10 cm. A dézsa füleibe és a páros rúd furataiba illeszthető közpálca átmérője 2,5 cm (2. kép). Párosan használt cseberrúd azonban csak néhány darab volt a faluban. A többség egyetlen *druč'ek*kel hordta a vizes *šafel*.⁷



2. kép. Dézsahordó rúdpár, nosidla. Répáshuta.

6. Szomolyán *vízhordó fa* (SZENDREI J. 1969. 110.), Bükkzsércen *vállgém* néven írták le (BALÁZS K. 1970. 79.). A vállgém anyaga szívós és hajlékony somfa, két végén kb. 10 cm-es vaskampók vannak párosával elhelyezve. A rúd hossza 80–100 cm.

7. Más szlovák területeken sem terjedt el a kétkéz rúd (BEDNÁRIK R. 1950; GUNDA B. 1955. 179, 199; GUNDA B. 1956; ANDEL K.–MARKUŠ M. 1971. 385).

Az elemőzsiát és a pálinkás butykost a répáshutai férfiak bőrtarisznyában hordták magukkal. Favágók, mészégetők, fuvarosok nem indultak volna el otthonról hosszú szíjjal vállra vett bőrtarisznya nélkül. Az 1920 előtti időkben fél liter rum vagy pálinka mindig volt náluk, ha mulatságba mentek. Ez a *bočna tarisňa* csatokkal, rézveretekkel, lehajtható fedelén gyakran özkörömmel volt díszítve. Vászontarisznyát több fajtát használtak. A gyerekek nyakukba akasztott oldaltarisznyával jártak az iskolába. A férfiak nagyobb méretű vászontarisznyát hordtak, aminek a száját korbba fűzött madzaggal összehúzták, két alsó csücskére és a szájára kötelet csomóztak, majd a hátukra vették, mint a hátizsákot. Fehér kendervászonból készült tarisznyájukat nem szokták befesteni. Előfordult az is, hogy zsákot elvágva varrtak maguknak tarisznyát. A hátitarisznákban egy egész hétre elegendő élelmet vittek magukkal, akár 40 kilónyi terhet is. A palóc területeken „négy lábú tarisznya” néven ismert hátitarisznyát Répáshután nem használtak.⁸

Málnázni, szedrezni, gombázni a Bükk-fennsíkra jártak és vödröket, kosarakat vittek magukkal. Fakéreg edényeket nem használtak, ezek készítésére az idősebbek sem emlékeznek. Két *vedro* málna fért egy *košikba*, amit *obruskával* vettek fel a hátukra. Még az ötvenes években is gyalog vitték be Miskolcra, s ott a piacon árulták a málnát. Kosarat több fajtát használtak. Legközönségesebb az apró tűzifa, a krumpli stb. hordására alkalmas, kerek, félgömbölyű *košar* (3. kép). Ezt a hajlított bordázatú, kétfülű kosarat régebben főleg iszalagból (*usalag*) fonták. Tartóssága miatt kedvelik a hasonló formájú, hánscs-ból fonott kosarat is. A hánccsot (*liko*) juhar- vagy mogyorófafából készítik. Előbb lassú tűz fölött *bepállítják*, azaz párolják, hogy könnyebben hasadjon. A fát négy cikkre hasítják, majd azokat is kettévágják, s így egyetlen husángból 8 szál hánccsot nyernek. A kosár felső kávája körben meghajlított mogyorópálca. Mérete változó. A kisebb kosarak átmérője kb. 50 x 40 cm. Fonnak olyan nagy kosarakat is, amelyeket ketten visznek. Egy kisebb méretű hánccskosár ára manapság 70 Ft. Vannak, akik eladásra is készítik. Ilyen hánccskosarakat használtak a szénégetők és a mészégetők is. Utóbbiak azonban szívesebben vesznek vas-



3. kép. *Košar* hánccsból és vesszőből. Répáshuta. Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 733)

8. A hátitarisznya elterjedtségéhez: PALÁDI-KOVÁCS A. 1976.



4. kép. „Vaskosarak” a mészégetők munkahelyén. Répáshuta.
Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 709)

kosarat (*železni košar*), mert az tovább tart (4. kép). Készítésével Felsőtárkányban foglalkoznak. Szalagokra vágott lemezből állítják össze és darabját 160 Ft-ért árusítják. Az utóbbi tíz-húsz évben kezdték használni a laposfenekű, kétfülű kosarat. Ezt hántolatlan fűz- vagy gyűrűvesszőből fonják a felsőtárkányi cigányok. Nem olyan erős, mint a hánckosár, olcsóbban is adják (40 Ft). A kosárfonó cigányok házalnak vele és szívesen adják élelmiszerért cserébe. (Tepertőt, szalonnát kérnek érte.)

Piacra, városba hánckból készült hosszúkás, téglalakú, közepén egy nagy füllel ellátott kosarat használtak. Ezt helyben fonták, s *košíknak* nevezték. A hasítványt nem festették be, meghagyták természetes színében. Az asszonyok *plachtába* kötve, hátukon szállították. Századunk első felében néhány fedeles *košík* is használatban volt. Ez hántolt vesszőből készült, barnára pácolva, oldalán és fedelén festett virágokkal volt díszítve. Ilyen fedeles karkosarat helyben nem fontak, Miskolcon vették piaci árusoktól. Emlékezet óta mindig használtak hátikosarat. Cserépfalu környékéről, Noszvajról hordták házaló árusok, „ott volt sok kosárfonó”. Mogyoróháncsból fonott, a hasított fa színét megtartó, puttonyforma kosár volt ez, amit két pánttal vettek a hátukra. Háthoz simuló oldala egyenes, a feneke lapos, egyébként pedig „gömgölyű” a kosár formája. Formailag a Bükk–Mátra vidékén ismeretes típusba sorolható.⁹ A hutaiak jártak vele gombázni, hordtak vele élelmet az erdőre, mezőre és régebben hátikosárral jártak cseresznyéért a Bükk-alja falvaiba. Bükkzsércen, Cserépfalun, Bogácson sok gyümölcs termett. A cseresznyét ingyen adták az ismerős hutai családoknak, csak szedjék le a fáról. Délután mentek és estére megszédtek egy kosárral. Az ismerősöknél aludtak és hajnalban indultak haza, hátu-

9. A hátikosár elterjedtségéhez: PALÁDI-KOVÁCS A. 1971. 412–413; PALÁDI-KOVÁCS A. 1973c. 514.



5. kép. Szénahordó rudak, dručki. Répáshuta.
 Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 721)

kon a kosár cseresznyével. Puttonyt a hutaik nem használtak, szüreti munkára nem jártak el. Szőlőt, körtét, almát, barackot a bükkaljai magyarok hordtak eladni Répáshutára.

Szénagyűjtéshez gyakran volt szükségük petrencehordó rúdra. A *babištec*nek nevezett szénacsomó alá dugtak két rudat (*druč̑ki*) és azt megemelve ketten vitték a kijelölt helyre. Ezek a rudak egyenes növéssű, könnyű fából, rendszerint hársból (*lipa*) vagy fenyőből (*smrek*) készültek.¹⁰ Egyik végüket kihegyezik és vastölcsért húznak rá, hogy könnyebben csússzanak a szénacsomó alá. A fényképezett *druč̑ko* (5. kép) hossza 4,5 m, vastagsága közepe táján 6–8 cm. A töreket kosárban hordták. Két rúdra felvarrott ponyvát nem használtak ehhez a munkához. Több rendeltetése is volt viszont a két rúdra szerkesztett saroglyának. *Šragle* az emlékezet szerint mindig volt, sőt régebben nem deszkából készült, mint ma (6. kép), hanem két erős somfa (drinka) rúdra és keresztfáira

10. A *petrencehordó* rudak országos elterjedtségéhez és az így vitt szénacsomók elnevezéséhez: PALÁDI-KOVÁCS A. 1979. 298–301, 325–327.



6. kép. Saroglya, šragle. Répáshuta.
Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKCs. F 32. 694)

mogyoróhusángokat (*leška*) fontak. A mogyorófa héját lehúzták és a fát esetleg kettéhasították. Hordtak vele trágyát, követ, sőt zsákhordásra is használták. A mészégetők saroglyán hordták a követ és a hasábfát a kemencéhez (*pec, varena pec*).¹¹ Miközben ők cipekedtek, ökreiket a közeli erdei tisztások fűvén hizlalták. A mai deszkasaroglya hossza 150 cm. Zsákhordáshoz, rakodáshoz nem használtak fából készült keretet, zsákhordó fát, csak a malomban dolgoztak vele. A nehéz, teli zsákokat is saroglyán vitték.

Laposkötél (*šmura*) minden háztartásban volt két-három darab. Ezt a répáshutai asszonyok maguk szőtték az ún. *cigányszátyván*. Még az 1950-es években is sok *šmura* készült a faluban. A főként haraszt, almozni való *falapu* (*lies' e*) hazahordásához használt laposkötél hossza 6–7 méter, szélessége 2 cm.¹²

A gyalogos közlekedést segítő eszközök közül a bocskor a legemlékezetesebb. A férfilakosság többsége 1927–28-ig bocskorban járt, a szénégetők még tovább is. Véleményünk szerint télen is a legjobb viselet volt, mert nem fázott benne a lábuk. A bocskor sarkára *szamárpatkót* rakattak a kováccsal, hogy ne csússzon. Ez hasonlít a lópatkóhoz, csak kisebb annál. Bocskorban jártak a bükkszentkeresztiak is, sőt ott még tovább tartott „a divatja”, mint Répáshután. A lábbelire felcsatolható jégpatkó csak az erdőgazdaságban volt, téli időben szokták kiosztani a munkások között. A helyiek *kapaszkodónak* nevezték el, korábban nem ismerték. Ismeretlen a magas hóban járást könnyítő hótalp is. Sítalpat sem használtak. A falu hegyi fekvése folytán a hólé és az eső gyorsan lefolyik, vízen, sáron átgázoló gólyalábra nem volt szükségük. A gyerekek sem játszottak vele. Nem ismerik a néhány husángból összeállítható játékos csúszóeszközt sem, amit a zempléni hegyekben *bakiszekérnek* neveznek. Botot csak az idős emberek használnak. Szépen görcsölt, esetleg ólomberakással díszített botjaik – mint a borsodi, hevesi magyaroknak – nincsenek. Egyedül a *görbe botot* ismerik.

11. BAKÓ F. 1951; BAKÓ F. 1953. 366.

12. GUNDA B. 1955. PARÍKOVÁ M. 1979. 457; ANDEL K. MARKUŠ M. 1971. 388.

A gyalogsközlekedéshez és -szállításához kapcsolódik a teherhordó állatok alkalmazása. Répáshutáról nemcsak szekereken szállították a meszet, hanem málhás szamarak hátán is.¹³ A bükki mészégetést monografikusan feldolgozó tanulmányában Bakó Ferenc a mész értékesítésével, szállításának módozataival is foglalkozott.¹⁴ A viszonteladók között megemlékezett a gyalogosan meszet batyuzó asszonyokról és a kofákról. A batyusok a közeli településekre jártak, s csupán néhány kilós tételeket cipeltek. A málhás szamarakkal dolgozó árusok távolabbi településekre is eljutottak. Egy-egy számárra kb. 80–90 kg meszet raktak. „Általában két szamarat hajtottak, s a mész az állatok hátán átvetett, bekötött szájú zsákokban (*meh*) volt.”¹⁵ Viga szerint Répáshután az 1910-es években még 8–9 pár szamarat tartottak ilyen céllal, s a számárral való *mészelés* 1920 körül szűnt meg. Néhány málhás szamarat azonban még később is volt a faluban. Tulajdonosaik a mészkemencék körül gyűjtötték össze a szekerek után visszamaradó, hulladék meszet. Vittek érte egy üveg bort a mészégetőknek. Nyerget nem használtak, csak egy rossz pokrócot vetettek az állat hátára. A zsákot keresztbe fektették rajta és a *somar* hasa alatt összekötötték a két végét, nehogy lebillenjen. Főként a Bükkalja falvaiba jártak (Kács, Lator, Sály, Borsodgeszt) vagy észak felé (Nagyvisnyó, Dédes, Mályinka). A meszet terményre cserélték vagy élelemért (zsír, liszt, kása) adták.

2. *Csúsztatás, vontatás, szán.* A Bükk-fennsíkon a szénát gyakran vontatták igaerővel olyan helyre, ahol a szekér rakodása könnyebben ment. Egy hosszú láncsal körükerítették a *rudašt* és egy lovat fogtak elé hámfával vagy két ökröt. Vontatás közben nem hullott el a széna, pedig néha 100–200 méterre is elhúzták. Rudasvontatásnak nem él az emléke. Kerekcsúsztatóval szénát nem szoktak közelíteni, csak mészkövet. Meredek hegyoldalokon a kis szénaboglyákat gyakran emberi erővel csúsztatták le. Két fenyőrudat, vagy ritkábban a helyszínen vágott lombos ágat használtak a csúsztatáshoz. Az egyik végükön kihegyezett, kb. 4–4,5 m hosszú rudakat a *babinca* alá dugták, a szénarakást egy lapos kötéllel átlósan lekötötték. A két rudat végeinél megragadva egy ember húzta a rakást, miközben a rudak másik vége a földön csúszott.¹⁶ Rendszerint 10–12 kisebb rakást hordtak össze, s azokból raktak egy nagyobb boglyát. Ezt *rudašnak* nevezték. A téli boglya neve *kopa*, amit 5–6 vagy még több szekér szénából raktak. Közepébe hosszú, 6–8 m-es fenyőrudat állítottak (*druk*). A kopa nem fűledt be, mert az árboc mellett levegőzött a széna. Lombos gallyon, mogyoróágon asszonyok szoktak szénát csúsztatni, akik sarlóval jártak az erdőre fűvet, szénát gyűjteni.

Csúsztatni szokták a nagy szálfákat, az erdőn kitermelt 8–10 m hosszú farönköket is. A rönk (*klak*) vastagabb végébe bevettek egy olyan vaséket (*šlofka*), amelynek a fejébe vaskarika illeszkedett, s ahhoz kapcsolták a láncot. Lánc és hévér segítségével egyik végén megemelték a rönköt, azután alátolták a szétszerelt szekér elejét, s a tengelyhez, fer-

13. VIGA Gy. 1980a. 254–256.

14. BAKÓ F. 1951. 326–328.

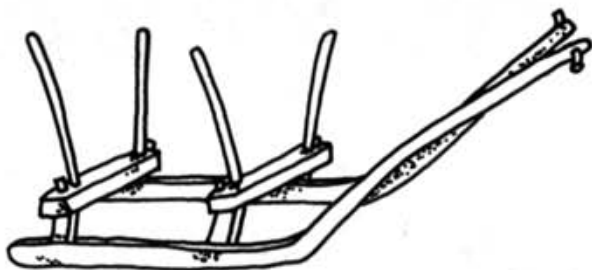
15. VIGA Gy. 1980a. 255. Ez a közlemény fontos hozzájárulás a málhás szállítás Kárpát-medencei elterjedtségének megismeréséhez. Összefoglalóan szól a málhás szállításról: PALÁDI-KOVÁCS A. 1973b. 555–557.

16. Lásd ehhez és a szénacsúsztatás egyéb módjaihoz: PALÁDI-KOVÁCS A. 1979. 314–315.

gettyűhöz hozzáláncolták. Ezt követően egy pár ökröt vagy lovat fogtak a rúd mellé és megindultak. A rönk vékonyabb vége a földön csúszott. Nehéz terepen még így is előfordult, hogy a szálfa nagyon „megindult”, feldöntötte a kocsi elejét, s „vitte a jószágot is magával.”¹⁷

Az 1930-as évekig a mészégetők kerekcsúsztatóval szállították a mészkövet a kemencéhez. Az elbeszélés szerint ez a nyári csúszka vagy *vlače* két fontos alkotóelemből állt. Egyik része az ún. szekérelő (a rúddal együtt), másik része a tulajdonképpeni *vlače*. Ez utóbbinak a váza 4 m hosszú, 10 cm átmérőjű rudakból készült, s ez a váz hüvelykujnyi vastagságú pacsittal volt befonva. A *vlače* szélessége hátul kb. 100 cm lehetett, elöl pedig egészen összeszűkülött. Formája hegyesszárú háromszögre emlékeztetett, ennek csúcsát akasztották egy vasszöggel a fergettyűhöz. Fonása közepénél öblös volt, mint egy kosár, s bár rakoncái nem voltak, egyszerre 30 q követ is felraktak rá. Egy pár lóval vagy ökörral vontatták. Az utóbbi alkalmasabb volt erre a célra. Partos helyen mind a két kereket megkötötték, hogy „ne hajtson.”¹⁸

Fakitermelésen dolgozó erdőmunkások a *méterfát* (ölfá) kis nyári szánokon hordták össze. Ezeknek két hosszú rúdja volt. A szállítást végző ember közéjük állt és a rudakat markolva húzta, illetve a rúdvégekbe csapolt fogantyúba (*mőki*) kapaszkodva tartotta vissza a szánkót. A rakomány nagysága a tereptől függően 1/4 és 1/2 m³ között változott. Az ölfát a szán talpaira kezdték rakni keresztbe, majd folytatták hosszában a négy rakonca (*klaňice*) közé. A szánkó szélessége kb. 70 cm, hossza a rúddal együtt kb. 220–240 cm volt (7. kép). Rúdja és talpa egyetlen fából készült. Erre a célra megfelelően hajlító, görbén nőtt fát kerestek az erdőn.¹⁹ A fahordó nyári szánkót 1965-ig használták lovaskocsival megközelíthetetlen helyeken.



7. kép. Ölfahordó gyalogszán. Répáshuta.

17. A kerekcsúsztatás módjait, eszközeit a szepesi Magura, a Tátra, a Nagy Fátra vidékén, a sziléziai és a morva hegyekben igen változatosak. *Die slowakische Volkskultur*, Bratislava, 1972. Abb. 55. PALÁDI-KOVÁCS A. 1979. 317.

18. Adatközlők: Sir Bertalan, szül. 1902; Horváth János, szül. 1910.

19. Hasonló kéziszánt használtak a Bükk magyar falvaiban (GUNDA B. 1977. 128.), s a Csermosnyavölgyi magyarok Gömörben (HERKELY K. 1941. 262.). A szlovák gyalogszánokhoz lásd: BARAN L. 1973. 68–75; ANDEL K.–MARKUŠ M. 1971. 396–397.

Más formájú kéziszán is volt, de azt mészkő- és trágya szállítására használták. Nem is igazi szánkó, hanem kezdetleges csúsztató. Eplényei, lábai, rakoncái nem voltak. A két talpat három somfabot kapcsolta össze egymással. Ezeket a talpak furataiba illesztett botokat husángokkal fonták be, így nyerték a rakodófelületet. Ezt a csúsztatót, helyi nevén *korcsolyát* használták Felsőtárkány, Bélapátfalva, Mályinka, Cserépfalu magyar lakosai és a bükk-szentkereszti szlovákok is, akik *korčule* néven ismerik.²⁰ A borsónyi erdőmunkások „román szánkó” elnevezésű, visszahajló orrú szántípushoz hasonló Répás-hután és környezetében nem ismeretes.²¹

Répás-hután az 1910-es évek végéig – az emlékezet szerint – a fogatos szánoknak két típusát használták: az egész szánt (*cele sanki*) és a csúsztatóval kiegészített fél szánt (*zvlače*). Az egész szán talpának hossza kb. 260–280 cm, a szán szélessége 130 cm volt. Talpára vasráfot szögeltek. A talpfa magassága 20 cm, szélessége 10–15 cm. Ebbe csapoltak 2–2 súlykot (*pjestik*) mind a két oldalon. Két *oplen*, négy *klaňice* és a *druk* (szánrúd) említhető a fontosabb alkatrészek közül (8. kép). Az „egész szánnak” fergettyűje nem volt. Hátrányaként említik, hogy igen nehezen fordult, nagy ívet kellett vele megtenni. Várakozás idején túlságosan besüllyedt, „lefekszik” a hóba és nehezen mozdítható ki ismét.

Az I. világháború után egyre kevesebbet használták a csúszórudakkal kiegészített félszánt, a *vlačet* is. Főként a mészégetők közelítették vele ölfát a kemencéhez. A helytől függően raktak rá egy-két m³ fát, majd ökörrel húzták. Ez nyári szán volt (télen a mészégetők nem dolgoztak). Így is csúszott jól, meredek partoldalon láncot kellett kötni a szántalpak alá. Talpának hossza kb. 120 cm volt. A talpakba csapoltak egy-egy lábat,

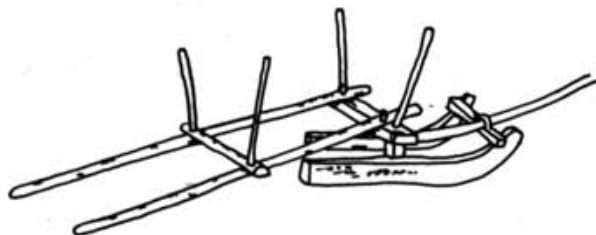


8. kép. Igás „egész szán”. Répás-huta.
Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 695)

20. A csúsztató formáját leírta és rajzot közölt róla: BAKÓ F. 1951. 301–302; BAKÓ F. 1953. 367–368; GUNDA B. 1977. 125–127.

21. A visszahajló orrú gyalogszánkóhoz lásd: ERDELYI Z. 1958. 381. skk. TAGÁN G. 1943. 40.

amit magyarul *sulyoknak*, szlovákul *piestiknek* neveznek. Ezeket összefogta egy eplény (oplen), amelyen feküdt a fergettyű (*kolovrat'*), ahhoz kapcsolták a két hosszú csúszófát. A fergettyű végeiben állt egy-egy rakonca és a kb. 300 cm hosszú *vlačén* is volt kettő (9. kép). Az ölfát ezek közé rakták.^{21a} Hasonló csúszófás szánokat nemcsak a szlovákok, hanem más kárpáti népek is használtak. Az udvarhelyi székelyek *nyoszojás szánnak* nevezik ezt a csúszó járművet.²²



9. kép. Csúszó rúdpárral használt rövid szán. Répáshuta.
(Elbeszélés után készült rajz)

Napjainkban is használatos igás szánféle a *kurtaci*. Ez egyaránt alkalmas rönkszállításra, ölfá- és szénahordásra. Két rövid szánt kapcsolnak össze, az előszánt és a rönkszállításnál egészen hátra kerülő utószánt. Havas terepen mozgékonyabb, mint a régi egész szán, mert könnyen fordul, s nem ragad úgy le a hóban. Az első szán talpa 160 cm hosszú, a hátsó szán talphossza 120 cm. Az előszán szerkezete megegyezik a *vlačé*-szánéval. Ezen is van fergettyű (*kolovrat'*), ami elfordul az eplény fölött. A fergettyűt egy erős szög (*svoreň*) kapcsolja az eplényhez, s ezzel akasztják hozzá az utószán orrát, csúcsban összefutó két vaspántját. Az utószánon fergettyű nincsen, a rakoncák az eplény két végében állnak.

A *kurtaci* többek véleménye szerint az 1910-es években jött divatba. A község kerékgyártója saját újításának tartja, emlékezte szerint a mintadarabot Füredi bácsinak csinálta. Ez esetben viszont csak az 1930-as években készült az első kettős szán Répáshután.²³ Akkoriban a kerékgyártó nagyon sok megrendelést kapott. Egy kettős szánt 2–3 nap alatt készített el, munkanapja hajnali háromkor kezdődött. Munkájáért a kerékgyártó 7–9 pengőt kért. Talpnak való görbe fát (10. kép) a megrendelők hoztak. A talpfát előbb ketté kellett hasítani. Fűrészelni nem lehetett, csak ácsfejszével *plankácsolni*, aztán megfaragni szekercével. Mikor ezzel elkészült, legyalulta *sarvasgyaluval*, aztán bejegyezte a *sulyok* helyét és leszabta, kifaragta a többi alkatrészt. Szántalpat kizárólag csak a tövénél meghajolva nőtt fából csináltak. Ez lehetett tölgy, kőris- vagy bükkfa. Többnyire

21a. Id. Horváth János az 1970-es években készített egy ilyen szánt a vásárosnaményi múzeum megrendelésére.

22. HAÁZ F. 1942. 22–23. A *nyoszojás szánokhoz* lásd még: PALÁDI-KOVÁCS A. 1979. 317–318.

23. Adatközlő Molnár Gáspár répáshutai kerékgyártó, szül. 1914-ben.

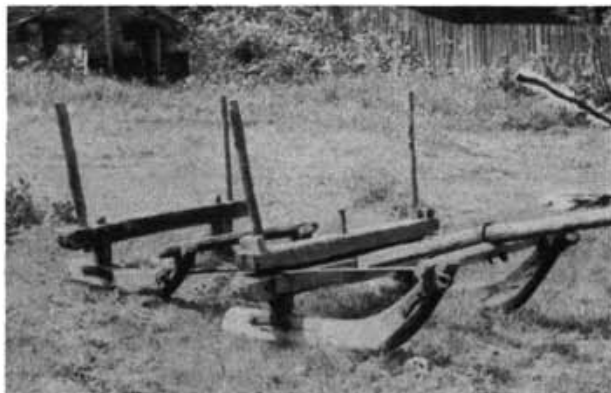


10. kép. Szántalpnak való fa. Répáshuta.
Selmeczi Kovács A. felv. 1979. (NKCs. F 32. 794)

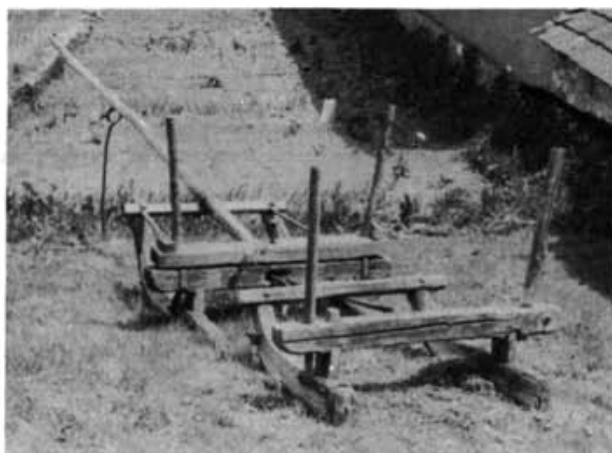
bükkfát használtak, de a tölgy és a kőris tartósabb volt. Az alkalmas fát hosszasan kereszték az erdőben. Tövénél vágták ki és szabták le belőle a szükséges hosszúságú darabot. A szántalpat a gazdák maguk *vasalták*. Ráfhoz mindig könnyen hozzá lehetett jutni. A fogatos szánokba a *sulyok* kőris- vagy tölgyfából készült. Hosszát úgy méretezték, hogy 10 cm mélyen „eresztődik” a talpba és 12 cm emelkedik ki a talpból. Az eplény rendszerint szilfából (*brest*) készül, vastagsága 17 cm. A fergettyű is szilfából a legjobb, a szán rúdja kőrisből vagy szilből van. Mindkettőhöz olyan fa szükséges, amely nem törik, nem reped könnyen. A rakonca hossza kb. 80 cm. Rendszerint somfa (*drinka*), ritkábban gyertyán (*hrab*) vagy kőris (*jasen*).

A fogatos szánokba a lovakat vagy az ökröket párosával szokták befogni. Személyszállító szánjaik nem voltak. Az erdészetben régebben is használtak egy-két díszes, elől felhajtott orrú, deszkás, üléses szánt, de csak a mérnökök jártak vele. Az I. világháborúig havas teleken a távolsági szállításokat is egész szánnal végezték. Szénát, szalmát, töreket Mezőkövesd környékén szoktak vásárolni és a 30–40 km-es úton szánokon szállították haza. Szánra is ugyanúgy rakodtak, mint szekérre. Levették a szekér két oldalát és végigfektették az eplényeken, de a rakoncákon kívül, állítva helyezték el. Középtájon láncsal kötötték át az egészet, s így nem a rakoncákat terhelte a rakomány. Egyszerre 6–8 q takarmányt raktak rá. A szánra könnyen lehetett rakodni, mert alacsonyabb, mint a szekér. Egy-egy hosszú dorongot, *vendégoldalt* is felkötöttek a szekéroldalra, azzal párhuzamosan, hogy szélesebb legyen a rakomány. A két világháború közötti években már kettős szánnal (*kurtaci*) jártak a borsodi síkságra is, hogy hazafuvarozzák az ott vásárolt szénát és szalmát. Telente Eger és Mezőkövesd vasútállomásaira szintén kettős szánokon szállították a méterfát, a dongafát. Jól tudták használni rönkhordáshoz is, mert a „szét-eresztett” kurtacin 10 méteres rönköket is baj nélkül szállíthattak (11–12. kép).

3. *Kerekes járművek*. Répáshután minden ház körül, minden családi gazdaságban található egy-két egyszerű kerekes jármű, amihez nem kell igaerő. Kisebb terhek szállítására alkalmas, egykerekű szállítóeszköz a *furik*. Két formai változata ismeretes. Az egyik a kubikosok talicskájára emlékeztető deszkaláda, amivel homokot, követ, szemet hor-



11. kép. Lófogatú kurtaci, kettős szán. Répáshuta, Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 743)



12. kép. Lófogatú kettős szán. Répáshuta, Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 740)

danak (13. kép). A másik változat lényegét tekintve egy kerékkel ellátott saroglya, ami zsák, rőzse, széna-, szalmaköteg, trágya szállítására használatos (14. kép). A *furik* nagy előnye a saroglyával szemben, hogy egyetlen ember dolgozhat vele. Kerekét a helyi bogárnál rendelik meg, többi részét az ügyesen faragó gazdák maguk készítik el. Az 1950-es években a mészégetők saroglyás *furikja* még sajtkeréken gurult, rakfelülete sem deszkából, hanem fonadékból készült.²⁴ A ládás *furik* újabban terjed, készen vehető. Új jelenség a kétkerekű *tajiga*. Ezt is egy személy húzza, mint régen a faközelítésre használt erdei szánkót. Az 1950-es évektől fogva nőtt meg a száma a faluban. Gyakran tréfálkoznak

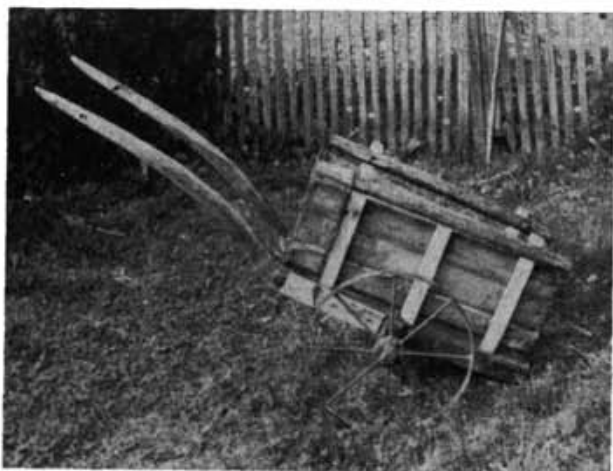
24. BAKÓ F. 1953. 364.



13. kép. Új, ládás furik. Répáshuta. Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 707)



14. kép. Furik, egykerekű talicska. Répáshuta. Selmeczi Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 830)



15. kép. *Tajiga. Répdshuta. Paládi-Kovács A. felv. 1979.*
(NKC. F 32. 702)



16. kép. *Gumitömlős löcsös szekér. Répdshuta.*
Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 736)

azon, hogy amióta az ökröket, lovakat eladták, magukat fogták be igavonónak.²⁵ A *tajiga* kerekei eleinte fából készültek, újabban használt vaskereket (15. kép) vagy gumitömlős kereket szereznek hozzá. Szállítanak rajta *kromplit* (burgonya) a határból, tűzifát az erdőről, abrakot a boltból stb.

25. 1966-ban 295 szarvasmarha volt a faluban. Ugyanakkor csupán 6 ígás ökröt és 38 lovat írtak össze.
Vö.: VIGA Gy. 1980a. 253.

A taligához hasonlóan kétrúdú, de nagyobb méretű jármű régebben is volt Répás-hután. Azt *kólának* nevezték és szamarat fogtak bele. Lovas *kóla* emléke nem él, a lovas gazdák szekérrel fuvaroztak.²⁶ Rugós, féderes taliga csak az erdőgazdaságban volt, a mérnökök és úri vadászok jártak rajta. Egy lovat fogtak elé a két rúd közé. Emlegetik a *tarantas* nevű vadáskocsit is. Ennek négy kereke volt és két ló húzta. Rácsos oldalú, alacsony, cifra vasalású, féderes járműnek írják le. „Az urak jártak vele vadászatra.” A helyi lakosságnak könnyű, cifra kocsija, féderes hintaja sohasem volt.

Ma a répáshutai szekerek mind egyrúduak. Három-négy évtizeddel ezelőtt még volt néhány kétrúdú szekér is a faluban, egylovas gazdák tulajdonában. A lóra *farhámot* is tettek. Kétrúdú szekereket ma már csak Eger környékén (Felnémet, Felsőtárkány, Bél-apátfalva) szoktak látni a hutaiaik. Nagyobb gazdáknak 2, esetleg 3 szekérük is volt, s azokat át lehetett alakítani a rakománynak megfelelően. Legtöbbször a *lőcsös szekeret* használják. Ennek többnyire 250 cm, ritkábban 280–300 cm hosszú, létrás oldalai vannak. Ennél hosszabb oldal itt a helyiek szerint nem használható, mert nehéz vele fordulni a szűk erdei utakon (16. kép). Hosszabb oldalra széna- és szalmahordáshoz sincs szükségük. Homok, szén, faszén szállítására viszont szívesebben használják a *koleszt*. Ezen lőcsők nincsenek, csak négy rakonca tartja az oldalakat. Átalakításkor a lőcsőket és az egyenként 50–60 kg súlyú, létrás oldalakat leveszik a szekérről és rakoncát, majd deszkaoldalakat tesznek fel. Az aldeszka (*spodnja deska*) és a két oldaldeszka (*bočna deska*) száraz, könnyű fenyőből van. Elöl-hátul trapéz alakú, két lécz közötti sínben járó *süber*, *kaloda* zárja le a koleszt. Ennek különösen lerakodáskor látják hasznát. A deszkaoldalakat, rekesztéket megemelve a homok vagy a szén lapátolás nélkül ömlik le a földre.

A létrás oldalú, lőcsös szekérhez két saroglya tartozik. Fahordáshoz nem használják, de széna, mész vagy faszén fuvarozásához felteszik. Az első saroglya kisebb, neve *šragelki*, a hátsó jóval nagyobb (*zadnje šragle*). Mindkettő enyhén ívelt és normál helyzetben a hátsó saroglya felső pereme egy szintben van a szekéroldal, a *drabinove dručki* peremével. Vesszőből fonott kast Répáshután sohasem használtak. Helyette fenyődeszkát raktak a lőcsös szekér oldalain belül. Minthogy könnyű, rövid kocsijuk nem volt, városba is nehéz, deszkaoldalú szekerekkel jártak. Ezekhez még üresen is erős fogatok kellettek a hegyi utakon.

Hosszabb útra induló szekeresek ekhót, szekérernyőt használtak, amit a Bükk hegység falvaiban, így Répáshután is *sátor*nak neveztek. A hutaiaik kevesebbet faluztak a mésszel, mint Cserépfalu, Bükkzsérc lakói, mert a meszet inkább vállalatoknak adták el.²⁷ A bükkalji magyar falvakban a *sátor* még jellegzetesebb tartozéka volt a fuvaros szekérnek, mint a hutákban. Gyékényponyvából készült, amit ráborítottak a mogyorófa husángokból szerkesztett vázra. A kész sátor formája hosszában félbevágott hengerre emlékeztetett. Ma már csak hébe-hóba használnak sátoros szekeret.

Széna- és szalmahordáshoz a szekér két oldalára, a lőcsőkre egy-egy *vendégoldalt* kötöttek. Ezeknek a kb. 350 cm hosszú, 8–10 cm átmérőjű rudaknak szlovák elnevezése nincs.

26. A *kóla*, *kólya* nevű kétkerekű járművek récents elterjedtségéhez: PALÁDI-KOVÁCS A. 1973a. 21; VIGA Gy. 1980b.

27. BAKÓ F. 1951. 326–328.



17. kép. Pőre rakoncás szekér, kolesz. Répáshuta.
Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 734)



18. kép. Deszkaoldalas szekér. Répáshuta.
Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 745)

A szénát a szekérre „sarkosan rakják, szarvakat csavarnak” (*zakrut'im rohi*). A széna-
rakományt leveles gallyakkal borították be, az apró, rövid szálú szénát pedig vászon-
ponyvákkal takarták le, hogy minél kevesebb hulljon el belőle.²⁸ Végül az egészet leszorí-
tották egy hosszanti irányban végigfektetett nyomórúddal (*pavuz*). Ennek hossza kb.
400 cm. Rendszerint gyertyánfából van, mert az nem törik könnyen. A *pavuzt* előbb elől

28. PALÁDI-KOVÁCS A. 1979. 355–360.

lánccal lehúzták, majd hátul rudallókötéllel (*štranek, štrangi*) kötözték le. A felborulás ellen úgy védekeztek, hogy rakodás közben mindkét oldalon egy erős *šurjánt* (faágat) építettek be a rakományba, de úgy, hogy vastag végük kilógjon. Nehéz terepen egy embernek az volt a feladata, hogy felfüggeszkedjen a surján kinyúló végére, mielőtt a szekér borulni kezdene, hogy saját súlyával is javítson a jármű egyensúlyi helyzetén. Ha a szénásszekér mégis felborult, kifogták az állatokat, a nyomórúd két végére kötelet hurkoltak, s az ökröket vagy lovakat elébe fogva ismét felállították a megrakott szekeret a kerekeire.

Pavuzt az 1920–30-as évekig használtak. Akkoriban tértek át a ma is követett eljárásra, amihez csak két rudallókötelet, esetleg kötélhúzó segédeszközöket használnak. Elöl hurkot tesznek a vendégoldal végére, majd átlósan átvezetik a rakományon. Hátul a másik vendégoldal végéhez kötik le. A kötelek meghúzásához az 1930-as évek óta használnak fából készült, piskóta alakú csülköt vagy ugyancsak fából való, forgókerékkel működő csigát. Ezt a két faeszközt szlovák beszédükben is *csülök*, *csiga* néven említik. Nyomórúd nélkül gyorsabban megy a szekér lekötése, kevesebb munkát kíván.

A szekér alkatrészeinek szlovák terminológiája nem teljes, magyar szavak keverednek bele és nincs a faluban olyan ember, aki ismerné az összeset. A szekér neve *voz*, a keréké *koleso*, a rúdé *druk*. Ez utóbbi hossza 320 cm. A kerekek átmérője nem egyforma: a hátsó kerék 100 cm, az első kerék 88 cm. Fontosabb részeinek neve: *kolesova hlava* (kerékagy), *špice* (küllő), *bahroh* (talp). A küllők hossza, helyesebben a kerékagy és a talp közötti távolság a hátsó keréken 33, az első keréken 28 cm. A tengely neve *os*, s az emlékezzettel elérhető időben mindig vastengelye (*železna os*) volt a szekérüknek. Az alstok neve szlovákul is *alštok*, a simelyé *hlavňica*, a tengelyvégszög neve *lojňik*. Az első rúd szárnya *predňe šnice*, a hátsó rúd szárnya *zadňe šnice*. Lovasszekér esetén a rudat mereven tartja az első rúdszárnynon keresztbe erősített fa, a *juha*. A szekérrúd végét tartó rudat, amit egyes vidékeken (Gömör, Torna) a lovak nyakába szoktak felfüggeszteni, Répáshután nem használtak. Néhány répáshutai férfi ismeri ezt az eszközt, de Bódvaszilason látták. A szekérrúd folytatásában fekszik az első és a hátsó tengelyt összekötő fa, a nyújtó. Egy adatközlő szerint szlovák neve *lazvor*, de mások ezt nem ismerik, szlovákul is *ňujto* néven említik. A szekér elején a rúdágason keresztben fekszik a felhérc (*ferhéc*). Lovasfogat esetén erre van felfüggesztve a két hámfá (*brco*).

Az első tengely párnafáján fekvő fergettyű megkönnyíti a szekér fordulását. A létrás, helyi nevén *karfás* szekéroldalak neve *drabini*, a karfáké *švingli*. Középe táján a szekeret lánccal kötik át. Ezt a láncot (*stredne železo*) átvetik a szekér alatt, s a két oldalon felvezetve a rakodótér fölött kapcsolják össze. Ezáltal a löcsökre nehezedő nyomást is csökkenteni tudják. Nevezik *Prevažeme lánccnak*, *čatlovu lánccnak* (csatlólánc) is. Ez utóbbi 3 m hosszú és kettőt tesznek fel belőle a *derek* (szekéroldal) közepére, mindkét oldalon egyet-egyet. Ölfaszállításkor csatlólánccal kötik át a szekér oldalait a rakománnyal együtt, hogy a nagy súly ne nyomja szét. Az első löcs hossza 108 cm, a hátsó löcsé 93 cm. A *lőcsnek* szlovák neve nincs Répáshután.

A szekér fékezése a бүккі terepen változatos módokon történik. Közöséges eljárás a kerekek megkötése kerékkötő láncokkal (*hamovna láncl*). A tengelyhez rögzített láncokat a keréktalpon átvetve „élesre kötnek”, ami azt jelenti, hogy a láncon levő bog a ráf

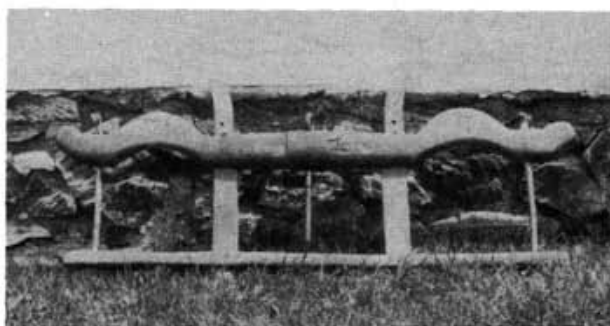


19. kép. Csatló- és fékező láncokkal, dörszölő fékkel felszerelt szekér. Répáshuta. Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 728)

alá fordul. Menet közben a kerékkötő láncok a kerekek alatt csúsznak. Mind a négy kereket „élesre kötve” is elfordul, hogy még egy nagy, ágasbogas fát kötnék a szekér után. Ez segít visszatartani a négy keréken csúszó járművet. A kerekek kímélése végett használtak régebben fából, újabban pedig vasból készült fékpapucsot, erdélyi nevén talabort. Ennek helyi szlovák neve: *popuča*. Ismeretes még a kerékrára szorítható fék, amit a nyújtó alatt keresztben helyeznek el a két hátsó kerék előtt és láncokkal húznak hátra (19. kép). Kialakult neve nincs, *fék* vagy *dörgölő* néven szokták említeni.

4. *Fogatolás, fuvarozás.* A lovak csak nyaklóval (*ňaklov*) fékeztek és tolatták a szekeret. Farhám, farmatring nem használatos. Farhámot csak a kétrúdú szekérbe fogott lovon lehet látni Eger környékén. Répáshután kétlovas fogatokat használnak. A jobb oldali ló a rudas (*brazni*), a bal oldali a nyerges (*područni*). Ha csak egy lovat fognak be, azt a rúd jobb oldalára állítják. A lószerszám összefoglaló neve hám (*háma*). A hámfákra kapcsolódó istrángok neve *štrane*k, a gyeplő, hajtószár neve *leca*, a kantár szlovák beszédben is *kantar*, a zabla *zubadlo*. A ló- vagy ökörhajtó ostor neve *bič* az ostornyélé *bičisko*.

Az ökröket járommal fogták a szekérbe, amely csak annyiban különbözött a lovaszekerétől, hogy rúdja nem volt juhával kimerevítve. A járom (*jarmo*) részei és anyaguk: a járomfő (*hřizdo*) juharfából, az alfa, aldeszka (*spodně desčički*) bükkfából és a két bélfa (*bočne desčički*) szintén bükkfából készül. Régebben a járomfőt a rúdfejre akasztó nyakszög (*svoreň*) és a két járomszög (*zajčička*) is somfából készült (20. kép). A mai hetvenévesek már vasból való nyakszöget alkalmaztak, de a somfa járomszög még ma is elfordul. A rúdfej helyi neve *macska*. Szántáshoz tézsla szükséges, ennek szlovák neve *ojičko*. Négy ökröt se eke, se szekér elé nem fogtak be emberemlékezet óta. Az ökrök irányítása ostorral és szavakkal történt, gyeplőt ökörfogathoz nem használtak. A szekér-rúd végében volt egy lyuk, amibe az ostort (*bič*) beleállíthatták, s ahol mindig kéznél volt.



20. kép. Járom somfa járomszögekkel. Répáshuta.
Paládi-Kovács A. felv. 1979. (NKC. F 32. 746)

A hat-hétéves vagy ennél öregebb ökröket (*vol*) nem szokták vezetni, de a fiatal ökröket nehéz terepen gyakran vezetni kellett. A jármos ökröket átlagosan 12–13 éves korukig tartották.

Szlovák ökörirányító szavaik nincsenek, magyar terminusokkal élnek. (Balra, *cselő*, jobbra, *hojsz*, indulj *nno*, állj *hó*, hátra *hők*.) Ökreik magyar neveket viselnek, pl. Gombos, Sugár, Sármany, Szennyes, Bimbó, Vándor, Bódor stb. Ezt azzal magyarázzák, hogy a legtöbb munkába betanított ökröt nem helyben nevelték, hanem Nagyvisnyón, Szilvás-váradon, Kisgyőrön élő magyar gazdáktól vásárolták. Az adásvétel után nem szokták át-keresztelni a jószágot, megtartották eredeti nevét.

Répáshuta egyike volt azoknak a híres bükki járomfaragó központoknak,²⁹ amelyek a borsodi síkságot, sőt a Hajdúság és Szabolcs nyugati felét is ellátták. Horváth János (szül. 1910) a mai napig foglalkozik járomfaragással. Az 1950-es években még elhordta készítményeit az Alföldre is. Lovaskocsival járt, s egy útra 80–100 jármot vitt magával. Pénzért vagy terményért adta. Eljártak a Taktaközbe és a Tisza síkságára, mindazokra a tájakra, ahol sok volt az ökörfogat. Megfordultak Nyíregyházán is, de a Nyírségben a két világháború között már inkább lóval dolgoztak, kevés ökröt tartottak. Eljutottak a Nagykunságba is, pl. Mezőtúr, Túrkeve vásárait, s rendszeresen jártak Heves déli részébe (Poroszló, Tiszanána). Cserépfalun is voltak járomfaragók, de a répáshutaiak saját termékeket jobbnak tartották. Sok egyéb faárut gyártottak még eladásra, pl. két-háromágú favillát, keréktalpat, kerékküllöt és egyéb székéalkatrészt. Favillát, jármot Eger, Belpátfalva, Miskolc vásárait is árultak. Ezeknek a fafaragóknak tanult mesterségük nem volt, a háziiparhoz szükséges szerszámokat és szakmai ismereteket apáiktól vették át.

A fuvarozás Répáshuta népének fontos, talán a legfontosabb kenyérkereső foglalkozása volt. Megbízható emlékezők szerint az 1934–35-ös években 84 fogat volt a faluban. Akadtak olyan családi gazdaságok, amelyekben 2–3 fogatot tartottak, mert a gazda és felnőtt fiai külön-külön fuvaroztak. Az egyik adatközlőnek volt egyidejűleg 3 pár

29. LAJOS Á. 1963. 132; BODÓ S. 1966. 541.

lova és 3 erős löcsös szekere.³⁰ Legtöbb munkát a fa elszállítása adta. Tavasztól késő őszig hordták a Bükk erdeiben kitermelt fát a lillafüredi kisvasút végállomására. Főként *méterfát* fuvaroztak, rönköket ritkábban. Egyszerre 2 méter (m³) fát rakodtak föl, egyiket az első tengelyre, a másikat a hátsóra. Télen kevés fuvar akadt, ezért a fuvarosok többsége beállt az erdőgazdaságba favágónak.

A fuvarosok kisebb része foglalkozott hosszú, távolsági szállítással, a faszén és főként a mész eladásával. Ritkán fordult elő, hogy saját égetésű meszet árult. Kialakult szokás szerint – az 1960-as évekig tartóan – a fuvaros megvette a meszet a mészégetőtől „mázsszámmra”. 8–10–12 q mészrakománnyal indult neki az árusító útnak, faluról-falura járt, s egy hétig is távol maradt. Lehetőség szerint a mészfuvarosok vasárnap reggel indultak el otthonról és hétfőn már a Tisza mentén jártak. Húzómérleget (*mincér*) vittek magukkal, s vagy kilóra mérték pénz ellenében, vagy szakajtószámra adták és terményt kértek cserébe. Egy szakajtó búzáért egy és fél szakajtó meszet adtak, de a rozsért csak egy szakajtóval mérték.³¹ (Régebben puhafából vajt kenyérszakajtóik voltak, amit *vahannak* neveztek. Ma már a szóra is kevesen emlékeznek, mert a szalmából font szakajtóval együtt átvették a magyar elnevezést.) Terményért cserélni falusi gazdasszonyokkal lehetett a meszet. Uradalmak, építkezők mázsa- vagy szekérszámmra vették pénz ellenében. A mész árán útban hazafelé árpát, kukoricát, búzát vettek. Előfordult, hogy a miskolci kereskedőktől vásároltak korpát, vereslisztet, szemestakarmányt a kapott pénzen. A mészárusok a tiszafüredi vagy a tokaji hídon áthaladva eljutottak a Tiszántúlra, s azt beköbörölték néha egészen a román határig is eljutva. A fuvaros ritkán fizetett rá a vállalkozásra, rendszerint tisztes hasznót könyvelhetett el. Mindig tettek *sátort* a szekerükre, s a távoli utaknak csak lófogattal vágtak neki.³²

A fogattal rendelkező gazdák a lovakat és az ökröket is rendszeresen patkoltatják. Az ökröket is télen-nyáron patkolni kellett. Nyáron „sima”, télen „éles” patkót verettek a körmükre. Amíg a gyári patkó meg nem jelent, a téli patkót a kovácsok „élesítették meg”. Az ökröknek mind a négy lábára patkót rakattak, a külső és a belső körömrre is egyet-egyet. A patkót *podkovanak* mondják szlovákul.

Az erdei fuvarozásban az ölfa, a *méterfa* szállítása volt az egyszerűbb feladat. Időnként azonban hosszú, nehéz fatörzseket kellett szállítani. Ehhez a munkához a repáshutaiak szétszerelték a szekeret, levették a löcsöket, a létrás oldalakat és az aldeszkát. Ezt követően szétkapcsolták a póre szekér első és hátsó részét. Ezeket a tehereloszlás kívánalmai szerint helyezték a fatörzs alá. Rönkhordáshoz „széteresztve” használták a *kurtaci* nevű kettős szánt is. A szállításhoz a sokmázsa rönköket fel kell emelni. A Bükkben nemzedékek óta használt rönkemelő eszköz a *hévér*, amit már a *Magyarság Néprajza* is erről a tájról mutatott be (21. kép).³³ A *hévér* egyetlen darab erős tölgyfából készített, közel 2 méter magas oszlop, amelyet felállítanak és a furataiban két vaspálcát használnak egymással váltogatva egy emelőkar alátámasztására, amellyel a fatörzset fokról fokra eme-

30. Adatközlő Sir Bertalan, szül. 1902.

31. Lásd még: VIGA Gy. 1980a. 256; BAKÓ F. 1951.

32. Adatközlő Flekács Antal, szül. 1894.

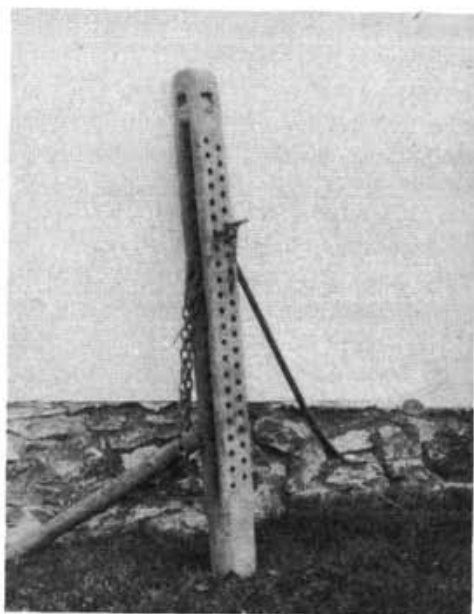
33. GYÖRFFY I. é. n. 10.

lik egyre magasabbra. A 22. képen bemutatott hévért a helybeli kerékgyártó mester készítette 1935 tájékán.³⁴ Teljes magassága 194 cm, keresztmetszete olyan négyzet, amelynek minden oldala 14 cm. A hévér alsó vége 30 cm magasságig tömör fa, felső végének 20 cm-es darabja szintén tömör. Ezek között egy 144 cm hosszú és 6 cm széles nyílás húzódik. Ezen a hosszú szakaszon a hévér két lapjának, falának vastagsága 4–4 cm. Falain két sorban helyezkednek el azok a furatok, amelyekbe az acélból készült pálcákat, hévérszögeket dugják munka közben. Szlovák elnevezése *koliki*. A hévért felállítják a megemelendő rönk mellett, s mint a 21. képen is látható, legalább egy oldalról szilárdan megtámasztják. Az adatközlők szerint több oldalról is ki szokták támasztani erős rudakkal. Ezt követően a rönk alá húzzák azt a láncot, amely a hévérhez tartozó 120 cm hosszú acélkar, emelőrúd végéhez csatlakozik. Az emelőkart a hévér hosszú nyílásába helyezik és a vastagabb végén levő C alakú homorulatait ráillesztik a hévér szögeire. Ezek a homorulatok a furatokba helyezhető vaspálcák távolságának megfelelően vannak kiképezve az emelőkar oldalán. A *stanga* másik végét lefelé húzzák, s ezáltal a súly a felső vasszögre nehezedik, s az alsót kivehetik, följebb helyezhetik. Így váltogatják a szögeket és az emelő súlypontját mindaddig, míg a rönköt a kívánt magasságra emelik.

5. *A kerékgyártó.* Répáshután a szerek, szánok legtöbb alkatrészét a gazdák maguk faragták. Minden háznál megtalálható a faragószék, *vonószék*, amit tréfásan *jancsinak* neveznek. A kétnyelvű vonókés (*oberučni nož*) szintén közönséges szerszám. Még az erdőbe is kivitték a *jancsit*, vagy a vonószékből kiemelt szorítófejet és ott villásan elágazó élő fába szorították bele. Beékelték és vele szorították le a megmunkálásra váró szerszám-



21. kép. Fatörzsemelés hévérral. Bükk hegység. A Magyarország Néprajza, II. kötete nyomán



22. kép. Hévér. Répáshuta. Paldá-Kovács A. felv. (NKC. F 32. 699)

34. A fényképezett *hévér* Bánhegyi János répáshutai gazdálkodó tulajdona, Vasas Károly kerékgyártó munkája.

fát, az erdön készülő fazzindelyt. Zsindelyt nemcsak fenyőből, hanem bükkfából is csináltak. Eladásra szánt favillák, szerszámnyelek, jármok, szekéralkatrészek faragásával sokan foglalkoztak, de a szekér kerekeit a gazdák többsége a kerékgyártó mesternél rendelte meg. Répáshután mindig megélt egy kerékgyártó és egy kovács. A jelenleg már nyugdíjas bogvár Diósgyőrben tanulta ki a mesterséget, ott töltötte inas- és segédéveit. Önálló iparral 1936 óta rendelkezik, akkor költözött haza a falujába. Dolgozott diósgyőri, bükk-szentkereszti, cserépfalusi gazdák megrendelésére is. Főleg kereket gyártott, azt rendelték tőle legtöbben. Ehhez fel volt szerelve a szükséges gyalupaddal (*verštad*), esztergapaddal (*tokarŕa*) és „kerékszékkel” (*stolek*). Ez utóbbi két vaskos tölgygerendából készült talpon álló masszív alkotmány. Ebbe szorítja be a kerékagyat, mielőtt hozzáát a „beküllözés és talpalás” munkálataihoz. Kétféle kereket készített, a 12 küllőst és 10 küllőst. Tartósabb volt a 12 küllős, mert annak egy-egy talpa rövidebb és nem szakad le olyan könnyen, mint a 10 küllős kerék talpa. Az árszabása mindkettőnek ugyanaz volt. A kerékagyat (*kolesova hlava*) az esztergapadon alakította ki. Ennek hossza 45 cm, átmérője a kerékagy közepén 30 cm, a tengelynél 10 cm. Legnehezebb munka a kerékagy átfúrása és a küllők helyének kivésése. Először háromszor átfúrja, aztán *sarkas véső*vel vési a küllők helyét. A vésőt fakalapáccsal (*dreveni mlatek*) kell verni. A küllők (*špici*) 7 cm mélyen „mennek be” a kerékagyba. Az első kerékbe 45 cm, a hátsóba 50 cm küllőket tesznek. A mester a küllőzéshez felteszi a kerékagy végeire az *agykarikát*, de a munka befejeztével leveszi, mert a vasalás már a kovács dolga. A küllők végül is a „vállukkal” (*pleca*) ráilleszkednek a kerék-agyra.

A répáshutai kerékgyártó általában a megrendelő által hozott fát dolgozta fel, csak a kerék küllőit, talpait készítette saját faanyagából. Ugyanis a jó szekérkerék titka, hogy a küllőt csontszáraz tölgyfából, a talpakat pedig száraz cserfából faragják. Ezzel szemben a kerékagy nyers tölgyfából készült, s az idő múlásával a kerékagy mind szárazabb lett, s egyre szorosabban „fogta” a küllőket. Küllőhöz legalább 4–5 éves tölgyfa szükséges, de előfordult, hogy 10 éves fát használtak hozzá. A küllőnek és a talpnak való fa *kifűrészelve, kihasgatva* állt a műhely sarkában.

A kerékgyártó egy nehéz fuvaros szekér kerekének elkészítésére 16 órányi munkát fordított. 1930–1934-ben 5 pengőért adtak egy szekérkerekét Diósgyőrben és Répáshután. 1936–1938-ban már 6–7 pengő volt az ára. Négy új kerékért tehát 24–28 pengőt fizettek a répáshutaiak. Ezt a költséget nem tudták megtakarítani, s a szekér vasalásáért is fizetniük kellett. A szekér többi alkatrészén takarékoskodtak inkább, amelyeknek a répáshutai kerékgyártónál 1938-ban az alábbi díjszabása volt:

Négy kerék	24 pengő
Két oldal	12 pengő
Eleje-hátulja (alváz)	12 pengő
Rúdja	2 pengő
Négy löcs	4 pengő
Egy fergettyű	2 pengő
Egy hátsó saroglya	4 pengő
Két hámf	2 pengő
Összesen	64 pengő

Ehhez járult a vasalás ára, a kerekek ráfozása és a többi kovácsmunka. Összességében az is annyiba került, mint a famunka. Azaz egy új szekér Répáshután 1938-ban 120–150 pengőbe került volna. Annyi pénzük azonban a gazdáknak nem volt, vagy inkább egy darabka földet vettek rajta valamelyik bükkalji falu határában, s így teljesen új szekérre az iparosok nem kaptak megrendelést. A répáshutaiak darabonként rakták össze és újíttatták fel a szekereiket, s a famunkából maguk végeztek el mindent, amit csak tudtak.

A kerékgyártó ártáblázatához kívánczik az egyes munkadarabok elkészítésére fordított munkaidő normatáblázata:

Egy kerék	16 óra
Négy kerék	64 óra
Eleje-hátulja (alváz)	20 óra
Két oldal	16 óra
Egy szekérrúd	2,5 óra
Négy lócs	4 óra
Egy fergettyű	2 óra
Egy saroglya	6 óra
Két hámf	2 óra

Ma is hozzávetőlegesen ezt az időnorma-táblázatot használják a közeli erdészetek és termelőszövetkezetek kerékgyártó műhelyeiben.³⁵

6. *Igásállatok.* Az állatösszeírások azt mutatják, hogy Répáshután a századfordulótól a II. világháborúig terjedő fél században az ökrös és lovas fogatokat csaknem azonos számban tartották. 1895-ben 40 igásökör, 40 ló és 13 számár, 1911-ben 36 ökör, 29 ló és 9 számár, 1935-ben 58 igásökör és 70 ló, 1942-ben 56 ökör, 71 ló és 3 számár összeírása történt meg a faluban.³⁶ Az állattartás jellegét – a visszaemlékezésekből megítélhetően – a fuvarozás, az áruszállítás igényei formálták. Lovat a távolsági fuvarozással foglalkozó családok, ökröt az erdőben dolgozó, fuvarozó családok tartottak. Erdei munkára, kisebb távú fuvarozásra alkalmasabbnak ítélték az ökröt, hosszú utakra azonban gyors, mozgékony lófogatra volt szükségük. Lótartásukat jellemzi, hogy csikót ritkán neveltek, csődört nem tartottak a faluban. A répáshutai fuvarosok vásárokon vettek lovakat, a legtöbbet Miskolcon, Egerben és Mezőkövesden. Kancát nem szívesen tartottak, a vásárokon a herélt lovakat keresték. Kancájukat ritkán fedezették, valamelyik szomszéd faluba vitték el a ménhez. Nem szerették sem az apró termetű, sem a nehézkes, hidegvérű lovakat. Inkább a közepes méretű, könnyűtestű, magyar lófajtát kedvelték. Az alföldi nevelésű lovakkal akklimatizálódási gondjaik nem voltak. Nyáron át kihajtották legelni a mezőre, de szénát is adtak nekik. Legeltetni főként éjjel jártak és vasárnap is a lovak legeltetésével foglalkoztak a legények. A fogatos lovak irányításához szlovák terminológiájuk nincsen, magyar szavakat használnak. Indításkor *no*, megállításkor *hó*, *hóha*, tolatás alkalmával *currik*, jobbra *tüled*, balra *hosszad* az irányítószó. Akárcsak az ökrök esetében, megtartották a lovak magyar nevét is (pl. Huszár, Kesely, Laci, Pali, Tündér, Fáni, Mancsi stb.). A kancáknak többnyire női nevük volt. A lovak csak 4 éves

35. Adatközlő Molnár Gáspár kerékgyártó, szül. 1914.

36. Összefoglaló táblázatban közli: VIGA Gy. 1980a. 253.

korukban kerültek a répáshutaiakhoz, nevüket első gazdájuktól kapták. Az nevelte és szoktatta őket a hámba.

Szarvasmarhát többet tartottak, mint lovat. A két világháború közötti években két gulyát legeltettek a Bükkben, külön járt az *alsó gulya* és a *felső gulya*. Az egyik legtehetősebb gazdának, Mikecz Jánosnak 4 ökre, 2 tehene és 2 borja volt a jelzett időszakban. A II. világháborúig a vidék nagybirtokosai és a bükki falvak parasztjai is szürke magyar marhát tartottak. Még Répáshután is csupán 2–3 *riska* (tarka) marha volt. Szürke gulyát tartott Bánkúton a szilvásvárad gróf (Pallavicini), az egri érseknek Felsőtárkány határában, a szatmári püspöknek Bükkzsércen, Coburg hercegnek Cserépfalván és a kincstárnak Diósgyőr határában szintén szürke gulyája legelt. A nagyvisnyói, mályinkai, kiskgyőri, cserépfalvi, szilvásvárad magyar parasztok is a nagyszarvú szürke marhához ragaszkodtak.

A répáshutaiak az ökörtinót felnevelték és betanították, de az üszőborjúval „nem bajoskodtak”. Legszívesebben átadták „tartásra” bükki magyar falvakba (Felsőtárkány, Bükkzsérc, Tardona, Nagyvisnyó). A tartás fejében addig hagyták ott, amíg a harmadik borját is megellette és csak tehénként vitték haza. Eltartója 3 borjúhoz jutott és időközben fejte a tehenet, a répáshutaiak pedig úgy fogták fel, hogy egy borjúért tehenet kaptak cserébe. Ez a kölcsönösen előnyös akció generációk által ápolt ismeretségen, bizalmon alapult.

Jármos ökröt rendszeresen kellett venniük, mert nem tudtak eleget nevelni. A Bükk-vidék magyar falvaiból, főként Szilvásvárad, Nagyvisnyó, Bélapátfalva, Kiskgyőr gazdáitól vásárolták, ahol sok szarvasmarhát tartottak, s a betanított jármos ökrökből eladásra is jutott. Ezzel magyarázható, hogy szlovák ökörirányító szavak és egyedi állatnevek Répáshután nem használatosak. Igen figyelemreméltó ökológiai adalék, hogy az Alföldön, a síkságon nevelkedett szarvasmarha csak igen nehezen vagy egyáltalán nem tudott megszokni a Bükkben. Körme nem bírta a köves terepet, az állat gyomra nehezen szokta meg a legelők füveit, a kemény, nagy mésztartalmú vizet, s talán az „erős levegő” is bágyasztotta. Előfordult, hogy a kiskgyőri embertől vett ökörről csak később derült ki, hogy nem a saját nevelése, hanem a Tisza vidékéről került Kiskgyőrbe. Ha ezt előbb tudták volna, nem vették volna meg. Az ökör egy éven át mindig beteg volt, vért vizelt és nem vehették hasznát a munkában. Ez az eset is az ökológiai adaptáció fontosságára, a paraszti állattartók ilyen irányú tapasztalataira figyelmeztet bennünket. Mindehhez még hozzájárul a takarmányszükség téli tartásmód, ami keveset változott az 1950-es évekig.

Az ökröket télen sovány erdei szénán tartották, s amikor már fogytán volt a széna, „kicsapták az erdőre. Ott úgy élt az ökör, mint a vad.” Fákat döntöttek le számukra, s az állatok a rügyet, az ághegyet, a fiatal hajtásokat ették. Nyár végén az asszonyok és a gyerekek sok lombtakarmányt is gyűjtöttek, főként levelestől levágott köris-, fűz-, jávor- és juharágákat. A lombtakarmányt és az erdei szénát a borsodi síkságon vásárolt széna- és szalmatakarománnyal pótolták ki. Az állattartás jellegéhez tartozik az is, hogy almozáshoz az erdei avart gyűjtötték, és használták fel.

* * *

Répáshuta sajátos helyet foglalt el a táji munkamegosztás évszázados rendszerében. A Bükk peremén települt magyar falvaktól nemcsak kései, XVIII. századi alapítását és

zömmel szlovák ajkú lakosságát tekintve különbözött,³⁷ hanem gazdasági életének egyoldalúsága, az erdei munkák kizárólagossága miatt is. Földművelése annyira jelentéktelen volt, hogy lakóinak élelmezését, állatai takarmányozását csak a dél-borsodi, alföldi utakról hozott terményekkel tudta megoldani. (Még kendert is a Bán-völgyi magyaroktól vettek.) A répáshutaiak számára a szállítás, a fuvarozás létfontosságú tevékenység volt, sokkal fontosabb, mint az önellátásra képes mezőgazdasági települések esetében. Maguknak kellett elszállítaniuk a határukban kitermelt tűzifát, épületfát, a kiégetett meszet és szenet, a jármot, s a többi faeszközt, mindazon termékeket, amivel az árucserében részt vettek. Létük összefonódott szűkebb és tágabb környezetükkel, szorosan kapcsolódott a bükki magyar falvakhoz és a vidék városaihoz. Lovakat, betanított ökröket lehetőleg bükki magyar falvakból vásároltak, az üszöket odaadták felnevelni, s így érthető, hogy a ló- és ökörirányító szavak, a jármos ökrök és a hámos lovak nevei mind magyarok, szlovák állatirányító szavaik nincsenek. A legöregebbek még szinte hiánytalanul ismerik a teherhordó és közlekedő eszközök szlovák terminológiáját. Ez a gazdag nyelvi anyag, s néhány tárgy emlékeztet az anyagi kultúra ezen ágának etnikus kötődésére (pl. *plachta, tračka, zajda, tačka, visypka, hantušek, vlača* stb.). A teherhordó lepedők változatossága más szlovák vidékekre emlékeztet, s a teherhordás répáshutai anyaga hasznosan egészíti ki Borsod-Abaúj-Zemplén megyei ismereteinket.³⁸

Magyar hatás a terminológia egyes elemein túl (ételhordó *kantár, kulač, čobolov, kančo, rudaš, csiga, csülök, juha, löcs, nyakló* stb.) az eszközök, járművek fejlődésében is megfigyelhető. Főként a lovas szekér alváza, a juha megléte, a szénásszekér felszerelése vendégdallal, a nyomórúd elhagyása és felváltása csigás, csülkös rudallóköttel, a lószerszám tekinthető ilyen tárgyi elemeknek.

A természeti környezethez való adaptálódás a szarvasmarha tartásmódjától kezdve a járművek fékezésének változatos eszközanyagáig sok mindenben megnyilvánult. A köves talaj miatt nemcsak a lovakat, hanem az ökröket is patkolták, télen éles, nyáron sima patkóval. Az erdőmunkások saját lábbelijükre is patkót, számapatkót verettek, hogy ne csússzon. Környezetük, faismeretük tükröződik abban is, hogy a közlekedő- és szállító-eszközök közül sokat maguk állítanak elő (járom, kosarak, szánok, szekéralkatrészek stb.). A széna csúsztatása gallyon vagy két rúdon, a nyári szánok változatai szintén ide sorolhatók.

Az erdőmunka, az erdei iparok különleges szállítási igényeket támasztottak, amelyekhez speciális eszközökre volt szükség. Ilyenek a rönkvontatás eszközei, az átalakított szekerek és kettős szánok, s a rönkermelő hévér. Szinte kizárólag az erdei munkákhoz, a mészkö, az olfa szállításához használták a kézi vagy ígás vontatású nyári szánokat, csúsztatókat, a kőhordó vaskosarakat. A csúszó járművek, a nyári és téli szánok kivételes formai gazdagságát, változatosságát az erdőkielés³⁹ szükségleteire, s a bükki emberek találékonyságára vezethetjük vissza.

37. A község történetéhez: SÍPOS I. 1958; VERESS L. 1978.

38. GUNDA B. 1956; SZENDREI J. 1969; BARTHA L. 1973; NAGY I. 1970; BALÁZS K. 1979; PALÁDI-KOVÁCS A. 1973d.

39. Hazai középhegységeinkben, például a Bakonyban nem tapasztalható az erdei szánok és általában a szállítóeszközök hasonló változatossága. Vö. HEGYI I. 1958; HEGYI I. 1978. 65–74.

- ANDEL K.-MARKUŠ M. 1971. L'udový transport v strednom Zemplíne. Slovenský národopis XIX. 377-412.
- BAKÓ F. 1951. A magyar paraszti méhészet kutatása. MTA II. Oszt. Közl. Muzeológiai Sorozat I. 2. 283-330.
- BAKÓ F. 1953. Bäuerliches Kalkbrennen in Ungarn. Acta Ethnographica III. 339-420.
- BALÁZS K. 1970. Bükksérc teherhordása. Népi hagyományok Borsodban, 3. (szerk. BARTHA L.), 67-79. Miskolc.
- BARAN L. 1973. Transport in Czechoslovakia as an Ethnographical and Social Phenomenon. Land Transport in Europe (ed. A. FENTON, J. PODOLÁK, H. RASMUSSEN) 57-89. København.
- BARTHA L. 1973. Teherhordó eszközök Domaházán. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XII. 463-485. Miskolc.
- BEDNÁRIK R. 1950. Systémy l'udového transportu. Časopis Muzeálnej Slovenskej Spoločnosti XVI. 4-16. Martin.
- BODÓ S. 1966. Jármók a Hajdúságban. Ethnographia LXXVII. 538-565.
- ERDELYI Z. 1958. Faközéltetés a Bernecebaráti környéki erdőkben. Ethnographia LXIX. 381-408.
- GUNDA B. 1955. L'udový transport v Žakarovciach. Slovenský národopis III. 150-212.
- GUNDA B. 1956. Néprajzi gyűjtőúton. Debrecen.
- GUNDA B. 1977. Sommerschlitten in Nordungarn und in der Slowakei. Ethnologia Slavica, VIII-IX. 121-146.
- GUNDA B. 1978. L'udový transport v Gemeri. - Gemer, Národopisné Štúdie III. 133-176. Rim. Sobota.
- GYÖRFFY I. é. n. Gazdálkodás. A magyarság néprajza, II. 5-225. Budapest.
- HAÁZ F. 1942. Udvarhelyszéki famesterségek. Kolozsvár.
- HEGYI I. 1958. A fa fuvarozása a bakonycsérnyi erdőkben. Néprajzi Közlemények, III. 1-2. sz. 202-217.
- HEGYI I. 1978. A népi erdőkielés történeti formái. Budapest.
- HERKELY K. 1941. Adatok Gömör megye népi erdőgazdálkodásához. Néprajzi Értesítő XXXIII. 259-263.
- LAJOS Á. 1958. Méhészet a Hór völgyében. Borsodi Szemle, II. 29-33.
- LAJOS Á. 1963. Diszes faragás a Hór völgyében. A miskolci Herman Ottó Múzeum Évkönyve III. 103-135.
- MÁDAI Gy. 1970. Ölfavágók, erdei munkások a Bükken. Népi kultúra Borsodban. 13-29. Miskolc.
- NAGY I. 1970. Cipekedés Ónodon. Népi hagyományok Borsodban, 3. (szerk. BARTHA L.), 80-90. Miskolc.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1971. Einige Bemerkungen über die Traggeräte der ungarischen Bauernschaft. Műveltség és Hagomány XIII-XIV. 409-426. Debrecen.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1973a. A magyar parasztság kerek járműveinek történeti és táji rendszerezéséhez. Néprajzi Közlemények XVIII. 7-79.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1973b. Szállítás málhás lovakkal a Gömör-Tornai karsztvidéken. Ethnographia LXXXIV. 549-558.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1973c. Néhány megjegyzés a magyar parasztság teherhordó eszközeiről. Ethnographia LXXXIV. 511-526.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1973d. Batyuzó lepedők és elnevezésük Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. A miskolci Herman Ottó Múzeum Évkönyve XII. 431-462.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1976. Egy népi teherhordó eszköz magyarországi elterjedtségének tanulmányai. (Hátitárisznya a palócoknál a 19-20. században.) Egeri Múzeum Évkönyve XIV. 177-204. Eger.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1979. A magyar parasztság rétgazdálkodása. Budapest.
- PARÍKOVÁ M. 1979. Transport l'udskou silou. Slovenský národopis 27/3. 449-473.

- SÍPOS I. 1958. Geschichte der slowakischen Mundarten des Bükk-Gebirges. Budapest.
 SZENDREI J. 1969. Teherhordás Szomolyán. Népi hagyományok Borsodban 2. (szerk. BARTHA L.)
 95–113. Miskolc.
 TAGÁN G. 1943. Fakitermelés és szénégetés Székelyvárságon. Néprajzi Értesítő XXXV. 32–55.
 VERES L. 1978. A Bükk hegység üveghutái. Miskolc.
 VIGA Gy. 1980a. A Bükk hegység szlovák meszéseinak kereskedő útjai az Alföldre. Ethnographia
 XCI. 252–258.
 VIGA Gy. 1980b. A gönczi „kólya”. A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 18. 96–100.

TRADITIONELLE TRANSPORTWEISEN IN RÉPÁSHUTA

Die Siedlung Répáshuta nimmt in dem jahrhundertealten System der landschaftlichen Arbeitsteilung ein. Sie unterscheidet sich von den ungarischen Dörfern am Rande des Bükk-Gebirges dadurch, dass die Siedlung erst im XVIII. Jahrhundert und von slowakischen Bevölkerung gegründet wurde, weiterhin dass ihr Wirtschaftsleben mit dem Übergewicht der Waldarbeiten zu kennzeichnen ist. Die Landwirtschaft ist hier so unbedeutend, dass man die Verpflegung der Bevölkerung und die Fütterung des Viehbestandes nur mit dem Kauf der Früchte vom Süd-Borsod und vom Tieflande sichern konnte. Das Transport und das Fuhrwerk war in Répáshuta eine lebenswichtige Beschäftigung. Sie selbst haben das ausgeforstete Brennholz und Bauholz, das ausgebrannte Kohlen und Kalk, die selbstgemachten Holzprodukte, Geräte, also alle Produkte transportiert, dh. alles, womit sie in dem Produktionswechsel teilgenommen haben. Ihr Dasein hat sich eng mit den ungarischen Siedlungen und Städten in der Umgebung verschlingen. Sie haben Pferde, angelegte Ochsen vor allem in den ungarischen Dörfern im Bükk-Gebirge gekauft. Ihre eigene Kalben haben sie dort aufziehen lassen. So ist es selbstverständlich, dass die Lenkwörter und die Tiernamen für Ochsen und Pferde alle ungarisch sind, slowakische Lenkwörter kennen sie gar nicht.

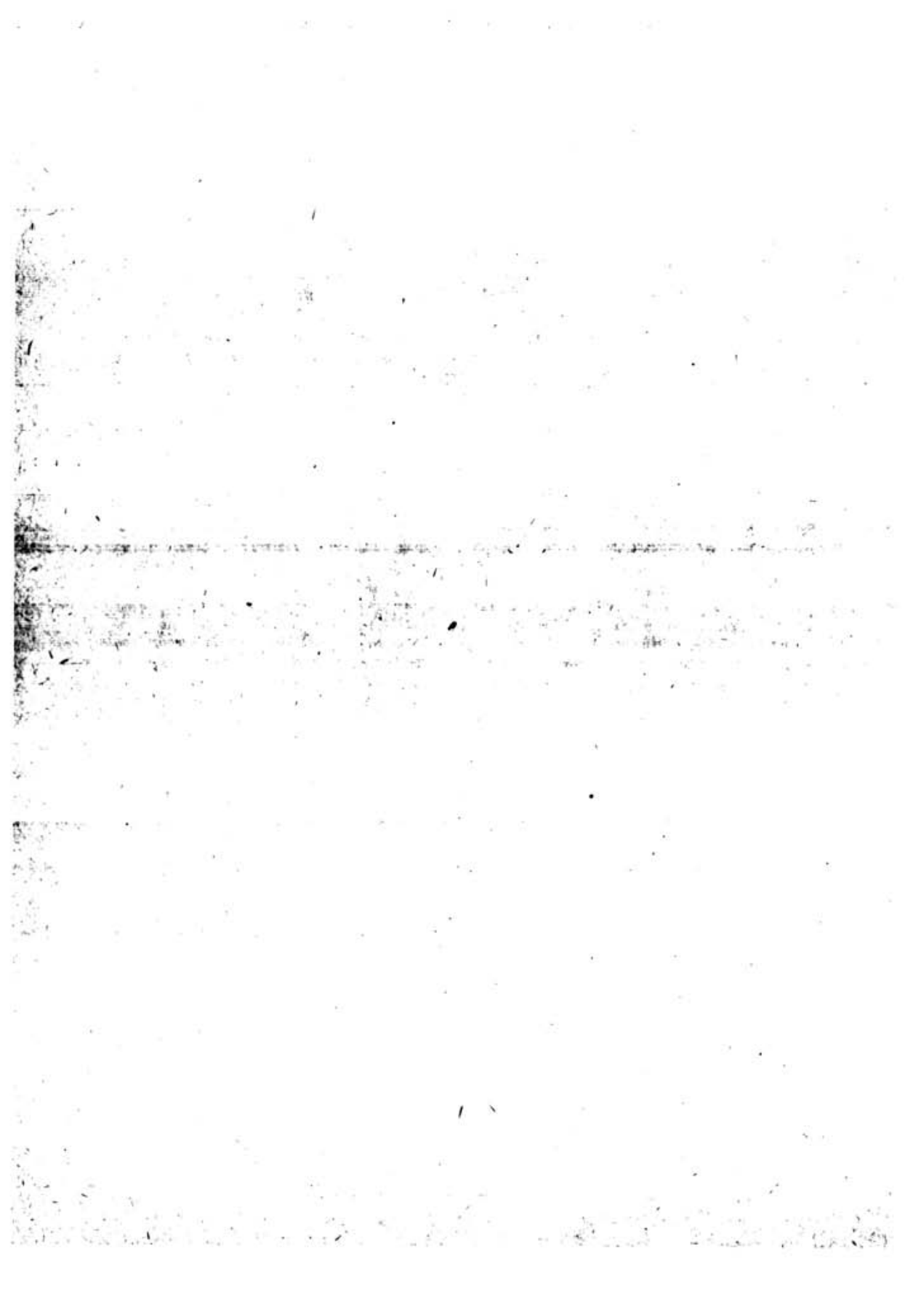
Die ältesten Bewohner kennen die slowakischen Terminologien für Verkehrs- und Tragmittel sozusagen vollständig. Der reiche Wortschatz und einige Mittel erinnern noch an die ethnischen Verbindungen der Volkskultur (zB: *plachta, tračka, zajda, tačka, visipka, hantušek, vlačé* usw.). Die Variabilität der Tragtücher ist der von anderen slowakischen Dörfern ähnlich.

Eine ungarische Auswirkung ist neben den Terminologien (zB. *kantár, kulač, čobolov, kančo, rudaš, čiga, čulók, juha, lócs, ňaklo* usw.) in der Entwicklung und in dem Wechsel der Werkzeuge, Fuhrwerke zu beobachten. Diese Elemente sind vor allem das Fahrgestell des Fuhrwerkes, das Vorhanden des sog. *juha*, die Ausrüstung des Heufuhrwerkes mit Seitenstange, das Verlassen der Druckstange, die Ablösung der vorigen mit Rolle und Stich.

Die Anpassung der Naturumgebung zeigt sich in vielen Faktoren. Wegen den steinigen Boden Werden nicht nur die Pferde, sondern auch die Ochsen beschlagen. Selbst die Waldarbeiter haben die Fussbekleidung beschlagen lassen. Die Kenntnis der Umgebung und des Waldes spiegelt sich auch darin, dass sie einige Fuhr- und Tragwerke selbst erzeugen konnten (Joch, Körbe, Schlitten, Bestandteile zum Fuhrwerk usw.). Sie selbst suchen das entsprechende Holz für den Wagner. Das Heuschleifen auf Zweigen oder mit Hilfe zwei Stangen, die Varianten der Sommerschlitten sind Beweise dafür, wie sich die Bevölkerung den Bergumständen anpassen kann.

Die Waldarbeit, die Waldhandwerke haben spezielle Transportansprüche, die auch spezielle Geräte verlangen. So die Geräte des Holzklotzschleppens, die umgebauten Fuhrwerke und die Doppelschlitten, eine spezielle Konstruktion zur Holzklotzhebung. Die Sommerschlitten waren fast ausschließlich in den Waldarbeiten, zum Kalk- und Holztransportieren gebräuchlich, ähnlicherweise die verschiedenen Schleifengeräte, die Eisenkörbe zum Steintragen. Die Variabilität und das Reichum der Schleiffahrzeuge ist auf die Findigkeit der hiesigen Leute zurückzuführen.

Attila Paládi-Kovács



ÁRUCSERE ADATOK EGY TERMELESI TÁJ KÖRÜLHATÁROLÁSÁHOZ

VIGA GYULA

Kós Károly 1972-ben a következőket írta az árucserével kapcsolatban: „... az árucseré a nép foglalatosságainak egyike, gondja és gyakorlása a népelet szerves tartozéka. Ugyanakkor szerepének ismerete híján lehetetlen teljes és helyes képet nyerni bármely nép vagy néprajzi vidék sajátos vonásairól, e vonások kialakulásáról... Az árucseré az egymástól különböző javakkal rendelkezők között történik. Ahol az előállított javak azonosak, ott nem beszélhetünk árucseréről, legfennebb kölcsönzésről. Annál inkább fönnáll az áruk kicserélésének szüksége a különböző adottságú területek lakossága közt.”¹

Úgy vélem, hogy az árucserével kapcsolatos vizsgálódásokra – a mai Magyarország területén – egyik legideálisabb, legtöbb tanulságot hordozó terület az Alföld és az északi hegyvidék találkozási pontja. Ezen belül számos tanulsággal szolgálhat a Bükk-vidék sajátos életmódját folytató hegyi településeinek, ill. a kis- és nagytáji munkamegosztásban való beépülésüknek néprajzi szempontú tanulmányozása.

A Bükk hegység belsejében a XVIII. században létrejött települések egészen más módon szerveződtek, mint a többi magyarországi falutelepülés, s másképpen, mint a többi telepítvényes falu zöme. Míg a korábbi népességmozgás, valamint a XVIII. századi telepítések fő motiválója a föld, ill. a mezőgazdasági tevékenység, addig az északi hegyvidék magasabb térszínein, s így a Bükk belsejében létrejött telepes falvak valójában ipari kolóniák, amelyek új iparágakat honosítanak meg (pl. üveggyártás), ill. a születő manufaktúrális ipart szolgálják ki tevékenységükkel (szénégetés, mészégetés, hamuzsírkészítés). Olyan területek hasznosítását tették lehetővé ezek a települések, amelyek korábban – eltérő életmódja miatt – a magyar lakosság tevékenységén, érdeklődésén kívül estek. A telepítés legfőbb tényezője itt az erdő és az ipari alapanyag, a telepesek pedig első sorban nem parasztok, hanem kézművesek, fuvarosok és erdei munkások voltak. Mindez azt is jelentette, hogy ezek a falvak sajátos szerepet kaptak a táji munkamegosztásban, s nem lévén elegendő szántóföldjük (és nem lévén mezőgazdasági népességük), mindig is erőteljesen rá voltak utalva – a legalapvetőbb élelmiszerek tekintetében is – az árucserére. A magasan fekvő bükki falvak apró és gyenge minőségű szántóterülete a kenyérgabona-szükséglet töredékét sem termelte meg. A Bükk belsejében települt falvak (Répáshuta, Bükkszentkereszt, Bükkszentlászló) lakói közül a legtöbb földet birtoklók is csak 2–3 holddal rendelkeztek, amelyen még az állati takarmány is csak szűken termelt meg.

1. KÓS K. 1972. 9.

Sajátos geográfiai adottságaik, a magas szintű erdei ipar, s ennek termékei révén a Bükk hegység belsejének falvai sajátos ecologyi „fülke” szereppel bírtak; az árucseréje itt a lakosság létalapja, tevékenységének meghatározó része a megtermelt javakkal történő – különböző formájú – kereskedelem. Mindez igen korán kialakította a pénzgazdálkodást e településeken és sajátos társadalmi rétegződést hozott létre.

Jelen tanulmány Répáshuta árucseréjének főbb jellemzőit kívánja bemutatni, számba véve annak formáit, kapcsolatait, az Alföld és a hegyvidék árucseréje szempontjából általánosítható törvényszerűségeit, s emellett figyelmet szentel a település egyéb külső kapcsolatainak is.

Az árucseréje közvetítői

A falu árucseréjének, kereskedelmének nem alakult ki állandó közvetítő rétege. Valamilyen módon, különböző fokon szinte minden család bekapcsolódott az árucserébe. Az éves munkaritmushoz és a vagyoni helyzethez igazodva természetesen más-más lehetősége volt az egyes csoportoknak az árucseréje, az egyes tevékenységi formák azonban rendkívüli mobilitást mutatnak. A társadalmi rétegződés korántsem ilyen mobil, de a lehetőségek keretein belül az emberek sokféle lehetőséggel megpróbálkoztak, igazodva a mindenkori lehetőségekhez.

A falu árucseréjében legaktívabban, s legtöbb lehetőséget birtokolva az igás állatokkal, főleg lovakkal rendelkező fuvarosok vettek részt. A fuvarosok voltak a legtehetősebbek; vagyoni helyzetük és tevékenységi formájuk elérendő cél és modell volt a többiek számára. (Hasonlóan tehetősek voltak a mészégetők, s gyakran a szénégetők is, ők azonban nem szolgáltak modellként. A szegényebbek számára elsősorban a mozgékonyosság, a változatos tevékenységi formák, a mindenkori gazdasági helyzethez való gyors alkalmazkodás volt a példa, s nem egyszerűen az anyagi előnyök.) A fuvaros számára mindig volt munkalehetőség a helyi erdőszelvényben is, de ha ez nem volt elég kedvező, akkor másutt is vállalt munkát, de a falun belül is jutott más lehetőségekhez (faszén fuvarozása, mészárulás stb.). Eljártak fuvarba a Boldva-völgybe és Ózd környékére is, főleg olyan helyekre, ahol nehéz volt a fa *leközelítése*. *Bandában* mentek el, 10–15 fogattal. Maguknak szervezték meg a távoli munkát, ami a helyinél lényegesen több jövedelmet jelentett. Ezzel szemben a *termelő*k, gyalogmunkások ki voltak szolgáltatva a helyi munkalehetőségeknek. Emellett a fuvaros anyagilag lényegesen jobban megbecsült volt, mint a termelő. A falubeliek véleménye szerint a fuvarosnak annyit kell keresnie, mint három termelőnek, mert 1. rész maga a fuvaros bére, 2. rész a szekér, 3. rész a lovak bére, s csak a 4. rész a termelő, aki a fát kitermeli. A fogattal – elsősorban távoli és gyors fuvarozásra is alkalmas lovasfogattal – rendelkező fuvaros megkülönböztetett helyzetet élvezett a faluban: lényegében vállalkozói státust biztosított önmaga számára, megteremtve ezzel gazdasági, társadalmi és szociális előrejutásának alapfeltételeit. Ezt a megkülönböztetett szerepet főleg századunk második évtizedétől élvezik a fuvarosok, nemcsak Répáshután, hanem a Bükk egész területén, mióta – a gazdasági vállalkozások lehetőségének kihívására – a falvak igaerejének zömét lovakra cserélték. A fuvaros már 10–12 éves fiait igyekezett belenevelni a munkába. 13–14 éves korban a fiú már önálló fuvarba mehetett. S ha apja olyan tehetősebb volt, hogy külön fogatot vett számára, akkor ez a család anyagi javainak

megsokszorozását jelentette. Mindez erőteljes munkamegosztást eredményezett a családon belül is.

A fuvarosok nemcsak gazdaságilag élveztek megkülönböztetett helyzetet: a legtöbb látott és tapasztalt emberek voltak, akik a világ eseményeire, s így a gazdasági lehetőségek változásaira leginkább reagáltak.

A répáshutaiak maguk nem tenyésztettek lovakat, állataikat – főleg 4–5 éves herélt fuvaroslovakat (*vimiškovani*) – mindig vásárokon szerezték be. A lovak mellett az ökröknek kisebb szerep jutott a távolsági fuvarban. Emellett csak kísérletek történtek öszvér tartására, ill. a vele való fuvarozásra (Cserépfaluból és alföldi tanyákról került ide az öszvér), néhány szegény ember számára pedig a szamar fogatolása vagy málházása jelentett némi mozgékonytságot az árucserében. Ez utóbbiak azonban szegény emberek, számukra – szemben a fuvarosokkal – csupán kiegészítő tevékenység, elsősorban élelem-szerzési lehetőség az árucserébe való bekapcsolódás.

A legszegényebbek, főleg a szegény asszonyok háton vitték eladni összegyűjtögetett erdei termékeiket a közeli piacokra. Ők egészen vékony szálon kapcsolódtak be a falu árucseréjébe. A tehetősebb réteg tehát többféle anyagot, nagyobb mennyiségben, nagy távolságra és rendszeresen kapcsolt be az árucserébe, a szegényebbek csak kis körben, kisebb mennyiségű, a falu egész gazdasága szempontjából csak mellékes hasznot jelentő termékekkel alkalmasszerűen kereskedtek. Az utóbbiak lényegesen tovább őrizték a közvetlen csere archaikus formáit, mint a fuvarosok.

A répáshutaiak az árucsere számos módját gyakorolták, változatos formákban cserélték ki termékeiket a környező és távoli területek lakosságával. Jellemző azonban, hogy az árucsere szervezett formái csak kis jelentőséggel bírtak, s elsősorban a spontán, nem szervezett formák domináltak. Ennek oka többféle: egyrészt speciális termékeik révén lényegesen nagyobb területet láttak el áruval, mint egy-egy piacörzet, s ez a tevékenység – állandó migráció révén – folyamatos értékesítési lehetőséget jelentett, szemben a szervezett árucsereformák időszakosságával. Másrészt a répáshutaiak életmódját rendkívüli mobilitás jellemezte: a mindenkori igényeknek, lehetőségeknek megfelelően igen gyakran álltak át – leszámítva a legszegényebb réteget – újfajta tevékenységre. A mindenkori piaci, értékesítési, munkavállalási lehetőségeknek megfelelően fuvaroztak (falun belül és távolabb), házaltak mésszel és fával, végeztek különféle erdei munkákat és folytattak háziipart. A sokszínű tevékenység gyakran egyidejűleg is jellemezte az egyes családokat. Ez a tevékenységi forma, életmód nem volt beilleszthető a szervezett árucsere stabil kereteibe. Nagyban meghatározta a tevékenységi formát a közösség, a család mindenkori szükséglete is. Végül, de nem utolsósorban az árucsere spontán, szervezetlen módjai mellett szóltak a gazdasági szempontok is. Ugyanis az értékesítendő termék ára – egy küszöbértékig – egyenes arányban nőtt a felvevő körzet távolságával. A távolra elszekerező árusnak tehát a vásárokon, piacokon esetleg jelentkező konkurrenciától sem kellett tartania (nem beszélve a vásári árulás egyéb kötöttségeiről), s magasabb árat is kérhetett termékéért, hiszen semmiféle árszabás nem befolyásolta. Piacon és vásáron elsősorban fát adtak el, de itt értékesítették az asszonyok is a gombát, erdei gyümölcsöket. A szervezett árucsere-alkalmak elsősorban a beszerzést szolgálták a répáshutaiak számára; a falubeliek gyakrabban jártak vásárlóként piacra és vásárra, mint eladóként.

Bár az emlékezetben elérhető, kellő biztonsággal megragadható időszakban (a századfordulótól) már dominált a pénzgazdálkodás, ill. a pénzért való csere a répáshutaiak életében (az árucserre praktikus szempontjai mellett itt az erdészet, ill. az ipari munkaadók szerepe itt egyértelmű), mégis az 1950-es évekig, a beszolgáltatási rendszer végéig megfogható nyomokban közvetlen árucserre mozzanatai. E tekintetben is rendkívüli nyitottság és változatosság a jellemző: ha praktikusabb és kifizetődőbb volt az árut pénzre cserélni, úgy általában azt tették. Viszont ha szükség volt az élelemre, s rosszabb volt a beszerzési lehetőség, akkor közvetlenül élelemre cserélték termékeiket. A két forma igen gyakran össze is kapcsolódott. Pl. a meszes ha pénzért árulta a portékáját, akkor is mészért szerzett magának élelmet és szállást az úton, s állatainak takarmányt.

Gyakran szállítottak árut megrendelésre is: építkezéshez meszet, olajütökhöz faszemet, uradalmakba, cukorgyárokhoz jármot, kádároknak dongát stb. Függett a csere formája a partnerektől is. Ha valakinek terménye volt, de pénze nem, akkor azzal fizetett, ha inkább pénze volt, úgy azt fogadták el. Pl. a kereskedők, városbeliek mindig pénzzel fizettek, alföldi falvakban és tanyákon általában termény vagy pénz és termény együtt volt a csere eszköze. Nem vált el tehát élesen a két forma, arányuk a mindenkori igényeket, szükségleteket tükrözte.

Mindig fellelhetők voltak Répáshuta árucseréjében a közvetítő kereskedelem formái is. Pl. a mészégetők gyakran nem maguk árulták a meszet, hanem fuvarosok vagy szegényebb emberek (szamaras, hátaló árusok) révén került el az áru rendeltetési helyére. De jelentős szerepet játszott a közvetítésben az erdészet, belekapcsolódtak fa- és mészkereskedők, később a TÚZÉP-telepek is. Ilyenkor ugyancsak a mindenkori szükséglet szabta meg a csere formáját: inségesebb időkben a mészégetők is csak terményért adták a meszet a közvetítőknek, akik ugyanúgy adták tovább. Máskor általában pénzért kapták meg a közvetítők az árut. De ha fa kellett az égetéshez, akkor fáért is továbbadták a meszet, ha fuvar vagy munkaerő, akkor a közvetítő ledolgozhatta a mész árát. Mindez tehát az árucserre formáinak rugalmas változatosságát jelzi.

Az árucseréhez kapcsolódó migráció időszakos, de rendszeres volt.² Tavasztól őszig ez a tevékenység biztosította a legmobilibb életmódot és legbiztosabb megélhetést; állandó kontaktust teremtett a környező vidékkel, de gyakran távoli tájakkal is, s biztosította a település lakóinak ellátását.

Az erdészeti munkalehetőség mellett nem volt lehetőség gazdasági felemelkedésre, előbbre jutásra. A gazdasági felemelkedést, jobb életfeltételeket az árucserre révén lehetett megteremteni. Érdemes itt röviden felidézni egy adatközlő szavait: „Mikor megnősültem, akkor első alkalommal faragtam egy kocsira való *keréktaľpat*. Hevesen adtam el. Hazafelé jövet *Mezőkövesden* bevásároltam: egy nagy bödönt, tele zsírral, szalonnát, a lovaknak abrakot, s még maradt egy kevés pénz is.”³

Az eltérő adottságú tájak, s azok másfajta életmódot folytató népe állandó és biztos felvevőpiaca volt a kis lélekszámú bükki falvak — így Répáshuta — termékeinek. Ezért volt, hogy a faluban a legtehetősebbek a fuvarosok voltak, s minden szegényebb ember

2. DANKÓ I. 1978. 262.

3. Horváth Lajos 68 éves adatközlő

vágyálma a fogat volt, amely megnyitja számára a távoli utakat, s a társadalmi felemelkedés lehetőségét is. Aki csak helyben végzett munkát, az csak sok áttételen keresztül látta annak hasznát, melyek el is szívták a jövedelem jelentős részét. A szó fizikai értelmében vett mozgékony-ság egyúttal társadalmi mobilitást is jelentett.

A fuvarozás fontos szerepét az állatállomány összetétele, benne az ígás állatok jelentős aránya is igazolja.⁴ A század első két évtizedében fokozatosan emelkedett a lóállomány száma, jelezve, hogy az erdei munkák mellett előtérbe került a távoli területekre való fuvarozás is. A falu árucseretevékenysége, a fuvarosok munkája az erdőlés évi ritmusához igazodott. Az erdőt ősztől, általában novembertől irtották, s tavaszig, áprilisig a faközelítés és fuvarozás foglalkoztatta az ígás állatok, ill. a fuvarosok zömét. Tavasztól, általában áprilistól viszont a távolsági fuvarok kerültek előtérbe. A fuvarosok tevékenysége tehát két félesztendő ciklusra oszlott: az árucseré elsősorban a tavasztól ősziig terjedő terminusban zajlott.

Tekintettel arra, hogy az üveggel való vándorkereskedelem már csak a legidősebbek emlékeztetésében, s igen halványan él, noha kétségtelen, hogy az üveghuták is foglalkoztattak kereskedő fuvarosokat,⁵ itt csak a kellő biztonsággal megragadható árucseréformákat ismertetem.

Meszesek

Répáshután – hasonlóan a többi bükki településhez⁶ – a mész értékesítésének két fő típusa alakult ki. 1. A mészégetők a meszet közvetlenül a fogyasztónak adták el. 2. Vizsonteladás útján került értékesítésre. A mészégetők vagy családtagjaik révén, családi munkamegosztás keretében értékesítették terméküket vagy falubeli fuvarosokat foglalkoztattak. Sok meszet égettek az erdőszetnek is, a megrendelők gyakran a kemencétől vitték el a kész terméket.

A vizsonteladók közül a század első évtizedeiben a zsidó kereskedők voltak a fő vásárlók, jelentős volt azonban a mésszel kereskedők száma a falun belül is. A XX. század első felében a répáshutaiak a mész szállításának alábbi módjait gyakorolták. Szállítóeszközük volt: 1. *lovásfogat* (1 vagy 2 lóval); 2. *ökörfogat* (általában 2 ökörrel); 3. *szamárfogat* (általában 2 szamárral, ritkábban *taliga* 1 szamárral); 4. *szamárháton*. A szállításhoz igénybe vett állatfajták a meszesek szociális helyzetét is tükrözték (lásd fentebb). Szamárral asszonyok és néha gyerekek is *mészelték*, lóval és ökörrel csak a felnőtt férfiak jártak. A fogatoknak megfelelően jelentős eltérés volt a mész fuvarozásának évi ritmusában, útvonalában, s az értékesítés módjában is. Lovas és ökrös fogatokkal csak a mészárulás fő szezonjában jártak: húsvét előtti hetekben általában kétszer mentek el, s utána csak szeptemberben és októberben tettek 3–6 fuvart. A mésszel legkésőbb *mindenszentekig* (november 1.) jártak. A nyári időszakban kevéssé volt jelentős a mésszel való fuvarozás, mint tavasszal és ősszel.

A szamárral *mészelték* húsvét előltől mindenszentekig folyamatosan úton voltak, számukra ez volt a megélhetés fő forrása. A szamarasok hetente egy-két fuvart csináltak,

4. VIGA Gy. 1980. 252–253.

5. VERES L. 1976.

6. BAKÓ F. 1951. 326–328.



1. kép. Mészáros Cserépfaluban (Bánfalvy F. felv.)

aki számárháton vitte a meszet, az 3–4 alkalommal is megfordult egy héten. A szárárral való mészfuvarozás főleg az első világháborúig volt jelentős, 1920 körül megszűnt.

A lovas és ökrös fogatokkal rendelkező fuvarosok számára a mészárulás elsősorban kiegészítő tevékenység volt, főleg a termények, ill. az élelem megszerzését szolgálta.

A fogatolt állatfajtánként eltérő volt az értékesítés hatósugara is. A lovas és ökrös fogatok főleg az Alföld felé indultak. A piackörzet nehezen határolható körül, mert szinte állandóan változott a keresletnek megfelelően. Súlypontja Heves és Szolnok megye volt, de eljutottak Nógrád, ill. Hajdú-Bihar és Szabolcs-Szatmár megyéig is, egészen a román határig. Ha Heves felé indultak, akkor *Jászapáti*, *Jászberény*, *Átány* volt az árusítás végpontja, de eljutottak *Salgótarjánig* is néha. Az Alföld keleti része felé *Mezőkövesd* irányába indultak. *Tiszafürednél* keltek át a Tiszán, s lementek *Nagyivánig*, keresztül a Hortobágyon, egészen *Balmazújvárosig*. Debrecenről délebbre nemigen jártak. A Tiszán átkelve *Egyek–Abádszalók* irányában is haladtak, de elmentek *Hajdúböszörménybe* is.

A kereskedés távolságának gazdasági szempontok szabtak határt. Minél messzebb vitték a meszet, annál drágábban lehetett ugyan eladni, de volt egy küszöbérték, ami fölé az árat nem lehetett emelni. Kis távolságra viszont nem volt érdemes elindulni, mert még



2. kép. Bükki mészárús Jászapátiban (Tóth J. felv.)

nem volt kifizetődő. Egyhetes út még rentábilis volt, ezen túl azonban az élelem, takarmány és szállás költsége elvitte a hasznot. A fuvarosok nem osztották fel egymás között a piackörzetet, előfordult, hogy 5–6 répáshutai meszes is összetalálkozott egy helyen. Ha véletlenül meghallották, hogy ki hová készül biztos fuvarba, akkor igyekeztek megelőzni a másikat.

A szamaras meszesek mozgási köre lényegesen szűkebb volt. Ők azt a belső területet látták el, amely a lovas és ökrös fogatok mozgási, ill. piackörzetén belül esett. Főleg a mai Borsod-Abaúj-Zemplén megyék területén árultak, de északi irányban eljutottak *Hidasnémet*ig, *Kassáig*, dél felé pedig elmentek *Tiszafüredig*, volt aki járt *Hajdúböszörményben* is. Észak felé haladva általában *Felsőzsolca* volt az első állomáshelyük, ott etettek, s ott ágaztak tovább útjaik. A legkisebb körben azok mozogtak, akik számárháton vitték a meszet. Számukra a hasznot az jelentette, hogy nem kellett kerülő utakon közlekedni, hanem hegyi ösvényeken hajtották állataikat, s kétszer is fordultak addig, míg a fogatosok egyszer. Általában két szamarat hajtottak, a mész az állatok hátán átvetett, bekötött szájú zsákokban (*vreco*) volt. Különösen a bükki falvakba, *Mályinkára*, *Nagyvisnyóra*, *Tiboldarócra*, *Cserépfaluba* hordták a meszet számárháton.

Az egy alkalommal szállított mész mennyisége fogatonként a következő volt:

szekér 2 lóval	12–14 q
szekér 1 lóval	6–7 q
ökörfogat	13–16 q
fogat 2 szárárral	4–6 q
fogat 1 szárárral	2–3 q
számárháton	1,5–2 véka (0,7–0,9 q)

Az emlékezet szerint a század első két évtizedében a faluból 4–5 pár lóval, 9–10 pár ökörrel, valamint 6–7 pár szárárral hordták a meszet. Ez – a jelzett mennyiségi mutatókkal számolva – tetemes mennyiséget, számottevő forgalmat jelez. A mésszel kereskedők száma pedig csak gyarapodott a II. világháborúig!

A lovas és ökrös fogatok a jobb minőségű, darabos meszet fuvarozták. Ők szállítottak a nagyobb mennyiségű megrendelésekre, pl. építkezésekre is. Ezzel szemben a szamarasoknak – főleg a málhásoknak – a gyengébb minőségű, apróbb szemű mész jutott. A számárháton szállító szegény emberek gyakran egészen apró mésszel kereskedtek, amit a kereskedők már nem vettek meg. Ők sem jártak azonban rosszul, mert terméküket főleg meszeléshez vásárolták, kis tételben, s erre a célra az aprószemű meszet jobban szerették az asszonyok.

Az árusok az égetőktől általában pénzért vették meg a meszet. Az 1910-es években 80 krajcár–1 pengő volt egy q ára. Az 1920-as években is 12–15 pengő volt egy kocsi mész. A szamaras mészárusok 20–40 krajcárért, 0,5–1 liter *bundapálinkáért* kapták meg az aprószemű mész mázsáját.

A mésszel mindenki maga ment, az útra nem társultak. A kocsira – gyékényből vagy bolti ponyvából – *sátrat* tettek, amely félkörben meghajlított, s a kocsi két oldalára fektetett fenyőrúdban rögzített mogyoró vessző-vázon nyugodott. Használtak a mész betakarására szurkosvásznat is.

Hosszabb útra általában vasárnap indultak el. A tarisznyában 1–2 napra való élelmet vittek az útra (kenyér, szalonna), ha elfogyott, akkor mészért cseréltek újabbat. Az állatok számára csak kevés abrakot vittek tarisznyában (*obrocsnyica*), inkább útközben cseréltek. A szekérre sima úton felültek, sárban, emelkedőn gyakran maguk is tolták a járművet. Ha a terhet a hátán vitte az állat, akkor bottal hajtották, s gyalog mentek utána. Falvakba érve „Meszet!”, „Meszet vegyenek!” – kiáltásokkal hívták fel árujukra a figyelmet. Gyakran dobtak fel a mész tetejére 1–2 jármot, favillát, gereblyét, s az úton azt cserélték el élelemért, azért kaptak szállást.

A közvetlen csere úgy történt, hogy abba az edénybe töltötték a meszet, amiben a vásárló kihozta a terményt (általában szakajtó, *szakajto*, *szakajtovik*). Gabonáért (rozs) és kukoricáért annyi mész járt, amennyi a termény volt, de búzáért másfélszer-kétszer kellett teletölteni az edényt. Mérték *vékával* is, később húzós mérleget (*mincér*) használtak. Ha pénzért árultak, akkor általában kétszeresét kérték a mész általuk kifizetett beszerzési árának. Gyakran ezt az összeget számították át a termények árára, ill. mennyiségére is. A terményt az erre a célra vitt zsákokba öntötték. Hazafelé menet a gabonát *lepitléltették* (megörlették), s a lisztet vitték haza. Különösen gyakran megfordultak a mezőkövesdi, cserépfalusi malmokban és a miskolci István-malomban.

Az éjszakákat jó időben a szabadban töltötték. Az út mellett tüzet gyújtottak, az állatok vagy körülöttük legeltek, vagy a szekéroldalhoz kötve *hamvasból* kaptak takarmányt. Ha esős idő volt, akkor falvakban, gazdáknál szálltak meg, s ólakban, csűrökben töltötték az éjszakát. Egyesek állandó szálláshelyre jártak a megszokott útvonal mellett. A szállásért mésszel fizettek. Gyakran éjszakáztak útmenti *állásokon*, fogadókbán. Különösen a *miskolci* Búza-téren levő, valamint a *dormándi*, *füzesabonyi*, *bekecsi*, *mezőkövesdi* és *felsőzsolcai* állásokra emlékeznek sokan, ahol sokféle vándorárral is találkoztak. Az állásokon takarmányt is kaptak az állataiknak, amiért ugyancsak mésszel vagy pénzzel fizethettek. Miskolcon a Réti-féle korcsmánál a lovat is bekötötték és ellátták a fizetség fejében.

A második világháború után a répáshutaiak fokozatosan abbahagyták a mésszel való kereskedést. Az 1950-es években azonban még számottevő komponense volt ez a tevékenység a falu élelmiszerekkel való ellátásának. Mivel a mész aránylag ritka ásványi anyag, így ez jutott el legmesszebb a faluból, a vele való kereskedésnek volt a legnagyobb amplitúdója. (Minél ritkább egy anyag, annál nagyobb terület árucseréjében kap szerepet.)

Ma már csak az erdészet számára égetnek meszet, a foglalkozási struktúra változása, az életmód átalakulása fokozatosan elsorvasztotta a mészárosok tevékenységét.

Fa termékek – faárusok

Faszenet századunkban már csak az erdészet számára égettek. Zömét a diósgyőri vasgyárba szállították, kisebb része malmokba, olajütőkbe, kisebb üzemekbe került. A faszénnel nem házaltak. Fuvarosok szállították, deszkák közé 8–10 q került egy szekérre. A szekereket gyékénnyel vagy ponyvával takarták le, hogy a faszenet az esőtől megvédjék. Újabban műanyag zsákokat ad az erdészet a faszén tárolásához, szállításához.

A diósgyőri erdészet már a XIX. században szabályozta a faszénfuvarozás rendjét: a fuvarosnak még a kocsira sem volt szabad felülnie, hogy a faszén ne törjön össze.⁷

Amíg a szén- és mészégetés csak néhány család számára jelentett megélhetést és munkaalkalmat, addig a fával való kereskedelem, ill. a fából készített termékek értékesítése szinte minden család életében szerepet játszott, s volt a faluban néhány familia (főleg a Horvátok), akik ebből éltek.

A fa részben a telkes gazdák saját erdejéből került ki, részben az erdészettől *váltották*, mert juttatás a felszabadulás előtt nem volt. Az erdészet jutányos áron adott fát munkásai számára, akik – a mindenkori áraknak megfelelően – 2–4-szeres áron tudták azt értékesíteni. A fa ára mindig nagyban függött attól, hogy mennyire lehetett élelemhez jutni. Pl. a második világháború utolsó két évében, s az azt követő két esztendőben már 1–2 véka gabonáért is odaadtak egy kocsit fát.

A fát kocsiszámra árulták. Az egyik legjelentősebb fapiac – már a XIX. században is – Miskolcon volt (*Tetemvárnál*). A vevő kifizette a rakomány árát, s személyesen elvezette vagy elküldte a fuvarost rakományával a megfelelő címre. Sok fát adtak el *Diósgyőrben*, de eljártak vele *Bogácsra*, *Cserépfaluba*, *Egerbe* és *Mezőkövesdre* is. A fát álta-

7. A Diósgyőri Erdőhivatal iratai. Borsod megyei Állami Levéltár 1870–1875. Az iratok között szerepel rendelet, melyben az erdészet szabályozza a faszén fuvarozását a gyenge minőség, s a gyakori tüzesetek miatt, melyeket az izzó szén szétbontása és szállítása okozott.

lában pénzért adták, s hazafelé az úton vásároltak élelmet. Az így kapott pénzből fizették a fuvarosok a *termelők* bérét is. Alkalmanként azonban — főleg nehéz szociális helyzetben — közvetlenül is elcserélték élelemért, terményért a fát. Az 1920-as években egy kocsi-rakomány fáért (14–18 q) 2–5 q gabonát, ill. terményt kaptak cserébe.

A cserépfalusiak Répáshután vették meg a helybeliek által kiváltott fát, s otthon dolgozták azt fel. A cserépiek főleg bükkfát vettek szövöszék készítéséhez, mások jávorfát a fakanalakhoz, favillához, járomhoz, gereblyéhez. A fenyőfát deszkának vették meg. Sok fát fuvaroztak a répáshutaiak — főleg 1940–1945 előtt — az egri kádároknak is, akik főleg a tölgyfát keresték.

Néhány család a fát maga dolgozta fel, s a háziipari termékeket értékesítette. A famunka minősége, a fa feldolgozásának foka határozta meg, hogy termékeik milyen távolságra jutottak el. Viszonylag sokan készítettek *keréktalpat*, *küllőt*, nagyoltak ki *dongát*, amit a környező falvakban értékesítettek. Az erdőgazdaság sok *talpfát* is faragtatott az egri, ill. szilvásvárad vasúthoz. Tűzifával házalva is feldobtak 1–2 *villát*, *gereblyét* a szekérre, amit takarmányra, terményre cseréltek el az úton. Hasított ágú favillákat (drevena vidla) nagyobb tételben megrendelésre vittek. *Kaszanyelet* és *kapanyelet* ugyan-csak kocsiszámra vitték az uradalmak megrendelésére. Kisebb tételben árulták a *sütő-lapátot*, az utóbbinak szívesen voltak vásárlói pl. a rátkai svábok, akik nem értették a készítését, viszont híres sütők voltak. Nagy tételben kereskedtek a *jármokkal*, melyeket a Horvát család magas szinten készített és faragott. A jármokat is elsősorban megrendelésre készítették, alföldi uradalmak 50–60 darabot is rendeltek egyszerre. Gyakran postán jött a megrendelés. 40–50 darabot még szekérrel fuvaroztak rendeltetési helyére, de nagyobb tétel esetén Miskolcon vasúti vagonokba rakták át az árut, s úgy szállították. A járommal való kereskedés fő iránya az Alföld volt: részben a *Jászság* és *Heves megye* irányában kereskedtek (főleg *Jászkisér* és *Jászberény* környéke), de eljutottak a *Tiszántúlra* (*Nyíregyháza*, *Mezőtúr*), a *Taktaközbe*, s a *Tisza-vidékre* (*Tokajtól Poroszlóig*).

A fával való piacozás körzete annál nagyobb volt, minél speciálisabb terméket állítottak elő, minél jobban megdolgozták a fát. A tűzifával való kereskedés 25–30 km sugarú körön túl nem terjedt. Azok a készítmények azonban, amelyek előállításában a bükki szlovákság járatosabb volt, mint a környező területek, ill. az Alföld magyarsága, 100–150 km-es távolságra is eljutottak. Az anyag és a feldolgozás technikája tehát együttesen teremtett sajátos helyet a táji munkamegosztásban a bükki falvaknak, köztük a famunkában rendkívül magas szintet elérő Répáshutának.

Az asszonyok szerepe az árucserében

Az asszonyok számára nyártól, mikor az erdőszet leállította a munkát, lényegében nem volt munkalehetőség. Sokan a férfiaknak jártak segíteni *szénhelybe*, fát pakolni. A termelőknél: többet segítettek asszonyaik, mint a fuvarosoknak. Az asszonyok azonban főleg otthon dolgoztak, s a vadon termő növények gyűjtögetése és értékesítése jelentett némi jövedelmet számukra.

A gyűjtögetés az erdei vegetáció éves rendjéhez igazodott. Legtöbb lehetőség a gombaszedésre nyílt. Ezt az erdőszet sem tiltotta. Sokféle gombát ismertek, de csak néhány fajtával kereskedtek. Maguk sokkal több gombafajtát fogyasztottak, mint amit a környező területek magyarságának ízlése igényelt.

Legkorábban a *Szentgyörgy-gombát* (*šrnaška, babeuši*) lehetett szedni, de ez csak néhány napig gyűjthető április végén. Szárítani nem lehetett, így java részét frissen fogyasztották és értékesítették. Ezt követte a *májusi gomba* (*pocedovki*), amit legjobban szerettek, s amit a piacon is sokan megvettek. Ezen kívül főleg a *gilva* és a *petrec* gombát gyűjtötték eladásra.

A gombát *hátikosárba* (*košar*) tették, s azt *kendőbe* (*obruszek, batu*) kötötték a hátukra (*zajda*). A gombával hetente 3 alkalommal mentek a *miskolci* és a *diósgyőri* piacra: egyik nap gyűjtötték, másnap eladni vitték. Nyáron ez általában folyamatos munkát jelentett, néha még a férfiak és gyerekek is segítettek a gyűjtésben. Összegyűjtötték a *taplógombát* (*huba velika*) is. Ezt megszáritva a mészárosok vitték magukkal: alföldi pásztoroknak adták el *békasóval* (tűzkő) együtt.

A vadon termő gyümölcsök közül legkorábban – május–június – a *szamócát* (*jahodi*) szedték értékesítésre. Főleg vasárnap vitték *Lillafüredre*, ahol a kirándulók, a korzón sétálgatók vették meg félliterenként. A *málnát* (*malini*) július–augusztus folyamán szedték az asszonyok. Két vödörrel tették a hátikosarukba, s elől a kendő végére kötötték egy harmadik vödört, s úgy vitték eladni Miskolcra. Éjfél körül indultak gyalog a piacra, s csak másnap este érkeztek haza. Leggyakrabban piacon talált vevőre a málna, de szívesen megvették a cukrászok is. Néha az asszonyok összeálltak, s fuvarost fogadtak, aki bevitte őket Miskolcra az árujukkal.

A gombáért és gyümölcsért kapott pénzből általában Miskolcon vásároltak: ruhát és élelmet vettek. Főleg a diósgyőri zsidó kereskedőktől vásároltak; volt hogy 20–25 kg lisztet cipeltek haza háton a gomba és gyümölcs árából.

Gyűjtöttek az asszonyok *somot* (*drinki*) és különféle gyógynövényeket is, de ezt a helybeli gyógynövény-kereskedőnek adták el. Az összegyűjtött *vadalmát* (*planki, gyive jabluka*) és *vadkörtét* (*gyiva hruška*) általában maguk használták fel, s csak ritkán értékesítették.

Mindenszentekkor alkalmanként – előzetes megrendelésre – koszorút vittek eladni Diósgyőrbe. Ez fenyőgallyakból és tobozból készült.

Az erdei gyűjtögetést az erdészet tiltotta. Ha rajtakapták az asszonyokat, akkor elvették az edényt is a szedett gyümölccsel, s lekísérték őket Szalajkába vagy az erdészetbe. Az erdészet bérben is szedetett gyümölcsöt, de csak kéthetente fizetett bért, s lényegesen kevesebbet, mint amennyit a piacon kapni lehetett a gyümölcsért.

Az asszonyok tehát részben ellátták a családot az évszaknak megfelelő gombával és gyümölccsel, s emellett közvetlen szerepet vállaltak piacozásukkal a családok gazdálkodásában. Ma már az erdészeti, valamint a helyi és miskolci munkalehetőségek felszívják a női munkaerőt is, s bármelyik munkahelyen többet keresnek a nők, mint a gyűjtögetéssel. Ez a tevékenység ma már csak a táplálkozásban kap szerepet, de nem kapcsolja a falut a környező területek gazdasági vérkeringésébe.

Beszerezés, kézművesek

A kereskedés különböző formái révén természetesen a falubeliek csak egy részét tudták beszerezni különféle szükségleteiknek. Úgy tűnik, hogy a XIX. század végére a falulakók szinte teljesen áttértek a pénzgazdálkodásra, a közvetlen árucserre mindinkább háttérbe szorult, s mind nagyobb szerepet kapott az értékközvetítő pénz. Az emberek

azon voltak, hogy pénzük legyen, mert azért mindent meg tudnak vásárolni. Mindez a falubeliek gondolkodásmódjában is megnyilvánult: A répáshutai ember szívesebben vesz meg valamit pénzért, szívesebben végeztet el mással pénzért munkát, mint maga bíbelőd-
jön olyan dologgal, amiben nem igazán járatos.

A századfordulón a falu lakói már erőteljesen Miskolc és Diósgyőr piacainak és bolthálózatának köréhez kapcsolódtak, még a környező vásárok sem játszottak olyan nagy szerepet életükben, mint a környező parasztfalvakéban. Áruikat lehetőség szerint pénzre cserélték, s a környező településeken vásárolták meg a szükséges termékeket.

A faluból mezőgazdasági terméket soha nem vittek eladni, csak hoztak. Még a legtehetősebbek sem tudták ellátni magukat élelemmel.

Az élelmet elsősorban Miskolc és Diósgyőr zsidó kereskedőitől vásárolták meg, de fontos volt ebből a szempontból a két település piaca is. (A századfordulóra már erősen iparosodott települések piachálózata meglehetősen jó ellátást kínált.) A faluban egyedül burgonyából termett elegendő. Az Alföld felől szekerekkel is hoztak gabonát árulni. Hús-féléből és tejből Répáshuta lényegében önálló volt: szinte mindenki tartott sertést és baromfit, s volt elegendő fejőstehén is. Szombatonként a hentes levágott és kimért egy-két sertést, s az is megvette, aki esetleg nem tudott hizlalni.

A faluban elegendő takarmány nem termett. Az erdészettől váltottak kaszálókat, a *Tebe-rét*, *Nagymező* és *Úveghuta* területét bérelhették általában. Megvásárolták az erdészeti hivatalnokok legelőilletményét is. Sok szénát vettek Bogács, Szentistván, Cserépfalu, Mezőkövesd gazdáitól, s kocsisámra hozták azt haza. A Bükkalján *lábos* is megvették a takarmányt, amit aztán maguk kaszáltak le és gyűjtöttek be, s csak a száraz szénát hozták haza a faluba. Aránylag szép árpát termett a határ, de főleg zölden vágta le, mert cséplőgépet Cserépfaluból kellett kölcsönkérni. Mindezek ellenére soha nem volt télre elég a takarmány, ezért – főleg a jármos ökröket – *teleltetni* (*zimovaty*, na *zimoviszko*) adták Tardona, Bogács, Nagyvisnyó, Cserépfalu, Mályinka, Egerlövő parasztgazdáinak. Ezekben a falvakban kevés volt az igaerő, ezért október elejétől Szent-György napig szántásra, trágyahordásra és egyéb fuvarozásra használták a teleltetni adott állatokat. Emellett a répáshutaiak fát és pénzt is adtak a teleltetésért.

Vásárra Miskolcra, Egerbe, Mezőkövesdre jártak elsősorban, ezek mellett csak kisebb jelentőséggel bírtak számukra *Sajószentpéter*, *Bélapátfalva* sokadalmai. Az előbbi helyeken vásárolták meg a lovakat – főleg herélteket –, ló tenyésztésével a faluban nem foglalkoztak. A II. világháború előtt a répáshutaiak állatot nemigen adtak el, legfeljebb a kiöregedett lovakat. Ma már többen foglalkoznak sertés- és szarvasmarha-hizlalással, s piacra viszik a baromfit is. Régen ez utóbbiakat is a család fogyasztotta el. Sok libát is tartottak, mert kellett a tolla a lányok hozományához.

Szívesen mentek az egi *zöldvásárba*: ott vettek uborkát, hagymát, fokhagymát, meg a nyári kaszáláshoz szalonnát és pálinkát is.

A faluban szőlő nem termett meg, ezért Bogácsra, Cserépfaluba, Noszvajra, Bükkzsércen, Verpeléten, Egerben vették meg, s otthon préselték ki. Szilvát Bogácsról, Bükkzsércről és Cserépfaluból hoztak eladni: az asszonyok ezt aszalták, főztek belőle lekvárt, néha ebből lett pálinka is. Olajat főleg Cserépfaluban és Mezőkövesden vettek: ha fát vagy faszenet vittek az olajütőkbe, akkor vásárolták meg.

A kender nagyobb része megtermett a faluban, ha nem, akkor a miskolci piacon, Nagyvisnyón, Mályinkán vették meg. (Ez utóbbi településeken készen is lehetett szőszet vásárolni.) A kendert Nagyvisnyón törték meg, ahol *bunkós törő (sztupi)* volt. A répáshutai asszonyok jól fontak, de szőni nem tudtak. A fonalat a cserépfalusi asszonyok vitték el, s ők szőtték meg a répásiaknak. A szövésért általában pénzzel fizettek, de volt, hogy fát adtak cserébe vagy részt a kész vászonból. Előfordult, hogy a szövőasszonyok megmutatták a mintát, hogy milyen tudnak készíteni, s a megrendelő kiválasztotta azt is, hogy – szükség esetén – milyen színű pamutot szőjenek a vászonba. Általában azonban a cserépfalusi asszonyok ízlésére volt bízva a minta, a megrendelő csak azt közölte, hogy milyen készítményre van szüksége. Egerből és Cserépfaluból háton is hoztak asszonyok vásznat árulni a faluba, s jártak ott román gyolcsosok is. (Az adatközlők egyöntetű véleménye szerint románul beszéltek, s nem „tótul”.)

A faluban a századfordulón már volt bolt, ahol – kis tételben – élelmet, valamint iparcikkeket lehetett beszerezni. A század első két évtizedében zsidó boltosok voltak, később paraszt boltosok és korcsmárosok váltották fel őket. A faluban mindig volt kovács, aki a szükséges vasalásokat elvégezte, s ő készítette a famunka szerszámaikat is. (A fúrókat vándorcigányoktól szerezték be.) Volt a faluban ács, cipész és kőműves: Répáshuta házait helyi és bükkzsentskeresztli mesterek építették elsősorban, de jöttek bogácsi és cserépfalusi kőművesek is. Bútort a helyi asztalos készített, ő végezte az üvegezést is. Kötélgyártó nem volt a faluban, szíjjártó is csak javításokat végzett, Diósgyőrből járt ki a II. világháborúig. Szabó Bükkzsércről járt át, s megrendelésre dolgozott. Sírkövet a bükkaljai kőfaragó falvakból (Bogács, Noszvaj, Szomolya) szerezték be, készen, kifaragva.

Alkalmanként megfordultak a faluban különféle vándorárusok és iparosok is. Drótos és üveges még az 1970-es években is felbukkant: Kishutáról, Nagyhutáról, Kemen-cepatakról jöttek, „tótul” beszéltek. Köszörűs Miskolcra járt ki. Bár a cserépedényeket elsősorban Miskolc, Eger és Mezőkövesd vásárain szerezték be, alkalmanként megjelentek a faluban vándor szerepesek is. Szekereken jöttek az Alföld felől, s főleg tejescsöcsöket árultak. Pontos származási helyüket ma már nem lehet kideríteni, tárgyak már nem őrzik emléküket.

Hátikosarakat készítettek helyben is, de a legtöbbet Noszvajról szerezték be. Cigányok öntött vasedényekkel házaltak a II. világháború előtt. Felsőtárkányi cigányok hoztak háton különféle méretű szakajtókat árulni (szakajto, szakajtovik), s ők hoztak fonott kanáltartókat (*lizsnyik*) és fa gyűrőtálapokat (*vahan, vahanek*) is. Cigányok árulták a piócát is, üvegekben hozták különleges portékájukat.

Az idősebbek jól emlékeznek a *bosnyák* alakjára, aki jellegzetes vándorárusa volt e vidéknek is. Nyakába akaszta vagy fején hordta széles, lapos vesszőkosarát, melynek széléből pálcák álltak ki, s azokra voltak ráhúzva a bögrék, poharak, porcelán figurák – szentek. Árult ezeken kívül tüt, ollót, fésűt, tükröt, késeket, pipát és számtalan apró bazarárut.

Úgy tűnik, hogy a meglehetősen elzárt falut a vándorárusok szívesen felkeresték, gyakran megfordultak itt vándoriparosok is. Amellett tehát, hogy a falubeliek sok mindent beszereztek, saját vándorkereskedelmük révén, sokféle áru, termék érkezett Répáshutára külső közvetítők révén is.

Kereskedelmi körzetek

Répáshuta kereskedelmi körzete áruajtánként eltérő képet mutat. Az árucserkapcsolatok legnagyobb része a Bükkalja, ill. a Dél-Bükk településeihez kötötte a falu lakosságát. A termékek zömével a kistájon belül zajlott állandó, rendszeres kereskedelmi tevékenység.⁸ Ennek a közvetlen árucserkörzetnek a határai 40 km-es sugarú körön belül maradtak. E vidék munkamegosztásába Répáshuta – együtt Bükkszentkereszt, s kisebb mértékben Bükkszentlászló lakosságával – sajátos szerepet vállalt fel. Erdei életmódja révén külön funkciót látott el a vidék népéletében. Elsősorban ebből a körből szerezték be a falu lakói élelmüket, itt bonyolították le rendszeres vásárlásaikat, s lényegében nem mentek messzebb vásárookra és piacokra sem. A falu termékei közül a fa, faszén, erdei termékek ezen a körön belül találtak gazdára. Ezekkel az árukkal elsősorban a Bükk hegyi útjain, ill. a hegység természetes völgyeihez igazodó útvonalakon folyt a közlekedés. Ezekkel szemben a viszonylag ritka mész lényegesen nagyobb távolságok megtételére ösztönözte a répáshutaiakat. A vele való kereskedelem átszelte földrajzi és termelési nagytájak határait. Azon ritka anyagok egyike volt, amelyek különböző országrészek között tették szükségessé a termékek cseréjét. A mésszel való kereskedelemnek azonban nem voltak állandó körzetei; elsősorban az igényekhez, felvevőpiachoz, s a mindenkor gazdasági szempontokhoz igazodva változtak a kereskedelmi útvonalak. A leginkább hagyományosnak tűnő út az Alföld és az északi hegyvidék érintkezési vonalán végighúzódo kereskedelmi útvonal, másrészt a Tisza-völgy voltak.

A periodikus változásokat leszámítva, a piackörzet kiterjedése nem mutat különösebb változékonyságot. A termelési táj falvainak jól működő kapcsolatrendszere a tradicionális paraszti gazdálkodás felbomlásáig jórészt életképes volt. A mésszel való kereskedelemben a bükki falvak szinte monopolhelyzettel bírtak: ennek rendszere szinte napjainkig életképes maradt.

A falu lakosságának gazdasági tevékenységét az árucser tehát egyrészt a Bükk-vidék táji termelési rendszerébe, másrészt a keleti országrész gazdasági-kereskedelmi vérkeringésébe illesztette. A kétféle tevékenység mindig együtt, egymással harmonizálva működött, s számos szálon kapcsolódtak össze a két szféra árucseréjének közvetítői is.

A szűkebb, közvetlen körzeten belül a hagyományos csereformák tovább megmaradtak. A távolabb értékesített mész árát is ebben a körzetben vásárolták el.

Répáshutának állandó, szoros kereskedelmi kapcsolata két bükki faluval, Bogácsal és Cserépfaluval volt. E három település, de különösen Répáshuta és Cserépfalu kapcsolódása lényegesen túl is mutat az árucser, termékcser keretein, vizsgálata külön tanulmány feladata lehetne. Azt látszik ugyanis igazolni, hogy a kistájon belül is voltak tartós gazdasági társulások néhány közeli település között.

Munkamigráció

Az erdei munka szezonális jellege miatt – főleg tavasztól ősziig – jelentős munkakerő-felesleg volt a faluban. Ez többféle módon vezetődött le. A mészégetők alkalmanként más erdészetbe is elmentek munkát vállalni: főleg Szilvásváradra, Mályinkára, Szendrő

8. KÖS K. 1972. 9.

környékére, Ózd környékére, de vállaltak munkát Bózsván, ill. a Zempléni-hegység falvaiban, s ők tanították be erre a munkára a Rozsnyó környékieket is. A fuvarosok gyakran megfordultak a Boldva-völgyben, Ózd környékén, a bükki falvakban és a Mátra-alján. A II. világháború előtt summások is jártak el a faluból. Külön csapatot nem tudott kiállítani a falu, ezért bükkzsérciekkel, bogácsiakkal, cserépfalusiakkal társultak. Általában cserépfalusi volt a *summásgazda* is. A summáscsapat elsősorban a szegény gyalogmunkásokból és gyermekeiből szerveződött. Főleg a fiatalok mentek el, de akadt köztük idősebb is. Elsősorban az alföldi uradalmakba jártak, eljutottak a Tiszántúlra, de a Dunántúlra is (Veszprém és Fejér megyékbe), de dolgoztak a közelben is (Szentistván, Emőd, Szerencs környéke).

Összegezés

Répáshuta szétágazó árucsera-kapcsolatainak csupán részleteit felvillantva is érezhető, hogy sajátos, a környező magyarlakta falvakétól eltérő életmódot folytató településnek a táji munkamegosztásban vállalt szerepét lehet a példa kapcsán tüzetesen megvizsgálnunk. A települést sajátos gazdasági kihívás, a manufaktúrális üvegyártás hívta életre, s így hosszú ideig ipari „kolóniaként” funkcionált. Részben az üvegyártás termelési-technológiai folyamataihoz, részben a Diósgyőri Koronauradalom erdőgazdálkodásához igazodva a falu lakossága egyre többféle erdei munkát végzett, s ehhez kapcsolódva erdei iparokat kezdett űzni, amelyek fokozatosan sajátos szerephez juttatták a települést — a két



3. kép. A répáshutaiak kereskedelmi körzetei

szomszédos faluval együtt — a táji munkamegosztásban. Így esetünkben az árucseré nemzeti kérdései⁹ egyértelműen az eltérő életmód következményeiként jelentkeznek. (Az eltérő életmód itt nem a környezet hatására alakult ki, hanem eltérő életmódot folytató, speciális szakképzettséggel rendelkező telepéseket ültettek meg a magyar falvak között. A környezet csupán konzerválta a település tradicionális kultúráját.) Amíg a magyarországi települések zöménél — a hegyvidékieknél is — általában a mezőgazdasági termelés a lakosság létalapja, amely alkalmanként a geográfiai okok miatt csak kiegészítő foglalkozásokkal tudja biztosítani a lakosság megélhetését, addig Répáshután a mezőgazdálkodásnak hiányoznak a feltételei. Ily módon a falu születésétől fogva ráépült a környező mezőgazdasági népesség termékfeleslegére, s cserébe saját termékeit adta. A termékek zöme a kistáj hagyományos munkamegosztásának keretében cserélt gazdát, a viszonylag ritka ásványi anyag, a mész azonban két nagytáj, az Alföld és az északi hegyvidék árucseréjének rendszerébe illeszkedett, s a vele való kereskedés amplitúdója többszörösen meghaladta, ill. túllépte a termelési táj kiterjedését.

A bükkai szlovák falvak — véleményem szerint — egy sajátos termelési egységet, sajátos *ecologiai fülkét* alkotnak, amelyek sajátos szerepet tölthetnek be a táji munkamegosztásban, s — a mész révén — a nagytáji kapcsolatrendszerben is.¹⁰ Ez többféle következménnyel járt a település(ek) kultúrájának egészére. Mindenekelőtt egy sajátos, lényegében „csonka”, az árucserére alapozott gazdasági struktúrát hozott létre. Ennek jellemző alkotóeleme a népesség egy részének állandó migrációja, az, hogy a gazdasági tevékenység a népesség számottevő részénél a megtermelt javak közvetítése és cseréje. Ez a migráció egy nyitott rendszerben valósul meg: lényegében nincsenek kötött útvonalai, nincsenek állandó szereplői, résztvevői, változik a benne szereplő anyagok aránya. Mobilnak mondható az árucserében részt vevő népesség is, s változik a csere módja is. E változások mögött valójában nem tapinthatók ki gazdasági-történeti összefüggések: a rendszer ma is működőképes. Megszűntét az elmúlt két évtized gazdasági-szociális változásai eredményezték. A sajátos *ecologiai viszonyok*, ill. gazdasági szerep következménye a tradicionális életmód és kulturális elemek tartós megőrzése, a viszonylagos kulturális stabilitás. Ez éppen azért szembetűnő, mert a folyamatos migráció és kulturális érintkezés lényegesen több változásnak tette ki a hagyományos kultúrát, mint a hagyományos gazdasági szerkezetű közösségeket általában. Minden bizonnyal szerepet játszott ebben a stabilitásban a nyelvi szórványjelleg, idegen etnikai kép.

A falu kereskedelmét, gazdasági kapcsolatait elsősorban a szervezetlen formák jellemzik. Ennek elsődleges oka az, hogy a termelés volumene — főleg a mész és a faszén esetében — lényegesen túlnő a piacokon és vásárokon, a szervezett árucseré-alkalmakkor értékesíthető mennyiségen.

A falu társadalmi struktúrája egyértelműen visszatükrözi a jelzett gazdasági szerkezetet. Benne elsődleges szereppel a legtehetősebb, legmozgékonyabb, az árucserét kézben tartó csoport, a fuvarosok bírnak, akik elérendő célként, modellként is szerepelnek az alábbi rétegek, a *termelők*, *gyalogosok* számára. A fejlett háziipar (faipar) magas színvona-

9. DANKÓ I. 1977. 239–250.

10. HOFER T. 1980. 115.

la, valamint az erdei gyűjtögetés a szegényebb rétegeket is bekapcsolta az árucserébe, bár ezek mozgásvilága, kereskedelmi körzete lényegesen kisebb volt. Kisebb-nagyobb mértékben azonban valamennyi család érdekelt volt, s részt vett a falu árucseréjében, külön közvetítő réteg, ill. az árucseréből élő csoport nem alakult ki. Az árucserében igen hamar tért nyert a pénz közvetítő szerepe, a közvetlen csereformák csak ritkábban jutottak szerephez. Legfeljebb inséges időszakban, élelemszegény esztendőekben nőtt meg újra a közvetlen csere jelentősége. A répáshutaiak igen magas szintű pénzgazdálkodást folytattak, ami tevékenységükben, gondolkodásmódjukban polgárosult vonásokat eredményezett.

A település gazdálkodásának struktúrájában tehát az önellátásnak vagy az arra való törekvésnek lényegében nyoma sem lelhető fel, hanem egy árucserére, külső kapcsolatokra, a táji munkamegosztásba épülő gazdasági szerkezet ragadható meg a település etnográfiai vizsgálatának eredményeként.

IRODALOM

- ANDRÁSFALVY B. 1977. A településszerkezet és a táji munkamegosztás. In.: T. MEREY, K. (szerk.): A Dunántúli településtörténete II/1. 85–89. Pécs
- DANKÓ I. 1977. A dunántúli népi árucseré nemzetiiségi vonatkozásai. In.: T. MEREY, K. (szerk.): A Dunántúli településtörténete II/1. 239–250. Pécs
- DANKÓ I. 1978. Vándorlás és árucseré. A debreceni Déri Múzeum Évkönyve 251–289.
- HOFER T. 1980. A regionális tagoltság különböző megközelítési lehetőségeiről. In.: PALÁDI-KOVÁCS A. (szerk.): Néprajzi csoportok kutatási módszerei 103–129. Budapest
- KÓS K. 1972. Az árucseré néprajza. In.: Népélet és néphagyomány 9–51. Bukarest
- VIGA Gy. 1980. A Bükk hegység szlovák meszései kereskedőútjai az Alföldre. Ethnographia XCI. 252–258.

DER PRODUKTENTAUSSCH IM VOLKSLEBEN VON RÉPÁSHUTA

Die Hüttensiedlungen – gegründet im Bükk-Gebirge im XVIII. Jahrhundert – sind auf eigenartigen Gründen organisiert. Der Grund der Ansiedlung war hier die Wald und die Industriegrundstoffe, die Ansiedler waren vor allem Handwerker, Fuhrleute und Waldarbeiter. Diese Siedlungen hatten wegen ihrer geographischen Lage keine Ackerfelder, so hatten sie keine Möglichkeit, die grundsätzlichen Lebensmittelbedürfnisse selbst zu produzieren. So waren sie auf den Produktentausch mit den benachbarten landwirtschaftlichen Gebieten angewiesen. Diese Siedlungen haben in der landwirtschaftlichen Arbeitsteilung eine eigenartige Rolle gespielt: sie haben neue Gewerbe eingebürgert (zB. Glasprodukten), bzw. sie haben die neuangesiedelten Manufakturen bedient (Kalkbrennen, Kohlenbrennen, Spottaschenerzeugung).

Der Grund des Daseins in den Dörfern in Mitte des Gebirges war also der Produktentausch. Eine Vermittlungsschicht zu dieser Tätigkeit musste sich nicht gestalten, alle Familien waren am Produktentausch interessiert. Die verschiedenen Schichten hatten aber an dieser Tätigkeit – der gesellschaftlichen Schichtung entsprechend – verschiedene Weise teilgenommen. Den grössten Teil des Produktentausch haben die Fuhrleute gemacht, ihre Lebensweise war mobil, ihre Lage war ein Modell für die anderen, ein erreichendes Ziel für die ärmeren Gesellschaftsschichten.

Die organisierten Formen des Produktentausches hatten eine geringe Bedeutung, es dominieren vor allem die spontanen Formen. Bis zu den 1950-er Jahren war der direkte Produktentausch noch

auffindbar, seit dem Jahrhundertswechsel wurde aber die Geldwirtschaft immer mehr bestimmbar. Das Dorf hatte mit den benachbarten Gebieten eine ständige Kontakte.

Die Bevölkerung von Répáshuta hat vor allem Kalk, Holzkohlen, Holz, Holzgeräte, weiterhin – durch die Frauen – Waldfrüchte und Pilzen verwertet. Sie haben – direkt oder für Geld – Lebensmittel und Futter besorgt. Der Grund der Aufspeicherung, des gesellschaftlichen-wirtschaftlichen Vorwärtkommens war auch der Produktentausch.

Die Handelsumkreise des Dorfes sind zweierlei. Der Kalk ist ein seltener Mineralstoff, so war sein Verkauf und Tausch weitreichend. Den Kalk hat man von Norden bis zum Tieflande, von dem ostungarischen *Hajdúság* bis zum Komitat *Nógrád* im weiten Umkreis transportiert. Dagegen hat man die übrigen Produkte in einem verhältnismässig engen Umkreis, 30 Km entfernt vom Dorfe verwertet. Diese Produkte haben also innerhalb einer kleinlandschaftlichen Arbeitsteilung Besitzer gewechselt.

Gyula Viga

KENDERFELDOLGOZÁS ÉS VÁSZONFELHASZNÁLÁS

FÜGEDI MÁRTA

Bár a kenderfeldolgozásnak és a vászonfelhasználásnak nem kiemelkedő a jelentősége Répáshuta falusi társadalmának életében, de a település sajátos természeti adottságaiból és a parasztgazdaságok szerkezetéből következően a vászontermékek mégis fontos és jellegzetes feladatot töltenek be a helyi szükségletek kielégítésében. A kenderfeldolgozás munkafolyamatában és a vászonfelhasználás területein is található olyan egyedi vonások, melyek a település és környezete kapcsolatához is értékes adalékokat nyújtanak, s tágabb értelemben véve a Bükk hegység különböző adottságú területeinek egymás mellett éléséhez, s így népi kultúrájának sajátosságaihoz szolgáltatnak példát.

Répáshutának rendkívül kevés a megművelhető szántóföldje, s ennek hiányában a hegyek és az erdő közelsége kínáltak olyan munkalehetőségeket, melyek a falu lakóinak megélhetését biztosítják. Az erdei munkáknak és a fuvarozásnak sajátos igényei befolyásolták a vászonfelhasználást is. A mostoha természeti körülményekből következő nehéz megélhetés miatt a répáshutaiak életében az ünnepek, s az ezekhez kapcsolódó népszokások, valamint ezeknek tárgyi tartozékai nem kaptak kiemelkedő jelentőséget. Így a textiliák területén sem az ünneplő, reprezentatív darabok dominálnak, hanem a hétköznapi élet kellékei, a munka segédeszközei őrizték meg jelentőségüket. Ez kimutatható a kenderfeldolgozás jelentőségében és a vászonfelhasználás arányaiban is.

A hegyek közé szorult település fekvése, a szántóterület szűkössége magyarázza, hogy 3 holdnál nagyobb földbirtok ritkaságszámba ment.¹ A kenderföldek nagysága is természetesen ehhez a lehetőséghez viszonyult, de szinte mindenki hasított ki néhány négyszögölt a kender számára, mégpedig a legjobb földből, az *aljaföld*ből, a patakparton. A kenderföldek átlagos nagysága 20–50 négyszögölt volt a faluban.² A század elején még több kendert termeltek, aztán a 30-as évektől már inkább megvették piacon az évről évre szükséges, feldolgozandó kendermennyiséget, legalábbis annak egy részét. A kendertermesztés csak a második világháború után szűnt meg. Általános vélemény szerint évente legalább 20–30 rőf vászonra volt szükség az igények kielégítésére, illetve az elhaszná-

1. Sokan a környező falvak határában vettek vagy béreltek néhány hold szántóföldet, így több répáshutainak volt földje Mályinka, Szilvásvár, Bogács határában.
2. Vö.: DOBROSSY I., 1973. 413. – a szerző a rosnövénytermesztés jelentőségét a parasztgazdaságok szerkezetében vizsgálva arra a megállapításra jut, hogy egy átlagszalád igényeinek kielégítésére 50–150 négyszögölt területen vetett kender szükséges.

lódott vászonféleségek pótlására. A megtermelt kenderfonálhoz ezért legalább fele, de gyakran ugyanannyi mennyiségű pamutot vettek, hogy gyarapítsák a vásznat.

A kenderfeldolgozás során első munkafázis az érett kender földből való kiszedése, nyűvése (*trhanje* = tépés), itt ezt a munkát magyarul is inkább *tépésnek* nevezték. Először a virágos, majd a magvas kendert szedték ki, ezek szlovák elnevezései – *prfše konope*, *druhe konope* – a magyarral szemben a sorrendiséget jelölik. Az áztató (*močidlo*) a falun túl, a *Singlár-réten* (hivatalos neve Kövesvárad-i rét) volt. A kender általában 9 napig ázott, de mivel Répáshután hűvösebb, nedvesebb az éghajlat, gyakran tovább is. Áztatás után *babicba* (boglyába) rakva széttergették a réten, ami naposabb volt, mint a legtöbb porta. Kötélbe vagy *tračkába* kötve a hátukon hordták haza az asszonyok, az udvaron még tovább szárították, de sokszor szárítót is építettek neki, ha hűvösebb volt az idő. Falecek-ből kis házszerű vázat építettek (*drevo*), rátergették a kendert, és tüzeltek alatta, hogy gyorsítsák a száradást.³

A kendert a cserépfalusi malomba, ritkábban Nagyvisnyóra vitték töretni, ahol a malomban volt bunkós törő (*stupi*). Ha viszont valakinek csak kevés kendere volt, nem vitte el malomba, hanem egy tőkéen bunkóval megtörték otthon is.⁴ A tilón (*trepáčka*) való törés után gerebenen (*česačka*) kifésülték, s egyben minősítették a kendert. Répáshután csak kétféle minőséget különítettek el, a *klaka* (= csepű) nevű durvábbat és a *konope* (= kender) nevű finomabb szálát.

A fonás eszköze sokáig csak a kézi guzsaly (*pratlica*) volt, a rokka a bükkalji falvakból, a famunkáiról híres Cserépfaluból és Bogácsról terjedt el itt,⁵ éppen a kenderfeldolgozásban is megmutatkozó rendkívül sokoldalú, egymást kiegészítő, falvak közötti kapcsolatok révén. A fonás egész télen tartott, de nagyobb közös fonóházak itt nem alakultak ki, inkább csak a lányok jártak össze, az asszonyok otthon fonva várták a fuvarozásból gyakran éjszaka hazatérő férjeiket, hogy segítsenek nekik az állatok ellátásánál.

A kész fonalat motollán (*motovidlo*) gombolyították fel. Amikor a motolla tele volt, azt nevezték 1 *prađenonak* (= 12 pászma), egy évben kb. 15–20 *prađeno* fonaluk volt, melyből ugyanannyi rőf kendervászon, illetve duplája mennyiségű félpamutos lett.

Szövésel Répáshután emberemlékezet óta nem foglalkoztak, szövőszékre a faluban nem emlékeznek, az ezzel kapcsolatos munkákat nem ismerik. A szükségleteknek megfelelő mennyiségű vásznat évről évre bér munkában szövették meg a cserépfalusi, illetve néhányan a nagyvisnyói asszonyokkal. Farsang után rendszerint maguk a cserépfalusi asszonyok jöttek el a fonálért, s az évek során így rendszeres, ismétlődő kapcsolat alakult ki egy-egy asszony, illetve család között.

A szövésért mindig pénzben fizettek, csak ritkán fordult elő, hogy fában alkudtak meg, a cserépfalusiak ugyanis általában Répáshután vásároltak fát eszközkészítéshez, mely

3. Hűvösebb éghajlatú vidéken a kender mesterséges szárításának többfajta eljárása ismeretes. A fázás, kemenceszerű szárítóépítmények, a milék a Bükk hegység településein valamikor általánosan elterjedtek voltak. Legtovább a nagy jelentőségű kenderfeldolgozással bíró Tardonán maradtak használatban ezek az archaikus építmények. Vö.: DOBROSSY I., 1972. 148–153.

4. Hasonlóan egyszerű, archaikus rostpuhítási eljárásokhoz vö.: FLÓRIÁN M., 1966. 163.

5. A bükkalji falvak, közelebből Cserépfalu fafeldolgozásához vö.: LAJOS Á., 1963. 103–135.

a bükkalji férfiak életében jelentős megélhetési forrás volt. A szövés ára visszaemlékezések szerint a 20–30-as évek táján 2 pengő körül volt rőfönként, egy felszedett csík ára fél rőf sima vászon árának felelt meg, de ha munkásabb, díszesebb volt a szőttes csík, 1 rőf árát is kértek érte.

A Bükkalja falvai híresek voltak díszes szőtteseikről, a répáshutai asszonyok is általában megbíztak a cserépfalusiakban, rájuk bízták a minták kiválasztását. A megrendelő általában csak azt mondta meg, hogy milyen vászondarabokra van szüksége. Ritkán fordult elő, hogy valaki mintát mutatott, az alapján rendelte a díszítést. A hutai asszonyok a szövetésnél külön pénzt adtak a pamutra, melyet a cserépfalusiak Mezőkövesden vagy Egerben szereztek be, s a kenderfonalat ezzel felszaporítva viszonylag nagy mennyiségű vásznat szövethettek minden évben.

Mindent összevetve azonban a vászonféléknek ilyen előállítás, melyben a vásárlás és a bér munka is jelentős összegeket elvitt, elég drága volt, ezért amit lehetett, boltban beszerezhető textíliákkal pótolták, hiszen az asszonyok Miskolcra, piacra rendszeresen bejártak. A gyári textíliákat megismerhették és beszerezhatték a városban. A nagyvárossal való rendszeres kereskedelmi kapcsolat magyarázza tehát, hogy a gyolcs, damaszt és egyéb gyári textíliák használata a kis hegyi faluban viszonylag hamar elterjedt, de emellett a vászonfélék jelentősége sem csökkent, csupán azokra a felhasználási területekre szorult vissza, ahol tartós, teherbíró, könnyen kezelhető textíliákra volt szükség.

A kenderrost feldolgozásához szükséges munkaeszközök nagy részét a répáshutaiak maguk készítették el. A tilót, gerebent, kézi guzsalyt és a madzagszövő táblát a legtöbb férfi meg tudta csinálni vagy a nagyszámú falusi ezermester egyikével készítették el. Ezek az eszközök rendkívül egyszerűek, díszítetlenek voltak. A precízebb megmunkálást igénylő kerek guzsalyt és az orsókat a bükkalji híres fafaragó falvakból, elsősorban Cserépfaluból szereztek be, ennek házilagos készítésére már nem vállalkoztak.

A kenderfeldolgozás munkafolyamatainak, eszközeinek, valamint a résztermékek elnevezésének áttekintéséből megállapíthatók a répáshutai kenderfeldolgozás sajátosságai. A kenderfeldolgozás termékeire, a tartós vászonfélékre szinte napjainkig szükség van a répáshutai parasztgazdaságokban, elsősorban az erdei munkák, a gazdálkodás és a kereskedelem területén. A kenderfeldolgozás során így nem a finom szálak, az ünnepi darabok előállítása volt az elsődleges, a helyi speciális igényeknek elsősorban a tartós, teherbíró, durvább vászonfélések nagyobb mennyiségére volt szükség, ezért a kenderfeldolgozás munkafolyamatai és eszközei is egyszerűek, sem a törés, sem a fésülés munkája során nem végeznek aprólékos, többféle minősítést, amíg másfelé 3–4, itt csak kétféle rostminőséget különítenek el.⁶

A fonal és a vászon felhasználási területeinek és módjainak vizsgálata, a vászon alapanyagú termékek parasztgazdaságokban betöltött szerepének elemzése további adalékokat nyújthat a répáshutai kenderkultúra sajátosságaihoz, s általánosítva a település népi kultúrájának jellemzéséhez is. A fonalnak és a vászon alapanyagú termékeknek három felhasználási területét különíthetjük el. Egy-egy területen belül a használt mennyi-

6. A rostminősítés munkájának néprajzi elemzését 102 Borsod-Abaúj-Zemplén megyei településen végzett gyűjtés alapján vö.: DOBROSSY I. – FÜGEDI M., 1977. 269–293.

ségek, illetve ezek egymáshoz viszonyított aránya szintén rávilágíthat a paraszti gazdálkodás rendszerének helyi, illetve táji specialitásaira.⁷

A vászontermékek felhasználási köre a gazdálkodásban a legszélesebb. Idetartozónak tekinthetjük a földműveléshez, állattartáshoz, illetve az erdei munkákhoz, kereskedelemhez és teherhordáshoz szükséges vászonféléségeket.

Mint szállító- és tárolóeszköznek, a zsákoknak (*vreco*) nagy jelentősége volt a paraszti gazdaságokban. Ez a jelenség függvénye a település és környezete földrajzi adottságainak és a gazdálkodás jellemző módjainak is. Mivel a falu a saját terményszükségletét nem tudta megtermelni, rendszeresen a Bükkalja falvaiból vásárolták a terményféléket, és itt is örlették meg a lisztet és a darát, ezeket zsákokba rakva, szekéren szállították. Egy répáshutai átlaggazdaságban legalább 10–15 zsákra szükség volt. A jobb minőségű vászonból készült, sűrűbb szövésű, tiszta zsákban lisztet tároltak, az ún. parasztszáokban pedig amely erősebb és durvább szövésű volt – terményt, krumplit és a darát. Csak az előbbieket jelölték, és díszítették az oldalán végigfutó beleszótt csíkkal vagy belevarrt monogrammal. A tönkrement zsákokat szétfejtették, fű, széna vagy harasztthordáshoz *tráčkát* készítettek belőle vagy abrakos tarisznyákat varrtak a lónak. A stafírungha a század elején általában 8–10 zsák tartozott.

A ponyvából (*plachta*) elsősorban szénahordáskor és fuvarozáskor többféle méretűt használtak. Már az első világháború utáni időktől azonban inkább készen vették a ponyvát. A környékbeli gyáraktól vagy az erdőgazdaságoktól szerezték be. Nem készítették házivászonból, hiszen ennek mérete nagy mennyiséget elvett volna a házivászonból. A földművelés jelentéktelensége miatt az azzal kapcsolatos munkákhoz használatos ponyvákat alig ismerik.

Annál nagyobb jelentősége volt és van Répáshután a batyuzólepedőknek, melyek az asszonyok jellegzetes teherhordó eszközei.⁸ E vászonfélék használata rendkívül sokféle, de két fő területet különíthetünk el. A durvább vászonból varrt batyuzólepedőknek *tracska*, *tracskos* vagy *hamvas* a neve, két szél vászon összevarrásával készült, mérete kb. 150 x 150 cm, 4 sarkára 4 erős kötőléket varrtak, melynek neve *trak*. Falun belüli vagy a falu és a határ vagy erdő közötti teherhordásra használták, fűvet, szénát hordtak benne, de az erdőről a fát is hordták ebben haza. Az istállóban *haraszt*tal aljazták a jóságoknak, hiszen nem volt elegendő szalma, a harasztot is sokszor hátton hozták haza az erdőről. Ebbe a munkába gyakran a nagyobb gyerekeket is bevonták. Mivel az ökröket, a fő igavonó jóságot telelőre odaadták bükkalji falvakba, így a téli időszakban szinte minden terhet a hátukon hordtak az asszonyok, ez is magyarázza a batyuzólepedők jelentőségét. A *tracskából* legalább 3–4 darab volt egyszerre egy-egy gazdaságban.

Jobb minőségű, sűrű szövésű *tracskát* használtak a vetéshez is. Két *trakját* összekötve a nyakába akasztotta a vető ember, a másik kettőt pedig bal kezébe fogta.

7. A vászonfelhasználás különböző területeinek jellemzését a fenti szempontok szerint végeztük el a Zempléni-hegyvidék falvaiban. Vö.: LOBROSSY I.–FÜGEDI M., 1981. (megjelenés alatt)

8. A batyuzólepedők elterjedtségét, használatát PALÁDI-KOVÁCS A. dolgozta fel Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. Vö.: PALÁDI-KOVÁCS A., 1973. 431–462.

Ugyancsak jobb minőségű vászonból készült, tisztább lepedőt használtak az asszonyok a falun kívüli, így a piacra való batyuzáshoz. Ennek a neve *batyuruha*, *abrosz*, *obrusek*. A háztartásokban jelentős jövedelemkiegészítést jelentett, hogy a répáshutai asszonyok rendszeresen hordtak a háztartásból és az erdei gyűjtögetésből kikerülő termékeket Miskolcra és Lillafüredre eladni. A hosszú utat – a hátukra kötött teherrel – a hegyen át gyalog tették meg. A málnát, szedret vödörbe tették, s egyszerre két vödört is felkötöttek a hátukra, harmadikat pedig előre. Gombát, szárított gyümölcsöt, tejterméket pedig hosszúkás kosárba kötve szállítottak. Búcsúba Egerbe, Kácsra, Mezőkövesdre jártak az asszonyok, általában csapatostól mentek, gyalog a hegyen át. Az élelmet, *holmit* kosárba pakolva díszes abroszban a hátukra kötve vitték ekkor is.

A férfiak fuvarozás, erdei munka miatti gyakori távolléte következtében az asszonyokra sok olyan munka is hárult, melyet más vidéken inkább a férfiak végeznek el. Ez is további magyarázatul szolgál a háton való teherhordás kiemelkedő jelentőségéhez. Az asszonyok sokszor még teli zsákok, terményt és bármiféle nehezebb terhet is felkötöttek a hátukra hamvassal.⁹

Répáshután elsősorban a férfiak munkájához, a fuvarozáshoz és az erdei munkákhoz kapcsolódik a vászontarisznya (*taňistra*) használata. A családtól, a háztól való gyakori és hosszabb távollét alakította ki a tarisznya jelentőségét, minden férfinak volt legalább két-három tarisznája és ezt mindig magával hordta, ha a faluból eltávozott. Tarisznijában vitték az ennivalót, a személyes tárgyaikat. A tarisznya kisebb változata egy napra való eleségnek elegendő, de használtak olyan „nagytarisznját” is, amelyben egy hétre való eleség is elfért, ha az erdei munkák vagy a fuvarozás miatt hosszabb időre távolmaradtak. Ez az életmód határozta meg a férfiak táplálkozását is, sokféle száraz, tartósított és tárolható ételt használtak, melyet a tarisznijában vittek magukkal. Kisebb-nagyobb zacskófélekben és tarisznijákban tárolták a száraz tésztát, szárított gombát. Ilyenekben vitték magukkal a férfiak a lebbencset, a száraz rántást (*zaprška*) és egyéb száraz ételféléket az erdei kunyhóba is.

Az asszonyok teherhordó eszköze volt a kantár (*kantar*), lapos korból összeerősített ritkaszemű háló, melybe az étellel teli fazekat (*rajtuk*) tették. Ezt a lapos madzagot az asszonyok általában maguknak megszöjték a férfiak által készített egyszerű madzagszövő táblán. Ilyen laposmadzagot sok célra használtak, a kantár használata azonban már régebben háttérbe szorult, mivel ha a távolabb dolgozó férfiaknak rendszeresen hordták az ebédet, e célra inkább *kandlit*, ételhordót vettek Miskolcon. A gyerekágyas asszonynak pedig díszes terítővel letakart hosszúkás kosárban vitték az ebédet.

Madzag- és kötőfajtákra nagy mennyiségben szükség volt minden parasztgazdaságban. Az erősebb köteleket, istrángot, gyeplőket azonban inkább vásárban szereztek be, de szórványosan emlékeznek arra is, hogy cigányok is hordtak a faluba kötelet, madzag-

9. A teherhordó lepedők jelentőségének vizsgálata megerősíti PALÁDI-KOVÁCS A. azon megállapítását, hogy azokon a vidékeken, ahol a batyuzással való teherhordás jellemző volt, a megszöjtött vászonmennyiség jelentős részét használták fel e célra, s talán a batyuzás jelentőségével is összefügg, hogy a kenderfeldolgozás ilyen területeken tovább fennmaradt. Vö.: PALÁDI-KOVÁCS A., 1973. 445.

félét eladni. Maguk készítette laposmadzagot (*šitura*) azonban nemcsak kantárnak, hanem más célra is használtak, így pl. a fa hátón való hazaszállításához is. Szintén házilag készítették kendercérnát (*cverna*), melyet elsősorban a vászonfélék varrásához, összeerősítéséhez, beszegéséhez, foltozásához használtak. A házicérna úgy készül, hogy két tele orsót egyre gombolyítanak fel, majd mosás, fehérítés után újra a kerek guzsalyra tekerik, de az eredeti irányval ellentétesen, visszafelé. Ez a mozgás egyenletesen összecsavarja a szálakat, így lesz erős és tartós a cérna.

A gazdálkodásban használt vászonfélékkel szemben a paraszti háztartásokban elsősorban a jobb minőségű kenderből font finomabb fonálból készült textíliákat használtak. Amíg más vidéken többfajta rostminőséget is elkülönítettek, s ennek megfelelően több vászonminőséget tudtak előállítani, itt csak a *konopenak* nevezett finomabb kenderből, illetve annak pamuttal kevert finomabb változatából készültek a háztartás textíliái.

A háztartásban, lakásban használt vászonfélék egy csoportja kizárólagosan praktikus, azaz köznapi használati funkciót töltött be, a másik csoportnak pedig elsősorban a szokásokban, ünnepi eseményekben volt konkrét szerepe. Ez utóbbiak sokkal díszesebbek és értékesebbek voltak, hiszen mint az ünnepek kellékei, tulajdonosaikat, használóikat is reprezentálták. A köznapi és ünnepi vászonfélék használatának különbsége, mennyiségének aránya jellemző lehet egy-egy paraszti közösség vagy tájegység népi kultúrájára.

A paraszti háztartásokban a mindennapos használatú vászonfélék általában alig díszítettek, ezeknek elsősorban tartósaknak kell lenniük. Törlőből, törülközőből (*uterák*, *uterka*) általában 10–15 volt egy-egy háztartásban. A törülközőket beleszövött csíkkal díszítették, és egybe szövették le a cserépi asszonyokkal. A vásznat általában még hosszában kettévágták, hogy egy adott mennyiségből több törülköző legyen. A díszes, kivarrott törülköző nem nagyon volt divatban, ünnepi alkalmakra inkább már a boltban vásárolt törülközők jelentek meg.

Négyszögletes volt a kenyérkendő vagy szakajtókendő (*obrus na vahanec*), amiből legalább 12–15 volt egy háztartásban, és egyszerre négyet használtak.

Abroszból (*obrus*) a század elején 3–4, később 10–12 tartozott a stafírungba, mérete két rőf, azaz 150 x 150 cm. Volt egyszerű vászon, félpamutos, tiszta pamutos is. Ünnepi alkalmakra azonban (keresztelő, húsvét, búcsú stb.) hamar elterjedt a Miskolcon vásárolt damasztabrosz használata.

Az ágynemű emberemlékezet óta nem készült vászonzól, csupán a lepedő. Ebből legalább 6–8 tartozott a stafírungba. A halálra való lepedőt itt is külön elkészítették. Bár a bükkalji falvakkal való sokoldalú kapcsolat során azt is megfigyelték, hogy ott a halálra való lepedő milyen díszes volt, itt nem fektettek erre nagy súlyt, a sima fehér lepedő szélét kisingolták vagy széles csipkével díszítették. A halálra való lepedő már a 30-as évektől általánosan fehér gyolcsból készült, míg a többi lepedő vászon maradt.

Hantušek, *hantuška* vagy *komakendő* a neve annak a hosszúkás formájú, kb. 70 x 50 cm méretű terítőnek, melyet valóban csak ünnepi alkalmakkor használtak. Ezzel terítették le a gyerekágyasnak, kománénak vitt ételes kosarat. Húsvétkor hosszúkás kosárba sonkát és egy kis gömbölyű kalácsot készítettek, mellé tojást, és egy szál tormát tettek, és a hantusekkel letakarva vitték el Bükkszentkeresztre a templomba megszenteltetni. Az öregek szerint hazatérve háromszor körüljárták a kosárral a házat és csak utána vették

le róla a terítőt. Ez a kivarrott terítő volt a vászonfélék között a legdíszesebb, „legparádésabb” Répáshután, rózsák, madarak díszítették, alapanyaga tiszta pamutos vászon, majd később gyakran damaszt volt. Ebből az ünnepi 'arabból csak néhány (2–3 db) volt egy családnak.

A tiszta konyhai munkáknál használták az asszonyok a *vászonkötőt*, *szakácskötőt*, mely finomabb vászonból készült, és visszahajtott derékrésze, valamint alja díszített volt. Ebből 2–5 db volt egy-egy asszonynak. A 30-as évektől elterjedt a kötőnek melles változata is.

Míg más vidéken a lakodalomban nagy mennyiségű díszes vászonféleséget ajándékozott szét a menyasszony a funkcióviselőknél és a násznépnek, itt sem a vőfélykendőadás szokását nem gyakorolták, sem a szakácsnéknak nem ajándékoztak kötőt, annak ellenére, hogy más vidékekről ismerik ezeket a szokásokat.

A háztartásban, lakásban használt vászonfélék szerepét összegezve a praktikus célú, rendszeresen használt textíliák döntő többségét emelhetjük ki. Ezek díszítésének egyszerűsége és az egyes fajták viszonylag reális mennyisége jellemző Répáshután, míg a csak ünnepre használt darabok és szokáskellékek jelentősége és száma nem nagy.¹⁰

A házivászon felhasználásának harmadik nagy területe a paraszti viselet. A vászon jelentősége legkorábban éppen ezen a felhasználási területen szorult háttérbe, bár egyes vidékeken a speciális körülményekből és igényekből adódóan néhány viseletdarab sokáig megőrizte jelentőségét.

A répáshutaiak a férfiviseletben emlékeznek még a bő, ráncolt vászongatyára (*gaŕe*), amely azonban csak a századfordulón lehetett általános, utána már inkább gyoicsból készült. A század elején visszaemlékezések szerint az idősebbeket még vászoningben és ráncolt gatyában temették el. A ráncolt bőgatyát mezőkövesdi és bükkalji asszonyok varrták, ők hordták a faluba eladni. A *lábravalónak* nevezett szűk vászonnadrág viszont szinte a második világháborúig általános viselet volt, mint munkaruha. Erdei munkákhoz még a szövetpantallók megjelenése után is sokáig viselték, hiszen erős, tartós és könnyen kezelhető volt.

A vászongatyához hasonló a vászoning (*košila*) használatának visszaszorulása is. A század elején köznapi és ünnepi változatát is hordták, majd ünnepre megjelentek a bolti alapanyagok, de erdei munkákhoz tovább viselték a vászoninget, sőt még a második világháború után is készítettek újakat.

A famunkákhoz a férfiaknak vászonból *surcot* is varrtak. Ez a surc általában melles volt, hogy minél nagyobb felületet védjen. Sötét színűre festették, mert a nehéz és piszkos fizikai munka gyorsan koptatta a ruhát.

A női viseletben a házivászon alapanyagú ruhaneműket elsősorban alsóruhának használták. Az *ing*, *ingka* vagy *pendel* Répáshután térd feletti hosszúságú, egyenes szabású, rövid ujjú, kerek kivágású, elől gombos vagy bebújós vászonruha volt. Nyáron

10. A Zempléni-hegység falvaiban elvégzett hasonló vizsgálat pl. a répáshutaiak ellenkező arányokat mutat. Ott ugyanis a staffrungrban a 20–30-as évektől a díszes, ünnepi és a reális szükségleteket meghaladó mennyiségű vászonfélék váltak jellemzővé. Így pl. egy 1931-es regéci lakodalomban 78 db hosszúkendőt osztottak szét.

felsőblúzként is viselték. A bükkalji falvakban az asszonyok vászoningje és pendelje külön volt, de Répáshután nem viseltek ilyet. Vászón alsóneműt csak a mai legidősebb nemzedék viselt fiatal korában, a század elején, az ettől fiatalabb asszonyok már csak gyolcs alsóneműt használtak. Mint más vidékeken, szükségből Répáshután is varrtak befestett vászónból felsőruhát a világháború alatti és utáni szűkös években.

A házivászón viseletben való felhasználása tehát a két előbb tárgyalt felhasználási területhez viszonyítva jelentéktelennek tekinthető, hiszen Miskolc közelsége és a paraszti diszesség iránti igénytelenség következtében a viselet Répáshután gyorsan polgárosodott, a hagyományos szabású, házivászónból készült ruhadarabok csak munkaruhaként maradtak meg, éppen alapanyaguk jó tulajdonságai miatt.

A vászónfélék díszítése is az eddig megfigyelt praktikus szempontokat és nem az öncélú diszességet tükrözi. Bár alkalmaztak egyszerű, szerény díszítményeket a különböző funkciójú textíliákon, de ezek nem feltűnőek és nem egyediek. Ez a jelenség azért is figyelemre méltó, mert a vászónfélék szövését éppen olyan vidéken csináltatták, amely textildíszítő kultúrájáról híres, hiszen a Bükkalja falvaiban mind a vászónhímzéseknek, mind a díszes szötteseknek nagy hagyománya és gazdag motívumkincse őrződött meg egészen a 20. század közepéig.¹¹ A szerényebb igények mellett feltételezhetően a bér-munka viszonylagos drágasága is közrejátszott abban, hogy a répáshutai asszonyok a vászónféléket csak szerényebb mértékben díszítették.

A szöttestdíszek keskeny csikminták voltak, piros vagy piros-kék színben. A minták elnevezéseit éppen azért nem nagyon ismerik a répáshutai asszonyok, mert azokat a szövő cserépfalusi asszonyok ízlésére bízták, maguk, mivel nem értettek hozzá, nem szóltak bele. A hímzésttechnikák közül *merkelés* néven itt a vagdalásos technikát ismerik, alkalmaztak emellett keresztiszemes öltést, valamint az előrajzolt, drukolt minták kitöltését. Ezek a textildíszítő eljárások azonban csak a 30-as évektől terjedtek el, elsősorban a fiatalabbak, a lányok hozták divatba, Miskolcon vették vagy drukoltatták.

Bár a kenderfeldolgozás elsődleges célja egy-egy paraszti gazdaságban a házi szükséglet ellátása volt, a jelentős kenderfeldolgozással bíró falvakban a saját szükséglet mellett eladásra, cserére is jutott a félkész vagy kész termékekből. Sőt, a végvászón bizonyos tökélt is jelentett egy-egy családnak, melyet, ha a szükség vagy egy-egy nagyobb beruházás úgy kívánta, pénzzé lehetett tenni. A kenderfeldolgozás és a vászónfelhasználás egyes vidékek, falvak között sajátos munkamegosztást és cserekereskedelmet is kialakíthatott.¹² Répáshután ilyen szempontból a kenderkultúrának passzív szerepe volt a település és környezete kapcsolatában. Mivel a falu nem tudta saját magát kenderrel, illetve vászonnal az igényeknek, szükségleteknek megfelelően ellátni, néhány környező faluval való kapcsolatra, tehát külső segítségre szorult. Kendert vagy vásznat a répáshutaiak soha nem adtak el, arra nem futotta a termésből, hanem rendszeresen vásároltak még a megtermelt mennyiség mellé. A környék nagyobb piacaira, Miskolcra, Egerbe, Mezőkövesdre jártak el kendert, illetve vásznat venni, de vásznat áruló asszonyok is rendszeresen jártak a faluba Nagyvisnyóról, Bogácsról, Mályinkáról. A megszövetett vagy megvásárolt vásznat ritkán

11. A Bükkalja textildíszítő kultúrájához vö.: FÜGEDI M., 1977: 78.

12. Vö.: DOBROSSY L., 1973. 105–109.

tárolták hosszabb ideig, hamarosan felhasználták, így a végekben tárolt vászon, mint tartaléktőke nagy ritkaság volt Répáshután.

A répáshutai kenderfeldolgozásnak és vászonfelhasználásnak a paraszti közösség életében betöltött szerepéről összegezve az alábbiakat állapíthatjuk meg: A kenderkultúra jelentőségét itt nem a termelés mennyisége vagy minősége adja, hiszen ehhez a település természeti adottságai sem kedvezőek. A falusi közösség életmódja és egyes speciális munkák azonban igényeltek bizonyos vászonmennyiséget, melyet saját erőből, önellátással nem tudtak kielégíteni, így a répáshutai népi kultúra kenderfeldolgozással kapcsolatos sajátosságait éppen a lehetőségek és a szükségletek közötti jelentős különbség alakította ki. A Bükk hegység népi kultúrájának egyik legfigyelemreméltóbb sajátossága, a szomszédos falvakkal való sokoldalú együttműködés, az egymásra utaltságon alapuló területi munkamegosztás jellemző a kenderfeldolgozás területén is.

IRODALOM

Rövidítések

HOMKözl. – A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei

HOMÉvk. – A Herman Ottó Múzeum Évkönyve

DOBROSSY I. 1972. A kenderszártás egy archaikus eljárása és szokásai Tardonán. HOMKözl. 11. 148–153.

DOBROSSY I. 1973. A parasztgazdaságok szerkezete és a rosnövénytermesztés kapcsolata Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. HOMÉvk. XII. 407–430.

DOBROSSY I. 1973. A mezőkövesdi vászonkereskedelem. HOMKözl. 12. 105–109.

DOBROSSY I.–FÜGEDI M. 1977. Ethnikai határok és nemzetiségi hatások Borsod-Abaúj-Zemplén megyében a kenderfeldolgozás rostelőkészítő munkafolyamatában. HOMÉvk. XVI. 269–293.

DOBROSSY I. FÜGEDI M. 1981. Kenderfeldolgozás és vászonfelhasználás a Zempléni-hegyvidék falvaiban. In: A Zempléni-hegyvidék népi kultúrájából. (Megjelenés alatt)

FÜGEDI M. é. n. (1978–79) Mezőkövesd és vidéke hímzései I–II. Budapest.

FLÓRIÁN M. 1966. A kender feldolgozása a Zempléni-hegyvidék középső részén. Műveltség és Hagomány VIII. 159–177.

LAJOS Á. 1963. Diszes fafaragás a Hór völgyében. HOMÉvk. III. 103–135.

PALÁDI-KOVÁCS A. 1973. Battyúzó lepedők és elnevezésük Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. HOMÉvk. XII. 431–462.

SZOLNOKY L. 1972. Alakuló munkaeszközök. A magyar népi kenderrost-megmunkálás. Budapest.

DIE HANFBEARBEITUNG UND DIE ANWENDUNG DES GEWEBTEN LEINENS IN RÉPÁSHUTA

Die Bedeutung der Hanfbearbeitung und der Anwendung des gewebten Leinens ist im Leben der Dorfgemeinschaft nicht hervorragend, die Leinenprodukte haben aber in der Befriedigung der Bedürfnisse – wegen den eigenartigen Naturgegebenheiten und der Charakteristik der Bauernwirtschaften – eine wichtige Aufgabe.

Die geringen Ackerfelder und die ungünstigen Naturgegebenheiten sind die Gründe, dass die Hanffelder im Dorfe ganz klein sind. So deckt die Hanfernte die Bedürfnisse im allgemeinen nicht, deshalb hat man Hanf oder Leinen auf den bedeutenderen Märkten der Umgebung gekauft, oder in den Nahbardörfern, wo viel Hanf angebaut wurde, umgetauscht. Die Geräte der Hanfbearbeitung sind einfach, im Dorf hat man seit Menschengedenken nicht gewebt, es haben die Frauen von Dörfern am Fusse des Bükk-Gebirges als Lohnarbeit gemacht.

Die Bedeutung der Leinenprodukte ist besonders auf denen Anwendungsgebieten erwehnenswert, wo man tragfähige, haltbare, leicht benützbare Textilprodukte brauchte: so das Lasttragen auf Rücken, die Beförderung und die Waldarbeit der Männer. Den alltäglichen Leinenprodukten entgegen ist die Bedeutung der repräsentativen, feierlichen Textilien, Gebrauchsrequisiten nur gering. Diese praktische Betrachtung und die Einfachheit kennzeichnet auch die Verzierung der Textilien.

Ein der wesentlichsten Charakterzüge von der Volkskultur im Bükk-Gebirge, nämlich die vielartigen Beziehungen und die Arbeitsteilung mit den benachbarten Gebieten sind auch in der Hanfkultur von Répáshuta charakteristisch.

Márta Fügedi

TÁPLÁLKOZÁS

MICHAL MARKUŠ

Tudjuk, hogy az emberi táplálkozás, az elfogyasztott élelmiszerek tartalmát és színvonalát, azok alakulását sokféle külső és belső tényező határozza meg. Ezek közül a legszámottevőbb tényező az a környezet, ahol az ember él és állandóan tartózkodik. Ezek a földrajzi és éghajlati tényezők igen jelentős szerepet játszottak – és játszanak még ma is – a Bükk hegységben fekvő Répáshuta lakosságának mindennapi életében.

A község pontosabb keletkezési idejét nemigen ismerjük. De annyit mégis tudunk, hogy azt már keletkezése óta hatalmas erdőrengeteg vette körül. Termőföldje nemigen volt és így az élet mindennapi fenntartásához szükséges nyersanyagokat csak nehéz fizikai, erdei munkával tudták maguknak biztosítani. Az itteni életfeltételeket tehát kezdetől fogva az erdő és annak termékei szabták meg. Ez magyarázza meg azt, hogy a répáshutai férfiak és nők miért ismerték – és ismerik még ma is – olyan jól a környező erdők flóráját, fűjét-fáját és annak különböző termékeit. Ha valahol – akkor itt Répáshután élnek még legelevenebben az egykori gyűjtögető gazdálkodás emlékei.¹

Az alábbiakban, csak nagyon vázlatosan az itteni erdőkben gyűjthető növényeknek, különféle vad gyümölcsöknek a korábbi táplálkozásban kimutatható szerepére és jelentőségére kívánjuk felhívni a figyelmet.

A répáshutaiak emberemlékezet óta igen gondosan szedegették az erdei *epret* (szlov. *jahody*, *Fragaria vesca*), a *málnát* (*maliny*, *Rubus idaeus*), a *szedret* (*černice*, *Rubus fruticosus*), a *somot* (*drienky*, *Cornus mas*), a *vadalmát* (*Malus silvetris*), a *vadkörtét* (*Pirus piraster*). E két utóbbit szlovák nyelven sokszor közös néven *plankynak* is nevezték. Szedegették a *vadcseresznyét* (*divá čerešňa*, *Cerasus avium*), a *csipkebogyót* (*šipky*, *Rosa canina*), sőt még a *barkóca* (*breskyňa*, *Sorbus torminalis*) terméseit is. A somot és a csipkebogyót a kemencében szárították és a téli estéken, legtöbbször tollfosztáskor (*páračka*) vagy a fonóban (*priadky*) fogyasztották. A som bogyóiból ha jó termés volt, pálinkát is főztek. A dér által megcsípett csipkebogyókból lekvárt főztek, de voltak, akik teának is főzték. Igen sok asszony volt, akik a szárított csipkebogyót a miskolci piacra hordozták el. Itt kereskedők vásárolták fel, elég jól megfizették az árát. A répáshutai asszonyok úgy tudták, hogy a szárított csipkebogyót előbb a malomban megőrölték, s utána elszállították, s ott valami robbanóanyagot készítettek belőle. A barkóca termését is szedegették, mert azt a diósgyőri vasmunkások feleségei vásárolták fel.

1. Átfogóan tárgyalja e kérdést jelen kötetben KÓCZIÁN G. tanulmánya.

Gondosan szedegették az *erdei mogyoró* termését is (*oriešky*) – szívesen vásárolták a miskolci piacon –, de ebből maguknak is hagytak valamit, mert a mogyoró a karácsonyi asztal rituális étele volt.

A répáshutai asszonyok legszívesebben tavasszal járták az erdőt, mert a kisebb erdei tisztásokon a *sóska* (*šŕava*, *Rumex acetosa*) friss leveleit gyűjtögették. De nemcsak sóska, de különféle vadsalátákat (*Valeriána*, *Oxalis*, *Endivia*) is szedegették. A vadsaláták tavaszi gyűjtögetése országos viszonylatban is ismert volt, a szlovák népi konyhán a vadsaláták igen széles skáláját ismerték és gyűjtögették. A frissen szedett leveleket otthon forró vízzel leöntötték, tejjel behabarták, s elsősorban leves vagy mártás formájában, de sok helyen salátaként fogyasztották. Hasonló gondossággal szedegették a *csalán* (*žihlava*, *Urtica dioica*) gyenge, tavaszi leveleit is. Ezt is levesként vagy mártásként fogyasztották. Voltak, s vannak még ma is asszonyok, akik a csalánt ma is szedegetik, de persze már nem az emberi étkezés céljaira. A tavaszi kiscsirkéket vagy az ólban nevelt malacokat etetik vele. Állítólag a gyenge csalánlevéltől jobb étvágyuk keletkezik és az etetés által gyorsabban nőnek. A szénakaszálás idején az asszonyok az erdei tisztásokon növő *köménymagot* (*poľná rasca*, *Carum carvi*) szedték csokorba. Otthon a megszáritott magvakat kicsépelelték és mint fűszert használták. A határban más fűszernövényt is szedegettek, így pl. a *zsályát* (*Salvia* off.), *kakukkfűvet* (*materina dúška*, *Thymus serp.*) *zsázsát* (*žerucha*, *Lepidium cartilagineum*) stb. De nemcsak az asszonyok, a férfiak is gyűjtögették az erdő termékeit. Régebben csaknem minden házból eljártak a közeli bükkerdőkbe *bükkmakkot* (*bukové žalude*, *Fagus silv.*) szedni. Zsákkal indultak el, s amikor azt megszedték, a vállon vagy a háton hordták haza. Otthon a makkot a padláson szétteregtették és tovább szárították. A hátori szlovák családok is járták az erdőket, ők a makkot a kemencében megsütötték és úgy fogyasztották. Répáshután inkább csak a disznót hizlalták makkal. A hagyomány szerint egy-egy mangalica kihizlalásához kb. 2 mázsa makkra volt szükség. Az így hizlalt mangalica a levágás után 60–80 kg zsírt „lökött”. A bükkmakkon hizott mangalica szalonját nagyon dicsérték. Ha jó makktermés van az erdőn, sokan még ma is kigyalognak bükkmakkot szedni.

A szegényebb sorsú asszonyok (leginkább özvegyek) régebben szorgalmasan szedegették a határban magányosan álló fenyőfák alól az érett fenyőtobozokat (*šišky*). Az ilyen meghagyott, egyedülálló „hagyásfát” szlovákul magfának – *semeňaknak* nevezték. A megszedett fenyőtobozokat otthon tovább szárították, majd a magját óvatosan botokkal egy kiterített tiszta lepedőre kiverték. Az így kivert magvakat a kincstári erdőigazgatóság jó pénzért felvásárolta.

Az idősebb favágók közt sokan voltak, akik az erdőjárás közben a fákon levő *taplógombát* (*práchno*, *huba*) figyelgették és szedegették. Ehhez persze jó éles, kézbeálló, hosszú nyelű, könnyű fejszére (*valaška*) volt szükség. Jó segítséget nyújtott egy erős feszítővas (*páka*) is. Az így összeszedett taplót odahaza jól kiszáritották, majd kemény kalapáccsal vagy fejszével puhára verték. Mivel a II. világháború éveiben sokszor nemigen lehetett gyufát venni, az öreg favágók *acél*, *kova* (*žabica*) összekoccintásával, a tapló segítségével könnyen tudtak tüzet gerjeszteni.

A répáshutai favágók és szénégetők igen híresek voltak gombaismeretükről is. Az idősebb nemzedék tagjai közt igen sokan voltak, akik kérdésünkre több mint 20-féle

ehető gomba nevét tudták felsorolni. Gyűjtőutunk során a répáshutaiak mykológiai tudását összehasonlítottuk a szomszédos magyar és palóc falvakéval. Itt is viszonylag elég sokféle ehetőgomba-nevet tudtak adatközlőink felsorolni, azonban ezeknek a száma mégis jóval elmaradt a répáshutaiakétól.² A répáshutaiak a gombákat elsősorban saját használatukra gyűjtötték, másodsorban a piacra hordták el. A miskolci adatközlők szerint a legmegbízhatóbb ehető gombákat a répáshutaiak hozták a miskolci piacra.

Hasonlóan jól ismerték az erdő-mező gyógynövényeit is. Ebben főképpen az idősebb asszonyok jeleskedtek. A gyógynövények alapos ismeretére itt nagy szükség volt, Répáshuta viszonylag elég távol feküdt a várostól (Miskolctól), így sok időbe telt, amíg orvoshoz jutottak. Ezért a bajok esetén az első segítséget az idősebb, gyógynövényeket ismerő asszonyok szolgáltatták. Az ilyen tapasztalt asszonyokat „dudvásnéni”-nek (szlovákul *burinárka*) nevezték. Igen tanulságos, hogy a vadon növény ehető vagy gyógyító növények ismeretére az anyák és idősebb asszonyok már elég korán tanították a gyermekeket. A fiatal anyák az erdőre már az iskolába járás előtt magukkal vitték gyermekeiket, s minden növényről oktatták azokat. Így például az édesgyökerű páfrányt (*sladič obyčajný*, *Polypodium vulgare*) Répáshuta minden csemetéje ismerte. Ennek gyökereit a gyerekek édes íze miatt szívesen szopogatták és szopogatják még ma is. De nemcsak a gyerekek, de felnőtt férfiak is szedegették az értékesebb gyökereket; kiásás után jól megmosták, s a pálinkába áztatták.

Régebben az Űrnápja (*Božie telo*) előtt csaknem az egész falu apraja-nagyja az erdőt járta. Virágokat szedegettek. Egy-egy csokorba 4–5 félét szedtek, majd hazahozva a templomban szenteltvízzel hintették meg. Az így megszentelt virágsokor (*sväcenica*) védte a házat és az egész családot minden bajtól. Ez a virágsokor legtöbbször a mesztergerendára vagy a szobatükör mögé, sok helyen csak a kamarába került. Ma már csak a legidősebb nemzedékhez tartozók ragaszkodnak ehhez a szokáshoz.

Ami az erdei vadak és madarak fogását illeti, ezek a cselekmények emberemlékezet óta mindig szigorú tilalom alá estek. Mint tudjuk, a Bükk hegység erdői mindenkor a koronauradalom birtokában voltak, a benne levő vadállományt az állami erdészek gondosan védelmezték és őrizték. Ha valakit vadorzáson tetten értek, azt szigorúan megbüntették.

Persze a fiatalabb favágók, szénégetők kora tavasszal sokszor meglesték az erdőkben fészkelő nagyobb madarak fészket és azokat nemegyszer kiszedték és tojásait vagy fiókáit elfogyasztották. Az erdei vadakból is – ha erre alkalom nyílott – egy-egy vadat (őzet, nyulat, vaddisznót, borzot) hurokkal (*so slučkou*) vagy csapdával (*s pascou*) megfogtak, persze csak nagyritkán. Favágás közben sokszor akadtak vadméhekre is, ezeknek a fészket óvatosan kiszedték és mézét kirabolták. A faluban nemigen méhészkedtek. A répáshutaiak szerint „ilyesmire nem volt idejük”. Méhészettel csak az erdészek és a faluba bekerült tanítók foglalkoztak. Akinek mézre volt szüksége, ezektől vett. A mézzel különben a fuvarosgazdák (*furnani*) kereskedtek. Ősszel, amikor már kiszedték a méheket, főleg advent előtt, lejártak az Alföld felé. Fát, meszet, faszenet vittek az alföldi falvakba. Amikor ezeket eladták, visszafelé mézet hoztak, hogy ellássák a karácsonyesti vacsorához

2. BAKÓ F. 1968. 271.; SCHWALME. 1975. 88.

szükséges mézzel a répáshutai családokat. Ma a répáshutaiak mézszükségletét a helybeli élelmiszeres üzletek látják el.

Répáshuta egykori élelmiszer- és nyersanyagellátásában a fogattal rendelkező fuvarosgazdáknak igen fontos szerepük volt. Ez a réteg kizárólag fuvarozásból élt. A község-határ 30–40 hektárnyi termőföldjén nem termett meg a kenyérnek való búza, rozs, árpa, zab vagy kukorica. Ezeket a nyersanyagokat részben a miskolci Búza-térről, részben pedig a Bükk hegység déli oldalán fekvő magyar falvakból kellett beszerezni. Akinek volt fogata, az erdőn kitermelt fát, szemet vagy meszet szekérre rakta és elvitte Miskolcra, ahol a fáért kapott pénzből lisztet és más szükséges élelmiszert vásárolt, s azt fogatján behozta a faluba. A 19. század első felében a faszenet hordták a környékbeli hámorokba, legtöbbször a Szinva völgyébe Diósgyőrbe. A szénért kapott pénzért, a fuvarért élelmiszert vásároltak. Az égetett meszet a meszes szekerek a déli irányban fekvő magyar falvakba hordták, cserélték a meszet gabonaneműekért, lisztért stb. Egy kg mésztől 1–2 kg szemesterményt vettek (cseréltek). E csereforgalmat végrehajtó fuvarosgazdák a Bükkből kiérve eljutottak Cserépfaluba, Bogácsra, Mezőkövesdre, Egerbe, Átányba, Füzesabonyba, Jászapátiba, Jászládányba, Tiszafüredre, Tiszaburára, Szolnokra. Voltak fuvarosok, akik a tiszai kompon átkeltek és eljutottak Szabolcsba, Polgárra, Tiszalökre, a hajdúvárosokba, Nyíregyházára, egészen Nagyállóig. Az effajta áru- és termékcseré gyakorlatban volt már a 19. század első felében is. Reguly adatai szerint a palóc falvak fuvarosgazdái is elsősorban fát, zsindelyt és deszkát hordtak le szekereiken Gyöngyösre és környékére.³ Visszafelé ők is gabonaféléket, főleg kukoricát szállítottak a nógrádi és borsodi falvakba.

A répáshuta fuvarosok a felhozott gabonaneműeket a legtöbbször már útközben, Kácson, Cserépfaluban, Miskolcon vagy a diósgyőri és hámori vízimalmokban megőrölték és liszt formájában hozták be a faluba. A századforduló éveiben háromfajta lisztre őrlöttek. Az első volt a kenyérliszt (*chlebová múka*), a második a grízes (*grísová, gríska*), a harmadik a barna (*barnavšia múka*) – amit főleg főtt tészta gyúrására használtak fel. Nyári időben igen sok répáshutai favágó és szénégető lement az Alföldre szezonmunkára, aratásba (Emődre, Mezőkövesdre, Nagymihályba, Szikszóra stb.). Voltak aratócsoportok, akik eljutottak Szabolcsba is (Kemecse, Nyírtét). Ezek a szezonmunkát nagyobb uradal-mokban végezték. Egy ilyen csoportban 20–25 pár is aratott. Voltak olyan csoportok is, akik az aratáson kívül a *hordást* (*zvážanie*) és a répakapálást is vállalták. Ezek a szezonmunkások is terményben kapták meg a munkadíjukat. A keresett terményt vonaton szállították Miskolcra, onnan pedig már a fuvarosok hordták Répáshutára. Egy-egy ilyen szezonmunkán a család annyi terményt tudott keresni, hogy ez elég volt az egész évi fogyasztásra. Voltak olyan családok is, akik a szőlőkapálást és a szüretet vállalták magukra. Ezek főleg Egerbe jártak le. Az itt végzett munkájukért szőlőt, mustot, bort vagy terményt kaptak. Voltak, akik inkább pénzért dolgoztak.

Ma már a répáshutaiak nem járnak ilyen szezonmunkára, a konyhára szükséges nyersanyagokat a helybeli élelmiszerüzletekben szerzik be. Ez az üzlet a község lakóinak egyöntetű véleménye szerint közmegelegedésre látja el a helybeli fogyasztókat minden szükséges nyersanyaggal és élelmiszerral.

3. REGULY A. 1851 (1975) 106.

Az emberi táplálkozás színvonalát nemcsak maga az anyag, de az ételek készí-
technikája is jelentős mértékben befolyásolja. A répáshutai konyha ételkészítési techniká-
jában vannak igen archaikus és vannak egészen új, a mai modern kornak megfelelő eljá-
rások. Így például az itteni favágók, szénégetők, mészégetők egyik ilyen igen archaikus
ételkészítési technikája, amikor az erdőn talált gombát vagy hazulról hozott szalonnat,
kenyeret a tűz lángjánál nyárson vagy forró kőn sütik meg. A ma élő idősebb nemzedék
tagjai még igen jól emlékeznek a tűznek acéllal és kovával (*žabica*) való csíholására.
Az idősebb asszonyok még jól emlékeznek az ételeknek a pitvarban a *patkán* (*na kúte*), a
szabad tűzhelyen (*na voľnom ohnisku*) való főzésére (1880–1890). Még igen sokan emle-
getik, hogy az így főzött ételeknek egész más volt az íze, mint a későbbi évtizedekben.
A patkán főzött ételeket nagy cserépfazekakban (*hliňaky*) és cserépsperpenyőkben
(*hlinené šerpenky*) főzték. A főzéshez szükséges világosságot egy világító fülke (*košek*)
szolgáltatta.

Ez az ún. „*košek*” egy kis falifülke volt, ebbe állították be a világítást nyújtó
fafáklyákat. Ennek fényénél főztek és vetették be a kemencébe is a kenyeret. Régebben
ennek a fényénél fontak is az asszonyok. Ismeretes volt az effajta világításmód a szom-
szédos palóc falvakban is.⁴ Amikor a fáklyával való világítás kiment a gyakorlatból, a
fáklyák helyét az itteni üvegutakban gyártott üvegmécsesek, ún. *pillancsok* (*kahance*)
foglalták el. Ezeknek a használata csaknem a századforduló éveig fennmaradt.⁵ Ma már
az egész községben elektromos fénnel világítanak.

A régebbi répáshutai lakóházakat kemencével fűtötték. A kemence szája a pitvarban
levő patka szomszédságában volt. Bakó Ferenc megállapítása szerint a régebbi bükki
kemencék kocka formájúak voltak, ennek tetején valamikor aludtak is a családtagok. Ma
már nyoma sincs ezeknek Répáshután. Helyükön egy kisebb, *búbosnak* (*buboš*) nevezett,
kónikus formájú kemencére emlékeznek a legidősebb répáshutaiak. Igen valószínűnek
tartjuk, hogy ezek a kemencék dél felől terjedtek el a répáshutai szlovák családok hasz-
nálatában.⁶ A kemencében süttették régebben a kenyeret, kalácsot, krumplit, itt aszalták
meg az erdőn szedgetett gombát, erdei gyümölcsöket. A kemence melegével tették lak-
hatóvá a család lakóhelyét. Főzésre nem használták, bár néhányan emlegették, hogyha jól
kifűtötték a kemencét, egyik-másik gazdasszony nagyobb cserépfazekakba (*hliňaky*)
káposztát rakott, majd betolta az egészet a kemencébe, ahol az reggelig meg is főtt.

A szabadkéményes pitvarban állott egy polcos *stelázi* (*štelážna na graty*), ezen
tartották a konyhaedényeket. Itt kapott helyet az élelmiszereket tartalmazó *szuszék*
(*susek*) is. (Tej, vaj, kenyér, maradék étel tartására szolgált.) A pitvar falán szegre akasztva
függtek a használatban levő cseréptálak és tányérok. A patkán – ott, ahol égett a tűz –
kapott helyet a vasból kovácsolt *háromlábú* (*trajfus*). A pitvar első felében levő válasz-
falon függtek a további díszes, fazekasok által készített tányérok (*hlinené misky a*
misočky). Ezeket a gyöngyösi, mezőtúri és a gömöri fazekasoktól vásárolták a répáshutai
asszonyok. Az újabban épített házak pitvarában – ma már ezeket előszobának mondhat-

4. BAKÓ F. 1973–74. 243.

5. VERES L. 1978. 40. 8. kép

6. BAKÓ F. 1973–74. 240.

nánk — a falon inkább kőedényből (*kamenina*) készített virágos tányérok függtek egymás mellett. Ezeknek a többsége Miskolcra és Apátfalváról származott.

A szabad tűzhelyes, patkán való (*na kúte*) főzést a századforduló (1900) éveiben falas tűzhelyek (*murované šparhety*) váltották fel. E változással természetesen maguk az edények is kicserélődtek. Az agyagedényeket öntött vasból (*liatinové*) készített változatok cserélték fel. E változás magával hozta az eddig főzött ételek ízének a változását is. Az eddigi szabadkéményes pitvar is füsttelenítették és így a pitvar átvette a mai értelemben vett „konyha” szerepét. Az I. világháború után a falas sparhétok helyét *asztaltűzhelyek* (*stolové špory*) foglalták el. Ezzel a főzés színhelye a mai korszerű konyha lett, ahol a II. világháború után már az elektromos vagy gáztűzhelyek is helyet kaptak. Sok helyen már bevezették a vízvezeték is. Ma már a répáshutai házakban ezekben a korszerű, higiénikus konyhákban történik az ételek készítése.

A korábbi répáshutai asszonyok ételeiket legszívesebben *habarással* (*trepanie*) készítették. A habart ételek népszerűségét különben a pitvar — ma már a konyha — falain függő *habarófák* (*trepárky*) sokfélesége, különböző mérete is bizonyítja. Ebben a tekintetben a répáshutai szlovákok konyhája szorosan igazodott a szomszédos magyar (és palóc) falvak ételkészítési technikájához.⁷ A habart levesek és mártások különben igen népszerűek voltak az egész szlovák–magyar etnikai határ mentén is. Ismerték és főzték a *rántásos* (*zapražené*) ételeket is, azonban ezeknek a száma sokkal kisebb volt a habarásos technikával készülteknél. Répáshután az ételfőzés mindig az asszony gondja volt, de ez nem jelentette azt, hogy a férfiak nem tudtak volna főzni. A főzni tudást megkívánta már foglalkozásuk is — az erdei munka. A sütés-főzés tudománya nemzedékről nemzedékre öröklődött. A századforduló éveiben a szegényebb családok leányai gyakran be-beálltak városi családokba szolgálatba. Ezek itt megismerkedtek a városi, polgári konyha ételeivel és azok készítési technikájával. A répáshutai lányok hazatérésével többféle városi étel honosodott meg a répáshutaiak konyháján. Egy-egy ilyen ügyes gazdasszonyt egyes családok szívesen meghívtak szakácsnőnek a lakodalom tartamára. Ezek révén is terjedtek a városi technikával készített ételek. Gondolunk itt például a kirántott bécsi szeletre, a különböző süteményekre, tortákra, piskótákra és pl. a feketekávé népszerűségére. Ezek a városi konyhán nevelt asszonyok sokszor figyelemmel kísérték (és kísérik ma is) a sajtotában, az újságokban közzétett ételkészítési tanácsokat (recepteket) és azokat saját konyhájukon nemegyszer ki is próbálták. Igen sok répáshutai fiatalasszony a városban megismerkedett különböző szakácskönyvekkel. Azokból egy-egy nekik tetsző receptet ki is írtak maguknak. Répáshután több ilyen, iskolás füzetbe írt recept-feljegyzéssel találkoztunk. Ezeknek a többsége sült húsok, édes sütemények és torták receptjeit tartalmazta. Sok répáshutai asszony szívesen ellátogatott a szomszédos magyar vagy szlovák községek búcsújára (*odpust*). Az ilyen alkalmakból megismerkedtek újabb, népszerűvé vált ételekkel. A répáshutai szlovák asszonyok háztartásában igen sok újabb kiadású szakácskönyv is található. A fenti adatok világosan illusztrálják azt, hogy a régi hagyományos ételek skáláját hogyan egészítik ki újabb, már a mai konyhatechnikával készített ételek.

7. REGULY A. 1851 (1975) 111.; SCHWALM E. 1972. 305–315.

Ahhoz, hogy egy lokalitás vagy egy etnikai csoport táplálkozási szintjét megbízható pontossággal felmérjük, gondosan számba kell venni az élelmiszerek tárolására szolgáló helyiségeit, azok méreteit és tárolási körülményeit. A régebbi répáshutai szlovák lakóházakban az élelmiszerek tárolására viszonylag kis méretű *kamarák* (*komory*, *komôrky*) álltak rendelkezésre. Ezekben a helyiségekben *szuszékokban* (*suseky*) tartották a piacokról vásárolt vagy csere útján beszerzett, a szezonmunkával előteremtett gabonaműveket, a kukoricát, lisztet stb. Hely hiányában ezeket a szuszékokat sokszor a padlástérben (*povala*, *pojď*) helyezték el. A szegényebb munkáscsaládokban ezeket a nyersanyagokat csak zsákban tárolták. Ha a zsák kiürült, újra friss tartalékokkal pótolták. A tárolásnak ez a formája nagyjában azonos volt a környékbeli magyar falvakéval. A padlástéren szegre akasztva tartották a sózott szalonnát, az ott levő szénába tették el télire az erdőben gyűjtögetett vadalmát, vadkörtét. Itt terítették szét a mogyorót, az aszalt (*sušené*) szilvát, a somot stb. Szakajtókosarakban (*slameník*) tartották a babot és mákot. Az egykori pitvar melletti kamarákban, a polcon tartották a ritkábban használt edényeket, mint pl. a különböző méretű tejesköcsögeket, (*cedáky*), agyagból égetett fazekakat, tálakat, lábasokat (*hlinené hrnce*, *misky*, *rajnice*). Az újabban épített házakban ezeket a polcokat állványos stelázsik (*stelážňa*) váltották fel. A családok számára szükséges krumplit, zöldséget földbe ástott *vermekbe* (*jury*) helyezték el. Ezek különbözőek voltak, körülbelül 2–3 zsákot befogadó méretűek. A fuvarosgazdáknak azonban volt 10–20 zsákot befogadó krumplivermük is. (Persze ezt a krumplit nem helyben termelték, hanem vásárolták.) A II. világháború után épített újabb házakban már falazott pincékben (*pivnica*) tartják a krumplit és a zöldségfélét. Ezekben az újabb házakban a konyha mellett, az eddigi kamarák helyett ma már sokkal tágasabb spajzokban tárolják az élelmiszereiket.

Ebbe a témakörbe tartozandónak tartjuk az élelmiszerek transzportjának helyi jellegzetességeit is. Tudjuk, hogy Répáshuta szlovák férfiainak igen sokszor, a községtől néha több óra járásnyi távol eső helyeken kellett munkájukat végezni. Emiatt sokszor kinn maradtak az erdőn, s ilyenkor egész egyheti élelmiszerkészletüket magukkal kellett vinniük. A szükséges nyersanyagokat egy erre a célra házivászonból készített (varrt) *kétlábú tarisznyába* (*tračkasta tarisňa*) rakták bele. Az egy személyre szóló egyheti nyersanyag a következőkből állott: 1 friss kenyér, 1 kg szalonna, fél kg vaj vagy faggyú, fél kg túró (*syr*), 8–10 kg krumpli, egy kis zacskóban előre megsütött *guba* (*kvaky* vagy *bobaľky*), ugyanannyi szárított *lebbencstészta* (*lokša*), 1 liter *bundapálinka*. Ehhez még hozzájárultak a szükséges főzési kellékek: 1 vasserpenyő (*šerpenka*), kanál, 1 kés. Amikor a férfiak szénát kaszáltak, az asszonyok az ebédet nagy kosárban (*dlhý košar*) elhelyezett edényekben, hátra kötött abroszban vitték. A szekerekkel járó fuvarosok több napos útjukra a tarisznyájukban csak kenyeret, szalonnát, sőt és egy kevés túrot vittek magukkal. Az asszonyok az erdőben szedett gyümölcsöt, pl. epret, málnát, szedret régebben cserépfazékba rakták, s azt *kantárba* (*kantar*) téve vitték magukkal haza, vagy a miskolci gyümölcs piacra. Ma már a kantárban való hordást abbahagyták, s helyette a piacra szánt holmikkal zománcozott edényben, az úgynevezett *kandliban* (*kandla*) szállítják a tethelyre.

A répáshutai szlovákok évente négyszer-ötször látogatták a szomszédos községek búcsúnapjait. Régebben a búcsúra főtt húst és valamilyen kalácsot vittek magukkal az

asszonyok. Ma főtt hús helyett kirántott húst vagy fasírtot tesznek a kosarukba, majd a kosárka tetejét díszes kenyérkendővel (*chlebovník*) takarják le. Régebben általános volt a gyermekszülés alkalmával a szülőasszonynak való ételhordás. Répáshután ezt a cselekményt szlovákul: „nosenie jedál pre kmotru do posteľe”-nek nevezik. Ez a szokás a századforduló éveiben még egész szerény keretek közt zajlott le. A gyermekszülő anyának a komaasszony (*kmotra*) két napon át vitte az ételeket; reggelire (*na frištík*): rántott levest, (*zaprážaná polievka*) vagy rumos teát és piritott kenyeret (*žiarený chlieb*); ebédre: valamilyen főtt húst és fehér kalácsot. Az újabb időkben már erősen feljavították az ételek minőségét. Az ételeket még mindig kandliban szokás vinni, de az egész edényt komakendővel (*hantuch*) szokták letakarni. Igen tanulságos, hogy Répáshután a gyermekszülés utáni keresztelői lakomát – amit a palócoknál „poszrik”-nak neveznek, – itt nem ismerik és nem gyakorolják.⁸

A kásás ételekről tudjuk, hogy azok az emberiség legősibb ételei közé tartoznak. A ma élő legidősebb répáshutai szlovákok emlékezete szerint a múlt század második felében az úgynevezett lisztes kását, (*múčna kaša*) rozslisztból főzték az asszonyok.⁹ Ezt a rozslisztból főzött, archaikus kását a századforduló éveiben apróra őrölt, sokkal olcsóbb kukoricaliszt váltotta fel. Ez az oka annak, hogy a ma szélében használt kása (*kaša*) elnevezés alatt Répáshután kizárólag a kukoricakását kell érteni. Készítése igen egyszerű volt. A frissen megőrölt és átszitált kukoricakását sós vízben felfőzték, majd az ízét egy kevés zsírral vagy olvasztott vajjal megjavították. Végül édes tejjel fogyasztották. Amikor a forró kását fakanállal kiszedték a tálból vagy tányérból, a kásával telt kanalat – a szájbavétel előtt – a hideg tejbe mártották. A kásának effajta fogyasztása miatt ezt a kásafélét sokan *mučankának* is nevezték. Az így főtt kását napjában kétszer is (délben és este) fogyasztották. A kukoricakása különben igen népszerű étel volt a szomszédos hevesi és nógrádi palóc falvakban is.¹⁰ A kukoricakásának Répáshután ismerik egy másfajta készítéstechnikával előállított, (kemencében sült) változatát. Ezt itt *malejnek* nevezik. A jól megszitált kása lisztjére forró vizet öntöttek, majd jól összekeverték, s utána langyos helyre téve állni hagyták. Az így megdolgozott kásaliszt kissé megédesedett. Amikor már eleget állt (elég édes lett), az egész kását egy vastepsibe öntötték át és a kemencébe téve megsütötték. Igen népszerű étel volt. A szomszédos palócok konyháján is ismert volt, csak itt a megédesített kukoricakását nem vastepsire, hanem kenyértésztából gyúrt *laskára* (*lokša*) kenték rá, s úgy sütötték meg.¹¹

A századforduló éveitől Répáshután a kásás ételek száma jelentősen megszaporodott. Az újabb tűzhelyeken krumpliból, különféle hüvelyesekből és zöldségekből is készítettek jóízű kásás ételeket. Ezek közül igen népszerűvé vált, ma is szívesen fogyasztják a tört krumplit (*mágané krompire*), amit hagymás zsírral vagy olvasztott vajjal tettek ízeesebbé. Ezt is napjában kétszer fogyasztották. Ismerték a kölesből készített kását is. Főzéséhez szükséges hántolt kölest (*olüpané proso*) a miskolci piacról vagy a délibb fekvé-

8. SCHWALM E. 1973–74. 311.

9. Ezt a lisztes kását Gömörben *mučenkának* nevezték (Fekete Lehota)

10. SCHWALM E. 1975. 87.; MARKUŠ M. 1981. 71.

11. REGULY A. 1851 (1975) 114.

sű magyar községekből csere útján szerezték be. Igen sokszor került az asztalra az üzletekből vásárolt árpából készített *árpakása* (*krupy*) is. Manapság a legszívesebben és leggyakrabban fogyasztott kásaétel a *rajs* vagy *rizsa*, amit már különben a századforduló éveiből is ismernek. Leginkább tejben főzve, cukorral meghintve, olykor ezt is olvasztott vajjal ízesítve fogyasztják.

A kása rituális ételnek számított. A régi lakodalmakon mint utolsó ételt tették fel a vendégek elé, ezzel adták tudomására a násznépnek, hogy a lakodalomnak vége van. Igen tanulságos, hogy a rizkását is kétféle technikával tudták készíteni, ugyanúgy, mint azt a kukoricakása esetében is láthattuk. Egy serpenyőbe (*šerpenka*) vagy lábasba (*rajnica*) tejet öntöttek, majd rizkását szórtak bele. Tetejét fahéjjal is megszórták. Az így előkészített edényt tartalmával együtt betolták a jól kifűtött kemencébe. (Ma már sokszor csak a tűzhely sütőjébe.) Itt a rizkása a kemence vagy a sütő melegében megsült. Az így sült kását a fiatalabb asszonyok *rizskochnak* nevezik. Az idősebb asszonyok inkább kása formájában főzik és adják fel az asztalra. Tálaláskor a sült rizskochot sziruppal is szokták édesíteni. (A répáshutai gyerekek egyik legkedveltebb étele. A répáshutai óvoda konyháján hetenként többször is főzik.) (Itt kellene még megemlékezni az úgynevezett „gancá”-ról is, erről azonban majd a főtt tészta során lesz szó.)

Ami a répáshutaiak kenyerét illeti, arról nagy általánosságban elmondhatjuk, hogy azt mind a múltban, mind a jelenben is mindig nagy tiszteletben tartották és szívesen fogyasztották. Sokszor egy-egy levágott karéjt csak úgy magában ették-harapdálták. Teljesen jogos volt a környékbeli szlovák falvakban alkotott vélemény, mely szerint a „répásiak sok kenyeret esznek”. A kenyér egykori és jelenkori népszerűségét az is bizonyítja, hogy az erdőn dolgozó férfiak, szénégetők a száraz kenyeret nem dobják el, hanem a tűzön, nyársra húzva megpirítják. Az így pirított kenyérhez legszívesebben szintén nyársra húzott gombát fogyasztanak. Az így pirított kenyeret és gombát ma is kitűnő vacsorának tartják. A kenyérnek azért is volt ilyen becsülete, mert ha inséges esztendők következtek be, olyankor liszthiány miatt nagyon takarékoskodni kellett a kenyérfélékkel. Ilyen inséges években a kenyérliszthez különböző nyersanyagokat kellett pótolni. Az ilyen kenyérpótló lepényféléket (*chleboviny*) a répáshutai szlovákok *laskának* (*lokša*), *tocsniknak* vagy *lángosoknak* (*langoše*) nevezték.

A répáshutai laska vagy szlovákul *lokša* eredetileg rozslisztből (vízzel és sóval) laposra gyúrt kovásztalan tészta volt, amit régebben a kemencében, újabban már zárt tűzhely (*šparhet*) vas platniján sütöttek meg. Inséges esztendőkben főtt krumplival szaporították tésztáját, s az így gyúrt lepényt *krumplis laskának* vagy *gyúrt krumplis lepénynek* (*krumpirové lokše*, *pomágané krumplovníky*) nevezték. Ezt a krumplival szaporított változatot az erdőn dolgozó férfiak is szívesen fogyasztották. Ezek számára az asszonyok ilyen laskákat előre megsütöttek, majd apróbb darabokra összetördelték és vászonzacskóba tették, így vitték magukkal az erdőre. A répáshutai laskának effajta fogyasztását szintén laska néven ismerték (ismerik ma is) a szomszédos magyar és palóc községekben is.¹² SCHWALM EDIT a palóc konyha jellegzetes ételének minősíti.¹³ Kinn az erdőn a

12. SCHWALM E. 1973–74. 316.

13. SCHWALM E. 1972. 305.

favágók a megsült laskát forró vízzel leöntötték, ettől a tészta megpuhult, majd hagymás zsírral, túróval, bryndzával megszórták és jóízűen elfogyasztották. A nyelvtudomány megállapítása szerint a magyar laska és a szlovák lokša minden bizonnyal valamelyik északi-török nyelvből került a szlávokhoz és a magyar nyelvbe valamelyik szomszédos szláv néptörzs (szlovák, ukrán) közvetítésével juthatott el.¹⁴ A másik ilyen kenyérpótló ételnek kell minősítenünk a *tocsnit* is (*točne*).¹⁵ Ezt is székségeledek közé sorolhatjuk. Készítése igen egyszerű. A lehámozott krumplit nyersen megreszelték, adtak hozzá egy kevés rozslisztet, zsírban pörkölt vöröshagymát, sót, törött borsot, majd az egészet egy vastepsibe tették és a kemencében vagy zárt tűzhely sütőjében (*ruža*) megsütötték. A répáshutai szlovákok közlése szerint a tocsni a krumpliasás elmaradhatatlan étele volt. Frissen, főként vacsorára, minden családban jóízűen fogyasztották. A tocsnit Szlovákiában *zemiaková baba* vagy *haruľa* néven ismerik és fogyasztják. Ismeretes ez az elnevezés (*točne*) Nyugat-Szlovákiában is. (Főleg egykori üvegputák övezetében.) A cseh *Ulehlová-Tilschová* a *toč* elnevezés alatt szintén mint nyers krumpliból készített inségeledelt közli Csehországból.¹⁷ Igen valószínűnek tartjuk, hogy a tocsni az egykori cseh–morva üvegputás munkáscsaládok révén honosodott meg Répáshután és Miskolc környékén.

Manapság már ezek a nyers krumpliból készített lepényes ételek egyre ritkábbak a répáshutaiak konyháján. Helyüket inkább a kelesztett kenyértésztából sült *lángosok* (*langoše*) foglalják el. Korábban a szokásos kenyérsütés alkalmából csak laposra nyújtva, csupaszon süttették. Sütés után szalonnazsírral finomították az ízt. E kenyérlepény elnevezése világosan elárulja, hogy a magyar konyháról került át a répáshutaiakhoz. Az idősebb gazdasszonyok közlése szerint a századforduló éveiben a lángos tésztájára valamilyen kását (pl. kölest vagy krumplikását, rizsát), más helyeken frissen készített tehéntúrót (*kravský syr*) kentek rá és ezzel a kenyérpótló lángos átkerült a kalácsok kategóriájába. A lángosokról elmondhatjuk, hogy a szlovák–magyar nyelvhatáron (kb. Losonctól [Lučenec] keletre egész Dél-Zemplénig) mindenütt igen népszerű ételek sorába tartozott. A répáshutai óvoda konyháján csaknem minden héten palacsintasütőn sűtik (tízórára vagy uzsonnára) az ott tartózkodó gyermekek számára. (Salgótarjánban, Losoncon, Rozsnyón az így sült lángosokat a talponállóbüfékben attraktív ételekként árulják.)

Ami a répáshutai kenyérsütés technikáját illeti, az idősebb nemzedék véleménye szerint azonos volt a szomszédos falvakéval. Voltak szűkös évek, amikor igen sokszor árpa- és kukoricakenyéren éltek. Az itt sült kenyerek súlya átlagban 5–6 kg-ot tett ki. Véleményük szerint a legjobb kenyeret Mezőkövesden tudták megsűtni. Itt a matyó gazdasszonyok búzalisztból süttették a kenyeret. Az Alföld felé lejáró répáshutai szlovák fuvarosok visszafelé jövet sokszor megálltak Mezőkövesden és ha volt pénzük, megrakták a szekereket mezőkövesdi fehér kenyérrel. Hazaérve a kenyereket eladták. Répásiaknak nagyon ízlett a mezőkövesdi búzakenyér. Az itteni rozskenyér kelesztéséhez korábban saját maguk készítette *párt*, későbbben a tekenő faláról lekapart tésztát (*vykyska*) hasz-

14. KNIEZSA I. 1955. I. 307.; A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára II. 1970. 726.

15. Magyar néprajzi lexikon I. 1977. 391.

16. Pohorellá, Garam-völgye, Ugróc-völgye. Továbbá: ŠPANKO V. 1965. 87.

17. ULEHLOVÁ–TILSCHOVÁ M. 1945. 531.

nálták. Ehhez azonban későbbben a boltokban árusított sörélesztőt is tettek. Ha a kenyértészta lassan kelt, a répáshutai szlovák gazdasszonyok jellegzetes cuppantással (*cmukaním*) biztatták-serkentették a kelésre. Persze manapság már Répáshután nemigen sütnék az asszonyok kenyeret. A kenyérsütő kemencék kikerültek a lakásból, ezzel megszűnt a kenyér házi sütése. A mai mindennapi szükségletet a helyi élelmiszerüzlet látja el. Mindennap megkapják a városi péküzemekből a szükséges kenyérmennyiséget. Ugyanitt látják el a községet lisztművekkel is. A répáshutai asszonyok a kenyérüzemekben sültött kenyerekkel meg vannak elégedve.

A régi répáshutai kalácsok – mint arra már az előző sorokban is utaltunk –, kezdetben nem sokban különböztek a kenyértésztából gyúrt és sült egyszerű „Jánosoktól”. A kásával, túróval, lekvárral sült lángosnak *kásás, túrós, lekváros (kalács)* volt a neve (*kašovnik, syrovnik, lekvarník*). Ahogy ritkultak a kenyérsütő kemencék, úgy maradtak el ezek az archaikus kalácsok is. Az archaikus kalácsok kategóriájába sorolták az idősebb répáshutai asszonyok a *bogácsa (bogáč)* nevű, lisztből és tejből gyúrt, kerek formájú pogácsákat is. Disznóölés idején ezeknek volt egy kiadósabb, sózott hájjal (*sadlo*) vagy töpörtyűvel, (*škvarky*) összegyúrt változata. Ezt megkülönböztetés végett szlovákul *kreháčnak* nevezték. Ez utóbbi változatot főleg a férfiak borívás közben fogyasztották.

A répáshutai nagy ünnepek (karácsony, húsvét) és a lakodalmak legjellegzetesebb kalácsa a fehér, fonott kalács volt (*biely pletený koláč*). Az ilyen ünnepi kalácsot a szomszédos palóc falvakban (Nógrád, Heves megyékben) *morványnak* vagy *radosnyiknak* nevezték.¹⁸ Igen figyelemreméltó, hogy Répáshután ezek az elnevezések nem használatosak. A fehér fonott kalácsot három ágból fonták. Alakja kerek vagy téglalapú volt. Nagy ünnepekre, lakodalmakra sok helyen még ma is sütik, persze csak ott, ahol még megvan a régi sütőkemence. A kalácsnak a lakodalomban fontos funkciója volt, és megvan még ma is. Mielőtt a násznép az esküvőre indult volna, ezt a fonott fehér kalácsot egy külön kosárba tették és egy díszes kendővel (*hantuch*) letakarták. Útközben osztogattak belőle azoknak, akik szembejöttek a násznéppel. Ugyancsak ebből a fonott kalácsból – a lakodalmi vacsora végén – a menyasszony éjjel előtt minden vendéget megkínált. A lakodalmi kalácsoknak az ilyen rituális funkciója ismert volt a szomszédos palóc falvakban is.

Igen archaikus kalácsnak tartották a *bábakalácsot (baba)* is. Ennek a sütésére akkor került sor, ha a család tulajdonában levő tehén megellett. Az ellés utáni sárga tehéntejből, liszt hozzáadásával, cukor és fahéj ízesítésével lágy tésztát gyúrtak, majd az egész masszát vastepsibe öntötték: és a kemencében megsütötték. (Magyar falvakban az ilyen tésztát pitének nevezték.) Az így sültött bábakalácsot főleg a gyermekek szerették. Ma már csak nagyon elvétve, de az idősebb gazdasszonyok még olykor sütik.

Igen figyelemreméltó, hogy a répáshutai szlovákoknál a karácsonyesti mákos gubának (*opekance s makom*) kétféle elnevezését ismerik: *kvaka* és *bobaľky*. Ennek a rituális ételnek kétféle elnevezésével élnek akkor is, ha magyar nyelven beszélnek egymás közt: *guba* és *gúnárnyak*. A *kvaka* és a *guba* elnevezést – megfigyelésünk szerint – inkább a gömöri származású családok használják. A *bobaľky* és a *gúnárnyak* változatot inkább a

18. BAKO F. 1955. 393.; MANGA J. 1979. 179.; SCHWALM E. 1973–74. 318.; SCHWALM E. 1975. 87.; SCHWALM E. 1981. 351.

kelet-szlovákiai (sárosi és zempléni) származású családokban használják. A kétféle változatban készítési és nyersanyagbeli különbség is észrevehető. A kvaka tésztájába egy kevés főtt krumplit is gyúrnak, míg a bobalky tésztáját tiszta rozslisztből készítik. Mind a két változatot a forrázás után túróval, mákkal vagy juhtúróval (*bryndza*) szórják meg. Mindkét változatot régebben az erdőn dolgozó férfiak számára készítették az asszonyok. Ma már inkább csak a karácsonyi vacsora rituális ételének kell minősíteni. Igen sok helyen már nem is sütik, ehelyett az üzletekben árusított kifliket szárítják meg és úgy szelik kisebb darabokra.

Hasonló – inkább alkalmi, mint rituális – szerepe és funkciója van a kelt tésztákból gyúrt és farsangi időkben zsírban vagy olajban sült *fánk*oknak (*pampušky*), vagy a keskeny, levél vagy négyzet formájú *csörögék*nek (*krapne*) is, amit ugyanígy sütnek. Régebben a keresztelői lakomákra, lakodalmakra, de legfőképpen a betegágyas asszonynak készítették vagy készítik még ma is. Csaknem azonos módon készítik az úgynevezett *talkedli*ket (*dolky*) is. Nagyon valószínűnek tartjuk, hogy ezt a zsírban sült ételfajtát a cseh-morva üveghutás munkások feleségei terjesztették el Répáshután.

Minden nagyobb ünnep (karácsony, húsvét, pünkösd, búcsú) és a lakodalmak alkalmából elmaradhatatlanok a hagyományos, de még ma is igen népszerű *tekercek* (*zakrutáky*), amit mákkal, túróval, lekvárral töltenek meg. Ma már nemcsak az ünnepekre, de hétköznapi is megsütik.

Az utóbbi évtizedekben a fiatalabb gazdasszonyok, vasárnaponként finomabb tésztákat is sütnek. Ezek közül a leggyakoribbak a *bukták*, (*bukty*, *šatočky*), amit leginkább mákkal, dióval vagy lekvárral töltenek. Nagyobb ünnepekre sok helyen sütik a *rét*est (*rěteše*) és különféle édességeket (*šüteméne*). Ezeknek az újabb keletű édes tésztáknak a készítmódját (mint azt már szóvá tettük) az újabban megjelent szakácskönyvekből sajátították el.

A répáshutai asszonyok a nehéz fizikai munkát végző férfiaknak a legszívesebben főzték a tésztaféléket. Ha nem állt rendelkezésükre elegendő főzőliszt, akkor a hiányzó lisztet nyers vagy főtt krumplival egészítették ki. A hétnek három napját tésztás napoknak nevezték. Ebben a répáshutai és a szomszédos palócok konyhája nem is igen különbözött egymástól.¹⁹ Emlékezet szerint régebben igen népszerű volt az úgynevezett *tépett, rongyos tészta* (*trhance*) főzése, amit itt a szlovák asszonyok maguk között csak *rondoše*-nak neveztek. Mint az elnevezés is mutatja, ez a tésztaféle a magyar konyháról került Répáshutára. A keményre gyúrt tésztát jól kinyújtották, majd kézzel kisebb, apróbb darabokra szaggatták. Rendszerint a kora reggeli tejlevesbe főzték bele. Csaknem azonos módon nyújtották ki a *laska* (*lokša*) tésztáját is, ezt azonban előbb jól megszáritották (szikkasztották), s csak azután tördelték kisebb darabokra.

Igen népszerű ételük volt a *lebbencs* (*lebenč*) is, aminek a tésztáját tésztareszelővel (*struhadlo*) darabolták kisebb részekre. Az apróra reszelt tészta darabok tarhonyaszerűek voltak. Reszelés után ezt is jól kiszáritották. Fogasztás előtt a tésztát forró vízzel leforrázták (vagy fel is főzték), majd a vizet leszűrték és utána vajjal, túróval ízesítették.

19. SCHWALM E. 1973–74. 318.

A laska és a lebbencs tésztáját levesbe is fogyasztották. A levesbe adagolt tésztát Répás-hután *gombótának* is nevezték.

Az ünnepi és alkalmi húslevesekbe rangosabb tésztaféléket tettek. Így például a karácsonyesti vacsorára, húsvétkor, a keresztemelő és lakodalmi levesekbe a *csigát* (*čiga*) főzték be. A répás-hutai és a környékbeli falvak asszonyai szerint a csigatészta jelenté-kenyen megjavítja a húsleves ízét. Az elnevezés magyar eredetű, így nem kétséges, hogy ezt a magyar konyháról vették át, bár ismerik ezt a tésztafajtát Gömörben (*gágoriky*), Nógrád-ban lakó szlovákok is (*brdovce*). Készítésében és fogyasztásában semmi különbség nincs.

A nehéz fizikai munkát végző férfiak legkedveltebb hétköznapi tésztaételei a *galuskák* (*halušky*) voltak. E megnevezés alatt több tésztaféléket kell érteni. A különböző elneve-zések okát a különböző nyersanyagokban és egymástól eltérő készítéstechnikában kell keresni. Így például a legismertebb változatot tiszta rozslisztből gyúrták. A laposra nyújtott tésztát késsel vagdalták fel, ezt egyszerű *metélt tésztának* (*rezanky*) hívták. A további variánst régebben szintén rozslisztből (újabbban azonban már kukoricalisztből is) gyúrták, de ennek a tésztáját már nem nyújtották laposra, hanem egy lapos, nyeles deszkáról (*doštička* vagy *lopatka*) kanállal szaggatták (*ššikali*) bele a forró vízzel telt fazékba. Ezt a rozslisztből főzött változatot *lisztes galuskának* (*mučanka*), míg a kukoricalisztből készí-tett variánst *kukoricás galuskának* (*kukuričné halušky*) nevezték. A főtt krumpliból és egy kevés rozslisztből gyúrt változatnak *krumplis galuska* (*krumpirové halušky*) volt a neve.

A többféle galuskás étel között Répás-hután az úgynevezett *trpalky*t kedvelték leg-inkább. (Ennek nem is volt magyar elnevezése.) A répás-hutaiak ezt a galuskát falujuk legjellegzetesebb ételének minősítették (s minősítik még ma is!). Kétféleképpen is el tudták készíteni. Az első változatot csak tiszta kukoricalisztből gyúrták, s ezt is a szagga-tódeszkáról (*lopatka*) kanállal szaggatták bele a sós forró vízbe. Felfőzés után tészta-szűrő-vel (*deravá varecha*) kiszedték, a kiszűrt *trpalky*kat (galuskákat) olvasztott vajjal és friss túróval ízesítették. A második változatban készített galuskák nyersanyagát szintén a kukoricaliszt szolgáltatta, de ebbe a lisztbe egy kevés főtt krumplit is belegyúrtak. Csak ezután szaggatták bele a forró sós vízbe. Felfőzés után ezt is kiszedegették, egy tálra borították ki és a tálban levő galuskákat (*trpalky*) szalonnás és hagymás zsírral, majd zsírban pörkölt savanyú káposztával ízesítették. A férfiak szerint az effajta galuska igen kalóriagazdag étel volt.

Ebbe a kategóriába soroljuk a már korábban is (a kásás ételeknél) szóvá tett *gancás* (*gance*) ételeket is. Nyersanyaguktól függően ezt is többféleképpen tudták elkészíteni. Voltak rozs-, árpa-, kukoricalisztből, sőt krumpliból főzött variánsai is. Készítéstechni-kában abban különböztek az előbbi galuskaféléktől, hogy a gancákat előbb kásaszerűen dolgozták fel, s amikor a kása nyersanyaga kissé megszilárdult (*stuhnul*), ezt is szagga-tódeszkáról kanállal szaggatták be a fazékban levő forró vízbe, majd ugyanúgy kiszedték, ízesítették, mint azt már a galuskaféléknél is jeleztük. A gancának nevezett galuskafélék igen népszerűek voltak a Heves és Nógrád megyei szlovák és palóc falvakban is.

A galuskaféle főtt tészták sorában kell még megemlítenünk a nyerskrumpliból re-szelt, majd liszttel összegyúrt változatot is, amit itt Répás-hután egyöntetűen *sztrapacs-kának* neveznek. Voltak olyanok is, akik a sztrapacska tésztájába zsírban pörkölt savanyú

káposztát is belegyúrta. Ezt *káposztás sztrapacskának* hívták (*strapačka s kapustou*). Bizonyára ettől, a tésztából sokszor kiálló káposztalevelektől kapta ez a galuska a sztrapacska elnevezést.

Itt kell még megemlítenünk a főtt krumpli és a rozs, vagy búzaliszt összegyúrásából készített *gombócot* (*gombóce*) és a *krumplinudlit* (*šulance, šulanky*) is. Mint igen népszerű és laktató ételt tartják számon, főleg a nehéz fizikai munkát végző férfiak. Ugyancsak igen kedvelt munkásétel Répáshután a *derelye* (*pirohy*) is. Ezt vitték csütörtöki napon legszívesebben az asszonyok az erdőben dolgozó férfiaknak.²⁰

A répáshutaiak táplálkozásában igen fontos szerepet játszottak a levesek és mártások is. Jogosan ugratták őket a szomszédos szlovák falvak lakói is: „Repaňania, vy ste veľkí polievkári!” (Répásiak, ti nagy levesevők vagytok!) Ebben azonban nem álltak egyedül, mert a szomszédságukban élő palócok is szívesen fogyasztották a leveses ételeket.²¹

A répáshutai szlovák konyha leveleinek többségét jó sűrűre (*na husto*) és főleg habarással szerették készíteni és fogyasztani. A habart levesek száma ma is túlsúlyban van. A legnépszerűbb levesek közül leggyakrabban főzték a *habart levest* (*zatrepaná polievka*), amit kétféle módon, higan és sűrűre főzve tudtak elkészíteni. A kétfajta leves között a különbséget az ételbe főzött krumpli és a liszt aránya határozta meg. Habarással főzték meg a borsót, babot, lencsét, krumplit, paradicsomot, tököt, salátát. Hagyományos szokás szerint csaknem minden levesbe belefőztek néhány darab krumplit, nyáron pedig zöldpaprikát. Voltak, akik belefőzték a kaport, hagymát, babérlevelet és valamilyen friss vagy szárított gombát. A levesek sűrűségét szívesen fokozták valami főtt tésztával is, például gombótával, lokšával. A sűrűn habart levesbe sokszor főztek valami füstölt disznóhúst is.

Répáshután igen jó neve és híre volt, és van még ma is a *Maščuchová polievkának*, amit magyarul *Mascsuch féle levesnek* lehetne fordítani. Ez is egy sűrűre főzött habart leves volt, ahol különböző főzelékeket forró vízben jól megpároltak, utána gombótával, tojással és különböző fűszerekkel ízesítettek. Amikor a leves nyersanyagai megfőttek, az egészet fél vagy néha egész liter tejjel, tejfellel, liszttel behabarták. A leves elnevezését egy répáshutai állami erdésztől kapta, aki az erdőn dolgozó munkásait minden délből ezzel a jóízű, kalóriadús levessel traktálta.

A habart levesek mellett ismertek voltak a rántással készített hígabb levesek is: a *rántott* (*zapražená*) vagy *köménymagos* (*rascová p.*) leves. Majd népszerűnek mondták a rántott tésztalevest (*zapražené rondóše*), mely voltaképpen ízletes gombaleves volt, de amit különféle tésztaféleségekkel is sűrítettek. Igen gyakran főzték a lebbencset is: ez is közönséges rántott leves volt, amibe azonban lebbencstésztát főztek.

A húslevesek közül a tyúklevés (*kuraca p.*) volt a legkedveltebb és a leggyakrabban fogyasztott változat. Régebben persze csak vasárnap vagy a nagyobb ünnepekre, keresztekre, lakodalmi alkalmakra készítették. Ma már ezt a levest sokkal gyakrabban, hétköznap is főzik. Ismerik Répáshután a *gulyást* is, de nem főzik olyan gyakran, legfőljebb csak ha valami vendéget várnak, vagy valami idegen segédmunkások érkeznek a ház körüli

20. MARKUŠ M. 1982. 42–48.

21. BÁTKY Zs. é. n. I. 88.

munkák végzésére. Egészen újkeletű étel a *csont-* és *raguleves*, ezek mind a városi konyháról kerültek a répáshutaiak konyhájára. Húslevesnek kell minősíteni még a *gerslilevest* (*krupová polievka*), mert a főzeléken kívül krumpli és valami füstölt hús is sűríti a tartalmát. A többgyermekes családokban a gazdasszonyok – rendszerint reggelire – gyakran főzték a *tejes levest* (*mliečna polievka*).

Régebben, amikor még szigorúbban betartották a böjti tilalmakat, csaknem minden házban főzték a habart *savanyú levest* (*kyslá plievka*) vagy *habart krumplit* (*zatrepané krumpíre*). Ez voltaképpen megfelelt a palócok *kiszijének*. Ma már csak a legidősebb nemzedék emlékezetében él. Mint a felsorolt példák mutatják, a répáshutai levesek többségét zöldséggel, krumplival, főtt tésztafélékkel sűrített habart levesek képezték. Voltaképpen a mártásokat is ebbe a kategóriába kellene sorolnunk. Ezek közül igen népszerű volt az úgynevezett *múcsanka*, amit kukoricalisztból főztek az asszonyok. Jó, kiadós étel volt, legfőképpen reggelire főzték. Ma már csak a legidősebb nemzedék főzi, de azok is csak igen ritkán. További népszerű mártások voltak még a krumpliból készített mártás (*krumpír s omáčkou*), valamint a sóska, kapor és fokhagymamártás. A mártásokat általában sült krumplival fogyasztották.

Mint már a bevezető részben is láthattuk, a répáshutai férfiak és nők jól ismerték a Bükk flóráját. Amikor tehát a határban vagy az erdőben jártak, figyelmüket egyetlenegy növény sem kerülte el. Ami ehető volt, gondosan gyűjtögették. A vadsaláták, sósák levelét megfőzték levesnek, mártásnak vagy salátának. Az erdőirtó favágók, szénégetők, ha munka közben vad *fokhagymára* (*divý cesnak*, *Allium scorodoprasum*) találtak, lehajoltak érte, letisztították, s kenyérrel-szalonnával elfogyasztották. Ugyanígy az asszonyok is kora tavasszal szedegették a csalán gyöngye leveleit. Ezt is megfőzték levesnek, mártásnak, felhasználták a főtt krumpli ízesítésére. A szárított csalánlevelet felhasználták a be-kormozódott edények tisztítására. Nem kisebb gonddal járták az erdőket a gombák után. Voltak olyan gombák, amiket nyersen is fogyasztottak, voltak amiket szárítottak. Sok talált gombát a tűzön vagy forró kőn sütöttek meg. Ősszel végigpásztázták az erdőket és a káposzta savanyításához alkalmas gombákat keresték. Az utolsó évtizedekben – különösen az I. világháború után – igen sokan a lakóházuk körüli kertekben gyümölcsfákat és zöldségféléket ültettek. Ezek persze az itteni zord időjárás miatt sokszor nem tudtak beérni. Ezért a szükséges gyümölcsöt és zöldségféléket a miskolci piacról szerezték be. A télire savanyítandó káposztát is innen szállították Répáshutára. Voltak olyan fuvarosok, akik ha fával vagy szénrel mentek be Diósgyőrbe vagy Miskolcra, visszafele jövet a piacon felvásárolták az olcsóbb zöldséget, s azt szekérre rakva felhozták a faluba. De akadtak a miskolci piacon olyan zöldséges kofák, akik a hét valamelyik napján fellátogattak Répáshutára és itt adták el a felhozott zöldséget, káposztát.

Az idősebb gazdasszonyok közül többen emlékeznek arra, hogy azelőtt volt egy olyan bolgár kertész, aki a paradicsom érésekor termékeit nem vitte a miskolci piacra, hanem ehelyett felhajtott Répáshutára, hogy az itteni gazdasszonyok is hozzájussanak jó minőségű paradicsomhoz. A mai szocialista közellátás is követi ezt a példát és a nyári időben kisebb teherautókon ellátják a répáshutai fogyasztókat friss zöldségfélével.

A krumpli is mindig igen jelentős helyet foglalt el a répáshutaiak táplálkozásában. A viszonylag kis községhatárban minden család igyekezett a saját szükségletére megter-

melni a szükséges mennyiséget. Krumpliból mindig behozatalra is szükség volt. Ezt legtöbbször a miskolci piacról szerezték be. A krumpli az itteni bükki falvakba már a 18. század végén eljutott. A hagyomány szerint Gömör felől hozták be. Tudjuk, hogy a krumpli általánossá válása előtt az itteni lakosság igen sok vadon növényféle erdei növények gyökerét fogyasztotta.²² Az etnológusok és botanikusok megállapítása szerint a krumpli a 18–19. század fordulóján körülbelül 40féle gumós és gyökeres, répaszerű, erdőn növény, valamikor *répának* nevezett vadnövényt, s annak rendszeres fogyasztását szorította ki a használatból.²³ Igen valószínűnek tartjuk, hogy magának Répáshutának a nevében egy ilyen répaszerű erdei növény emlékét kell látni.²⁴

Ami az itteni gyümölcsfélék fogyasztását illeti, mint már említettük, Répáshuta lakói mindig szívesen szedegették az erdőn termő gyümölcsöket (epret, málnát, szedret, somot, vadalmát, körtét és mogyorót). Az egyes lakóházak közelében vannak gyümölcsfák, ezek azonban nem minden évben hozzák meg termésüket. Ezért a hiányzó gyümölcsféléket szállítani kellett. Az Alföld felé lejáró fuvarosok sokszor hoztak gyümölcsöt. Korábban a község lakossága lejárt Kácsra, Mezőkövesdre egészen Egerig: kapálták az ottani szőlőket. Az ott végzett munkájukért terményt, szőlőt, mustot, bort hoztak fel Répáshutára.

Itt kell megemlékeznünk még az olajfogyasztás mértékéről és hagyományairól is. A Répáshutai konyhán olajat régebben csak a böjt idejében fogyasztottak. Ezt is az itteni fuvarosok hozták fel Répáshutára. A délibb fekvésű palóc falvak olajütői sok fát fogyasztottak, ezért ezekbe a fuvarosok sok fát szállítottak. Az olajütők tulajdonosai a fáért gyakran olajjal fizettek. Idősebb adatközlők emlegették, hogy valamikor a répáshutaiak is megpróbálkoztak olajütéssel, itt azonban nem termett meg a napraforgó. „Babra-munka volt az olajütés”, mondták, s ezért felhagytak vele. Inkább a napraforgómagot felvásárolták és maguk vitték le az olajütőkbe, ahol a mesterek hamarabb kitermelték a szükséges olajat.²⁵ Napjainkban az élelmiszerüzletek látják el a fogyasztókat (böjten kívüli időben is) a szükséges olajjal.

Ha a továbbiakban számbavesszük a répáshutaiak régebbi hús-, szalonna-, tojás- és tejfogyasztását, meg kell állapítanunk, hogy e nyersanyagok fogyasztásában országos viszonylatban nem álltak rosszul. A hivatalos magyar statisztikai adatok szerint a szomszédos borsodi falvakban és Répáshután is a 19. század második felében sokkal több húst, szalonnát, tejet fogyasztottak, mint a szomszédos nógrádi és gömöri falvakban.²⁶ Ennek fő okát abban kell látni, hogy Borsodban és a bükki erdőkben az itteni falvak lakossága több olyan háziállatot tarthatott, amiből könnyebben tudta fedezni a hús-, szalonna- és tejszükségletét. Répáshután a századforduló éveiben (és későbbben is) csaknem minden háznál tartottak egy-két tehenet (néha még többet is). A sertéstartásnak se voltak akadályai. Az itteni állattartást megkönnyítette az is, hogy Répáshuta a Bükk hegység délre

22. MARKUS M. 1961. 234.

23. BÁTKY Zs. é. n. I. 117.

24. MARKUS M. 1961/a. 211–214.; BUFFA F. 1972. 75.; RAPAICS R. 1934. 37.

25. PALOTAY G. 1932. 33.; SCHWALM E. 1972. 308–309.

26. KELETI K. 1867. III–IV. térkép

nyíló völgyein, alkalmas kivezető útjain, jobb kapcsolatot tudott tartani a termékenyebb és enyhébb éghajlatú Alfölddel. Így a teheneknek volt elég legelőjük, a sertések tartását pedig igen megkönnyítették az itteni lombos erdők. Az itteni bükkös erdőkben, ha jó esztendő volt, bőségesen megtermett a makk, amittől rövid idő alatt meghíztak a disznók. A 19. század első felében a répáshutaiak jellegzetes, magas növésű „veres disznókat” tarthattak. Erről a disznófajtáról Reguly Antal is megemlékezik.²⁷ Ezek a veres disznók ha nem is híztak meg magasabb súlyra, előnyük volt, hogy ellenállóbbak voltak a járványokkal szemben, a hideget is jobban bírták. Ezt a veres szőrű, erdei vagy hegyi sertést a 19. század második felében délről importált, kisebb növésű, de zsírosabbra hízó „manga” vagy mangalica fajta váltotta fel. A hizlalás általában ősszel, a makk lehullása után az erdőn ment végbe. A környékbeli kincstári bükkös erdőkben kétfajta hizlalásra emlékeznek. Voltak disznókondák, amelyeket reggel hajtottak ki az erdőre, ezek aztán este hazajártak. Ilyen volt a község kondája, amit a község által fogadott kondás őrizett. Ebben a községi kondában kb. 50–60 disznó volt. Voltak azonban olyan kondák is, amelyeket távolabbi vidékekről (alföldi nagyobb uradalmakból) hajtottak fel a Bükk erdőségeibe. Ezekben a disznók száma elérte a 200–300 darabot is. Ezek a kondák éjjel-nappal kinn tartózkodtak az erdőben. Hízási idejük sokszor eltartott egészen a hó lehullásáig. Az itt hizlalt disznókat a miskolci, egri, rozsnói, sokszor a Kassa környéki paraszt-hentesek (*škvarkári*) kinn az erdőn válogatták ki és vásárolták fel a tulajdonosoktól. A répáshutaiak szerint a bükkmakkon (*bukvica*) hizott disznó igen jóízű és puha szalonnát adott. A tölgymakkon (*dubové žalude*) hizott disznó szalonnája már sokkal keményebb volt. A répáshutaiak szerint az erdőn hizlalt disznókat vágás előtt tanácsos volt két héten át az őlban tovább tartani, s ekkor kukoricadarával, főtt krumpplival tovább hizlalni. Ezzel a hizlalással finomodott a szalonnája. Voltak fuvaros-gazdák, akik ezt a hizlaló javítást árpadarával végezték. Ha jó volt az idő, akkor egy-egy mangalica 150–200 kg-ra is felhízott. A makkal való hizlalást egyes répáshutai családok ma is gyakorolják. Már nem hajtják ki a disznót az erdőre, de ősszel kimennek és a lehullott makkot zsákba szedik, s úgy hordják haza. A disznóvágások időpontja mind régebben, mind manapság, karácsony- és újévtájban szokott lezajlani.

Igen figyelemreméltó, hogy a disznóvágás módjai, hagyományai a községben nem egyformák. Egyes családok, főleg a fuvaroscsaládok leszármazottai a levágott disznó szőrét szalmával égették le. Vannak azonban olyan családok is, ahol a szőrt forrázással (*obarenie*) távolítják el. A disznó felbontása se történik egyformán. Vannak akik a letisztított sertést a két hátsó lábára kötött hurokkal egy keresztfára (*krumholc*) húzzák fel és úgy kezdik a disznó felbontását. Igen sok helyen a megtisztított disznót a forrasztótekenőbe (*obarové koryto*) fektetik, s úgy fognak hozzá a bontáshoz. A hurka készítésében is vannak különbségek. A hurkatöltelék egyes családoknál főtt árpakásából, másutt rizsből készül. De vannak olyan családok is, ahol a hurkába (*jaternica*) vízben áztatott zsemlet töltenek. A disznógyomor elnevezése se egységes. Vannak, akik a hússal tömött gyomrot *maceknak*, mások *švankésnek* vagy *presburstnak* nevezik. Igen figyelem-

reméltó, hogy a legfiatalabbak ezt a hússal töltött disznógyomrot a magyar nyelvből átvett *sajtnak* hívják. A szalonna konzerválásában sincs egység. Vannak, akik csak sózzák a szalonnát, de vannak, akik a sózott szalonnát „régí szokás szerint” még gyengén meg is füstölik. E terminológiai és készítéstechnikai különbségeket az eltérő származáshellyel magyarázzuk.

Répáshután régebben igen népszerű volt a disznóháj (*sadlo*) sózással és füstöléssel való konzerválása. Az így konzervált füstölt hájat az erdőre járó favágók – igen gyakran a szalonna helyett – kenyérrel és hagymával együtt fogyasztották. Igen sok gazdasszony az ilyen füstölt hájjal ízesítette a főtt savanyú káposztát is. Igen valószínű, hogy ezt a hagyományos konzerválótéchnikát a gömöri származású családok terjesztették el.²⁸

A repáshutaiak húsellátásával kapcsolatban meg kell még említeni, hogy bár a századforduló éveiben csaknem minden házból öltek disznót, néha kettőt is, tehát hús tekintetében majdnem önellátóak voltak, mégis a körülbelül 60–65 házból lakó, 376 főnyi fogyasztót még egy helyi származású mészáros is kiszolgált húsfélékkel. Székében marhahúst, disznóhúst, s olykor bárányhúst is árusított. Az eladásra szánt húst részben maga vágta vagy Miskolcon a vágóhídon szerezte be.

A friss húst a repáshutai konyhákon jobbra csak főzve fogyasztották. A jelen század első éveiben azonban már sokan elsajátították a hús pörkölését (*praženie*) és sütését (*pečenie*) is. E készítéstechnika kiszélesedése szorosan összefügg az öntöttvas edények meghonosodásával. A kírántott karaj (*vypražaný rezeň*) „divatja” az I. világháború idején, főleg a 20-as évek elején válik általánosabbá.

A sertéshús mellett szívesen fogyasztották a baromfihúst is. Ezt azonban nem annyira a húsaért, mint inkább a tojásáért tartották. Ezért a tyúkhúst és annak levesét inkább csak a nagyobb ünnepekre, lakodalmi alkalmakra főzögették. Ma már persze a munkanapon is megfőzik, mert az élelmiszerboltok vágva árulják. Ez az oka annak, hogy pl. a paprikás csirke galuskával (*kurča na paprike s haluškami*) manapság már a munkanapokon is gyakori étel Répáshután. Nem hallgathatjuk el azt sem, hogy a repási asszonyok az élelmiszerüzletekben árusított konzervhúsokat is szívesen vásárolják és fogyasztják. A konzervhúsokat különösen a nyári munkanapokon készítik a gazdasszonyok.

Mint már említettük, a repáshutai családokban régebben csaknem minden házból (családban) tartottak tehenet. Ennélfogva az itteni háztartások viszonylag elég jól el voltak látva tejjel és tejtermékekkel. A századforduló éveiben fehér szőrű, hosszú szarvú, teherbíró „magyar szarvasmarhát” tartottak leginkább. Az ilyen teherbíró, igénytelen, de mégis jóízű tejet adó marhára azért is volt szükség, mert a kiégetett meszet, fát, szenet csakis ezekkel az állatokkal lehetett távolabbi helyekre szállítani. Ezt a magyar marhát a szomszédos magyar falvakból (Nagyvisnyó, Szilvásvárad, Mezőkövesd) vásárolták. A frissen kifejt tejet csaknem minden ételhez jól fel tudták használni. Az itteni gazdasszonyok a kifejt tejet nem szívesen keverték össze, mert véleményük szerint minden tehénnek megvolt a maga sajátos ízű teje. Ezt nem volt ajánlatos más tehén tejével összekeverni. Ez volt az oka annak, hogy Répáson minden háznál számos tejesköcsög (*cedák*) volt látható. A köcsögök számát az istállóban tartott tehenek száma határozta meg.

28. MARKUS M. 1974. III. 18. sz. 8.

A frissen kifejt tejet inkább csak a gyermekek fogyasztották. A felnőttek inkább az aludttejet (*sedlé, skýšané mlieko*) szerették. Az aludttejből *túrot* (*syr*) készítettek. A túróból kivált *savót* (*srvátka*) külön edényben tartották, mert ha friss volt, kenyérsütéskor a kenyértészta dagasztották bele. A savótól ízesebb volt a kenyér. Az állott savót étel-savanyításra is felhasználták. Ha a családban valaki tüdőbeteg volt (*mal hektiku*), azt savóval gyógyították, itatták és a mellére is savós borogatást raktak. Az aludttejről fakannál szedték le a tejfelt. Ha összegyűjtötték, fából készült *köpülőbe* (*zbenka*) öntötték és vajjá *köpülték* (*mütill*). Ha a vaj nem volt elég sárga, a határban növény *mocsári gólyahír* (*záružlie, Caltha palustris*) sárga virágával festették színebbre. A vajból fennmaradó *írot* (*cmer*) megitták vagy sült krumplival együtt elfogyasztották. Aki a vaját a böjtnapokon akarta felhasználni, az lassú tűzön megolvasztotta, majd égetett cserépedénybe (*rajtopik*) töltötte.

Ott, ahol tehenet tartottak, a tehén ellése nagy eseményszámba ment. Az ellés után a tehén első, sűrű, sárga tejét (*žlté mlieko*) gondosan kifejték. Egyes családoknál a kifejt tejet megittatták a tehénnel. Másutt a disznó moslékjába keverték. De voltak helyek, ahol ebbe a tejbe egy kevés cukrot szórtak, majd a tűzhely szélén melengették, hogy a tej lassan megüledjen, megaludjon (*aby sa zrazilo*). Az ilyen megalvadt, édeskés tejet *kurastranak* vagy *gulastranak* nevezték. A másodsor vagy harmadszor kifejt, még mindig sárgás színű tejebe cukrot, lisztet és egy kevés élesztőt is tettek, jól összekeverték és az egész masszát ügyesen a meleg, (langyos) kemencébe csúszatták. Ebből a kemencében édeskés ízű *píte* (szlovákul: *žltá baba*) lett, amit a gyermekek nagyon szívesen fogyasztottak. Ismerték ezt a sárga tejből sült éteit a szomszédos palóc, matyó falvak lakói is.²⁹

A Bükk hegységben, a kincstári erdőkben a juhászat tilos volt. Ennek ellenére a répásiak szívesen fogyasztották a keserű juhtúrot (*bryndza*), amit a miskolci piacon vásároltak az asszonyok. Ma ezt a túrot az élelmiszerüzletek is árulják.

Az ivóvízről mindannyian tudjuk, hogy az élet egyik legfontosabb kelléke. Az emberi települések első feltétele a jó ivóvíz jelenléte. Ezt a feltételt kellett számbavenniük azoknak is, akik az első emberi hajlékokat építették Répáshután. A község egy déli fekvésű völgyben, kis patakocská mentében települt. Kezdetben ez a kis patak vize elégnék is bizonyult, mindaddig, amíg a hajlékok nem kezdtek szaporodni. Idővel a lakosság és az állatállomány felszaporodásával a kis patak vize már kevésnek bizonyult. Különösen az állatállomány számára kellett több vizet biztosítani. Evégett még két nagyobb gémeskutat (*váhadlová studňa*) kellett a lakosoknak ásni. Innen itatták a község marhaállományát. Akinek a háza távolabb esett, az a vizet dézsákban, vödrökben hordozgatta haza. Száraz esztendőknél ma is sokan elég nagy távolságról hordják az ivóvizet lakóházukba.

A víznek, a határban levő forrásoknak (*studienka*) igen nagy volt a becsülete -- és ez megmaradt mindmáig. Így például a határbeli forrásokat ma is a legnagyobb gonddal, rendben, tisztán tartják. A répási határban nincsen sok forrás. A határban dolgozó férfiaknak, ha olyan helyen dolgoznak, ahol nemigen volt a közelben víz, akkor az ivóvizet hazulról, fából készített *csobolyóban* (*čoban*) kellett a hátán vinni.

29. SCHWALM E. 1975. 89.; HERKELY K. 1939. 42.

Az olyan forráshelyeket, amelyeknek valami gyógyerőt tulajdonítottak, búcsújáró helyként is látogatták. (Ennek a vizét ma is sokan szívesen isszák.) Ilyen forrásnak tartották pl. a *Szentkúton* levő csodaforrást, amit elsősorban fájós szemű betegek látogattak. A szomszédos *Kácson* is volt egy melegvizes forrás, ennek a vize reumát, köszvényt gyógyított. Sokan háton, lepedőbe kötött edényekben hordták haza az úgynevezett „köszvényvizet” (*hoscová voda*). A favágók igen sokszor dolgoztak olyan helyen, ahol a közelben nem volt semmiféle forrás. Ilyenkor, ha szomjasak voltak, tavasszal úgy segítettek magukon, hogy megfűrták a fiatal jávor- vagy a nyírfa törzsét, majd a fűrés helyére egy kis csövet illesztettek, s az onnan kifolyó jávorfa vagy nyírfa nedvét, az úgynevezett „vizecskét” (*vodička*) megitták és így oltották szomjukat.

Már az elmondottakból láthattuk, hogy Répáshuta határa és éghajlata nem volt alkalmas szőlő termelésére. Mégse maradtak bor nélkül. Eljártak a délebbre fekvő hevesi és borsodi falvakba, Kácsra, Bogácsra, Cserépfaluba, Egerbe szőlőt kapálni. Munkájuk ellenében szőlőt, mustot, bort kaptak, s azt hazaszállították. Voltak szőlőtermelő falvak, ahol a leszállított tűzifáért borral fizettek. Az így szerzett bort a fuvarosok felszállították Répásra.

Az idősebb favágók és szénégetők legkedveltebb itala az úgynevezett *bundapálinka* volt. Krumpliból égették. Viszonylag nem volt erős szesztartalma. Az alföldi falvakban olcsón árulták és a fuvarosok a lehordott mésztől sokszor ezt a pálinkát hozták fel a községbe.³⁰ Igen népszerű volt még a *gyömbérpálinka* is (*ďumbierová p.*), amit elsősorban a gyönggyomrúak kedveltek.

Néhány adatközlő szerint a századforduló éveiben (1900–1910) Répáshután néhányan elsajátították a házi sör (*domáce pivo*) készítését is. Megszedték a komló virágát, azt leöntötték langyos vízzel, adtak hozzá egy kevés kovászt és cukrot, majd az egészet felfőzték. Az így nyert folyadékot lassan hűlő edényekbe öntötték, rongyokkal körülbugyolálták és egy nagyobb ládába helyezték bele. Itt lassan kihűlt. Kihűlés után itták. Sokan üvegekbe töltötték, s azt hideg helyre tették. Színe és íze nagyon hasonlított a mai feketekávéhoz. Főleg szénakaszáláskor itták a kaszások szívesen. Ma már nem foglalkoznak vele.

Az alkoholos italok fogyasztására főleg lakodalmakon vagy valami nagyobb (közös) munka végzése után került sor. (Pl. házfal építése, 1–1 szenes boksa vagy mészkemence sikeres kiégetése után.) Ezt a közös ivászatot (*pijatika*) általában *áldomásnak* (*oldomáš*) nevezték.³¹

Itt tartjuk kíváncsúnak megemlíteni, hogy a tea (*teja*) és a feketekávé ivása egészen új keletű szokás. A teát körülbelül az I. világháború után az orvosok rendeletére a spanyolnáthajárvány ellen kezdték rummal inni. A feketekávé népszerűsége a II. világháború után vált általánosabbá. A helybeli, községi élelmiszerüzletben egész nap üzemen van a kávépresszó, ahol jutányos áron kapható a frissen főzött feketekávé. Megfigyeléseink szerint ma már nemcsak a fiatalabb nemzedék, de a 60 éven felüliek (nyugdíjas dolgozók) is megisszák naponta a maguk egyszer-kétszeri kávéadagját.

30. VIGA Gy. 1980. 256.

31. BAKÓ F. 1968. 274.

Bár a dohányzás nem tartozik kimondottan a táplálkozás témakörébe, mégis élvezeti cikként számon tartjuk. A nehéz fizikai munka, egy-egy ízletes ebéd, kiivott sör után mindig jólesett egy pipadohány elszívása. A 19. század második felében a férfiak többsége még pipázott. A leveles dohányt a fuvarosok hordták az alföldi falvakból. De árulták a dohányt a korcsmárosok is. A felvágott dohányt dohányzacskóban (*žačkov*) tartották. A favágók ráérő idejükben maguk faragták a pipájukat (*fajky*). Később a miskolci vásáron cseréppipákat is kezdtek árulni, amit a debreceni fazekasok készítettek (*debrecinky*). A vásárokra járó fuvarosok, az erdészek már tajtékpipából (*tajtík*) fújták a füstöt. Ezeknek a szára, csutorája, kupakja és szopókája már sokkal díszesebb volt. Az idősebb férfiak, főleg katonaviselt mészégetők (*vápenkári*) bagót szopogattak.³² Ma már a pipázás és a bagózás teljesen kiment a divatból, az idősebb generáció is áttért a trafikokban árusított cigaretták szívására.

A répáshutaiak táplálkozásáról nyújtott kép nem volna teljes, ha az ételek felsorolásával párhuzamosan nem ismertetnénk az itteni konyha felszerelését is, az edényeket és egyéb evőeszközöket. Az elmúlt évszázad során ezek is többszörös változáson mentek keresztül. Legelőször a legrégebb konyhának a szerszámaikat mutatjuk be, amit az itt lakó, fával dolgozó lakosság a maga szükségére maga készített el.

A bükki hutákban lakó szlovák favágóknak ezen a téren messze földön jó hírük volt. „A hutaiak jó mesterek!” (*Huťanci sú dobrí majstry*) – mondogatták egész Nógrádban, Hevesben és az Alföldön. Fából faragott konyhaszerszámaikat ismerték országszerte. A téli hónapok során fakanalakat, merítőket (*varešky*), szaggató deszkácskákat (*lopatky*), sótartókat (*soľníčky*) faragtak és azokkal végigjárták, házalták a szomszédos megyéket. Saját maguk számára csinálták a favődröket (*vedrá*), a fejéshez szükséges sájtárokat (*žochtáry*), különböző hordókat (*sudy, bočky*), fatányérokat, tálakat (*vahanky*), tekenőket (*korytká*), díszes tányértartókat (*lyžníky*), habarófákat (*švrdláky*), töröket (*thučky*), mozsarakat (*mažiare*), köpülőket (*zbenky*) stb. Ezeknek nagy része ma már természetesen kikerült a használatból. Egyik-másik azonban még több helyen ott lapul a konyha vagy kamara sarkában.

Így például a régi répási konyhaleltárnak szoros tartozéka volt a kemence fűtéséhez szükséges kaparó (*ohreblo*), szénvonó (*papek*), kenyérsütő lapát (*chlebová lopata*). A szabad tűzhely közelében volt a helye az acélnek, kovának és a taplónak (*práchno*), amit később a gyufa (*mašina*) váltott fel. A konyha falán lógott a tejszűrésre szolgáló cetka (= szűrő), s a vászonzacskó (*žačkov*), ami a sajtkészítés nélkülözhetetlen eszköze volt valamikor. A szabad tűzhely patkáján voltak a különféle fazekak (*hrnky, hliňaky*), serpenyők (*šerpenky*) – persze különböző nagyságban és méretben, ott sorakoztak a lábasok (*rajtopy a rajtopiky*), agyagból égetett merítő csupor (*nabírače na vodu*), korsók (*koršovy*), tálak (*misky*), a tányérok (*misočky*), s végezetül különböző méretű tejeskocskók (*cedáky*). Ezeket az agyagból égetett fazekaskészítményeket szekerekkel házáló gömőri fazekasok hozták a miskolci vásárra, vagy akár ide Répáshutára. A pitvar előterében a falon függtek az újabb, miskolci vagy apátfalvai kőedénygyárakban készített cifra



1. kép. Faragott kanáltartó Répáshutáról (valamennyi tárgy a miskolci Herman Ottó Múzeum gyűjteményeiben található)



2. kép. Keménycserép tányér



3. kép. Keménycserép tányér



4. kép. Keménycserép tányér



5. kép. Keménycserép tányér

tányérok. Ezeket a vásárokon vagy az apátfalvai búcsún (aug. 15-én) vásárolták össze a búcsúra járó répási asszonyok. Apátfalváról azonban nemcsak tányérok, de díszes korsókat, findzsákat, poharakat is hoztak magukkal „emlékbe”. Ezeket a díszes köedényeket (*kameniny*) azonban a szekérrel járó házaló kereskedők is (*portékáši*) terjesztették.

A századforduló éveiben az égetett agyagedényeket vasból öntött edények váltották fel. Ezeket is a közeli hámorokban gyártották és a miskolci vaskereskedésekben vagy a heti piacon, vásárokon árulták. Előnyük volt, hogy nem törtek. A konyha falán függtek még a szlovák drótosok által készített pléhtepsik is.

Az öntöttvas edényeket a századforduló utáni évtizedekben zománcozott edényekre (*emajlovaný riad*) cserélték ki. Ezek ma is használatban vannak. Ezek közül igen fontos szerepet kapott az ételhordó *kandli* (*kandľa*), amit a miskolci piacon még ma is igen sokszor láthatunk. Az idelátogató palócok *dinernek*, a szlovákok *dinerkának* vagy *baketnak* nevezik.

A répási konyhaeltár számbavétele során nem hallgathatjuk el azokat a konyhai célokra szolgáló üvegből készített edényeket sem, amiket a 19. század folyamán (a bükki hutákban, Répáshután is) az itteni üveghutás mesterek készítettek. Ezek között első helyen kell megemlíteni az üvegből készített tejesköcsöögöket (*dedáky*), korsókat, kancsókat (*kančovy*), üvegmécseket (*kahance zo skla*), légyfogókat (*mucháry*) és az üveglopókat (*vysavače na vino*), valamint a különféle korcsmai italmérő üvegeket, mint pl. a *literkat*, *polliterkat*, a *decovkat* *poldecovkat* és a hosszúnyakú pálinkás üvegecskét (*palenkova sklenička*).

Ezeket az üvegből készített holmikat az itteni üveghutából a répáshutai fuvarosok legtöbbször Miskolcra, de igen sokszor egész Szerencsre, Tokajba, Nyíregyházára, Egerbe, Jászberénybe, Gyöngyöstre és Vádra is elszállították. Sajnos ezekből a darabokból, a készítmények törékenysége miatt, csak igen kevés őrződött meg az egyes magyar és szlovák családok háztartásában.

A répáshutai szlovák konyháról nyújtott kép igen hiányos volna, ha a továbbiakban még nem fűznénk hozzá az ételfogyasztás hétköznapi, ünnepi és az egyes alkalmakhoz fűződő rendjét, az egyes ételekhez tartozó hiedelmeket, a vendéglátás szokásait. Répáshután nagy általánosságban napjában háromszor étkeztek és étkeznek ma is. Meg kell azonban vallani, hogy e tekintetben sem a múltban, sem a jelenben nem volt meg az egyöntetűség. Az eltéréseket elsősorban a foglalkozás okozta. Más volt az étkezés rendje a fuvarosgazdáknál, más a favágóknál, s megint más a szén- és mészégető családoknál. A férfiak foglalkozásuknál fogva csak nagyon ritkán étkeztek együtt a családtagokkal. Legfőlegbb csak vasárnap vagy a nagyobb ünnepek alkalmából. Az erdőn dolgozó férfiak a hét elején a kétlábú tarisznyába csomagolt egyheti élelemmel kivonultak a munkahelyükre és odakinn az erdőn maguk főzték meg ételeiket. A favágók reggelenként nagyon korán (néha 2–3 órákor) kezdtek munkába, ezért munkakezdéskor csak egy korty pálinkát és egy szelet kenyert nyeltek le. Ez volt a *kis früstök* (*malý fruštík*). Amikor már jó munkát végeztek, a nap is megjelent a láthatáron (7–8 óra tájban), elfogyasztották a *nagy früstököt* (*veľký fruštík*), ami rendszerint kenyérből és szalonnából állott. Voltak, akik a szalonnát és a talált gombát nyáron sütötték meg és úgy ették meg kenyérrel és hagymával. Délben szünetet tartottak, ilyenkor mindenki megfőzte a maga

ebédjét. Ez többnyire a következőkből állhatott: *rántott leves* (*zapržená polievka*), *rántott krumpli* (*zapržená krumpíre*), *lebbencs* (szintén leves), *túrós guba* (*kvaky, bobalky so syrom*) stb. Vacsorára, akinek maradt valami az ebédjéből, azt ette vagy újra főzött valami meleg ételt magának, pl. kukoricakását (*kaša*), habart krumplit (*zatrepáná krumpíre*), lebbencset, valamilyen gombalevest. Ebben az ételsorozatban egyedül a csütörtöki nap hozott valami változást. Csütörtökön a férfiak nem főztek, mert régi répási szokás szerint ezen a napon odahaza az asszonyok főzték meg az ebédet. Már jókor reggel hozzáfogtak a főzéshez, hogy a főtt étellel idejében jussanak ki a férfiak munkahelyére. Néha bizony több órás utat kellett megtenniük. Természetesen ilyenkor az asszonyok jó, kiadós ételeket hoztak, amiből nemcsak az ebédre, de a vacsorára is futotta. [Valamilyen sűrű habart leves, habart bab (*zatrepáná fazuľa*), lángos (*langoše*), derelye (*pirohy*), rizskása (*riskaša*) és különféle galuskák voltak az ebédek étlapján.] Persze ilyen alkalommal csaknem minden gazdasszony egy-egy üveg bort vagy valamilyen pálinkát is hozott a férje-urának. Nagyjában ezeket az ételeket fogyasztották a szén- és mészégetők is a munkahelyükön.³³

Odahaza a családban is nagyjából ugyanezek az ételek kerültek az asztalra, de természetesen szerényebb mértékben. Idehaza többször szerepeltek a tejes ételek, pl. tejleves tésztával (*mliečna polievka*) és különböző kásás ételek. A répási családoknál szigorúan betartották az úgynevezett tésztás napokat (*cestovinové dni*). Ezek hétfő, szerda és pénteki napok voltak. Ezeken a napokon a gazdasszonyok csak tésztából főtt ételeket tettek az asztalra. (Ez különben általános szokás volt a szomszédos, katolikus vallású palócoknál is.)

Vasárnap volt az a nap, amikor a család közös asztalnál, együtt étkezett. Reggelire a felnőttek sokszor csak pálinkát ittak, a gyerekeknek régebben tejlevest főztek (*rezanky s mliekom*). Mostanában már csak tejet vagy kávé kapnak, s ha jut, akkor rántottát sütnék. Ebédre csaknem minden háznál baromfit vágta, s annak a levesét készítették. Utána a főtt tyúkhúst (*kuracina*) adták főtt krumplival az asztalra. Régebben csak ez a két fogás volt gyakorlatban, azonban a századforduló utáni években harmadik fogásként valami sült tésztát is adtak az asztalra. Legtöbbször valami buktát, süteményeket sütöttek az asszonyok. Ez az étrend megmaradt sok helyen napjainkig is. Vacsorára rendszerint a vasárnapi ebédre maradt ételeket fogyasztották el, ha nem maradt semmi, akkor legtöbbször valami tejes kását főztek (*kaša s mliekom*).

A falusi lakosság életében – és így a répásiak esetében is – a lakodalom, a hozzá tartozó étkezési rend, szokások, mindenkor igen fontos családi, társadalmi esemény-számba ment. Minden lakodalom nagy esemény volt a falu életében. Annak ünnepélyes megrendezése, az ételek, italok bőséges felszolgálása, mely szíves vendéglátással párosult, itt is minden répási család számára kötelező volt. A lakodalmi vendégségen (*hostina*) nemcsak a család, a közelebbi és távolabbi rokonság, de szomszédok, barátok, barátnők, katonapajtasok, munkatársak és ismerősök mindannyian részt vettek. A lakodalmi vendégség rendezésével a család mintegy „prezentálta” magát a meghívottak előtt. Persze ebben igen fontos szerepet kapott az ételeket készítő szakácsnő is. A répási lakodalom két

33. BAKÓ F. 1968. 267–274.

helyen folyt. A vőlegényes és a menyasszonyos ház is meghívta magához a maga vendégeit. A lakodalmi ebéd és vacsora ételei közt nem volt nagyobb különbség.

Az első fogás csigatésztával sűrített tyúkleves (*kuracina*) volt. Minden szakácsnő igyekezett ezt a bevezető ételt ízletesen megfőzni. Utána a töltött káposzta (*plnená kapusta*) következett. A töltött káposztát régebben elmaradhatatlan, rituális ételnek tekintették, de újabban egyes helyeken töltött tyúkkal v. csirkével (*plnená kuracina*) váltották fel. Harmadik fogásként csirkepaprikást vagy csirkepörköltet (*kurací paprikás, perkelt*) hoztak az asztalra, amihez galuskát is adtak. Ahol a töltött tyúkot adták második fogásként, ott harmadik ételként kirántott húst, „bécsi szeletet” (*vyprážené máso, rezeň*) adtak a vendégek asztalára. A húsos ételek után a kalácsok következtek. Bevezetőül a fehér, fonott kalácsot tették az asztalra, amihez valamilyen töltött buktát (*buchty*), majd mákos, túrós vagy lekváros tekerceket (*zakrutáky s makom, syrom, lekvárom*) és kifliket tettek az asztalra. A mostani lakodalmakban már elmaradhatatlanok az édes tészták, sütemények (*štumené*) is. Napjainkban persze elmaradhatatlan már a torta is. Többnyire citromos, csokoládés, narancsos, krémes és mandulás, rumos torta a legnépszerűbb. Ezek az édes tészták, sütemények, torták a II. világháború után váltak általánosakká. Italként viszonylag kevés pálinkát, de annál több bort, sört, szódával kevert streket és koka-kólát fogyasztanak.

Figyelemre méltó, hogy a lakodalmi vendégség végén elmaradhatatlan szokás a tejben főtt rizsa (*rizskása, rajs*) felszolgálása, mellyel a háziak ősi szokás szerint a szokásos kásepénzt gyűjtik össze a szakácsnő számára, de egyben ezzel jelzik a lakodalmi vendégség végét is.

Ami a lakodalmi szokásokat illeti, ezek Répáshután nem mondhatók egységeseknek. Így például egyes családoknál szokásban volt, hogy a vőlegény és a menyasszony a vacsorát közös tányérból fogyasztották el. Más helyeken ezt a szokást úgy magyarázták, hogy ez csak a magyar családokban volt gyakorlatban, vagy olyan családoknál, ahol vegyes házasságot kötöttek (*míšaňé manželstvo*): ahol az egyik fél magyar vagy szlovák volt. Az együtt evés szokásával az ifjú pár jelezni kívánta, hogy a házasságban békében akarnak élni. Különbözik a lakodalmi szokások terén is elég sok változás következett be. Így például a répásiak legidősebb nemzedéke úgy emlékezett a régebbi lakodalmakra, hogy ott a férfiak a lakodalmas ház egyik, az asszonyok a másik oldalán ültek. Ez a szokás körülbelül az I. világháború óta megszűnt. Az idősebbek azt is emlegetik, hogy a lakodalmakban régebben mindenki színes, cifra tányérokból evett. Ezzel is emelni akarták a lakodalom színvonalát. Ma már mindenki fehér porcelán tányérokból fogyasztja el a lakodalmi ételeket.

A lakodalomhoz hasonló jó hangulatban fogyasztották el a keresztelői lakomák ételeit is, különösen akkor, ha a családban fiúgyermek született. Ez a lakoma persze már szűkebb környezetben zajlott le. Hivatalosak voltak rá a keresztszülők, keresztkoma, komaasszony, a nagyszülők, a közelebbi testvérek, sógorok és közvetlen szomszédok. Korábban a keresztelő napjáig a komaasszonynak könnyebb ételleket kellett hordania a betegágyas asszonynak. Ezt az ételhordást „ágyhoz vitelnek” (*do poste*) nevezték. Ma már ez a szokás is értelmét veszítette, mert a ma szülő asszonyok gyermekeiket szülőotthonban hozzák világra. Itt nincs szükségük kívülről hozott ételekre. Ennek pótlására a

komaasszony a keresztelő napján jól megrakja hosszú kosarát különböző nyersanyagokkal, levágott tyúkkal, néhány kilogramm friss hússal, kalácsokkal, tojásokkal, újabban piskótaszerű süteményekkel, 1950 óta már tortával is. Végül becsomagol a kosárba valami itókát is. Az így megrakott komakosárral, amit egy diszes kendővel is letakarnak, átlátogatnak a betegágyas asszony házához. Megérkezés után azonnal hozzáfognak a hozott holmik feldolgozásához. A jóízű tyúklevésbe különféle fűszereket raknak, a húsból paprikást készítenek. Ha elkészült minden, az asztalhoz ülnek, kirakják a hozott kalácsokat is.

A szlovák és a magyar népi táplálkozás gyakran egymásba összefonódó hagyományait a legplasztikusabban a karácsonyesti vacsora (*štedrovečerná hostina, vilija*) ételében és a hozzájuk fűződő szokásokban, hiedelmekben figyelhetjük meg. A karácsonyest előtti nap, minden katolikus helyen – Répáshután is – böjtös nap volt. Ezen a napon a felnőttek sokszor egész nap böjtöltek: estig nem ettek semmit. A gyermekek számára főztek egy kevés pergelt levest (*zapažená polievka*) – ez volt a reggeli. Ebédre pedig sütöttek néhány darab krumplit a kemencében vagy tűzhely sütőjében.

A szenteste tiszteletére az asztalt leterítették tiszta fehér abrosszal. Minden egyes családtag helyére egy-egy megszentelt ostyát (*oplatky*) és egy fokhagymát tettek. Az asztal közepére – egy kisebb tányérban – egy kevés mézet és mellé szentelt gyertyát állítottak. (Ez azonban nem volt általános, és manapság már sok helyen el is hagyták.) A vacsorához mindenki megmosakodott, tisztába öltözött. A vallásos családokban a vacsorát a családfő imájával kezdték, utána mindenki helyet foglalt, ima közben keresztet vetett. A családfő állva maradt, minden családtagnak egy pohár bort vagy pálinkát öntött, s azt egymás egészségére köszöntve a legnagyobb csöndben kiitták. A vacsora első cselekménye az asztalra tett ostya és fokhagyma elfogyasztása volt. Ezután következett a karácsonyi ételek felhordása az asztalra.

A karácsonyi vacsora első étele káposztával összefőzött gombaleves volt (*hríbová polievka s kapustou*). Utána a mákos guba következett (*kvaky, bobaľky s makom*). Ezt az ételt a vacsora fő ételének tekintették. A vagyonosabb fuvaroscsaládokban a gubát túróval is fogyasztották. Utána tették az asztalra a lángosokat (*langoše*), amit leginkább krumplival vagy túróval kentek meg (*langoše s krumpírami, alebo: syrom*). Ezen a vacsorán a kalácsokat legrégebben a lángosok képviselték. A századforduló utáni években ezeket a lángosokat túrós, mákos, lekváros tekercsek (*zakrutáky so syrom makom, lekvárom*) váltották fel. A vacsora utolsó fogásaként különféle gyümölcsöket, almát, körtét, főképpen pedig mogyorót tettek az asztalra. Az utolsó, a II. világháború utáni évtizedekben már igen sok családban kirántott hal is (*vyprážaná ryba*) helyet kapott a karácsonyi asztalon, de ez a szokás csak elvétve mutatkozott és nem vált egészen általánossá. A halat a miskolci piacról szerezték be.

A vacsora végén a legtöbb családnál bort ittak. (Ma a bor helyett inkább a sör a népszerűbb ital.)

Igen feltűnő, hogy a karácsonyi asztalra hozott ételek sorában nem találjuk a hüvelyesekből készített, sem a kásás és főbb tésztafélékből főzött ételeket, melyek különben mind a szlovák, mind a magyar etnikumnál sokfelé a rituális ételek szerepét foglalják el.

A karácsonyi ételek mindegyikének megvolt a maga jelentősége. A vacsorakezdő ostya fogyasztásával kultikus tartalmat kapott az egész vacsora. A megszentelt ostya szentté tette az egész asztalt és a rajta levő ételeket. A fokhagyma az egészséget biztosította az egész család számára. Az asztalra tett méz békességet, szeretetet, viszálymentes életet „biztosított” a jelenlevők számára. A fő ételek közül a káposzta elűzte a gondokat a családból, a gomba pedig az éhség ellen védte meg a családot és az egész falut, biztosította a falu lakóinak az állandó munkát az erdőkben. Hiedelem szerint, ahol karácsonyestén gombás ételt fogyasztottak, ott a tyúkok is jobban tojtak. A lángosok és a guba fogyasztásával a mindennapi kenyeret, lisztet, termést, jó aratást igyekeztek maguknak biztosítani. (*Aby v každom dome ľudia mali dosť múky* = Hogy minden házban az embereknek legyen elég lisztjük.) A mákkal meghintett guba (*bobalky*) is az élelmiszerek bőségét volt hivatva biztosítani. A gyümölcsöknek is megvolt a maga funkciójuk. Így például az almamagból és aogyorókból az egészségre tudtak következtetni.

A karácsonyesti vacsora ételeiből minden egyes családtag egy-egy kanálnyi köteles volt az asztal alá helyezett vödörbe tenni. Az itt összegyűlt ételeket a gazda a vacsora után kivitte az istállóba, azt ott szétosztotta a háziállatok közt. Az a hiedelem járta, hogy a szenteste ételeit az állatokkal is meg kellett osztaniuk. Az így kivitt ételek az állatállományt is megvédték a rontástól és járványoktól. Igen figyelemreméltó, hogy a répáshutai családokban nem volt szokásban semmiféle gabona vagy másféle magvaknak az asztalra helyezése. (Ez azért érthető, mert a község határában a répáshutaiak nem folytattak semmiféle agrártermelést.) Ugyanígy elmaradt a szalmának vagy a szénának az asztal alá való helyezése is. Ehelyett még a századforduló utáni években is igen sok erdőmunkás családjában szokásban volt, hogy a családfő a vacsora tartamára az asztal alá helyezte foglalkozásának legfőbb eszközeit, szimbólumait: pl. a fejszét, láncot. A vacsora ideje alatt csaknem minden favágó rajta tartotta a lábát ezeken a szerszámokon, mert erősen hitték, hogy ez megvédi őket a következő évben minden balesettől és lábfájástól. A gazdasszony láncsal kötötte össze az asztal lábait, hogy ezzel is biztosítsa a család egységét, összetartását. Az asztalon maradó morzsákat is gondosan összeszedték, egy kis zacskóban eltették. Ha a következő évben a családból valaki megbetegedett, akkor ezeknek a morzsáknak a füstjével védekeztek és mielőbbi gyógyulást reméltek tőle.

Ezek a régi, karácsonyesti vacsorához fűződő hiedelmek Répáshután ma már csak a legidősebb nemzedék emlékezetében élnek. Az ifjabb nemzedékhez tartozók közül sokan már nem is ismerik őket. Vázlatos felsorolásukkal nem az itteni lakosság „elmaradottságára” kívántuk felhívni a figyelmet, hanem inkább arra, hogy a karácsonyi vacsora során milyen gondolatokkal, milyen körülményekkel készítették el ételeiket. Hogyan igyekeztek a mindennapi kenyér érdekében természetfeletti, sokszor mágikus erők segítségét is igénybe venni.

Az elmondottakból láthattuk, hogy az itteni szlovák lakosság a mindennapi szükségletek, az élelmiszerek termelésében kezdettől fogva inkább a fogyasztók sorába tartozott. Az élelmiszerek dolgában kezdettől fogva behozatalra szorultak. Ebben a múltban jelentős szerepük volt az itteni fuvarosoknak. Ezek szállították el a közeli hámorokba, massákba, hutákba (a diósgyőri vasgyárba is), valamint a Bükk hegységtől délre fekvő községekbe, városokba az itteni erdőkben kitermelt tűzifát, a faszenet és a kiégetett

meszet. Az itt termelt produktumokat általában pénzért, de legtöbbször csere formájában élelmiszerért adták-vették.

E cserefolyamat két évszázados múltja igen szemléletesen tükröződött az itteni szlovák lakosság táplálkozásában. Különböző helyekről származó, egymástól eltérő etnikumú családok több nemzedéken át végbemenő integrációs folyamatát nemcsak a családnevek, de az ételnevek színes skálája is bizonyítja.

Az egymás mellett élő szomszéd népek interetnikus kapcsolatát árulják el a répáshutai szlovákok nyelvében meghonosodott következő magyar kölcsönszavak, ételnevek: *langoš, búboš*-(kemence), *guba, gunárňak, lebenč, rondóše, gombóda, tekerče, réteš čiga*-(tészta), *paprikáš, guláš, perkelt, šajt, oldomáš, šüteméne, dohň, pipa, kupak, žačkov, sopouka, bagó, bunda*-(pálinka), *kantár* stb. Ugyanakkor a szlovák konyha szavai is meghonosodnak a szomszédos magyar falvak mindennapi szóhasználatában: *ganca, kvaka, bobájka, galuska, pampuska, sztrapacska, pitvar, kaska, laska, bukta, málé, csobán, poszrik, pesztrecgomba* stb.

Ilyen interetnikus kapcsolatra emlékeztetnek még a *tocsni* és a *dolki* ételnevek is, melyeket az egykori répáshutai üveghutában dolgozó morva-cseh családok adhattak át a répáshutai konyhára. Itt említjük meg még a következő német eredetű szavakat is: *krapne, rizskoch, štrudle, hantuch, švankes, presburst, kandla, strek* stb. Ezek azonban lehetnek városi (polgári) eredetűek is. Nagyon sok azonosság volt és van a répáshutai szlovák és a környező magyar (palóc) falvak konyhaleltárában is. Gondolunk itt a fából faragott sokféle konyhaeszköze, amiket a mátrai és bükki szlovák falvak fűrő-faragó mesterei vásárokon, piacokon és házalva terjesztettek mind a magyar, mind a szlovák háztartásokban. Ide kell sorolni a parasztfazekasokat is, akik szintén a piacokon, vásárokon, búcsúkon és házalva árulták készítményeiket. Ezek főleg Gömörből, Nógrádból járták a délibb fekvésű falvakat, de megjelentek itt a gyöngyösi, mezőtúri fazekasok is. Ugyancsak egyformán vannak itt képviselve az apátfalvai és miskolci kőedénygyár színes, cifra tányérai is. Az interetnikus kapcsolatok sorába tartoztak azok a jelenségek is, amikor a répáshutai fuvarosok a szomszédos magyar falvakból vásárolták az igavonó ökröket és széna hiányában a fiatal üszöket a délebbre fekvő magyar falvakba adták telelésre. Ebbe a kategóriába soroljuk még a fiatalabb lányoknak a városi, polgári családokban való 2–3 éves szolgálatát is. Ez idő alatt megismerkedtek különböző városi ételekkel, azok készítési módjával. A mai répáshutai szlovák konyhát napjainkban jelentősen befolyásolják az utóbbi években kiadott magyar nyelvű szakácskönyvek is. Ezeknek a különböző komponenseknek a tükrében megállapíthatjuk, hogy ma már alig van valamilyen különbség a városi és falusi konyha között. A répáshutai konyha fejlődésfolyamatában pregnánsan láthatjuk, hogy a két szomszédnép ételei és konyhája hogyan alakult, hogyan jutott egyre közelebb egymáshoz.

IRODALOM

BAKÓ F. 1955. Felsőtárkány lakodalmi szokásai. *Ethnographia* LXVI. 345–408.

BAKÓ F. 1968. A mészégetők életmódja a Bükk hegységben. Az Egri Múzeum Évkönyve (továbbiakban EMÉ) VI. 267–287.

- BAKÓ F. 1973–74. Észak-magyarországi parasztházak tűzelőberendezésének történeti előzményei. EMÉ. XI–XII. 217–285.
- BÁTKY Zs. é. n. Táplálkozás. A magyarság néprajza I. 31–107.
- BUFFA F. 1972. Vznik a vývoj slovenskej botanickej literatúry. Bratislava
- HERKELY K. 1939. A mezőkövesdi matyó nép. Budapest
- KELETI K. 1867. Magyarország népességének élelmezési statisztikája. Budapest
- KNIEZSA I. 1955. A magyar nyelv szláv jövevényszavai I–II. Budapest
- MANGA J. 1979. Palócföld. Budapest
- MARKUŠ M. 1961. Čo jedávali naši predkovia pred zemiakmi? Výživa a zdravie. Bratislava
- MARKUŠ M. 1961/a. Zberné hospodárstvo na Horehroní. Slovenský Národopis
- MARKUŠ M. 1974. Udené sadlo. Matičné čítanie. Martin
- MARKUŠ M. 1981. Slovenské-maďarské interetnické vzťahy v ľudovej strave v Sámhonzáze. Národopis Slovákov v Maďarsku. Budapest
- MARKUŠ M. 1981/a. Adatok a bagó szó eredetéhez. Magyar Nyelv 201–203.
- MARKUŠ M. 1982. Tašky, perky, pirohy. Čítanie pre správnu výživu. 42–48.
- PALOTAY G. 1932. A palóc olajútó. Néprajzi Értesítő XXIV. 33–34.
- RAPAICS R. 1934. A kenyér és táplálékot szolgáltatató növények története. Budapest
- REGULY A. 1851 (1975) Palóc jegyzetei. (Sajtó alá rendezte SELMECZI KOVÁCS A.) Eger
- ŠPANKO V. 1965. Slovenské jedlá. Bratislava
- SCHWALM E. 1972. Nagybüjti táplálkozás Észak-Heves megye palóc falvaiban. EMÉ X. 305–315.
- SCHWALM E. 1973–74. Az ünnepi és a köznapi táplálkozás változásai két hevesi faluban. EMÉ XI–XII. 309–324.
- SCHWALM E. 1975. Adatok Visonta népi táplálkozásához. BAKÓ F. (szerk.) Fejezetek Visonta történetéből 85–103. Eger
- SCHWALM E. 1981. A palóc lakodalmi kalácsok. Ethnographia XCII. 350–373.
- ULEHLOVÁ–TILSCHOVÁ M. 1945. Česka strava lidová. Praha
- VERES L. 1978. A Bükk hegység üvegútjai. Miskolc
- VIGA Gy. 1980. A Bükk hegység szlovák meszéseinak kereskedőútjai az Alföldre. Ethnographia XCI. 252–258.

VOLKSNAHRUNG

Répáshuta ist eine der jüngsten Ansiedlungen des Bükk-Gebirges. Ihre ersten Kolonisten, slowakische Holzhauer kamen aus Kom. Gemer und Zips, die späteren aus Zemplín. Am Anfang des 19. Jahrhunderts wurde ihre Zahl durch die aus den Glashütten der Zips, des Šariš, dann Mähren und Silesien kommenden (deutschen und tschechischen) Arbeiterfamilien ergänzt.

Diese Daten bestätigen die zeitgenössischen Matriken, das hiesige slowakische Dialekt und auch die Traditionen der Volksnahrung.

Laat Erfahrungen des Verfassers kennen die Répáshutaer Waldarbeiter die Flora der Wälder des umliegenden Bükk-Gebirges sehr gut. Kannten und kennen auch heute noch die hier wachsenden Pilze, die verschiedenen Früchte des Waldes, die Heilpflanzen. Ihre aus dem Wald gewonnenen Produkte (Holz, Holzkohle, gebrannter Kalk) beförderten sie auf ihren eigenen Fuhrwerken auf die Märkte der umliegenden Städte auch in die ungarische Tiefebene (Nagy Alföld). Oft verkauften sie ihre Ware oder tauschten sie gleich aus gegen *Lebensmittel*. Diese Art der interethnischen Beziehungen ist sehr klar aus den Nahrungs-Traditionen der hiesigen Slowaken nachzuweisen. Besonders auffällig ist, dass in der Zubereitung des Essens, im Küchen-Inventar, in der verschiedenen Möbeln und in den Arten – wie sie die Lebensmittel lagern. Natürlich vergleicht hier der Verfasser sehr sorgfältig die Traditionen der Volksnahrung bei den slowakischen und ungarischen Familien. Von Zeit zu Zeit weist er auch auf den Vorgang der *Übernahme* und der *Übergabe* dieser Erscheinungen. Sehr lehrreich ist die Beschreibung

des ethnischen Charakters der einzelnen Speisen und die integrierte Gestaltung. (Z. B. im Falle der Varianten der Brei-speisen, Suppen und gekochten Mehlspeisen.)

In ähnlicher, lehrreicher Form beschreibt der Verfasser auch die Kuchenarten. Im Falle der einen oder anderen Speise weist er auf deren tschechischen Ursprung (z. Bsp. „tocsni“, „talkedli“). Diese Speisen haben höchst wahrscheinlich die aus den tschechischen Glashütten stammenden Familien eingeführt in Répáshuta.

Bemerkenswert sind die Feststellungen des Verfassers bezüglich der gekochten *Nockerln* (slow. „halušky“). Sehr sorgfältig beschreibt er die verschiedenen Formen des Schweinschlachtens und die Abweichungen bei der Aufarbeitung des Fleisches. Den Grund der Verschiedenheiten sucht er mit den verschiedentlichen Herkunftsorten der Kolonisten zu erklären. Bei der Beschreibung der Nahrung beschreibt der Verfasser nicht nur die traditionellen Speisen, sondern oft weist er auch auf deren Aussterben – oder aber auch auf deren bis auf den heutigen Tag dauernden Volkstümlichkeit. Besonders beachtenswert sind die Beschreibungen des Volksglaubens beim Essen an Werktagen und Feiertagen, die Gebräuche der Gästebewirtung. (Hier gibt es auch nicht gleiche Zustände und der Verfasser begründet sie mit gesellschaftlichen Ursachen.) Beachtenswert ist, dass bei den Hochzeitsgebräuchen auch ethnische Momente vorkamen. – Sehr ausführlich ist die Beschreibung des Weihnachts-Abendessen, – der Verfasser bemerkt dabei – dass die aus Abendessen sich knüpfenden Traditionen und Volksglauben leben heute nur noch in der Erinnerung der älteren Leute. Aus dem Stoffe der Volksnahrung und der Répáshutaer slowakischen Küche bemüht sich der Verfasser auf diese integrierten Vorgänge (Prozesse) hinweisen die sich zwischen den zwei Nachbarvölkern in der Vergangenheit abspielten. Der Verfasser zählt diese Speisen auf, welche die Slowaken aus Répáshuta von den Ungarn übernommen haben, und benennt auch diese welche die an der ethnischen Grenze wohnenden Ungarn (die sog. Palózen) von den Slowaken übernommen haben. Es wäre wünschenswert so vergleichende Forschungen auch in anderen Lokalitäten zu betreiben.

Michal Markuš

ETNOBOTANIKAI VIZSGÁLATOK RÉPÁSHUTÁN

KÓCZIÁN GÉZA

A népi növényismeret és használat, a népi orvoslás a népi kultúra szerves részei. A gazdasági élet változása magával hozza a népi kultúra változását is. Fontos feladat a népi kultúra értékeinek megmentése, hiszen a régi ismeretek mennyisége egyre csökken.

Répáshuta a Bükk hegység egyik települése, hűvös, hegyvidéki éghajlatú, a csapadék évi 600–700 mm. A Bükk-vidék természetes növénytakarója mindenütt az erdő, így különböző erdőtalajok alakultak ki. Répáshuta környékén erősen savanyú, nem podzolos barna erdőtalajok keletkeztek, melyeknek felső szintje erősen kilúgozott, tápanyagban szegény, vastagsága a fél métert sem éri el. (1) A terület komoly mezőgazdasági művelésre nem alkalmas. A XVIII. század második felében a királyi kincstár a területen üvegghutát létesített, az első telepesek mesteremberek voltak. A diósgyőri koronauradalom megszüntével a huta is megszűnt, a megmaradt lakosság kénytelen volt más foglalkozásra térni.

1939-es adatok szerint a község területe 2917 kat. hold, ebből 34 hold szántó, 98 hold legelő, 23 hold terméketlen terület, a többi 2762 kat. hold erdőség az erdőkincstár tulajdona. A község lakosságának csak $\frac{1}{2}$ –1 holdnyi földje volt, ilyen birtokkal is csak 50 ember rendelkezett. A többiek erdei napszámmunkából, fuvarozásból, szén- és mészégetésből éltek. (2) A lakosság zome ma is erdészeti munkás, szén- és szénégető, a földművelés ugyanúgy mint régen, ma is csak mellékfoglalkozás, a szükségletek egy részét elégíti csak ki. A megélhetéshez szükséges anyagok jó részét a környező mezőgazdasági területekről szerezték be, így a földművelésből, állattenyésztésből élő lakossággal való kapcsolat régi eredetű. A népi növényismeret nemcsak a Répáshután termesztett és a környéken előforduló vadnövényekre terjedt ki, hanem távolabbi területek kultúr- és vadnövényeire is. Etnobotanikai vizsgálataim minden felhasznált növényre kiterjedtek, természetesen gyűjtésem nem teljes.

A növényeket az adatközlők segítségével begyűjtöttem, meghatározásukat a helyszínen, vagy később a herbáriumi példány alapján a következő szakkönyvek segítségével végeztem el:

ÁROKSZÁLLÁSI Z.—BÁNHEGYI J.—BOROS Á.—GALLÉ L.—HORTOBÁGYI T.: Növényhatározó I. kötet. Tankönyvkiadó, Budapest, 1968.

SOÓ R.—KÁRPÁTI Z.: Növényhatározó II. kötet. Tankönyvkiadó, Budapest, 1968.

JÁVORKA S.—CSAPODY V.: Iconographia Florae Partis Austro-Orientalis Europae Centralis. Akadémiai Kiadó, Budapest 1975.

DERMEK A.: Atlas našich húb. Obzor. Bratislava, 1977.

KALMÁR Z.—MAKARA GY.: Ehető és mérges gombák. Negyedik átdolgozott kiadás. Natura, Budapest, 1978.

A gombákat csak a képeik alapján tudtam azonosítani, 1979 májusában amikor a gyűjtést végeztem, nem volt sok gomba. Gyűjtéseimet 1979. május 19–23, október 15–17 közötti időben végeztem. Az adatközlőknek a növényekről és felhasználásukról elmondott szövegét magnetofonszalagon és feljegyzéssel rögzítettem. Az adatközlőket igyekeztem egymástól függetlenül kikérdezni, természetesen csoportos beszélgetésekre is került sor.

Adatközlőim:

1. Csóka Gyula, Borsodgeszten született 1914. jan. 14-én. 1935-ben került Répáshutára. Törvénytelen gyermek volt, cselédként dolgozott nagygazdánál. A magyar anyanyelvű embert a szlovák közösség befogadta, itt teljes értékű emberré vált, igyekezett beilleszkedni. Római katolikus vallású.
2. Erdős Pál (eredeti családneve: Sproch) 1938-ban született Répáshután, szlovák anyanyelvű, erdészeti technikus.
3. id. Fenyvesi Lajos (eredeti családneve: Fridel), 1912. október 5-én született Répáshután. Gazdálkodó, fuvaros, szikvízgyártó. Szlovák anyanyelvű, római katolikus vallású. Répáshuta, Kossuth u. 25. sz. alatti lakos.
4. Flekács Antal 1894. szeptember 18-án született Répáshután. Szlovák, római katolikus, szénégető volt a foglalkozása. Répáshuta, Lenin u. 4. sz. alatti lakos.
5. Havasi Béláné sz. Stüller Anna, 1911. október 16-án született Répáshután. Háztartásbeli, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Lenin u. 11. sz. alatti lakos.
6. Hédel Lajosné sz. Horváth Mária, 1899. május 6-án született Répáshután, háztartásbeli, férje favágó, szénégető, fuvaros, gazdálkodó volt. Római katolikus, szlovák, Répáshuta, Kossuth u. 63. sz. alatti lakos.
7. Horváth Béláné sz. Farkas Piroska, 1938-ban született Répáshután, háztartásbeli, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Szabadság u. 4. sz. alatti lakos.
8. Mátrai Béla (eredeti családneve: Flekács), 1922. október 22-én született Répáshután, fuvaros, fakitermelő volt, nyugdíjas, római katolikus szlovák. Mátrai István fia. Répáshuta, Lenin u. 6. sz. alatti lakos.
9. Mátrai István (eredeti neve Flekács), 1896. aug. 10-én született Répáshután. Favágó, fuvaros, szénégető, mészégető, gazdálkodó. Megjárta az első világháborút. Római katolikus, szlovák, Répáshuta, Kossuth u. 18. sz. alatti lakos.
10. Mátrai Istvánné sz. Nemes Mária, 1904. augusztus 23-án született Répáshután, háztartásbeli, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Kossuth u. 18. sz. alatti lakos.
11. Mátra Károly (eredeti neve: Flekács), Mátrai István öccse, 1913. január 28-án született Répáshután, fuvaros, favágó, mészégető, szénégető, gazdálkodó, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Rákóczi u. 3. sz. alatti lakos.
12. Mátrai Károlyné kb. 60 éves, Szlovákiából származik. Római katolikus, szlovák, háztartásbeli, Répáshuta, Rákóczi u. 3. sz. alatti lakos.
13. Mikesz Károlyné sz. Mátrai Lujza, Mátrai István leánya, kb. 50 év körüli, háztartásbeli, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Lenin u. 8. sz. alatti lakos.
14. Nemes Oszkár, Kb. 60 éves, erdei munkás, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Kossuth u. 32. sz. alatti lakos.
15. Petőfi Sándor (eredeti neve Petrusovics), 1914. szeptember 13-án született Bükkzentkereszten. Erdészeti dolgozó, nyugdíjas, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Kossuth u. 73. sz. alatti lakos.

16. *Petőfi Sándorné sz. Barna Ilona*, 1919. nov. 27-én született Répáshután, erdészeti munkás, háztartási alkalmazott, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Kossuth u. 73. sz. alatti lakos.
17. *Sipola Sándorné sz. Récsei Anna*, 1902. február 9-én született Répáshután, háztartásbeli, férje erdészeti munkás, fuvaros, gazdálkodó volt. Római katolikus, szlovák, Répáshuta, Kossuth u. 57. sz. alatti lakos.
18. *Szabó József*, 1944-ben született Répáshután, pék Miskolcon, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Lenin u. 40. sz. alatti lakos.
19. *id. Szivós Antal*, 1909. október 5-én született Répáshután, gazdálkodó, erdei fuvaros. Magyar, ért szlováknak is, az üveghutai részben lakik.
20. *Vasas Lajos*, kb. 60 éves, szénégető, gazdálkodó, római katolikus, szlovák, Répáshuta, Lenin u. 9.
21. *Vasas Lajosné sz. Hangyás Rozália* kb. 50 éves, háztartásbeli, Répáshuta, Lenin u. 9. sz. alatti lakos. Római katolikus, szlovák.

Az adatközlők, ha szlováknak is vallják magukat, kétnyelvűek. Magyarosodásuk még az elmúlt században megindult, az apák magyarosították a nevüket.

A gyűjtött növények felsorolásánál a tudományos nevek alfabetikus sorrendjét vettem, a latin név után a hivatalos magyar és szlovák név következik, majd a népi neveknél 1. jelzéssel a magyar, 2. jelzéssel a szlovák népi nevek következnek. A zárójelben az álló számok az adatközlők, a kurzív szedésűek az irodalom sorszámát jelzik.

A nevek áttekintése során látható, hogy sok szlovák népi név nem egyezik a hivatalos szlovák elnevezéssel. A gombák szlovák népi elnevezései inkább hasonlítanak a cseh gombanevekre. Pl. *Armillariella mellea* — gyűrűs tuskógomba — *podpřovka obyčejná* szlovák népi neve *václavka*, a cseh hivatalos név: *václavka obecná*. *Leccinum aurantiacum* — vörös érdestinóru — kozák osikový szlovák népi neve kremeňák, a cseh hivatalos név: *křemenáč osikový*. *Symphytum officinale* L. — fekete nadálytő — *kostihoj* lekársky szlovák népi neve koščival, a cseh hivatalos név *kostival* lékarský. Ez az alak inkább lengyeles, a szlávok közötti kapcsolatokra utalnak e megegyezések. A név különben a koš vagy košč szóból származik, és a növény gyógyászati felhasználására utal, csontforrasztóként alkalmazzák. A magyar–szláv kölcsönhatásra is lehet példát mondani. Nyolc adatközlő is említette a *Plantago major* — nagy útifű használatát, egyik sem tudta megmondani a növény szlovák nevét, csak a magyar *útilapu*, útifű elnevezést ismerik.

A répáshutaiak által termesztett, felhasznált és ismert növények (harasztok, nyitvatermők, zárvatermők)

A.

1. *Acer pseudo-platanus* L. — hegyi juharfa — javor horský.
népi nevek: 1. *juhar*, 2. *javor*
Felhasználása:
1. Tavasszal a megcsapolt fa levét üdítő italként isszák. (A: 1, 5, 6, 7, 11, 15, 16.)
2. Szerszámfa készül belőle. (A: 1, 15, 16.) (3)
2. *Achillea millefolium* L. — közönséges cickafark — myši chvost obyčejný
népi név: *cicfarok*
Felhasználása: Gyógynövényként használják. A herbából készített teát „ideggyen-

- gülésre" (A: 18.), asztmás fulladás ellen (A: 16.)(4) epehajtóként fogyasztják (A: 13, 16, 21.)(5) sebeket, vágásokat mosnak vele (A: 18.)(4, 6, 7, 8, 9.).
3. *Agrimonia eupatoria* L. – közönséges párlófű – repik lekársky
népi nevek: 1. *repcsik*, 2. *repčik*
Felhasználása: Gyógynövényként használatos, a herbából készült teát köhögés esetén isszák. (A: 1, 6, 17.)(7, 8, 9.)
 4. *Alchemilla monticola* Opiz – közönséges palástfű – alchemilka obyčejná
népi név: *palástfű*
Felhasználása: Gyógynövényként használatos, a herbából főzött teával borogatják a gyulladt szemet (A: 13, 21.).
 5. *Allium cepa* L. – vöröshagyma – cibulà kuchynská
népi nevek: 1. *hagyma*, *vöröshagyma*, 2. *červená cibulá*, *cibulá*, *cibula*, *cibulka*
Felhasználása: 1. Fűszernövény, különböző ételekbe teszik (A: 1, 6, 7, 8, 11, 17, 19.). 2. Gyógynövény. A héját teának főzik, görcsoldóként adják csecsemőknek, gyermekeknek (A: 7, 8, 9, 10, 11, 16.)(3, 4, 5, 10.) Szíverősítő (A: 7.). Kelésre, sebre rakják (A: 8, 18.). Állatgyógyászatban szarvasmarháknak adják kérődzés elősegítésére (A: 3, 7, 9, 10.), felfúvódás esetén (A: 11, 19.). Lovaknak vizelethajtóként a kanca pérájába teszik (A: 8.)(3, 4.). 3. Festőnövényként tojásfestésre. „Nagyon szép sárga vót tőle.” (A: 9, 10.).
 6. *Allium porrum* L. – póréhagyma
népi nevek: *pórhagyma*, *póréhagyma*
Felhasználása: „pórhagyma zsíros kenyérral (A: 18.).
 7. *Allium sativum* L. – fokhagyma – cesnak kuchynský
népi nevek: 1. *fokhagyma*, 2. *cesnak*
Felhasználása: 1. Fűszernövényként, különböző ételekbe teszik (A: 1, 6, 9, 10, 11, 17, 20.). 2. Gyógynövény. Magas vérnyomásra, érrelmeszesedésre nyersen eszik (A: 7, 8, 11, 13, 18, 21.)(4, 8, 9, 10.). Köptetőként tejbe megfőzve isszák (A: 6, 7, 9, 10, 13, 17, 21.)(4, 10.). Fogfájásra a fülbe teszik (A: 6, 9, 17, 18.).
 8. *Allium scorodoprasum* L. – kigyóhagyma
népi nevek: 1. *vad fokhagyma*, 2. *divý cesnak*
Felhasználása: Fokhagyma helyett eszik, ha az erdőn dolgoznak (A: 5, 11.).
 9. *Alnus glutinosa* (L.) Gaertn. – enyves éger – jelša lepkavá
Alnus incana (L.) Moench – hamvas éger – jelša sivá
népi nevek: 1. *égerfa*, 2. *olcha* (A: 13, 21.)
 10. *Anethum graveolens* L. – kapor – kôpor voňavý
népi nevek: 1. *kapor*, 2. *koper*
Felhasználása: Fűszernövény. Savanyú káposztába, uborkába és különböző ételekbe rakják (A: 1, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 15, 16, 17, 18.).
 11. *Anthriscus silvestris* (L.) Hoffm. – erdei turbolya
népi név: *mrkvica*
„Dudva” (gyomnövény) (A: 5, 13, 21.).
 12. *Apium graveolens* L. – kerti celler – zeler voňavý
népi nevek: 1. *zeller*, 2. *zeler*
Felhasználása: Zöldség. „Nem nagyon szeressük.” (A: 18.).

13. *Arctium tomentosum* Mill. – pókhálós bojtorján – lopúch plstnatý
népi nevek: 1. *bojtorján*, *keseűlapu*, 2. *lopúch*
Felhasználása: Gyógynövény. A gyökerét főzik meg hajmosóvíznek (A: 13, 21.) (7.).
14. *Armoracia lapathifolia* Usteri – közönséges torma – chren dedinský
népi nevek: 1. *torma*, 2. *chren*
Felhasználása: 1. Fűszernövényként (A: 1, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 17, 18, 19.).
2. Gyógynövényként. A reszelt gyökeret reumás fájás csillapítására a fájó végtagokra teszik (A: 8, 9, 10, 11, 13, 21.) (3, 4, 9.). A levelét a fejükre kötik, ha fáj a fejük (A: 6, 7, 15, 16, 17.). Állatgyógyászatban a törött lábú baromfi lábára teszik a reszelt, zsírral összekevert gyökeret (A: 15, 16.).
15. *Artemisia vulgaris* L. – fekete üröm – palina obyčajná
népi nevek: 1. *fekete üröm* 2. *žernobýl*
Felhasználása: 1. Gyomnövény. „Haszontalan növény.” (A: 1, 11, 18.). 2. Gyógynövény. A gyenge leveleket tavasszal megmelegítették, ezzel borították be a reumás végtagot (A: 16.). Babonás használata, a sovány gyermek részére 9 füvet kellett szedni, abból fürdőt készíteni, a gyermeket abban megfürdetni. Egyik alkotórésze a fürdőnek (A: 13, 21.).
16. *Asarum europaeum* L. – kapotnyak – kopytník európsky
népi nevek: 1. *kopitnyik*, 2. *kopytník*
Felhasználása: Gyógynövény. A herbát főzik meg teának, köptetőként használják asztmások, szamárköhögésben szenvedők (A: 9, 11, 13, 16, 19, 21.). Állatgyógyászatban a porrá tört herbát korpával keverve adják köhögő állatnak lónak, tehénnek, ökörnek) (A: 7, 8, 9, 11.).
17. *Asparagus plumosus* Baker – tollasfű
népi név: *fátyolka*
Felhasználása: Dísnövény. Menyasszonyi csokorba teszik (A: 1.).
18. *Asparagus sprengeri* Regel – aszparagusz
magyar népi név: *aszparagusz*
Felhasználása: Szobai dísnövény (A: 1.).
19. *Asperula odorata* L. – szagos müge
népi név: *szagos müge* (A: 7.)
20. *Aster novi-belgii* L. – sötétlila őszirózsa
népi név: 2. *svetle kvetečky*
Felhasználása: Dísnövény (A: 11, 12.).
21. *Atropa belladonna* L. – nadragulya – lučkovec zlomocný
népi nevek: 1. *nadragulya*, 2. *nadragula*
Felhasználása: Gyógynövény. A gyökerét megreszelik, és reumás fájdalmat kezelnek vele külsőleg (A: 7, 8, 9, 10, 11, 12, 17.). Belsőleg mérges növény (A: 7, 8, 9, 11.) (4, 6.).
22. *Avena sativa* L. – abrakzab – ovos siaty
népi nevek: 1. *zab*, 2. *oves*
Felhasználása: 1. Takarmányként, abrakként használják (A: 1, 3, 9, 11, 18.) (Répás-hután is természetik.) 2. „Csokrot csináltak, beezüstözték, vázába, dísznek.” (A: 1, 18.)

B.

23. *Beta vulgaris* L. convar. *conditiva* Alef. — cékla — cvikla
népi nevek: 1. *cékla*, 2. *cvikla*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett növény, vöröskáposzta festésére használják (A: 1, 18.), elrakják savanyúságnak (A: 8, 11.).
24. *Beta vulgaris* L. convar. *crassa* Alef. — burgundi v. takarmányrépa
népi nevek: 1. *burgundi répa*, 2. *burgundia*
Felhasználása: Szántóföldön és konyhakertben is termesztett takarmánynövény (A: 1, 3, 8, 9, 11, 18.).
25. *Betula pendula* Roth. — közönséges nyírfa — breza bradavičnatá
népi nevek: 1. *nyírfa*, 2. *breza*
Felhasználása: 1. Tavasszal megcsapolják a fát, a levét üdítő italként isszák (A: 11, 15.) (3, 11.). 2. A nyírfalevélből fürdővizet készítenek reumás fájdalom enyhítésére (A: 1, 8.) (4.). A levelet reumás fájás esetén a végtagra teszik (A: 13, 21.). Ugyancsak a levelet („brezove liste”) daganat borogatására használják (A: 6, 7, 9, 13, 17, 21.) (4.). A nyírfa levelét lábizzadás esetén a kapcba teszik, egy éjjel így alszanak (A: 8, 11, 15, 16.). Állatgyógyászatban a törött lábú állatok lábát a levéllel borogatják (A: 9.). 3. A nyírfából seprűt készítenek (A: 1, 6, 15, 17, 18.). 4. Májusfát állítanak, nyírfát használnak erre a célra. (A: 9, 10.).
26. *Biota orientalis* (L.) Endl. — életfa
népi név: *tuja*
Felhasználása: díszfa (A: 1, 18.).
27. *Brassica oleracea* L. convar. *capitata* (L.) Alef. var. *capitata* f. *alba* — fejes káposzta — kapusta hlávková (biela)
népi nevek: 1. *káposzta*, 2. *kapusta*
Felhasználása: 1. Főzeléknövény. Répáshután nem termesztik, Miskolcra, a piacra szerezik be, savanyítják (A: 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 17.). 2. Gyógyászati célra. A savanyú káposzta leve étvágyjavító, lázcsökkentő (A: 7, 8, 9, 11.) (3, 5, 10.). A savanyú káposzta leve hashajtó hatású (A: 11.) (4.). A savanyú káposzta vitaminos (A: 11, 12.) (4, 9.). A savanyú káposzta levelét fagyásra teszik (A: 7, 8.) (3, 4.).
28. *Brassica oleracea* L. var. *gongyloides* L. — kalarábé
népi nevek: 1. *kalarábé*, 2. *kalarab*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett főzelék-, zöldségnövény (A: 9, 11, 17, 18.).
29. *Brassica oleracea* L. convar. *capitata* var. *sabauda* L. — kelkáposzta
népi nevek: 1. *kelkáposzta*, 2. *kapusta*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett főzeléknövény (A: 1, 18.).

C.

30. *Calendula officinalis* L. — kerti körömvirág — nechťík lekársky
népi nevek: 1. *sárgavirág*, *körömvirág*
Felhasználása: 1. Dísnövényként az udvarra ültetik (A: 5, 11, 12, 16.). 2. „Forst Károly daganatra használta teának, keverékbe.” (A: 16.).

31. *Caltha palustris* L. – mocsári gólyahír – zárulzie močiarne
népi nevek: 1. mocsári békaszem, 2. žabica, žaborina
Réti virág (A: 5, 11, 16.).
32. *Cannabis sativa* L. – kender – konopa siata
népi nevek: 1. kender, 2. konope
Felhasználása: 1. Rostnövény. Régen természetették, vásznat szőttek belőle (A: 1, 9, 18.). 2. A magja madarak részére eleség, régen eladták (A: 1, 18.). 3. Gyógynövény. A kendermagot megtörték, megfőzték, kelésre rakták (A: 8, 11.).
33. *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medic. – pásztortáska – kapsička pastierska
népi név: 1. pásztortáska
A gyógynövénygyűjtő szedte (A: 1, 5, 11, 13, 16, 21.).
4. *Capsicum annum* L. – paprika – paprika ročná
népi nevek: 1. paprika, 2. paprika
Felhasználása: 1. Fűszernövény. Nagyban nem termesztik, a nagyobb szükségletet piacról szerzik. Kolbászba erős, „šiška paprikát” tesznek, tesznek a savanyú káposztába is (A: 1, 8, 9, 11, 17, 18, 20.). 2. Gyógynövény. Pálinkába teszik a csípős paprikát, görcsoldóként isszák (A: 8, 9, 11.) (4.). Megfázáskor forralt borban isszák (A: 8.).
35. *Carpinus betulus* L. – közönséges gyertyánfa – hrab obyčajný
népi nevek: 1. gyertyán, 2. hrab
Felhasználása: Tűzifának és szerszámfának használják, faszeget készítenek belőle (A: 1, 11, 15, 18.).
36. *Carum carvi* L. – kömény-rasca lúčna
népi nevek: 1. kömény, 2. rasca
Felhasználása: 1. Vadon termő fűszernövény. A köménymagot kenyérbe tették (A: 9, 10, 19.) (12.). A köménymag a savanyú káposzta egyik fűszere (A: 5, 6, 7, 8, 11, 12, 17.). Kolbászba is tesznek köménymagot (A: 1, 11, 12, 18, 20.). Ismeretes a köménymagos leves is (A: 7, 11, 12.) (3, 4, 12.). 2. Gyógynövény. Görcsoldó teát főznek a köménymagból, főként csecsemőknek, gyermekeknek (A: 1, 5, 7, 8, 9, 10, 16, 18.) (3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12.). Állatgyógyászatban, amikor a marha nem kérődzik, „nezna rumigať”, „köménylevest, hagymát”. (A: 3.).
37. *Centaurium minus* Möench. – kis ezerjófű, százforintos fű – zemežič menšia
népi nevek: 1. cintória, 2. cintoria
Felhasználása: Gyógynövény. „Cintoria, bederlič, toto bude uživať, ten bude dlho žiť.” („Aki a cintóriát és a bederlicset használja, az hosszú ideig fog élni.”) (A: 10.) „... az mindenféle betegségtől jó, hogyha ebből főz az ember teát.” (A: 11.). A pálinkába rakott herba étvágyjavító (A: 9, 10.) Az ezerjófű szívre, hurutra ...” (A: 18.).
38. *Cephalanthera longifolia* (L.) Fritsch. – kardos madársisak – prilbovka mečovolistá
népi nevek: 1. Mária szíve, 2. Panenky Marie srdco
Felhasználása: „Szép virág, hozzák haza.” (A: 5, 11, 12.).
39. *Cerasus avium* Möench. – cseresznye – cerešňa vtácia
népi nevek: 1. cseresznye, 2. čerešňa

Felhasználása: Termesztett gyümölcs, a gyümölcsöt nyersen fogyasztják. (A: 3, 9, 10, 11, 17.). Szárából teát főznek, megfázáskor isszák (A: 9, 10, 11.).

Cerasus avium Mönch. sp. *avium* – madárcseresznye

népi nevek: *vadcseresznye*, 2. *divá čerešňa*

Felhasználása: Ugyanúgy, mint a cseresznyét (A: 5, 11, 16.).

40. *Cerasus vulgaris* Mill. – meggy *višňa obyčajná*

népi nevek: 1. *meggy (Pándy-üveggy)* 2. *višňa, višne*

Felhasználása: Gyümölcsét eszik, befőttet készítenek belőle (A: 9, 11, 17.). A meggy-szárából teát főznek (A: 17.) (4, 7, 8, 9.). A meggybor a vérszegénység egyik gyógyszer (A: 11.).

41. *Chelidonium majus* L. – vérehulló fecskefű – *lastovičník včesí*

népi név: 2. *krvavník*

Felhasználása: 1. Gyógynövény. Tejnedvét szemölcsre (verruca), „kurářiť”-ra dörzsölik (A: 4, 11, 13, 21.) (4, 7, 8, 9.). Állatgyógyászatban is „tyúkszem, kurářiť” irtására használják a tejnedvet (A: 11.). 2. Mérges növény. „Megette a jószág, vértől vizelt.” (A: 9, 13, 21.). Akkor adják, ha „vértől vazel” a jószág. (A: 1, 18.). A gyógynövénygyűjtő részére szedték (A: 8.). „Epeteába használták, . . . Abba használta az öreg.” (A: 16.)

42. *Chenopodium album* L. – fehér libatop – *mrlík biely*

népi nevek: 1. *laboda*, 2. *loboda*

Felhasználása: Régen az öregek főzelékként használták. „Főzeléknek, mint a spenótot.” (A: 5, 11, 16.) (11.). „Állatoknak adják.” (A: 7.) Gyomnövény (A: 18.).

43. *Chrysanthemum hortorum* Bailey – krizantém – *chryzantéma*

népi nevek: 1. *krizantén, krizantin*, 2. *grizanti, krizantin*

Felhasználása: Dísnövény, az udvarra, kertbe ültetik (A: 9, 10, 11, 12.).

44. *Chrysanthemum leucanthemum* L. – réti margitvirág – *kráľík biely*

népi nevek: 1. *margaréta*, 2. *margareta*

Felhasználása: Mezei virág, dísznek (A: 1, 18.).

45. *Chrysanthemum parthenium* (L.) Bernh. – őszi margitvirág

népi név: 2. *murunka*

Felhasználása: Kerti dísnövény (A: 1.)

46. *Chrysanthemum vulgare* (L.) Bernh. – gilisztaűző varádics – *vratič byčajný*

népi nevek: 1. *varádics*, 2. *varadič*

Felhasználása: Gyógynövényként használatos, a herbából főzött tea gilisztahajtó (A: 13, 21.) (7, 8, 9.).

47. *Cichorium intybus* L. – mezei katáng – *čakana obyčajná*

népi név: *cikória*

„Nem használjuk.” (A: 18.).

48. *Citrus limon* Burm. – citromfa

népi név: *citromfa*

„Szobai dísnövény.” (A: 1.).

49. *Colchicum autumnale* L. – őszi kikerics – *jesienka obyčajná*

népi nevek: 1. *őszi kikerics*, 2. *kikirič*

„Szeressük, mer szép.” (A: 18, 5, 16.)

„Méregző növény: ... azt tudom, ha ebből jóllakott a jószág hasmenése volt...”
(A: 8, 16, 18.)

50. *Conium maculatum* L. – bürök – bohlav škvrnity
népi név: 2. mrkvica (A: 11, 12.).

51. *Consolida regalis* S. F. Gray – mezei szarkaláb
népi név: szarkaláb (A: 18.), dísznek, vázába.

52. *Convallaria majalis* L. – gyöngyvirág – konvalinka voňavá
népi név: 1. gyöngyvirág

Felhasználása: 1. Dísznövényként a virágoskertbe ültetik, vázába is teszik (A: 7, 11, 12, 16, 19.) 2. Gyógynövényként a virágot borba áztatják, az így megecetesedett folyadékkal dörzsölik az ájultak szíve táját (A: 4, 11, 13, 16, 17, 19, 21.) (6.). Nemcsak a szív táját szokták így dörzsölni, hanem reumás fájdalom esetén a végtagokat, derekat is (A: 8.) (6.). A virágokat meleg vízben kell áztatni, és ezzel kell öblítenie a szemét annak, aki gyengén lát (A: 1, 18.) (6.).

53. *Convulvus arvensis* L. – aprószulák – pupenec roňný

népi nevek: 1. folyóka, 2. fojoka

Felhasználása: Gyomnövény. „Malacoknak, aprójóság szereti azt.” (A: 15, 16.)

54. *Cornus mas* L. – húsos som – (svib) drieň

népi nevek: 1. som, 2. drinky

Felhasználása: 1. Gyümölcsét ették, szörpöt, lekvárt készítenek belőle. A gyümölcsöt régen kemencében szárították (A: 7, 17, 18, 19, 20.) (10, 12.). 2. Gyógyszerként használják a som terméséből készült lekvárt és szörpöt, „mikor a máj duzzadt.” (A: 7.) 3. Szerszámnyélnek, kalapácsnyélnek. (A: 20.)

55. *Corylus avellana* L. – közönséges mogyoró – lieska obyčajná

népi nevek: 1. mogyoró, 2. leska, orešky

Felhasználása: 1. Élelmiszerként. Ősszel összeszedik, megszárazítják. A megtisztított mogyorót megdarálva tésztára szórják. (Gyúrt tésztára.) (A: 1, 7, 9, 16.) (3, 10, 11, 12.). 2. A fagereblye nyelét mogyorófából készítik (A: 20.).

56. *Crataegus monogyna* Jacq. – egybibés galagonya – hloh jednosemenný

népi név: 1. galagonya

„Ismerem hát, azt se hasznátuk, hát ezt szerette a gyógynövényes. Forst Károly, fizetett jól érte.” (A: 11.) „Veszélyes, ha megszúrja az embert.” (A: 13, 21.) „Ismerem.” (A: 8.)

57. *Cucumis sativus* L. – uborka – uhorka obyčajná

népi nevek: 1. uborka, 2. uhorka

Felhasználása: 1. Élelmiszer, savanyúságnak készítik különböző fűszerekkel (A: 1, 8, 9, 11, 17.). 2. Gyógyszerként, az uborkalé másnaposság ellen jó, étvágyjavító (A: 11, 8.). Étvágytalan dísznőnek uborkalevet adnak (A: 9, 11.).

58. *Cucurbita maxima* Duch. – sütőtök – tekvica najväčšia

népi nevek: 1. sütőtök, 2. tekvica

Felhasználása: Konyhakertben termesztett növény, sütvé fogyasztják ősszel (A: 17, 18.).

59. *Cucurbita pepo* L. — közönséges tök — tekvica obyčajná
népi nevek: 1. *tök*, 2. *tekvica*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett főzeléknövény (A: 1, 17.).
60. *Cydonia oblonga* Mill. — birsalma — dula podlhovastá
népi név: 1. *birsalma*
Felhasználása: Termesztett gyümölcs (A: 3.).
61. *Cytisus nigricans* L. — fűrtös zanót
népi nevek: 1. *vad lucerna*, 2. *divá lucerna*
Felhasználása: Takarmány, a kaszálókon található, a széna alkotórésze (A: 3, 5, 15, 16.).
62. *Cytisus ratisbonensis* Schaeff. — selymes zanót
népi nevek: 1. *vad lucerna*, 2. *divá lucerna*
Felhasználása: 1. Takarmány, a kaszálókon található, a széna alkotórésze (A: 3, 5, 11, 15, 16.). 2. Dohányillatosító. A virágot megszáritva a dohány közé keverik (A: 11.).

D.

63. *Daphne mezereum* L. — farkas boroszlán — lykovec jedovatý
népi név: 1. *farkashárs*
Felhasználása: 1. Disznóvényként a kertbe ültetik (A: 9, 11.) (10.). 2. Bolhaűzőszer. A virágját diólevéllel együtt az ágyba rakják (A: 11, 12.).
64. *Daucus carota* L. ssp. *sativus* (Hoffm.) Arcang. — sárgarépa — mrkva obyčajná
népi nevek: 1. *sárgarépa*, 2. *mrkva*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett zöldségnövény (A: 1, 6, 9, 10, 13, 16, 17, 18, 21.).
65. *Dentaria bulbifera* L. — hagymás fogasír
népi nevek: 1. *vadkender*, *divé konope*
Gyomnövény (A: 9, 11.)

E.

66. *Equisetum palustre* L. — mocsári zsurló — praslička močiarna
népi nevek: 1. *kannamosó*, 2. *babagužaj*
Felhasználása: Gyógynövény. A herbából főzött tea vesetisztító (A: 5, 7, 8, 9, 10, 13, 16, 21.) (4, 5, 7, 8, 9, 10. t.: a mezei zsurló használatát írják le.)
A herbából fürdőt készítenek reumás betegek részére (A: 8.), lábfájásra, tyúkszemre (A: 18.).
67. *Euphorbia cyparissias* L. — farkas kutyatej — mliečnik chvojkovy
népi nevek: 1. *kutyatej*, 2. *psove mleko* (mlieko)
Felhasználása: Gyógynövény, tejnedvét verrucara kenik (A: 8, 15.). Mérges növény, meghajtja a jószágot (A: 11, 15.). A gyermekek egymást becsapták, hogy szép lesz az arcuk, ha bekenik vele, így gyulladásba jött az arcuk (A: 15.).

F.

68. *Fagopyrum esculentum* Mönch. — hajdina — pohánka jedlá
népi név: 1. hajdina
Felhasználása: Élelmiszerként használták régen, úgy vették (A: 1.).
69. *Fagus silvatica* L. — bükkfa — buk lesný
népi nevek: 1. bükk, 2. buk
Felhasználása: 1. Élelmiszerként. A fiatal levelét a gyermekek megcukrozva vagy anélkül eszik, savanyú íze miatt csemege (A: 1, 3, 5, 9, 10, 11, 15, 16, 18.). A makkot úgy használják, mint a dióbelet és a mogorót, főként gyúrt tészta, megcukrozva. Ha sokat esznek belőle, akkor elszédülnek (A: 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 16.) (11, 12.). 2. Szerszámfának, szerszámnnyél, faszindelyek készítésére, szénégetésre (A: 9, 20.).
70. *Forsythia suspensa* (Thunb.) Vahl. — bókolo aranyfa — forzitia (zlatovka) previsnutá
népi név: aranyeső
Felhasználása: díszcserje (A: 9, 10.).
71. *Fragaria vesca* L. — erdei szamóca — jahoda obyčajná
népi nevek: 1. szamóca, földieper, 2. jahody
Felhasználása: 1. Vadon termő gyümölcs. Frissen, lekvárnak, szörpnek elkészítve használják (A: 1, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 17.) (3, 4, 11, 12.). Leveléből teát főznek (A: 19.) (3, 7, 8, 9.) 2. Gyógynövény. A szörp és a lekvár szíverősítő (A: 1, 7, 18.). A leveléből készült tea gyógytea (A: 19.). „Az öregek is rakták a levelet teába. Az öreg (Forst Károly), aki erősen dohányoz, ezt ajánlotta, hogy igya, hogy akkor nem fog többet cigarettázni.” (A: 16.)
72. *Frangula alnus* Mill. — kutyabenge — krušina jelšová
népi név: 2. psove drevo (A: 1.).
73. *Fraxinus ornus* L. — virágos kőrisfa — jaseň mannový
népi nevek: 1. kőrisfa, 2. jaseň
Felhasználása: 1. A levele szükségtaikarmány (A: 1, 3, 7, 13, 21.) 2. Szerszámfának, szarufának (A: 1, 9.). Bútorak is (A: 9.).

G.

74. *Galanthus nivalis* L. — hóvirág — snežienka jarná
népi név: 1. hóvirág
„Kedves virág” (A: 1, 5, 11, 18.).
75. *Gentiana* spp. — tárnics — horec
(Lehetséges, hogy a *G. crutiata* L. — szentlászló tárnics a kérdéses növény.)
népi nevek: 1. köserügyökér, 2. horička
Felhasználása: Gyógynövény. A gyökerét pálinkába áztatják, étvágyjavítóként, gyomorerősítőként használják (A: 7, 8, 9, 11, 16, 17.) (7, 78, 9, 12.).
76. *Geranium phaeum* L. — fodros gólyaorr

népi név: nem ismerik a nevét

Felhasználása: Gyógynövény. A herbát főzik meg teának, állatgyógyászatban használják, ha „ökör, tehén vértől vazel.” (A: 5, 11, 16.) (7.).

77. *Glechoma hederacum* L. — kerek repkény — zádušník breťanovitý

népi név: 2. *kocurove vajca*

Felhasználása: fűszernövény, „levesbe rakják petrezselyem helyébe”. (A: 7, 5, 11, 13, 16, 21.) (11, 12, 13.).

H.

78. *Hedera helix* L. — borostyán — breťan popínavý

népi nevek: *borostyán, brštan*

Felhasználása: 1. Dísznövényként. Gyermekek játékban „ékszernek” (A: 1, 18.).

2. Gyógynövény. A herbája fagyönggyel együtt megfőzve gyomorfekély-ellenes tea (A: 13, 21.) (9.).

79. *Helianthus annuus* L. — közönséges napraforgó — slnečnica ročná

népi nevek: 1. *napraforgó, 2. prstiček*

Felhasználása: Más honnan szerzik be. Olajütésre, takarmánynak használták. (A: 1, 8.)

80. *Helleborus purpurascens* W. et. K. — pirosló hunyor — čemerica purpurová

népi nevek: 1. *kecskepícsa rózsza, lóhunyrózsza, 2. kamena (kamenná) ruža*

Felhasználása: Gyógynövény. Felhasznált rész a gyökér — čierny koreň — magzat-elhajtóként, a gyökeret a méhbe helyezik (A: 9, 10.), gilisztahajtóként az összetört gyökérből késhegynyt adnak (A: 17.). Állatgyógyászatban a gyökeret ingerterápiás gyógymódban használták, ha a disznó, ökör fertőző betegségben volt, a gyökeret a fülébe húzták (A: 1, 4, 8, 9, 11, 15, 16, 17, 18, 19.) (3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12.).

81. *Hordeum vulgare* L. — négysoros v. takarmányárpa — jačmeň siaty

Hordeum distichon L. — kétsoros v. sörárpa — jačmeň dvojradový

népi nevek: 1. *árpa, 2. jarec*

Felhasználása: Főként takarmányként használták (A: 1, 3, 9, 11, 17, 18.), vetették lucernával együtt, ilyenkor zölden vágják le (A: 3.), de a háború után árpalisztet is tettek a kenyérbe (A: 9, 10, 17.). Olyan árpát vetettek, amilyen magot kaptak (valószínűleg tavaszi árpát) (A: 17.).

82. *Hyacinthus orientalis* L. — jácint

népi név: *jácint*

Felhasználása: kerti dísznövény (A: 1, 18.).

83. *Hydrangea hortensis* Sm. — hortenzia

népi név: *hortenzia*

Felhasználása: kerti dísznövény (A: 1, 5, 18.).

84. *Hypericum perforatum* L. — orbáncfű — ľubovník bodkovaný

népi név: *orbáncfű*

Csak ismeri a növényt, Forst használta (A: 7.).

I.

85. *Iris germanica* L. — kék nőszirm — kosatec nemecký
népi nevek: 1. kék tulipán, 2. tulipán
Felhasználása: kerti dísznövény (A: 11, 12, 16.)
86. *Iris pseudacorus* L. — sárga nőszirm — kosatec žltý
népi név: sárga tulipán
Felhasználása: dísznövény (A: 11, 12, 16.)

J.

87. *Juglans regia* L. — diófa — orech vlašský
népi nevek: 1. diófa, 2. orech
Felhasználása: 1. Élelmiszer. A dió belét kalácsba, tésztába teszik (A: 7, 8, 10, 16.). A dió kemény héját teának (A: 11.). 2. Gyógynövény. Elválasztásnál a szoptató anyja mellére diólevelet tett. (A: 7.) (A tejét apasztotta el így.) A diólevél bolhaűző szer, az ágyba teszik (A: 8, 9, 10, 11, 12.) (4, 10.). Állatgyógyászatban a dió zöld héját megszáritják, teát főznek belőle, ha a disznó vagy szarvasmarha beteg (A: 9, 10, 11, 12.). (Étvágyjavító, antibakteriális szer.) 3. Fáját bútornak használják (A: 9.).
88. *Juniperus communis* L. — közönséges boróka — borievka obyčajná
népi nevek: 1. borovicška, 2. borovička
Felhasználása: A boróka termését pálinkába teszik, élvezeti szerként használják. „Nagymezőn van.” (A: 13, 21.).

L.

89. *Lactuca sativa* L. — fejes saláta — šalát záhradný
népi nevek: 1. saláta, 2. šalát
Felhasználása: Élelmiszer. Salátának, főzeléknek (A: 9, 10, 17.)
90. *Lamium album* L. — fehér árvacsalán — hluchavka biela
népi nevek: 1. szopóka, 2. ciclavka biela
91. *Lamium galeobdolon* (L.) Nath. — sárga árvacsalán — hluchavka žltá
népi nevek: 1. szopóka, 2. ciclavka
92. *Lamium maculatum* L. — foltos árvacsalán — hluchavka škvrnitá
népi nevek: 1. szopóka, 2. ciclavka
93. *Lamium purpureum* L. — piros árvacsalán — hluchavka purpurová
népi nevek: 1. szopóka, 2. ciclavka
Felhasználásuk: Mind a négy fajt a gyermekek használják, édessége miatt a virágokat szopogatják. A fehér és sárga árvacsalán a leányoké, a foltos és piros a fiúké. „Szopogattuk.” (A: 5, 9, 10, 11, 13, 21.).
94. *Larix decidua* Mill. — vörösfenyő — smerkovec opadavý
népi nevek: 1. vörösfenyő, 2. červený smrek (A: 9, 11, 20.)
95. *Laurus nobilis* L. — babérfa — vavrin vznešený

népi név: 1. *babér*

Felhasználása: Egzotikus növény. A levelét („bobjov list”) fűszernek használják, savanyú káposztába teszik. A kereskedelembe kapható árut használják (A: 1, 5, 7, 8, 16, 17.).

96. *Lathyrus vernus* (L.) Bernh. – tavaszi lendnek

népi nevek: 1. *papucsvirág*, 2. *paprčky*

Felhasználása: erdei virág, szedték (A: 5, 11, 16.).

97. *Lavatera thuringica* L. – parlagi madármályva – lavaterka durinská

népi név: 2. *blede ružy*

Vadvirág (A: 1, 12.).

98. *Leonurus cardiaca* L. – szűrös gyöngyajak – srdcovník obyčajný

népi név: 1. *szomorú csanál*

Gyomnövény (A: 1, 18.).

99. *Libanotis pyrenaica* (L.) Bourg. – tömjénillat

népi név: 2. *mrkvica*

Felhasználása: Gyomnövény. „Nyulaknak szoktuk adni.” (A: 5, 9, 11, 16.).

100. *Ligustrum vulgare* L. – közönséges fagyal – zob vtáči

népi név: 1. *fagyalka*, 2. *fadálka*

Felhasználása: Gyógynövény. Amikor hólyagos volt a szája, az apja tanácsára fagyalka leveles ágát rágtá, ettől múlt el a hólyag (A: 9.).

101. *Lycopersicon esculentum* Mill. – paradicsom – rajčiak jedlý

népi név: 1. *paradicsom*

Felhasználása: 1. Élelmiszer. „... huszonnégy éves voltam, amikor először láttam, hogy azt is meg lehet enni.” Nyersen eszik (A: 7, 9, 11.). 2. Gyógynövényként. Idegbetegek sok paradicsomot egyenek (A: 7.). A paradicsomot kelésre teszik (A: 7, 9, 11.).

M.

102. *Majorana hortensis* Mönch. – majoranna – majorán záhradný

népi név: *majoranna*

Felhasználása: Fűszernövény. Kolbászba, véres hurkába teszik (A: 1, 20.).

103. *Malus domestica* Borkh. – nemes almafa – jabloň domáca

népi nevek: 1. *almafa*, 2. *jabluko*, *jabluka*, *strom jabloňa*

Felhasználása: A kertekben termesztett almát gyümölcsként fogyasztják (A: 3, 9, 11, 16, 17.).

104. *Malus silvestris* (L.) Mill. – vadalma – jabloň plná

népi nevek: 1. *vadalmafa*, *díva jabloň*

Felhasználása: 1. Élelmiszereként. Régen gyümölcsként ették, télre a széna közé tették. A vadovkát (vadalma, díve jabluky, díve planky) a savanyú káposztába rakják. Ecetet, bort készítettek belőle (A: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 15, 16, 17.). (3, 11, 12.). 2. Gyógyszerként használták a vadalmabort. „Nagyon jó volt, étvágyat hozott, mert savanyú volt.” (A: 11.)

105. *Malva neglecta* Wallr. — papsajt mályva — slez nebadaný
népi nevek: 1. *papsajt*, 2. *magočky*
Felhasználása: 1. A gyermekek megették a papsajtot (A: 9, 10.) (11.). 2. Gyógynövény. A levelét vágásra teszik (A: 1, 9, 10.).
106. *Matricaria matricarioides* (Less.) Porter — sugártalan székfű
népi nevek: 1. *kamilla*, *vad kamilla*, 2. *kamila*, *kamilka*
Felhasználása: Gyógynövény. A virágzatból készített tea görcsoldó, gyulladás-csökkentő. Kisgyermeknek adják gyomorbélgörcs esetén (A: 7, 9, 10, 11.) (4, 6, 7, 8, 9, 10.). Szemgyulladás esetén (conjunctivitis) a teával mossák a szemüket (A: 7, 8, 11, 19.). Fülmosásra kamillateát használnak, ha fáj a fülük (A: 9, 10.). Mosdatóvíznek (A: 11.) (4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.).
107. *Medicago sativa* L. — takarmány lucerna — lucerna siata
népi nevek: 1. *lucerna*, 2. *lucerna*
Felhasználása: takarmányként (3, 9, 17.).
108. *Mentha longifolia* (L.) Nath. — lómenta — mäta dlholista
népi nevek: 1. *fodormenta*, 2. *krta mäta*
Felhasználása: Gyógynövény. Az igazi fodormenta is, és ez is teának főzve görcsoldó (*Mentha aquatica* L. var. *crispa*) L. (Benth-fodormenta) (A: 7.). Szülés után, ha fáj és görcsölt a nő hasa, rátették a hasára (A: 10.). Nem tudják, hogy mire jó, de hallották, hogy gyógynövény (A: 11, 16, 17.).
109. *Myosotis palustris* (L.) Nath. — mocsári nefelejcs — nezábudka močiarna
népi nevek: 1. *kék nefelejcs*, 2. *svetlý kvetok*
Felhasználása: A spontán előforduló növényt dísznövényként is használják (A: 1, 5, 9, 10, 11, 12, 15.).

N.

110. *Nerium oleander* L. — oleander v. babérrózsa — oleander záhradný
Felhasználása: 1. Cserepes dísznövény (A: 1, 5, 11, 16.). 2. A levelét teának főzve magzatelhajtóként használták (A: 5, 11, 16.) (4.).
111. *Nicotiana tabacum* L. — dohány — tabak virgínsky
népi név: 1. *dohány*
Felhasználása: A más vidékről beszerzett dohány leveléből készített főzettel kenték be a tetves állatokat (A: 7, 8, 11.) (4.).

O.

112. *Origanum vulgare* L. — szurokfű — pamajorán obyčajný
népi nevek: 1. *szurokfű*, 2. *lebetka*
Felhasználása: Gyógynövény. A herba főzetével gargarizálnak. (A: 7.) A herba főzetével kenik a kipállott testrészt (A: 16.) (5.). A herba főzetét rühesség ellen is használják (A: 7.). Állatgyógyászatban a herba főzete használatos, véres vizelezkor adják az ökröknek (A: 16.).

113. *Oryza sativa* L. — rizs — ryža siata
népi név: rizs
Felhasználása: A boltban vásárolt rizst véres hurkába teszik (A: 1, 19, 20, 21.).
- P.
114. *Paeonia officinalis* L. — piros bazsarózsa — pivonka lekárská
népi nevek: 1. *pünkösdi rózsa*, 2. *pivova ruža*
Felhasználása: 1. Dísznövényként a kertbe ültetik (A: 5, 7, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 21.). 2. Gyógynövény. Népi abortív szer. A virágszirmot főzték meg teának magzatelhajtás céljából (A: 16). Valószínűleg rosszul tudta két adatközlőnk a használatot, amikor azt állították, hogy szülés után, ha görcsölt a nő, akkor kellett teát készíteni belőle (A: 13, 21.).
115. *Papaver somniferum* L. — mák — mak siaty
népi nevek: 1. *mák*, 2. *mak*
Felhasználása: 1. Élelmiszer. A megdarált mákot metélt tésztára, kalácsba, bobajkára tették. A bobajka (guba) karácsonyesti böjti eledel (A: 9, 10, 11, 12.). 2. Gyógynövény. A mákgubóból (makovica) teát főztek, azt adták a rosszul alvó gyermekeknek csecsemőknek (A: 5, 7, 9, 10, 11, 12, 16, 19.) (3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.). Amelyik gyerek ezt itta, buta lett (A: 11, 12.) „Csináltak teát, de én eltiltottam.” (A: 19.)
116. *Parietaria erecta* M. et K. — falgyom
népi nevek: 1. *fekete len*, 2. *čorný len*
Gyomnövény (A: 5, 11, 16.)
117. *Pelargonium zonale* (L.) Ait. — muskátli — pelargónia
népi nevek: 1. *muskátli*, 2. *muškata*, *muškati*
Felhasználása: dísznövény (A: 1, 13, 18, 21.).
118. *Petroselinum crispum* (Mill.) Nym. — petrezselyem — petržlen záhradný
népi nevek: 1. *petrezselyem*, 2. *petruška*
Felhasználása: 1. Élelmiszereként, fűszernövény, zöldség. A konyhakertben termesztik (A: 1, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17.). 2. Gyógynövény. Ember- és állatgyógyászatban is vizelethajtó, a gyökérből teát főznek, és azt adják az embernek (A: 11.). A leveléből főznek hasonló céllal teát (A: 9.). A gyökeret csődör húgycsővébe, kanca pérájába dugják (A: 1, 9, 9, 11.). A gyökeret teának főzik, és vizelethajtóként tehén vagy ló szájába öntik (A: 16.) (4, 6.).
119. *Phaseolus vulgaris* L. — bab, paszuly — fazuľa obycajná
népi nevek: 1. *bab*, 2. *fazola*, *fazuľa*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett növény. Biela fazuľa — fehér bab, levesnek főzik meg (A: 7.). *Peša fazola* — *gyalogbab* (*Phaseolus vulgaris* L. var *nanus* — bokorbab), *karósbab* (*Phaseolus vulgaris* L. var *vulgaris*) levesnek, főzeléknek (A: 11, 12.). „*Sárga hüvelyű nagyszemű*, zölden (hüvelyestől) esszük.” (A: 9, 10.). Konyhakerti növény, levesnek, főzeléknek (A: 17.).
120. *Philadelphus coronarius* L. — fehérjázmin (jezsámen) — pajazmin vencový
népi név: 1. *jácint?*, *jázmin*, 2. *jazmin*

- Felhasználása:** 1. Dísznövény, díszcserje, az udvarra ültetik (A: 5, 7, 11, 16.).
2. Irracionális felhasználása: a virágot úrnapi sátorba teszik, a sátor szétbontása után elteszik megszáritva, vihar esetén égetnek belőle (A: 7.).
121. *Picea abies* (L.) Karst. — lúcfenyő — smrek obyčajný
népi nevek: 1. *lúcfenyő*, 2. *smrek*
Felhasználása: 1. Gyógynövény. Tavaszi hajtását teának főzik meg köhögés ellen (A: 9, 10.). A fiatal hajtásból fürdővizet készítenek reumás betegek részére (A: 7.) (4.).
2. Dísznövény. Koszorút készítenek belőle (A: 1, 11.). 3. Építőanyagként. „Deszkának, lécnak, építkezéshez. Az egész lakás fenyőből van.” (A: 1.) „Építőanyag, szarufát készítenek belőle, faszindelyt.” (A: 20.)
122. *Pimpinella saxifraga* L. — hasznos földitömjén — bedrovník lomikameňový
népi nevek: 1. *bederlics*, 2. *bederlič*
Felhasználása: Gyógynövény, a növény levelét rakják a sebre. „... kimenni a Bikkre, a Nagymezőre, Bányatetőn felfele, ahogy megyünk Egerbe, ott lehet találni (A: 9, 10). „Cintoria, bederlič, toto bude užívať, ten bude dlho žiť.” (Cintória, bederlics, aki ezeket használja, sokáig él) (A: 10.). A mondóka a növény különleges szerepére utal.
123. *Pinus silvestris* L. — erdei fenyő — borovica sosna
népi nevek: 1. *fekete fenyő*, 2. *čierny smrek* erdei fenyő,
(A: 9, 10, 11, 20.)
124. *Piper nigrum* L. — fekete bors — pipër čierny
A felhasznált rész a termés.
népi nevek: 1. *bors*, 2. *koreň*
Felhasználása: A boltban vásárolt fűszert használják: 1. Fűszerként. Savanyú káposztába teszik (A: 1, 7, 8, 11, 12, 16, 17.) Kolbászba rakják (A: 9, 10, 20.).
2. Gyógyító szerként. A borsot megtörve pálinkába teszik, görcsoldóként alkalmazzák (A: 9, 11, 17.) (4, 5.).
125. *Pisum sativum* L. — veteményborsó — hrach siaty
népi nevek: 1. *borsó*, 2. *hrach*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett növény. Élelmiszerként, levesnek, főzeléknek használják (A: 9, 10.).
126. *Plantago lanceolata* L. — lándzsás útifű — skorocel kopojoyivý
népi név: 1. *útilap* (A: 7.).
127. *Plantago major* L. — nagy útifű — skorocel väčší
népi nevek: 1. *útilapu*, *útifű*
Felhasználása: Gyógynövény, a levelet sebre rakják (A: 1, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 17.) (3, 4, 5, 6, 10, 12.).
128. *Polypodium vulgare* L. — édesgyökerű páfrány — sladič obyčajný
népi nevek: 1. *édesgyökér*, 2. *sladič*
Felhasználása: 1. Cukor helyett édesítőszernek használták a megtört gyökér törzsét (A: 13, 15, 16, 19.). 2. Gyógynövény. Fulladás, köhögés esetén isszák a vízbe áztatott port (A: 9, 11, 17, 19.) (6, 7, 12.).
129. *Populus nigra* L. — fekete nyárfa — topoľ čierny
népi nevek: 1. *topolya*, 2. *topoľa* (A: 5, 11, 15.).

130. *Populus tremula* L. – rezgő nyárfa – topoľ osikovy, osika
népi nevek: 1. *erdei nyárfa*, 2. *osika*
Felhasználása: „Nyárfából deszkát, lecet, épületre való.” (A: 11, 16.) „Teknőt faragtak belőle meg fatálat, mert ez puha.” (A: 15, 16) (3.).
131. *Potentilla anserina* L. – libapimpó – nátržnik husí
népi név: 1. *békapimpó* (A: 1.).
132. *Primula pubescens* Jacq. – kerti kankalin
133. *Primula veris* Huds. – tavaszi kankalin – prvosenka járná
népi nevek: 1. *kankalin*, 2. *klučiky*
Felhasználása: Dísznövényként a kertbe ültetik (A: 5, 11, 16.).
134. *Prunus domestica* L. – besztecei szilva – slivka domáca
népi nevek: 1. *besztecei szilva*, 2. *slivky*, *slivkove drevo*
Felhasználása: 1. Termesztett gyümölcsfa. Gyümölcsét nyersen fogyasztják, lekvárt készítenek belőle, aszaltják (A: 3, 9, 11, 17.), pálinkát főznek belőle (A: 11, 12.). 2. A szilvalekvár és az aszalt szilva hashajtó hatású (A: 7, 9, 11, 17.) (4, 10.).
135. *Prunus spinosa* L. – kökény – trnka obyčejná
népi név: *divé slivčiky* (A: 13, 21.).
136. *Pseudotsuga menziesii* (Mirbel) Franco – duglászfenyő – duglaska tisolistá
népi név: 1. *duglasz* (A: 20.).
137. *Pyrus achras* Gärtner. – vadkörte (vackor) – hruška planá
népi nevek: 1. *vadkörte*, 2. *divé hrušky*
Felhasználása: Élelmiszer. Gyümölcsként fogyasztották, a dér által megcsípott körtét a szénapadláson tárolták, télen csemegeként ették (A: 3, 5, 6, 11, 15, 16, 17.) (3, 11, 12.). Aszalt körtét (sušenka) készítettek belőle (A: 11) (12.). Savanyú káposztába rakják (A: 1.). Ecetet készítettek belőle (A: 15, 16.) (11.).
138. *Pyrus communis* L. – nemes körtefa – hruška
népi nevek: 1. *körtefa*, 2. *hrušky*, *hruškove drevo* (fajták: *császárkörte*, *kései körte*)
Felhasználása: 1. Élelmiszer. Gyümölcsként fogyasztják (A: 3, 7, 9, 11.). Befőzik (A: 11.) 2. Gyógyszerként. A puha körte szíverősítő (A: 7.).

Q

139. *Quercus cerris* L. – cserfa – dub cerovy, cer
népi nevek: 1. *cser* 2. *cer*
Felhasználása: A makk takarmány (A: 1, 3.).
140. *Quercus petraea* (Mattuschka) Lieblein – kocsánytalan tölgy – dub zimný (más *Quercus*-fajok is)
népi nevek: 1. *tölgy*, 2. *dub*
Felhasználása: 1. A tölgy makkja takarmány, disznók hizlalására használatos (A: 1, 3.). A levél inséges időben megsózva, korpával keverve szarvasmarhák részére takarmány (A: 3). 2. Gyógyszerként használják a tölgyfáról származó gubacsot (gallae), megtörve vagy megreszelve hasmenésellenes szer (A: 10, 11.). A felaprított gubacsot pálinkában áztatják, a pálinkás kivonatot használják hasmenés elleni szerként (A: 15, 16.). 3. Tölgyfából faszenet készítenek (A: 20.).

R.

141. *Ranunculus acris* L. – réti boglárka – iskernik
népi nevek: 1. *békavirág*, 2. *žabovj kvet*
„Mérges növény. Attól vért vizek a jószág, ha jóllakik.” (A: 16, 5, 11, 17.)
„Ha megdörgölte a bőrt vele, csípte.” (A: 11.) „Žlta dudva” (A: 1.).
142. *Ranunculus repens* L. – kúszó boglárka – iskernik plazivj
népi nevek: *žabica*, *žaborina* (A: 5, 11, 16.) *žlta dudva* (A: 1.).
143. *Raphanus sativus* L. convar *radicula* (Pers.) DC. – fehér retek – redkev siata biela
népi név: *fehér retek*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett növény, mártást készítenek belőle, megreszelik, megcukrozzák, tejfelesen készítik el (A: 7.).
144. *Ribes rubrum* L. s. str. – kerti ribiszke – ribezla červená záhradná
népi nevek: 1. *ribizli*, 2. *ribezle*
Felhasználása: Kertben termesztett gyümölcs, megeszik. „Megegyük, mer kevés.” (A: 9, 3.)
145. *Ribes uva-crispa* L. – köszméte, egres
népi nevek: 1. *büszke*, 2. *bysky*
Felhasználása: Kertben termesztett gyümölcs, élteszik befőttnek (A: 3, 9, 10.).
146. *Robinia pseudo-acacia* L. – akác – agát biely
népi nevek: 1. *akác*, 2. *akac*
Felhasználása: Gyógynövény. A virágját használták teának, megfázáskor. „Mink nem használtuk.” (A: 3.) „Teának a virágját, nem olyan sokat használják, mer hogy az nem jó, mer hogy az ritkítsa a vért.” (A: 9, 10.)
147. *Rosa spp.* – rózsa – ruža
népi nevek: 1. *rózsa*, 2. *ruža*
Felhasználása: dísznövényként az udvarba ültetik. (A: 9, 10.).
Rosa centifolia L. – százlevelű rózsa.
Felhasználása: A szirmlevelet főzték meg teának nátha esetén (A: 9, 10.).
148. *Rosa canina* L. – gypűrózsa – ruža šipová
149. *Rosa dumetorum* Thuill. – berki rózsa
150. *Rosa gallica* L. – parlagi rózsa – ruža galská
népi nevek (148–150): 1. *csipkebokor*, *csipkerózsa*, 2. *šip*, *šipkov trnek*
Felhasználása: 1. Élelmiszerként használják a csipkebogyót, teát, lekvárt, szörpöt, bort készítenek belőle (A: 5, 7, 8, 10, 11, 16, 19.) (3, 4, 5, 10, 11, 12.). 2. Gyógyszer. A teája jó „vitaminos, meg a lázt is lehúzza.” (A: 7.) „Lekvárnak, teának vitamin.” (A: 9, 10, 11.) „Megfázásra teát.” (A: 13, 21.) „Mindenre jó, tüdőre is jó.” (A: 19.) „Emeli a vérnyomást, a szívet gyengíti, túlzásba nem lehet vinni.” (A: 7.) (3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.).
151. *Rubus caesius* L. – hamvas szeder – ostružina krovitá
népi nevek: 1. *szeder*, 2. *černice*
Felhasználása: 1. Élelmiszerként. Vadon termő gyümölcs. A gyümölcsből lekvárt, szörpöt, bort készítenek, levelét teának főzik (A: 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 18, 19.) (3, 10, 11, 12.). 2. Gyógyszerként. A szeder szörpje vérnyomásemelőként használatos.

- (A: 3, 7, 9, 10.). A szederszőrp vérnyomáscsökkentő (A: 8, 11, 18.). „A szederszőrp mindenre jó.” (A: 19.). A szederszőrp „pirosvérsejt-pótló” (A: 7.). „Vérszegénységre jó a szederbor.” (A: 11.). „A szeder levele vérhastúl teának.” (A: 7.)
152. *Rubus idaeus* L. – málna – ostružina malina
népi nevek: 1. *málna*, 2. *maliny*
Felhasználása: 1. Élelmiszerként. Vadon termő gyümölcs. Leveléből, szárából teát főznek. Gyümölcséből szirup, szörp készül. Lekvárt is készítenek belőle (A: 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 16, 18, 19.) (3, 4, 5, 11, 12.). Mártást készítenek belőle (A: 9, 10.). 2. Gyógyszerként. A szörp fogyasztása lenyomja a magas vérnyomást (A: 3, 7, 9.). A málnaszörp vérnyomásemelő (A: 8, 11.). A málnaszörp csonterősítő (A: 18.). A málnaszörp a tüdőre és szívre ható szer. (A: 19.)
153. *Rumex acetosa* L. – mezei sóska – štíav kyslý
népi név: *sóska*
Felhasználása: Élelmiszerként. A gyermekek ették, „inkább ezt, mint a madársóskát (*Oxalis acetosella* L.) (A: 11, 16.). „Polevkát és omačkat” készítenek belőle (A: 11, 16.) (3, 11, 12.).
154. *Rumex obtusifolius* L. – réti lórom – štíav
népi nevek: 1. *lósóska*, 2. *konisky ščav*
Felhasználása: Gyógynövény. A magjait („kásáját”) főzték meg teának, hasmenés esetén csecsemőknek, gyermekeknek (A: 7, 8, 13, 16, 21.) (3, 5, 7, 8.). Tehén vagy borjú hasmenése esetén is teának főzik meg a magokat (A: 11.). „Lónak szokták, nem tudott hügyozni, szinte attúl.” (A: 9.).
155. *Rumex rugosus* Campd. – kerti sóska
népi név: 1. *kerti sóska*
Felhasználása: Konyhakertben termesztett növény. Levest, mártást (podlúvka, omačka) készítenek belőle (A: 11, 16, 17.).
156. *Salix caprea* L. – kecskefűz – vrba rakytová
népi név: 1. *barka*, 2. *barka*
Felhasználása: A virágvasárnap megszentelt barkát elteszik, vihar esetén égetnek belőle, hogy menjen el a vihar (A: 5, 7, 9, 10.).
157. *Salix cinerea* L. – hamvas v. rekettyefűz – vrba popolavá
népi nevek: 1. *rekettyefűz*, *erdei fűz*, 2. *rokyta*
Felhasználása: Szükségtaikarmány, inséges időben. „Szokták vagdosni a rokitát sarlóval. A vadaknak is adják.” (A: 3, 7, 13, 16, 21.). „Tehénél lefonyassza a tejutakat.” (A: 3.)
158. *Salix rosmarinifolia* L. – cinege v. serevény fűzfa – vrba
népi nevek: 1. *fűzfa*, 2. *vrba*
Felhasználása: Gyógynövény. A hancsát főzik meg reuma gyógyítására fürdőnek (A: 8, 13, 21.).
159. *Sambucus ebulus* L. – földi bodza – (baza) chabzda
népi nevek: 1. *földi bodza*, *gyalogbodza*, 2. *zemska chabza* (*habza*), *peša chabzu* (*habza*), *malička chabza* (*habza*)
Felhasználása: 1. Élelmiszerként. A bogyójából lekvárt főznek (A: 3, 7, 8, 11, 16,

- 17.) (11.). Pálinkát készítenek a bogyóból (A: 3, 11.). Szörpöt is készítenek belőle (A: 11.). 2. Gyógynövény. A lekvárt az asztmások ették (A: 3, 7, 8, 11, 16, 17, 19.) (6.).
160. *Sambucus nigra* L. — fekete bodza — baza čierna
népi nevek: 1. bodza, 2. chabza, habza
Felhasználása: Gyógynövény. A megszáritott virágzatból főznek köhögés elleni teát (A: 3, 7, 8, 9, 11, 13, 16, 17, 19, 21.). (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12.).
161. *Secale cereale* L. — közönséges rozs — rač siata
népi nevek: 1. rozs, 2. žito
Felhasználása: 1. Gabonanövény. Nem mindenki termesztette, egy részét az Alföldről szereztek be. Kenyérgabona. Kenyeret rozs-, búza-, árpalisztból készítettek, burgonyát és köménymagot is tettek bele. Volt olyan eset is, hogy csak rozslisztet tudtak szerezni, olyankor tiszta rozskenyeret sütöttek. (A: 9, 10, 11, 12.). Állatoknak takarmány (A: 9, 10, 11.). 2. Ivarzást elősegítő szer, takarmány. „Ha nem akart folytatni (a tehén), avval abrakoltuk, és akkor megjött a folytatás, megindult.” (A: 11.).
162. *Silaum peucedanoides* (M. B.) Kern — zöldes szilaum
népi név: 2. mrkvica (A: 5, 11, 16.).
163. *Smyrnium perfoliatum* L. — őzsaláta
népi név: 2. divy šalat
Felhasználása: Élelmiszerként használatos a vadon termő növény. Ecettel eszik húshoz, úgy mint a salátát. (A: 9, 11, 16.).
164. *Solanum tuberosum* L. — burgonya — zemiak
népi nevek: 1. krumpli, 2. krumpír
Felhasználása: 1. Szántóföldön és konyhakertben termesztett élelmiszer- és takarmánynövény. Kenyérbe, krumplis lángosba, sztrapacskába tesznek krumplit, a gombaételek mellé is szoktak enni (A: 1, 3, 9, 10, 11, 17.). Fontos takarmánynövény. Csak kevés krumplit kapott a marha, mert az meghajtja (A: 3.). Hogy jobban tejeljen a marha, burgonyát adnak neki (A: 9.). 2. Gyógynövény. A reszelt krumplit gyulladt testrészeire teszik (A: 7.). Jó a reszelt krumpli lázcsillapítónak, a lázas beteget ebbe pakolják (A: 11, 12.).
165. *Solidago virga aurea* L. — közönséges aranyvessző — zlatobyľ obyčajná
népi nevek: 1. vadmender, 2. divé konope
„Gyomnövény.” (A: 5, 9, 10, 11, 16.).
166. *Spinacia oleracea* L. — paréj (spenót) — špenát
népi név: spenót
Felhasználása: Konyhakertben termesztett főzeléknövény (A: 11.).
167. *Stachys recta* L. — hasznos tisztesfű — čistec rovní
népi nevek: 1. tisztesfű, 2. cistec, čistec
Felhasználása: Gyógynövény. A herbából készített teát idegbetegeknek adják (A: 13, 21.). Babonás felhasználása: „Szemártást kap egy csecsemő vagy felnőtt” akkor a herbából fürdővizet készítenek. Ebben mosdatják meg a beteget. Ha használ, akkor a víz megkocsonyásodik (A: 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 21.) (6.).

168. *Symphytum officinale* L. – fekete nadálytő – kostihoj lekársky
népi nevek: 1. fekete nadálytő, fekete nadály, 2. koščival, nadál
Felhasználása: Gyógynövény. A gyökerét (čierny koreň) megreszelik, megfőzik vagy zsírral összekeverik, és az ember vagy állat törött végtagjára teszik (A: 4, 8, 11, 13, 17, 21.) (5, 6.). Reumás fájást szüntetnek vele (A: 13, 21.).
169. *Syringa vulgaris* L. – közönséges orgona – orgován obyčajný
népi név: 1. orgona (lila, fehér)
Felhasználása: Dísznövény, az udvarra ültetik (A: 5, 11, 16.)

T.

170. *Tagetes patulus* L. – bársonyvirág, bűdöske
népi név: karatia
Felhasználása: kerti dísznövény (A: 1, 18.).
171. *Taraxacum officinale* F. Weber ex Wiggers – pongyolapityang – púpava lekárška
népi nevek: 1. csorbóka, 2. mleč
Felhasználása: Takarmányként állatoknak adják (A: 4, 9, 11, 13, 16, 21.).
172. *Thea sinensis* L. – tea – čajovník čínsky
népi név: 1. orosztea
Felhasználása: 1. Teát készítenek belőle, a boltban vásárolják (A: 7.). 2. Gyógynövény. Gyermeknek gyomorfájás esetén kamillával főzik össze (A: 7.).
173. *Thynus serpyllum* L. – keskenylevelű kakukkfű – materina dúška
népi nevek: 1. kakukkfű, 2. materina dúša
Felhasználása: Gyógynövény. A herbát főzik meg teának, köhögés esetén isszák (A: 5, 7, 11, 16.) (5, 6, 7, 8, 9, 10.).
174. *Tilia platyphyllos* Scop. – nagylevelű hárs – lipa veľkolistá
népi nevek: 1. hársfa, 2. lipa
Felhasználása: Gyógynövény. A hársfavirágot („lipov kvet”) főzik meg teának megfázás, köhögés esetén (A: 3, 8, 11, 16.) (3, 4, 6, 7, 8, 9, 10.). Jó a tea vizelethajtónak is (A: 3, 5, 7, 13, 16, 19, 21.).
175. *Trifolium pratense* L. – réti v. vörös here (lóhere) – ďatelina lúčna
népi nevek: 1. vad lóhere, 2. ďatelinka, ďatelina, Pan Božkov chleb
Felhasználása: Takarmányként, a szénában található (A: 4, 5, 11, 16.).
176. *Trifolium pratense* L. ssp. *sativum* (Afzelius) Jáv. – lóhere
népi név: lóhere
Felhasználása: Szántóföldön, konyhakertben termesztett takarmánynövény (A: 11.).
177. *Trifolium repens* L. – fehér here – ďatelina plaziva
népi név: 1. vad lóhere
Felhasználása: Takarmány, a szénában található (A: 3, 5, 11, 16.).
178. *Triticum aestivum* L. em Fiori et Paol. – közönséges búza – pšenica letná
népi nevek: 1. búza, 2. zrno, pšenica
Felhasználása: 1. Kenyér gabona. A lakosság jó része nem termesztett, néhányan igen (A: 3, 9.). A búzát jórészt az Alföldről szerezték be, meszet adtak érte (A: 9.).

Lisztet adó növény; kenyér, kalács és tészták készítésére használatos (A: 3, 9, 11.).
2. Gyógynövény. A búzakorpat meg savanyítva tüdőbetegeknek adták erősítőként (A: 9, 10.).

179. *Tulipa gesneria* L. – pompás tulipán – tulipán Gesnerov
népi név: 1. *tulipán*, 2. *tulipán*
Felhasználása: Kerti dísnövény (A: 9, 10.)
180. *Tussilago farfara* L. – martilapu – podbeřliečivý
népi nevek: 1. *fehér lapu*, *fehérhátú lapu*, *tejfeles lapu* 2. *podbel*, *smetanka*
Felhasználása: 1. Élelmiszerként, tavasszal főzeléket csinálnak belőle (A: 11, 12.) (3, 4, 5, 11, 12.). 2. Gyógynövény. A megfőzött levelet kipállásra, gyűlésre, sebre, daganatra teszik (A: 7, 9, 11, 13, 21.) (10.). Főzetével ótvaros fejet mostak (A: 16.).

U.

181. *Ulmus scabra* L. – hegyi szilfa – brest horský
népi nevek: 1. *szilfa*, 2. *brest*
Felhasználása: „Építőanyag, szarufát csinálnak belőle (A: 20.).
182. *Urtica dioica* L. – nagy csalán – žihlava dvojdomá
népi nevek: 1. *csanál*, 2. *pokřiva*
Felhasználása: 1. Élelmiszerként, főzeléket csinálnak belőle (A: 4, 9, 11, 12, 13, 21.) (3, 4, 5, 11, 12.) 2. Takarmány állatok részére (A: 4, 9, 13, 17, 21.). 3. Reumaellenes gyógyszer, megcsapkodják magukat a csalánnal (A: 11.) (3, 4, 5, 6, 10.).

V.

183. *Vicia sepium* L. – gyepűbükköny
népi név: 1. *vadbükköny*, 2. *divy hrach*
Felhasználása: Takarmányként, szénában (A: 9, 11.).
184. *Vicia villosa* Roth – szösös bükköny
népi név: *bükköny*
Felhasználása: Termesztett takarmánynövény (A: 9, 11.).
185. *Viola wittrockiana* Gams. – kerti árvácska
népi név: *árvácska*
Felhasználása: Kerti dísnövény (A: 9, 10.).
186. *Viscum album* L. – fagyöngy – imelo biele
népi nevek: 1. *fagyöngy*, 2. *omelo*
Felhasználása: Ismerik a növényt, Forst Károlynak szedték (A: 9, 11.). Gyógynövény. A leveles hajtásból és a borostyánból készített tea gyomorfekély kezelésére jó (A: 13, 21.) (7, 9.).
187. *Vitis vinifera* L. – bortermő szőlő – vinič hroznorodý
népi nevek: 1. *szőlő*, 2. *hrozno*
Felhasználása: A máshonnan vásárolt szőlőből bort készítenek (A: 3, 11.).

Z.

188. *Zea mays* L. — tengeri, kukorica — kukurica siata
népi név: 1. kukorica, 2. kukorica
Felhasználása: 1. Lisztet adó növény, a máshonnan szerzett kukoricát kenyérsütésre is használták (A: 9, 10.). Csemegének néhányat ültetnek a kertbe (A: 11.). Savanyú káposztába tesznek néhány fej kukoricát (A: 7.). 2. Takarmányként (A: 3, 9, 11.). 3. Gyógynövény. A pattogatott kukorica jó gyomorégésre (A: 11, 12.) (4.).
189. *Zingiber officinale* Rosc — gyömbér — ěumbier pravý
Felhasznált része a gyökértörzs (koreň ěumbierovy — rhizoma zingiberis)
Felhasználása: Gyógyszerként. A gyömbért pálinkába tették, és a pálinka kivonatát itták gyomorbántalmak ellen (A: 8, 11.).
190. *Zygocactus truncatus* (Haw.) K. Schum. — karácsonyi kaktusz
népi név: 1. kaptusz
Felhasználása: Cserepes dísnövény (A: 1, 18.).

A felhasznált és ismert gombák

1. *Agaricus campester* (L.) Fr. — réti csiperke — pečiarika poľná
népi név: 1. sampion, 2. Šampion
Felhasználása: Ehető gomba, a régi oregek szedték (A: 2, 8, 18.). „Magsütik zsírban hagymával.” (A: 9, 14.). „Szilvásokban szokott lenni.” (A: 9, 14.).
2. *Agaricus silvaticus* Schff. ex Secr. — erdei csiperke
népi név: sampion
Felhasználása: Ehető gomba (A: 20.).
3. *Amanita muscaria* (L. ex Fr.) Hooker — légyölő galóca — muchotrávka červená
népi név: 1. galóca
Felhasználása: Mérges gomba. Légyfogásra használták. A gombát felvágják, megcukrozzák, az asztalra tették egy tányérba. A legyek rászálltak, megdöglöttek. (A: 2, 8, 9, 14, 20.). „Mérges gomba.” (A: 18.).
4. *Armillariella mellea* (Vahl. in Fl. Dan. ex Fr.) Karst. — gyűrűs tuskógomba — podpřovka obyčejná.
5. *Armillariella tabescens* (Scop. ex Steud.) Sing. — csupros tuskógomba — podpřovka bezprsteňová
népi nevek (4–5): 1. potypinka, szentmihálygomba, 2. václavka
Felhasználása: Mindkét faj őszi gomba. A fiatal gomba szárításra alkalmas. Cérnára fűzik fel a gombákat, a konyhában szárítják, a szárított gombákat vászonzacskókban tárolják. „Levesnek, pörköltnek.” (A: 8, 9, 11, 14, 18, 19, 20.). Faszorozottat is csinálnak belőle. (A: 8.) „Václavka felér egy galambhússal, mi ezt szeressük.” (A: 18.). Ha nincs elég szárítható tinóru, akkor a václavka a karácsony vigiliáján készülő gombaleves alapanyaga.
6. *Boletus edulis* Bull. ex Fr. — ízletes tinóru, ízletes vargánya — hríb smrekový, h.

dubový, h. sosnový, h. bronzový

népi nevek: 1. *tinóru*, *vargánya*, 2. *grib*

Felhasználása: Nyáron és ősszel is szedhető gomba. Cérnára fűzve szárítják, szokott cernán is maradni a konyhában, és ha kell, onnan szedik le. Karácsony vigiliáján („viliáján”) ebből szoktak kolbászos, tejfellel habart gombalevest készíteni. „Lehet parázson is sütni, levesnek, behabarva tejelesen, rántani.” (A: 9, 2, 8, 11, 14, 18, 19, 20.).

7. *Boletus impolitus* Fr. — okkerszínű vargánya — hríb plavý

8. *Boletus regius* Krombh. — királyvargánya — hríb kráfovský

népi nevek (7–8.): 1. *vajgomba*, 2. *maslak*

Felhasználásuk megegyezik a tinóruéval (A: 2, 8, 9, 11, 14, 18, 19, 20.).

9. *Boletus luridus* Fr. — változékony tinóru — hríb siný (valószínűleg más, színüket változtató *Boletus*-fajok is)

népi név: 2. *židov grib* (zsidógomba)

10. *Calocybe gambosa* (Fr.) Donk — májusi pereszke — čirovnica majová

népi nevek: 1. *pereszke*, 2. *pecerky*

Felhasználása: „Egyik legízletesebb gomba. Lehet sütni, főzni, mindenféleképpen.” (A: 9, 12.).

11. *Cantharellus cibarius* Fr. — sárga róka-gomba — kuriatko jedle

népi nevek: 1. *csirkegomba*, 2. *kurčata*, *kurčatky*

Felhasználása: Nyári, őszi gomba. Tojással sütik meg (A: 8, 9, 11, 14, 18, 19, 20).

„... elteszik savanyítani, két-három hónapon belül meg kell enni.” (A: 18.)

12. *Grifola sulphurea* (Bull.) Pilát — sárga gévagomba — sírovec obyčejný

népi nevek: 1. *gévagomba*, 2. *hlivý*

Felhasználása: „Bükkfán, szilfán. (Tavasztól ősziig.) Levesnek is, meg sütni is jó. Berakni, nekünk most is van berakva üvegbe.” (A: 11.) „Hát ezt is csak tojással sütvé, esetleg paprikás krompliban.” (A: 8.) „Ehető gomba.” (A: 18.)

13. *Gyromitra esculenta* (Pers.) Fr. — redős papsapka-gomba — ušiak obyčejný

népi név: *babeuši* (*babeucho*)

Felhasználása: „Tavasszal van, ehető.” (A: 8.) Tojással megsütve fogyasztják, mérgezés a gombával nem fordult elő. (A: 7, 8, 9, 11, 14.).

14. *Kuehneromyces mutabilis* (Fr.) Sing. et A. H. Smith. — ízletes tőkegomba — šupinacka menlivá

népi név: 2. *opeňka*

Felhasználása: „A régi öregek úgy szedték, nagyon szedték. Én nem is fogyasztottam. Csak levesbe.” (A: 8.)

15. *Lactarius deliciosus* (L. ex Fr.) S.F. Gray — rizike — rýdzik pravý

népi nevek: 1. *rizike*, 2. *riziky*, *rizika*

Felhasználása: Fenyvesekben található. „Nyersen, ecettel, sóval, úgy mint az uborkát, savanyítani.” (A: 9, 8, 11, 14, 18, 19, 20.). „Parázson megsütni, szalonnával lecsepegetni.” (A: 9, 8, 11, 14.).

16. *Lactarius piperatus* (L. ex Fr.) S. F. Gray — keserűgomba — rýdzik korenistý

népi nevek: 1. *keserűgomba*, 2. *horkine*

- Felhasználása:* Megsütik parázson, szalonnával lecsepegetik (A: 8, 9, 11, 14, 18, 19, 20.) (Lomberdőben található, nyáron és kora ősszel.)
17. *Langermannia gigantea* (Batsch. ex Pers.) Rostk. — óriáspöfeteg
népi nevek: 1. *pöfeteg gomba*, *püfeteg gomba*, *labda*, 2. *prachno*
Felhasználása: 1. Élelmiszerként. Felszeletelik, megsütik vagy kirántják (A: 8, 9, 11, 14, 18, 20.). 2. Gyógyszerként. Külső vérzést csillapítottak a kiszáradt gombával. (A: 10, 11.).
18. *Leccinum aurantiacum* (Bull. ex St. Am.) S.F. Gray — vörös érdestinóru — kozák osikový
népi név: 2. *kremeňák* (A: 8, 9.).
19. *Leccinum griseum* (Quél.) Sing. — sötét érdestinóru — kozák hrabový
népi név: 2. *kozár*
20. *Leccinum scabrum* (Bull. ex Fr.) S. F. Gray — barna érdestinóru — kozák brezový
népi név: *kozár*
Felhasználásuk (18–20): Ahogy a tinórut (A: 2, 8, 9, 14, 18, 19.).
21. *Lepista nuda* (Bull. ex Fr.) Cooke — lila pereszke — pšovabnica fialová
népi név: 2. *hrabovka*
Felhasználása: Ehető gomba (A: 9, 14, 18, 19.).
22. *Macrolepiota procera* (Scop. ex Fr.) Sing. — nagy őzlábgomba — bedľa vysoká
népi nevek: 1. *esernyő*, 2. *parazol*
Felhasználása: Kirántva, paprikásan, tejfelesen fogyasztható (A: 2.). „Zsírban megsütik hagymával.” (A: 9, 14.). „Megnyúzzuk a tetejét, többnyire levesnek.” (A: 18.).
23. *Marasmius oreades* (Bolt ex Fr.) Fr. — mezei szegfűgomba — tanečnica polná
népi nevek: 1. *harmatgomba*, 2. *harmatky*
Felhasználása: Ehető gomba (A: 2, 18, 19, 20.).
24. *Morchella esculenta* (L.) ex St — Am. — közönséges kucsmagomba — smrčok jedlý
népi nevek: 1. *kucsmagomba*, 2. *smrčky*
Felhasználása: Ehető. Rántva, tojással (A: 8, 9, 11, 14.).
25. *Phallus impudicus* L. ex Pers. — szömörcsőggomba — hadovka smradľavá
népi nevek: 2. *jeleňová huba*, *jelena huba*
Felhasználása: A gyermekek nyalták, édeskés (A: 8, 9, 11, 18.).
26. *Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) Kummer — késői laskagomba — hľiva ustricovitá
népi nevek: 1. *őszi gévagomba*, *laskagomba*, 2. *jesenka*, *jesenky*
Felhasználása: „Főleg levesnek, sütte, rántva. Nagyon ízletes” (A: 9, 14.). „Ehető” (A: 11.). „Jó levesnek.” (A: 18, 19.).
27. *Polyporelleus squamosus* (Huds.) Karst. — pisztrícgomba, — trudník šupinatý
népi nevek: 1. *petrecgomba*, 2. *pestrak*
Felhasználása: „Főleg levesnek, zsírban sütte. Nagyon ízletes a leves.” (A: 8, 9, 11, 14, 18, 20.). „Fán szokott teremni.” (A: 11.).
28. *Psathyra fusca* (Schum.) Ige. — barna porhanyós gomba — drobuľka čokoládovohnedá
népi nevek: 1. *potypinkó gomba* (A: 20.), 2. *openky*, *opeňka*
Felhasználása: „Levesnek jobb, egész nyáron az erdőn (található).” (A: 9, 14.).

29. *Ramaria botrytis* (Pers. ex Fr.) Ricken – rózsáságú korallgomba – strapačka korallovitá
népi nevek: 1. úrigomba (A: 18), petrezselyemgomba
30. *Ramaria formosa* (Pers. ex Fr.) Quél. – cifra korallgomba – strapačka úhladná
népi név: petrezselyemgomba
Alaposan kifőzik, leszűrik (A: 18.)
31. *Ramaria flava* (Fr.) Quél – sárga korallgomba –
népi név: 1. petrezselyemgomba
32. *Hericium ramosum* (Bull. ex Mérat) Letellier – petrezselyemgomba – koralovec bukový
népi név: 1. petrezselyemgomba
Felhasználása: (29–32): Ehető gombák. „Tojással zsírban.” (A: 9, 14.). „Az is jó levesnek.” (A: 11.) Ehető gomba. „Először a gombát főzik meg, utána krumplival.” (A: 18.).
33. *Rhodophyllus clypeatus* (L. ex Fr.) Quél. – tövisalja gomba – zvonovec jarný
népi nevek: 1. tövisajja gomba, töviskaja gomba, töviskajja gomba, töviskalja gomba, tövisgomba, 2. pocadovsky, podtrňovsky
Felhasználása: „... májusi gomba...” (A: 11). „Ettől finomabb nincs. Levesnek...” (A: 1, 18.) „Levesnek, paprikásnak, megsütik.” (A: 7, 8, 9, 11, 14.) „Olyan leves nincs a földön, mint ebből.” (A: 9, 14.). „Ehető gomba.” (A: 2, 20.).
34. *Russula alutacea* Fr. em. Melz. et Zv. – csoport – ízletes nagy galambgomba
35. *Russula cyanoxantha* Schff. ex Fr. – kékhátú galambgomba – plávka modrastá
népi név: 1. kékhátú v. kék tetejű galambgomba, 2. holubka
36. *Russula furcata* (Gmelin ex Fr.) Fr. – dióízű galambgomba
37. *Russula integra* L. ex Fr. – barnásvörös galambgomba – plávka celistvookrajová
38. *Russula virescens* (Schff.) Fr. – varas zöld galambgomba – plávka zelenkastá
Russula spp (34–38.):
népi nevek: 1. galambgomba, 2. holubka, holubky
Felhasználása: „Zöld, kék, barna élvezhető, a piroshátút nem eszem.” (A: 9, 11.). „Ehető gombák: a kék, a piros és a zöld is.” (A: 18, 19.). „A haját le kell hántani, akkor ehető.” (A: 9, 14.) Zsírban sütik ki. (A: 9, 14.) „Hát sütni szoktuk.” (A: 11.)

Az adatok felsorolásánál, a harasztok, nyitvatermők, zárvatermők részénél, összehasonlítást is végeztem, ezt hivatkozási számmal jelöltem. Az összehasonlítást hasonló hegyvidéki területen végzett gyűjtéseink anyagával és más szerzők hasonló területekről származó anyagával végeztem. (Nagyatádi adatközlőim Nyitra megyéből származnak.)

Megállapítható, hogy a répáshutaiak növényhasználatára hasonló a hegyvidéken élő népek növényhasználatához.

IRODALOM
az egyes növényfajták előfordulásához

- HEVESY A. 1977. A Bükk-vidék természeti földrajza. Bükk útikalauz. Budapest
- CSIKVÁRY A. 1939. Borsod vármegye. Budapest
- PÉNTÉK J.-SZABÓ T. E. A. 1976. Egy háromszéki falu népi növényismerete. Ethnographia LXXXVII. 203-225.
- KÓCZIÁN G.-SZABÓ I.-SZABÓ L. 1977. Etnobotanikai adatok Kalotaszegről. Botanikai Közlemények 64. I. 23-30.
- KÓCZIÁN G.-PINTÉR I.-GÁL M.-SZABÓ I.-SZABÓ L. 1976. Etnobotanikai adatok Gyimes-völgyéből. Botanikai Közlemények 63. I. 29-35.
- [SZABÓNÉ FUTÓ R. 1976. Növények szerepe a népi gyógyászatban Taktaszadán. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XV. 249-261.
- RÁPÓTI J.-ROMVÁRY V. 1977. Gyógyító növények. Budapest
- RÁCZ G.-LAZA A.-COICIU E. 1975. Gyógynövények. Bukarest
- KRESÁNEK J.-KREJČA J. 1977. Atlas liečivých raslín a lesných plodov. Martin
- KÓCZIÁN G.-SZABÓ L. 1978. Nagyatád egy kertészgazdaságának leírása, agrobotanikai értékei és géntartalékai. Agrártörténeti Szemle XX. 181-197.
- GUNDA B. 1966. Ethnographica Carpathica. Budapest
- MARKUŠ M. 1961. Zberné hospodárstvo na Horehroní. Slovenský Národopis IX. 190-242.
- BORBÁS V. 1893. A katonapetrezselyem és más népies eleségfüvek. Természettudományi Közlöny 243-248.

ETNOBOTANISCHE FORSCHUNGEN IN RÉPÁSHUTA

Der Verfasser hat in einer slowakischen Siedlung des Bükk-Gebirges, in Répáshuta eine etnobotanische Forschung im Mai und Oktober vom Jahre 1979 verrichtet. Von 21 Datengebern hat er über 190 Pflanzensorten und 38 Pilzensorten Kenntnisse gesammelt. Zur Ernährung benützt man 35 Pilzensorten und 66 Pflanzen, 75 Pflanzen kennt die Bevölkerung als Heilmittel und 23 Pflanzen als Futter.

In der Studie werden die Pflanzen in der alphabethischen Reihenfolge der wissenschaftlichen Benennungen aufgezählt, nach dem lateinischen Name kommen die offiziellen ungarischen und slowakischen Namen, nachdem die Voldsbenennungen: zuerst die ungarischen, nachdem die slowakischen Namen.

Der Verfasser vergleicht die Ergebnisse mit dem Forschungsmaterial von anderen ähnlichen Berggebieten. Es ist festgestellt, dass die Pflanzennutzung von Répáshuta der von den anderen Besiedlungen ähnlich ist.

Géza Kóczyán

SZÜLETÉSI ÉS HÁZASSÁGI SZOKÁSOK

KRUPA ANDRÁS

A Bükk belsejében megbúvó Répáshuta szlovák lakói szokásvilágának alakulását különösen befolyásolta gazdasági helyzetük, természeti környezetük, s az ezzel szorosan kölcsönhatásban levő szociális viszonyuk. Látszólag felesleges hangsúlyozásnak tűnhet ez a bevezető mondat, hiszen ezek a tényezők minden település, etnikai egység szokásvilágában egyaránt fontos, mondhatni: lényegi befolyásoló elemek. Répáshuta népének szokásrendszerében azonban rendkívül feltűnő, szinte kizárólagos a szerepük. Vonatkozik ez a legutóbbi évtizedeket megelőző korszakra éppúgy — amelyet leegyszerűsített fogalmazásban a szegénység időszakának tekinthetünk —, mint napjainkra, melyeket a fokozódó jólét, a civilizáció és az urbanizáció hatása jellemez. Mind a születési, mind a házassági szokások erőteljesen alkalmazkodtak Répáshuta ezen gazdasági, természeti és szociális (korábban zord, ma kedvező) körülményeihez, ez adja egyik legfontosabb sajátosságukat. Etnikai szempontból abban rejlik sajátosságuk, hogy a községben a települési és migrációs folyamat során történelmileg többféle nemzeti-etnikai elem (cseh-morva, német, szlovák, ruszin és magyar) keveredett, s e kohéziónak az eredménye a szokások ma gyűjthető tartalmi-nyelvi képe.¹

A szokások pedig napjainkban Répáshután is — a hazai integrálódott fejlődés következtében — az átalakulásnak, az elhalásnak abban az áramában leledzenek, mint az ország más tájain, de ugyancsak egyik jellemző sajátosságuk, hogy e településen mintha késleltetett vagy megkésett fázisban lennének: úgy tűnik, jobban konzerválódtak, a változás, az átalakulás menete mintha lassabb, kevésbé erőteljesebb, s mintha a továbbélés, a regenerálódás pedig dinamikusabb lenne. A születési szokások látszólagos töredékessége, jellegtelensége, az egyszerűség, a szimplaság jelensége nemcsak a hagyományosan értelmezett szokások már ismert elhalási tendenciájának a következménye, hanem az említett gazdasági és szociális tényezők goromba legyaluló, kiapasztó hatása is, különösen a szűkös szegénység, a nélkülözés, a felszabadulást megelőző, sokszor sivárságot, kilátástalanságot tükröző vigasztalan életmód terméke. Ugyanakkor a lakodalmi szokásokban egyfajta kivirágzásnak lehetünk szemtanúi, a felszabadulás előtti lakodalom szerkezete, tartalma alig változott, sőt vitálisabb, gazdagabb lett. Benne a közösség részvétele aktív, örömteljes. Mintha most szeretnék kiélni magukat, mintha a korábban visszatartott energia, melyet az

1. DIVIČANOVÁ, A. 1980. 121.: szerinte a cseh, német telepesek Morvaországból, a szlovákok Kelet-Szlovákiából, ill. Észak-Nógrádból települtek ide. KOLODZEY Z. 1970. 39.: A szlovák és a német telepesek a XVIII. században a diósgyőri uradalom meghívására érkeztek.



1. kép. Répáshutai házak. Krupa András felvétele, 1979.

akkori viszonyok zártak be, most szabadulna fel. Ez a „késleltetett hagyomány” másik előidézője. (Természetesen jelen van egy másik tendencia is: a tradíciókat félreállító „modern” lakodalom, de ez eleddig elenyésző arányú.)

A természeti tényezők miatt meglevő elzártság a faluban élők, maradók, innen ki nem mozdulók körében erősítette a szokások megőrzésének, megtartásának a kötelékeit. A népesség e csoportja képezte a többséget. A legkevésbé kimozduló réteget az asszonyok, a nők alkották. Számukra még századunk közepéig is a legtávolabbi mozgáskört a szomszédos községek (főként Bükkszentkereszt: fontos közösségi szükséglet elvégzése — keresztelő, esküvő — miatt), ill. ritkán alkalmi bevásárlás céljából Miskolc jelentette. De a férfiak zöme is csupán a környező hegyekig jutott el mészégetés, ölfavágás, tehát a kereset, a megélhetés érdekében végzett munkavállalással. Kisebb csoportjuk ért el messzebbre: a fuvarosok, ill. azok, akiknek a mész, a faszén szállításához valamilyen haszonállata volt. A szájhagyomány is alátámasztja VIGA Gyula adatait:² a fuvarozó, a csereárusítást végző répáshutaiak nem vállalkoztak túl hosszú utakra, Heves és Szolnok megyét alig lépték túl. Köztük lehettek asszonyok is, legalábbis oly módon, hogy a

2. VIGA Gy. 1980. 254–255. Ez nem azt jelenti, hogy alkalmanként ne jutottak volna messzebbre is. DIVIČANOVÁ, A. 1980. 121.: Nyíregyházáig. GUNDA B. 1979. 123.: Hortobágyig, Debrecenig. KOŁODZEY, Z.: Szegedig.



2. kép. Mosás a patakban. Krupa András felvétele, 1979.

férjüket kísérték el. A szájbéliségben annak is nyoma van, hogy a cserekereskedelem céljából a városokból (Eger, Miskolc) a faluba is érkeztek vevők, eladók, kereskedők, akik történeteket, híreket is hoztak magukkal. A természeti elzártság folytán zárt, belterjes szokáshagyomány tenyésződött, de a példák is mutatják, hogy amiként a gazdasági kényszer (már a falu létrehozásának is ez az oka: üveggyártás) szétfeszítette az elszigeteltséget, ugyanígy helyet kapott ebben a tradicionális szokásrendben, szájhagyományban a környező, elsősorban a fuvarosok, a mészárosok által bejárt terület számos hagyományos eleme. Adatközlőink, hogy az általuk elmondott répáshutai szokáselemek saját voltát alátámasztják, lépten-nyomon arra hivatkoztak, hogy a szomszédos vagy az alföldi magyaroknál másként van. Csupán egy-két példa: A szülésnél a rontás ellen védő mennyezetes ágy már a 20-as években sem volt meg Répáshután, de a felsőtárkányi magyaroknál még szokásban volt. A vőlegény és a menyasszony násznépének közös lakodalmi vigassága nincs meg a magyaroknál, ott külön tartják a lakodalmakat. A keresztelői, ill. a lakodalmi kalács neve Répáshután egyszerűen *kolač*, míg a magyaroknál *morvan*. Az alföldi magyaroknál, ahol bőven van föld, ott szokás volt a földért kötött érdekházasság. Még töredékes mondát is idéztek egy alföldi gazdag lány és szegény legény szerencsétlen sorsú szerelméről, mert a lány szülei szétválasztották őket. Ezek a példák mindenképpen élénk interetnikus kapcsolatról, folyamatról, egyúttal fejlett etnikai csoporttudatról árulkodnak. Szeretnénk külön is kiemelni a jó megfigyelés és a megkülönböztetés népi tudatbeli erejét.

Mivel Répáshuta népének szokásrendje még nincs feldolgozva,³ dolgozatunkat leíró módszerrel készítettük el. Arra törekedve, hogy minél több eredeti népi szöveget adjunk közre, hogy ezáltal is hitelesebb és árnyaltabb képet alkothassunk születési és házassági szokásaikról.

Az anyagot a miskolci Herman Ottó Múzeum répáshutai gyűjtőtábor résztvevőjeként 1979 júniusában gyűjtöttük. A szokásleírás századunk 20-as éveitől ad áttekintést. Ugyanis a legöregebb adatközlőink ez időben házasodtak vagy szültek, tárgykörünkben tehát korábbról tőlük nem kaphattunk megbízható adatokat. A különböző korú adatközlők közlései ugyanakkor lehetőséget nyújtottak az összevetésre, a szokások változásának a követésére is. A 30-as, 40-es évek nem mutatnak feltűnőbb változást. Az átalakulás terén élesebb határvonalat a felszabadulás utáni évtizedekben, különösen az 50-es, 60-as években érzékelhettünk.

SZÜLETÉSI SZOKÁSOK

A gyerekek száma, gyerektelenség, fogamzásgátlás. A répáshutai szlovákok a gyerekáldást szükséges és természetes dolognak tartották. Századunk közepéig a sokgyerekes család volt jellemző. De a sok gyermek a mai legöregebbek véleménye szerint is inkább elkerülhetetlen szükségszerűség volt, mintsem örömteli helyzet: *Aj mi sme šest' deťi mali, pedig ta len sme ěekceli, a len sme mali.* (Nekünk is hat gyerekünk volt, pedig nem akartuk, s mégis volt.) Az idős nemzedék visszaemlékezéseiben a leggyakrabban emlegetett háttérok a szegénység: *Tedi vela bulo a hudoba bula vřdi.* (Akkor sok [gyerek] volt, és szegénység volt mindig.) Emiatt egyre inkább kívánták, hogy minél kevesebb gyerekük legyen: *Ař len meĽej!* (Csak minél kevesebbet!) Ez a nemzedék azonban inkább csak az óhaj szintjéig jutott el: a szüleiknél (a századfordulón) az általános a 6–7–8–9–10 gyerek volt, de nekik (30-as, 40-es években) is általában 4–5–6 gyereket kellett nevelniük. Nem ritka az ennél több gyermek sem, sőt előfordult 13 gyerekes család is.

A gyerekáldás csökkenésével maga a közösség is egyetértett. A sokgyerekes családok egyre gyakrabban a szóbeszéd és a gúny tárgyaivá váltak. Ezt tükrözi adatközlőink egyértelmű véleménye is: *Nač narobiť telo deťov?* (Minek csináltak annyi gyereket?) *Moja kmotra mala vela: sed'em. No ta tu je jeden sused: Že ta čo bude s tima deťma, keď tek vela maju?* (Komámasszonyomnak sok gyereke volt: hét. No, erre itt az egyik szomszéd: Hogy mi lesz ezekkel a gyerekekkel, hogy ilyen sok van nekik?) *Bula tu jedna suseda a prišla gu nas na ponos. A ona se šanovala, že ona ma vela deťoh. A vtedi povedal ten, oni ělovek . . . Ľetreba one, hľedeť gerendi, ale fideľujte, že gďe robite!* (Volt itt egy szomszédasszony, s eljött hozzánk panaszkodni. Sajnálta magát, hogy sok gyereke van. És

3. GUNDA B. szerint is Répáshutáról és a másik két Hutáról (Bükkszentkereszt, Bükkszentlászló) keveset tudunk. 1979. 123. Ő a természetfeletti lényekkel kapcsolatos hit típusalaktjait, jellegzetességeit dolgozza fel: GUNDA B. 1979. 123–133. A községnek főként az anyagi kultúrabeli és nyelvi elemeit dolgozták fel: BAKÓ F. 1964. 187–211.; 1968. 67–91. KOLODZEY Z. 1970. 39–56. SIPOS I. 1958. DIVIČANOVÁ, A. 1980. 121–124.: Néhány jeles napi szokást és szöveget közöl.

akkor mondta az az ember . . . : Nem kell a gerendát nézni, hanem figyeljen oda, mit csinál!)

Ma az egy-két gyerekes család vált mintává. Bár előfordul, hogy egyes fiatalok a társadalom által kívánt gyerekszámot szeretnék elérni. Pl. egyik adatközlőm a lakodalma előtt két héttel elmondta, hogy ő hármat akar, de vitában áll vőlegényével, aki csak kettőt tervezne. Az első gyermek eljövételének az idejében sem egyeznek a kortárs fiatal szülők, az anyagi javak beszerzését előnyben részesítik a gyereknél: *Ěn szeretnék mindjárt, a vőlegényem csak jövőre*. A gyermektelen házaspárokat korábban szerencsétlennek tekintette a falu véleménye. Azt tartották róluk, hogy testileg fogyatékosak: *Ke   nemaju det , hej  e se hibne*. (Ha nincs gyerekük, h t hogy hibásak.) Azt is hiszik, hogy az ikertestvérek k z l az egyik mindig magtalan.

Hogy egy gyermektelen házaspár gondját enyhítse, azt ajánlotta az anyósa a menyének, hogy szerezzen mástól gyereket: *Svekra jej to podala,  e nak si da spraviť z druhim. Ta  e ona  ekce. Tak a ti  ema*. (Az anyósa azt mondta neki, hogy csináltasson mással. De hogy   nem akarja. Nincs is neki gyereke.) Noha az adatközlők tagadták, hogy ez az „eljárás” szokásban lenne, az a tény, hogy konkrét példákat id ztek, s arra is hivatkoztak, hogy „ezt könnyen lehet csinálni” (*to se lehko d  spraviť*), arról vall, hogy a gyerek ld s nak idegen segítséggel történő biztosítása szokás volt Répáshután is.⁴

Előfordult az is, hogy a meddőnek tartott f rf t otthagytá a felesége: *On je jak vrevco utroboh je pri  tu,  e  ema s  tu  i  urobiť*. (Mint egy zsák korpa a f rf  mellett, hogy nem tud neki semmit sem csinálni.) Emiatt azután nem mertek férjhez menni hozzá, féltek, hogy nem lesz gyerekük. A második feleségétől mégis több gyermeke született: *A gu m e t lo  o se ru il, u  aj som ostala samodruha*. ( s hozzám csak oda rintette a testét, máris m s llapotba kerültem.)

A szokásrend csak a házasság kötelékében tartotta elfogadhatónak a gyermek születését. Ezért ha a l ny megesett (*prespala se*), a legénynek — azon elv alapján, hogy ha „akkor kellett, ezután is kelljen” (*ke  mu tedi trebalo, tak aj potom nak mu treba*) — feleségül kellett venni a l nyt, még akkor is, ha mindennek ellenére sem akart a l ny hozzámenni. A falu etikája szerint ugyanis „ha a legény elvette, akivel félrelépett, az már más volt.” (*Ke  hu zebere tem,  o hu prespal, to je ina *).

A korai menstruációt nem kapcsolták össze termékenységi hiedelemmel. Aki hamar menstru lt (*fri sko mala svoj  as*), arról azt tartották, hogy annak hamarabb múlik is el: *Ja som mala len trinac roki, ke  som u  dostala. To bolo fri sko. Ale aj fri sko mi zastalo: som  emala  t ricat t ri roku, ke  u  mi zastalo*. ( n csak tizenhárom éves voltam, amikor már megkaptam. Ez korán volt. De korán is állt el: nem voltam negyvennégy éves, mikor megszűnt.) Az a nő, aki menstruál, a mai napig sem s thet kenyeret.

A fogamzásgátlás, ill. elhajtás ismert volt a faluban, de elsősorban azok az asszonyok gyakorolták, akiknek sok gyerekük volt. *Tu mala jedna  ena  esnac det  . . . a podala,  e s rebrika spadla, tak jej ode  lo*. (Itt volt egy asszonynak tizenhat gyereke . . . s azt mondta, hogy a létráról leesett, s elment neki.) Hasonlóképpen jártak el a többiek is:

4. Az alföldi szlovákok helységeiből saját gyűjtésünk van hasonló eljárásról. JUNG K. 1978. 17.: a bácskai magyaroktól k z l hasonló adatokat.

nehezett, súlyosat (pl. zsákot) emeltek, ugráltak. Málnagyökérből (*malinovi koreň*) teát főztek, ettől állítólag hamar elvetéltek (*skurej zlehla, odkopla*). Kevésbé megbízható volt a pünkösdi rózsza (*pivova ruža*) piros leveleiből vagy a Szlovákiából újabban ajánlott lósóskából (*konski ščav*) készült boros főzet. Az idősebbek között is volt már, aki orvoshoz fordult és kaparásra járt (*dala si viškrabat'*). Az adatközlők szerint azonban „az asszony semmit sem tehet, a férfinak kell ügyesnek lennie a védekezésben” (*hlap má biť šikovni, ženi nemaju nič robiť*).

A két világháború között ugyanis igen sok asszony egyáltalán nem ismerte a védekezés módját: *Tedi sme nepili nič, ňeznali sme: mali sme vela deťi*. (Akkor nem ittunk semmit, nem ismertük: sok gyerekünk volt.)

A *terhes asszony*. A szokásrend követelménye szerint a házasságkötés után gyorsan kell bekövetkeznie a gyerekáldásnak. A két világháború között férjhez ment adatközlőink alávették magukat ennek az íratlan szabálynak, de legtöbbször még ma is keserűen szól a magukra maradt, szinte gyerekasszonyok (férjük katona vagy hetekig dolgozik az erdőben) keserves helyzetéről: *Na sedemnac roki už som mala decko. Za sedem tižňi som bola cista. A už na sedem tižden som tak zostala. A on: ist' za vojaka za dva roki! A tu me nahal*. (Tizenhét éves koromban már gyermekem volt. Hét hétig voltam tiszta. És a hetedik hétben már úgy lettem. És ő: katonának ment két évre! És itt hagyott!)

A *terhes asszony* neve: *samodruha* (másállapotos). *Ta ma bruh*. Vagy: *Bruh ma*. (Hasa van.) Sok magyar és szlovák vidékhez hasonlóan itt is szégyellték a terhüket az asszonyok: *Ó, sme si dali pod šurc ruki a sme zakrivali, že bi ňebulo vidno!* (Ó, a kötényt alá tettük a kezünket, és takargattuk, hogy ne látsszék!) A *terhes asszonyok* egyébként nem viseltek más, eltérő öltözetet, ugyanolyanban jártak, mint a többi asszony. Az adatközlők szerint ennek is fő oka a szegénység volt, hiszen legtöbbször ünneplőre sem tellett. A *terhesség* biztos jelének tartották a hányást. Főként az első gyerekes anyánál (*prí prvosi*) tapasztalták.

A *terhes asszonyra* a közösség megkülönböztetett figyelmet fordított Répáshután is, kívánságát igyekeztek teljesíteni: *Keď kce, daju jej*. (Ha megkívánja, adnak neki.) A hiedelem szerint ha nem teljesítik a kérését, rosszul lesz. Nem vetél el, de beteg lesz tőle. Az egyik adatközlő nagyon megkívánta a fokhagymát, ám el kellett rejteni előle, mert úgy hitték, hogy rossz gyereke születik tőle. Hiába dugták el, megtalálta, „egy szekérnyit” (*za voz tehto cesnaku*) is megevett volna. De véleménye szerint be is teljesedett a jóslás, mert nagyon rossz lett a gyereke, állandóan sírt. Egy másik adatközlő a szomszédjukban a bírónál meglátta, hogy vaddisznót bontottak. Hazament, s azt mondta az anyósának, hogy enne belőle. Eközben az orrához kapott. Az anyósa nem teljesítette a kérését, a mészárszékből hozatott húst. Ez nem ízlett neki. Állítja, hogy – mint a szlovákok körében elterjedt hiedelem⁵ szerint – emiatt lett jegy a lánya arcán az orra mellett. A közvélemény reálisan alkudott meg a valósággal, tudomásul vette, ha a férj megverte a feleségét, nem avatkozhatott be, de figyelmeztette, hogy akkor is jegy marad a gyerek testén, ha a férj megveri *terhes asszonyát*.

5. HORVÁTHOVÁ, E. 1975. 986. KRUPA A. 1974. 85–86.

A születendő gyerek nemét különböző előjelek alapján állapították meg: Ha hegyes az állapotos hasa (*končiti bruh*), fiú, ha széles, gömbölyű (*široki bruh*), lány születik. Ha nem tiszta az arca (*ñecistu tvar ma*), ha foltos (*plešiva*): lány, ha tiszta: fiú lesz. Ha az első félidőig rosszul van, ugyancsak fiú születik. Ha a második terhesség idején nincs rosszul, lány lesz. Ha hosszabb ideig viselte a terhét (*dlukši nosila, pretàhñe*), fiút vártak. A faluban az egyik koldus azt állította, hogy a felesége egy évig volt viselő. Ennek nyomán keletkezett az a szólás, amelyet akkor idéztek, ha valamelyik anya túlhordta a magzatot: *Nosi, jak ta malinska žobračka, do roka!* (Mint a mályinkai koldus felesége, egy évig hordja!) A lány a néphit szerint időben született (*ñepretàhñe*: nem húzza tovább). Fiút jósoltak, ha az anya patkót talált – szerencsés előjel: *Keď podkovu najde, vtedi hlapec bude.* (Ha patkót talál, fiú lesz.)

Ikreket várhatott, ha túl terebélyes, vaskos volt a hasa (*je bars hruba*), ha széles volt a csípője (*široka bola v bokoh*). Az ikreket szülő anyát a közösség sajnálattal illette: *Ñebula hanba, že mala dvojčata, len hu šanovali, že ma dosť s tih dvoch detov, že kelo roboti je kolo tih.* (Nem volt szégyen, ha ikrei voltak, csak sajnálták őt, hogy elege lehet a két gyerekből, hogy mennyi munka van körülöttük.) Ugyanígy vélekedtek a megközelítően hasonló gazdasági körülmények között élő felső-garami szlovákok is.⁶

A terhes nőt számos mágikus eredetű tiltás is védte. A répáshutaiak ezeket a tiltásokat meglepően jól ismerik még ma is, a születési szokáskör egyik leggazdagabb hiedelmi rétegét képviselik. Igaz, hogy a falu elzártsága, a nők egyedül maradása folytán egész sor – különösen a terhes nő mozgásával, munkájával kapcsolatos – tilalom elhalványodott: mivel a répáshutai asszonyoknak mindent magának kellett elvégeznie, nem tiltották számára a munkát. Mosott, főzött, varrt, font, kenyeret sütött, vizet hordott. Férje sem segíthette: *Ide rano do horoh tan!* (Megy reggel a hegyekbe, oda!) Ezért nem tiltották azt sem, hogy napnyugta után átmenjen a szomszédba, hogy kölcsön kérjen. S kölcsönöztek is neki. Ha kellett, esküt tehetett. Fésülködhetett, vödörből is ihatott vizet. Fűthetett. Mindezek a munkák részben vagy egészben sok szlovák einikai csoportnál tilalom alá estek. Ha a szükség megkívánta, az erdőre is rendszeresen járt dolgozni, a férjének segíteni. *Ó teras už ñerobia, ale predtím sme robili. Ajaj! Šicko sme museli robit!* (Ó, most már nem dolgoznak, de akkor dolgoztunk. Ajaj! Mindent el kellett végeznünk!) A hasonló megélhetési körülmények közepette élő felső-garami szlovákoknál is kivétel nélkül mindent elvégezhettek az állapotos nő.⁷

A mágikus tiltásokat a fogamzás kezdetétől (*keď se započuje*) a terhesség félidejéig (*do polčasu*) kellett megtartani. A félidő után szerintük „a magzatnak már megvan mindene, keze, füle, orra (*vtedi ma šicko, aj ruki, aj uši, aj nos*), nem lehet ártani neki, míg a nemzés után közvetlenül kár érheti vagy jel marad rajta.

I. Nem volt szabad bármit is megcsodálnia, különösen nem nézhetett csúnya, rossz dolgokra, mert jelként jelennek meg a gyermekén. Nem nézhetett békára, kutyára, macskára sem. *Nak se ñezahledñe, že bude ñecko, jak čo obzre. take ñedobre, ñepeknè: lebo pes, lebo dačo take. Na ñakeho se zahledñe, no ešť keď ñeñi polovici, tak že ma zostat*

6. HORVÁTHOVÁ, E. 1974. 246.

7. HORVÁTHOVÁ, E. 1974. 246.

dajeki znak za tím. (Ne nézzen rá, mert a csecsemő olyan lesz, mint amire ránézett, olyan nem jó, nem szép: vagy kutya vagy valami ilyen. Ha ilyenre ránéz, no, amíg nincs meg a félideje, valamilyen jel kell, hogy maradjon a nyomában.) Nem csodálhatott meg gyümölcsöt sem, mert az is jelként látható majd a gyermekén: *Ňeslobodno! Ale je aj pravda. Bo tu hlapec ma na rētku – už je parobek – tu, ma jahodičku.* (Nem szabad! De igaz is. Mert egy fiúnak – már legény – itt, a testén van egy eprecskéje.)

2. Nem simogathatta meg sem a kutyát, sem a macskát, nem is rúghatott beléjük, mert azzal is „bajt hoz a házra” (*doňese gu hiži kaličo*). S „a magzatot szőrzet nővi be” (*že obrosnute dēcko bude mať ze srstou*).

3. Tilos volt túl sokat ennie is, mert a „magzat nagyon megnő benne” (*dēcko velmej virosne v ňej*), s nehéz szülése lesz. Tiltották a vöröshagyma, a káposzta, a bab evését is, mert a hiedelem szerint ettől a magzat felfúvódik (*zduje, naduje*). Nem ehetett páros cseresznyét, meggyet (*dvojke čerešne, višne*) sem, mert ikrei születnek. János (Iván) napja előtt (*pred Jánem*) epret sem ehetett, mert azt tartották, hogy nem jut azoknak, akik meghaltak. Más változat szerint annak a terhes nőnek volt tilos ennie epret, akinek már van halott gyermeke, mert megesi előle, s az nem tud magának szedni.

4. Tilos méretkeznie, mert az is rossz előjel. *To ňeŕi dobre.* (Ez nem jó.)

5. Tilos volt fogat húzatnia (*vitrhnuť zubi ňebolo slobod*), mert meghal a gyereke (*to dēcko zemre*). Az adatközlők említették, hogy egy gyermek nyelvájával (*zajači pisk*) született, okát nem ismerték. A felső-garami szlovákok szerint a foghúzás az előidézője.⁸

6. Nem nézhetett meg halottat sem. (Az adatközlők ugyancsak nem ismerik már az okát.)

7. Nem volt szabad a terhes asszonyt megütni, meglökní sem. Ez is jelt hagyott a magzaton. Répáshután szokás volt, hogy disznóöléskor a fiatalasszonyok egymást dobálták meg a töltelékkel, mikor a hurrát készítették. Tréfából a véres masszával egymás arcát is bekenték. A terhes asszonymak, amely testrészáre esett a tölték, ott maradt meg a nyoma a kicsinyén is, s az arca is ugyanolyan véres foltokat kapott, amiként az anyja arcát bekenték.

8. Ha olyan ember nézett rá, aki szemmel tudott verni, a terhesség időszakában „bármikor ártott” (*hockedi jej zaškodilo*) az anyának.

9. A terhes nő nem mehetett hajadonfővel (*holou hlavou*) az utcára. Bűnnek tartották: *To je hrich.* (Ez bűn.) Valójában nem is jártak, mert mindig főkötő volt rajtuk: *sme začepčenu mali mi, tak sme nosili* (főkötőnk volt, úgy viseltük).

10. Azt tartották, hogy ha csípős nyelvű az anya, a gyerekei rosszak lesznek: *Keď je štíplava matka, tak se plane deťi.* (Csípős nyelvű anyának rosszak a gyerekei.) Azt is hitték, hogy ha meghalt a terhes nő, benne a magzata egy ideig tovább él. Az ilyen asszony hazajáró lélekké válhat. Erről tanúskodik az alábbi hiedelemmonda-töredék is: *Raz som čula, že jedna zemrela. Už tak zemrela, že už dēcko žive bolo. A ona zemrela bola a dēcko len rušalo. Ale potom aj ono zemrelo. A tam bolo v ňej a tak zostalo. Pohovali a megvan. Tak bolo. No tak v noci se vratí hockera, len opačii, kera priđe.* (Egyszer hallottam, hogy az egyik asszony meghalt. Úgy halt meg, hogy a gyerek még élt.

És ő halott volt. Ő meghalt, a gyereke csak mozgott. Azután ő is meghalt. Ott volt benne, úgy is maradt. Eltemették, és megvan. Úgy volt. No, éjszaka bármelyik visszatérhet, csak látogatóba, amelyik eljön.)

A szülés. Az első gyermek eljövele a répáshutai szlovákok körében is kiemelkedő jelentőségű esemény volt. A hagyomány szerint elsőnek itt is fiút vártak, kivált az apák: *Už len hlapca! Biztoš, že hlapi hlapca kceli!* (Már csak fiút! Biztos, hogy a férfiak fiút akartak!) A várakozás ellenére a reménykedés sokszor nem vált be: *Muhli sme čakaj, a hat ked' ňebul!* (Várhattuk, ha nem volt!) *Bulo, že ňe to bulo, čo čakali. Jej muž len: hlapec, hlapec! A len devča prišlo.* (Volt úgy, hogy nem az lett, amire vártak. A férje csak: fiú, fiú! És mégiscsak lány jött.) Egyik adatközlőnk elmondotta, hogy két lánya született egymás után, s csak tizenegyedik évre jött meg a várva várt fiú. Az első gyermek öröme azonban elhomályosította a világra jött nemét, ilyenkor még megbékéltek a sorssal. Az egymás után sorjázó gyerekeknek külön megnevezésük nem volt, csupán az utolsónak fogant gyerekek volt *kaparéč (poškrobek)* a neve. *Ostatne ked' bulo, tak poškrobek, čo viškrabali se.* (Az utolsónak kaparéč, amit összekapartak.)

A szülést századunkban Répáshuta jelenlegi lakóinál már a bába vezette le. A bába és az asszonyok egyforma jelekből következtettek a szülés idejére. A bába szerint „a has úgy leülepedik mán a szülés fele.” Az egyik adatközlő véleménye: *„Už spadŕte jej bruŕh.* (Már lejjebb esik neki a hasa.) A könnyű szülés érdekében nem tettek fogadalmat, de a vallásosabb asszonyok az istenhez fohászkodtak: *Mohla se poprosiť boha, žebi mala lehko.* (Megkérhette istent, hogy könnyebb legyen a szülése.)

A bába egyébként is számon tartotta a terhes asszonyokat, és már várta, hogy hívják. (A jelenleg nyugdíjban levő bába, Lubai Jánosné 1933-ban jött a községbe, s egy szlovák férfihez ment feleségül. Az idősebbek az őt megelőzőre emlékeznek.) A bábáért legtöbbször a férj szaladt el. „Akárhogy csattogott, esett az esső, már én mentem mingyár.” Megvizsgálta az asszonyt, a gyerek fekvését, koponyáját. Várta a szülés kezdetét. A szülést ő vezette le, s elvégezte a szülés utáni teendőket is. Az első gyereknél nyolc napig, a másodiktól 6 napig járt a házhoz. Fizetése a második világháború előtt 8 pengő volt. „Ezt is csak háromszorra kaptam meg sok helyen.” Napjainkban mentőt hívnak, s a miskolci kórházban szülnék.

Korábban a szülés háznál történt. A szülő nő az ágyában feküdt. Adatközlőink életében bajelhárító okokból már nem készítettek mennyezetes ágyat, a bába szerint csak a szülés idejére szögeltek fel lepedőt, hogy illetéktelenek ne lássák a vajúdat, utána mindjárt eltávolították a lepedőt.

A szülő nő neve: *postelkiňa*. Olyan ruházatban szült (*zlehla, bula vilata*), amilyen volt neki: *Jak bula, tak už.* (Ahogy volt, úgy.) Nem öltözött külön fehérenműbe, mert nem tellett rá: *Ta ňijak. Len aki som mala.* (Sehogy sem [öltöttem]. Csak amilyen volt.) Ha bába nélkül folyt le a szülés, régi ruhadarabokat hasítottak fel (*roztrhali šati*), és ezeket terítették a vajúdo nő alá. A bába gumilepedőt hozott, előbb azt terítette le, majd rá „fejér ruhát” rakott, hogy „ha a gyerek kibújik, hát a lepedőre menjen, és azzal ugye elfogom”.

Az anya kontyát leengedték, de nem bontották ki a copfot. *Len spustili, dolu jej viseli vrkoče.* (Csak leengedték, lelógtak a farkocsa.) Ha nehéz volt a szülés, közben

felállt vagy felült a vajúdó. Vagy pedig a hagyomány szerint két székre ültették. *Kero leželi, tak kero stali abo seđeli. Aj takih znam, čo seđeli na akihsi dvoh stolkoh.* (Ki feküdt, ki állt, ki ült. Olyanokról is tudok, akik valamiféle két széken ültek.) Hosszantartó vajúdáskor pálinkás kenyeret etettek vele, illetve szekéren rázatták (*postrasali*). Egy ládát tettek fel a szekérre, ezen ülve vitték végig a falun. A bába nem emlékezett a kocsikáztatásra, de nehéz szüléskor maga is forró vízbe ültette az anyát, „hogy a méh jobban megnyíljon”. Sokszor kétszer is megismételtette vagy pedig a vajúdót járatta, vezetgette. Amikor jöttek a fájdalmak, az ágyra feküdt az anya, a bába felhúzatta a két lábát, s kérte, hogy a tolófájások jelentkezésekor ő is nyomja kifelé a magzatot. A kezét összekulcsoltatta a felhúzott lábain keresztül, vagy pedig megfogatta az ágy szélét. A bába szerint a répáshutai asszonyok általában könnyen szültek, mert az általános szegénység miatt sokat és megerőltetően dolgoztak.

A felszabadulás előtt rendellenes szüléskor sem mertek orvoshoz fordulni. Az idősebbek még most is elrettentésképpen beszélték el, hogyan darabolta fel az egyik anyát az orvos, s küldte halálba: *Trapila se a prišol doktor a hu roztrhal. Po kuskú to šklbal s ňej, a potom zemrela.* (Szenvedett, s eljött az orvos, és széttépte. Darabonként szaggatta ki belőle, s azután meghalt az anya.) A császármetszéssel történő szülés ma is aggodalmat okoz, de nincs rossz tapasztalatuk: *Bars velki bruh ňeurekom, to ňenehalo se narođi. Časárvágáššal ho vibrati. To probovali v korhazu, ale ňeznala porođi. A take žive đecko je velmi.* (Hihetetlenül nagy hasa nem engedte szülni. Császármetszéssel vették ki. Ezt próbálták a kórházban, de szülni nem tudott. És olyan életerős csecsemő nagyon.) Rendellenes szülésnek tartották, ha lábbal, farral (*s nohami, ritku*) jön a világra, mert a keze beleakadhat, s megállíthatja a szülést. A szülési folyamathoz kevés hiedelem tapad: Tilos volt felsikoltani (*zahikovat'*), mert az árt. Ha göndör hajú volt a gyerek, nehéz a szülés. Általános vélemény, hogy a szülő nő az egyik lábával a sírban van: *Ta jednu nohu v hrobe a jednu ma ven.* (Az egyik lábával a sírban, a másikkal kint van.) Ha a szülésnél nem volt jelen a bába, a csecsemőt ruhában vagy pelenkával fogták fel. Mind őt, mind az anyát mindjárt meghintették szentelt vízzel.

A szülésnél a hozzátartozók közül csak nők, az anyja vagy a közeli nőrokonai voltak bent. A férj, ha nem dolgozott, a konyhában várakozott. Mint jellemző esetet, egy anekdotát is elmondtak arról a férfiről, aki azt hívén, hogy a szülésnél meghal a felesége, közben már más asszony után kutatott gondolataiban: *Jeden hlap bul tu v Répášu. No hat zle zlihala. A von seđel venkaj v kuće pri ohňu. A potom višla baba, podala temu človeku, že: — Jaj, jaj, bars to težko mala. Že: — Jaj, šak som se staral, že keho si vezířem, keď zemre!*⁹ (Volt itt egy férfi Répáson. Nohát nehezen szült a felesége. És ő kint ült a sarokban a tűz mellett. Azután kijött a bába, s azt mondta ennek az embernek: — Jaj, jaj, nagyon nehéz volt neki. Ő meg: — Jaj, én meg gondban voltam, hogy kit vegyek el, ha meghal.) A méhlepényt és az ollóval levágott köldökszínort a bába ásta vagy ásatta el. (Leginkább a trágyadombon.) Vele kapcsolatban már semmilyen mágikus képzet sem ismeretes körükben.

9. Azért is közöljük ezt az anekdotát, mert a nehéz életű, kevésbé közlékeny répáshutaiak körében ritka a feloldó, vidámabb történet.

Ha a magzat élettelenül jött a világra, addig mozgatták, rakogatták (*prebirali*), míg fel nem éledt (*kim ožije*). Ha nem szép fejfel született, párnába kötötték, s úgy egyengették kerekre. A bába pálinkával kenegette, s úgy formálta a fejcskáját. Az adatközlők egyértelműen az orvosokat okolják azért, hogy napjainkban kevés a szép formájú gyereke, mert „nagyon kinyomják az anyjából” (*bo bars vitšnu te doktori s matki*).

Az újszülött. A szülés után rögvest hírül adták az összegyülekezett asszonyoknak, kíváncsiskodóknak, hogy milyen nemű a gyermek: *Seno, slama*. (Széna, szalma.) Széna: ha fiú született. A bába mindjárt megfürdette a csecsemőt. A fürdetésnek időszakunkban már semmilyen különösebb rítusa nem volt. A kútból merített vizet közönséges edényben melegítették, a fürdővízbe semmit sem tettek. Esetleg ha volt, tisztességet (*cistec*), de ezt inkább ha szemmel volt verve. Fa- vagy bádogteknőben (*v drevenim, v plehovim koritku*) fürösztöttek. A bába a könyökével mérte a víz hőfokát, s hirtelen tette bele a csecsemőt. Megköpködte a vizet. Később, mikor az anyja fürdette, ugyancsak elvégezte ezt a rítust. Szokásban volt az is, hogy minden reggeli és esti fürösztésnél (naponta kétszer fürdettek) a teknőbe tevése előtt a napszaknak megfelelően köszöntek: *Dobre rano pan bo daj!* (Jó reggelt adjon az isten!) *Dobri večer pan bo daj!* (Jó estét adjon az isten!) A fürösztéssel kapcsolatban más hiedelmi ismeretük nincsen. Egyik adatközlőnk említette még, hogy az első gyereknel csak másnap öntötték ki a vizet, de okát nem ismerte. A bába eleinte a gyerek szájacskáját is kimosta, de később hivatalosan eltiltották tőle. A fürdő után a bába ráadta az ingecskejét (*košelka*). Előfordult, hogy a szomszédból kellett kölcsönkérni, mert a házban nem tellett rá. Emiatt a bába mindig hordott magánál két öltözet tiszta ruhásként.

A csecsemőt a bába először teával itatta meg, csak másnap engedte szoptatni. Az adatközlők azonban azt állították, hogy azonnal megpróbálkoztak a szoptatással, hogy „tanuljon meg szopni, találja meg az anyja mellét” (*nak se nauči cicat, nak hiť prs matki*). Igen kevés adatközlő tudta csak, hogy mágikus célból üveggyöngyös karkötőt (*patrički*) is kötöttek a kezére, nehogy kicserélje a vizibába (*vodna baba*).

Az újszülöttel kapcsolatban ismeretes néhány mágikus előjel is: Azt hitték, hogy amikor megszületik, csillaga megjelenik az égen (*mu hvezda vinde na ŕebo*). A nagypénteken született gyerek szerencsétlen. A közönséges péntek is szerencsétlenséget jelentett a számára. Aki karácsonykor született, annak „egy hetes éve lesz csak” (*ŕebuđe mať len tiđen rok*). Hogy ezt elkerüljék, születésének dátumául az újévet írták be, annál is inkább, mert azt hitték, hogy „szerencsét hoz” (*to je štastlivo*): „sok pénzt adnak neki” (*temu daju vela peřazoh*). Az újszülött arcát megcsipkedték, hogy szép piros legyen. Magatartásából is jósltak: ha az öklöcskéjét összezárta, fösvény, takarékos lett (*budě skupe, sporovite*). Azt mondták rá: „magával hozza ennivalóját” (*si dořese, čo budě jest*). Amelyik kinyitotta a tenyerét, az adakozó (*štědre*) lesz.

A foggal született gyerekről azt tartották, hogy tudós lesz, aki „beszélni tud az élőkről és a holtakról” (*budě znať hovorit aj o mrtvich aj o živich*). „Valami jobbat: jóslni tud.” (*Dačo lepše take: prorokovat*). Táltos lesz. (Hogy mi a táltos, nem tudják. A hatujjú gyereket sem táltosként tartják nyilván, hanem annak jeleként, hogy közeli rokonok a szülők.) A burokban született gyerek szerencsés. Ugyancsak az a két csillaggal világra jött újszülött is.



3. kép. Répáshutai adatközlőnk, a 73 éves Fűrjes Józsefné
Sír Emília. Krupa András felvétele, 1979.



4. kép. Az egykori répáshutai bábaasszony,
a 79 éves Lubai Jánosné Tóth Erzsébet.
Krupa András felvétele, 1979.

A természetfeletti lények, a szemmel verés elhárítása. Kezdetől fogva védekeztek a különböző rossz szellemek (*plani duh*), természetfeletti lények, a szemmel verés (*z oči*) ellen. Élénk még a hitük az elcserélt gyerekek kapcsolatban is. Különösen három természetfeletti lény hajthatta végre: a *bohinka*, a *vodna baba*, az *erdžibaba*. Róluk legtöbb adatközlő azt állította, hogy egy lényről van szó: *To se take jednake šicke*. (Ezek mind olyan egyformák.) *To je ozaj jedno*. (Hiszen az egy.)

Az anya nem hagyhatta el gyermekét, míg nem volt az avatáson, ill. míg meg nem keresztelték. Ha elhagyta volna, azonnal kicserélték volna (*vičarali*). Ezért raktak a csecsemő kispárnájára megszentelt olvasót (*patrički posvefene*), ill. a párnájába fokhagymát (*cesnak*), hogy távol tartsa a rossz szellemeket. *Doñesli dajake špatne a pekne vzali*. (Valami csúnyát hoztak, a szépet elvitték). A nagyfejű gyereket kicserélt gyerekek tartották, mely „sikerületlen, s nem való a világra” (*ñeñi vidarene, ñeñi na svet suce*). A rossz szellem ellen úgy is védekeztek, hogy a konyha-



5. kép. Répáshutai adatközlőnk, a 78 éves M. Fridel Józsefné.
Krupa András felvétele, 1979.



6. kép. Répáshutai adatközlőnk, a 77 éves Sipula Sándorné
Lőcsei Anna. Krupa András felvétele, 1979.

ajtóra seprűt támasztottak, amelyre előtte rávizektek. Így nem tudott bejönni a *vodna baba*, e rítus ellen nem volt hatalma (*ňemala hatalmu*). Luca éjjelén is hasonlóképpen támasztották oda a villát, hogy ne jöjjön be a boszorkány.

Veszedelemes lénynek tartották a *zmora*-t (vagy: *smora*) is, amely éjszaka megszopta (*cicala*) a csecsemők mellét, s ezek a fájdalomtól sírtak. *Zmora* a faluban egykor élő halott asszony volt. Az adatközlők szerint negyven éves korában halt meg, s nemcsak a gyerekeket, hanem a férfiakat is megszívta. Úgy védekeztek ellene, hogy a lába nyomába ellenkező irányban léptek bele. Erre a *zmora* megfordult, s felismerhetővé vált. Egy másik verzió szerint az egyik férfi éjjel megfogta a kontyát, mire könyörgött, hogy ne kiabálja ki, hogy ki ő.

A leggyakoribb „betegség”, amely a gyerekeket hosszú időn át elérte, a szemmelverés (*z oči*) volt. Ha a csecsemő állandóan sír, rossz, nyugtalan, mindjárt szemmelverésre gyanakodtak. Az ellene való praktikák a mai napig élő ismeretnek tűnnek. A répáshutai szlovákok szerint bárki, legyen az öreg vagy fiatal (*aj stari, aj mladi*), igézhetett szemmel. Leginkább hamis tekintetű emberek tették, akik „nagyon ránéztek” (*bars se zahlednul*) Szemmel verhettek a rokonok, a szomszédok is. Van olyan adatunk is, mely szerint nem mindenki áráthatott. *Ňe od každeho to pride. To se take oči. Inače oči se to.* (Nem mindenkitől van ez. Ez olyan szem. Más szeme van neki.) Egyik adatközlőnk elmondotta, hogy ő nem vert meg szemmel senkit sem, mert mielőtt ránézett a gyerekre, elhárító rítusként megköpködté. A szemmelveréstől meg is halhat a gyerek. Így halt meg egy „hétszer” nézett rá: *Aj od mački dostalo. Sedem raz. Ňe ho zrazu, ale ta sedem raz.* „hétszer” nézett rá: *Aj od mački dostalo. Sedemraz. Ňe ho zrazu, ale ta sedemraz.* (Macskától is kaphatott. Hétszer. Nem azonnal, hanem hetedszerre.)

Sokrétegu a szemmelverés elleni védekezés:

1. Leggyakoribb módja volt a faluban az ún. tisztessű (*cistec, cistu*) főzése. Régebben a környező hegyoldalakon, a sziklákon gyűjtötték a sárga szirmú, magas növést, napjainkban messzebből, még Szentkútról is hozzák. A tisztessűből főzetet készítenek. Három (vagy kilenc) tányérból háromszor körülkerekítve mossák le a csecsemő arcát. Meg is fürdették benne. Miután elvégzik a rítust, állni hagyják a főzetet. Ha a gyerek szemmel volt verve, megalvad, megkocsonyásodik. *Ale to se tak sedlo, jak bi ste kočetiinu buli uvarili, tak se sedlo, a tak sme aj lepši bulo.* (De ez úgy megalvadt, mintha kocsonyát főztek volna, úgy megalvadt, s mi jobban lettünk.)

2. Szenes vízzel való lemosás: A tűzhelyről visszakézből (*spak ruki*) veszik, s egyenként dobják egy vízzel teli tányérba, miközben ráolvasnak: *Keď sme ruťli do vodi uhlik, tak sme podali, že: Ňe jeden. A keď sme ruťli druhi, tak že: Ňe dva. Keď sme ruťli tri, ta že: Ňe tri. Keď sme ruťli štiri, tak že: Ňe štiri. Keď sme ruťli pet', tak že: Ňe pet'. Do devetoh. Devet' sme ruťli a tak sme naopak hovorili, že Ňe telo je to.* (Amikor bedobtuk a vízbe a szenet, azt mondtuk, hogy: Nem egy. Amikor a másodikat dobtuk, akkor: Nem kettő. Amikor a harmadikat dobtuk, akkor: Nem három. Amikor a negyediket dobtuk, akkor: Nem négy. Amikor az ötödiket dobtuk, akkor: Nem öt. Kilencig. Kilencet dobtunk bele, és így tagadva mondtuk, hogy nem annyi az.) Mások kilenctől egyig visszafelé számlálva végezték. Amikor sírt, háromszor mosták meg a gyerek arcát. A szájba vizet is csepegtettek. Majd a szenes vizet a szobaajtó, a konyhaajtó vagy az istállóajtó, ill. a kapu sarokvasaira öntötték. Azt hitték, hogy a szemmel verőnek ott akad fel a szeme: *Nak se jej tam ukvača oči, gdo hat pozre na Ňe.* (Hadd akadjon fenn a szeme, aki rájuk néz.) A gyerek arcát visszakézből az alsó fehérnemű visszájával törölték le.

3. Vizelettel való lemosás: Valamilyen edénybe, éjjelibe (*do šerbla*) belevizeltek, majd a vizeletbe (*šćini*) rongyot vagy pelenkát áztattak, s azzal mosták le a gyerek kezét, lábát, arcát. Volt, aki a csecsemő szájába is belecsöpögtette a vizeletet.

4. Füstölés: Tűzhelyről egy lapátra paraszt tettek, erre kevés cukrot szórtak, valamint a szoba sarkában szedett megszentelt pókhálót (amikor a szobát szentelték, a pókhálót is szentelik). Felette tartották a szemmelvert gyereket. Egyik adatközlőnk szerint

az akkori tanítónő is biztatta őket erre az eljárásra: *Marika – mer úgy hívott engemet – aszt mongya: Hugyozd mega pelenkát, és avval jól töröld meg, dörzsöld meg a gyereket!*

5. Ráolvasás szemmel verés ellen: Ha éjjel rosszul aludt a gyerek, keresztet vetettek rá, miközben mondták:

Oca i sina (Atyát és fiút,
aj svateho duha. Amen. és szent lelket. Ámen)

Vagy:

Oca is sina (Atyát és fiút
aj ocicana sviňa. és leszoptatott disznó.)

6. Az ingnek fordítva történő ráadása: Reggel fürdetés után végezték, vagy ha az emberek közé vitték (pl. disznótorba): *Žebi z oč nedostala, naopak sme oblekli košelku.* (Hogy ne verjék meg szemmel, fordítva adtuk rá az ingecskejét.) Azért fordították ki az inget, ill. a gallért, hogy az idegen szeme a gallérra tapadjon, s azon csodálkozzék, miért van rajta fordítva az inge. Így nem veri meg szemmel. Pszichikai hatású eljárásnak is nevezhetnénk.

7. Aki a szobába lép, mielőtt ránéz az újszülöttre, megköpködi: *Pfi! Pfi! Žebi mu neprišlo z oči.* (Pfi! Pfi! Hogy ne igézzék meg szemmel.) Ha véletlenül enélkül néztek volna rá, azonnal elfordultak, nehogy ártsanak neki.

8. A látogatóba érkező, miután megköpködté, ha a gyerekre mondott valamit, nem volt szabad megdicsérnie: *Aj to robia, že: Pfi! Pfi! Za to máš špatne! Nesmeja povedať, že tato je pekne. Bo vtedi zaureknu.* (Úgy is csinálják, hogy: Pfi! Pfi! Azért csúnya [gyerekek] van! Nem merik mondani, hogy szép, nehogy megigézzék.) A hiedelmet erősítik interetnikus kapcsolatok is: Az egyik diósgyőri magyar származású nagymama Répás-hután meglátogatván unokáját megköpködté, és azt mondta: *Pfi, pfi! Csúnya gyerek vagy!* A fiatal szülők nem ismerték a mondat tartalmának mágikus eredetű okát, tiltakoztak: – *Á, hát nem csúnya, de szép!* A nagymama kitartott rítusa igazsága mellett: – *No, dehát úgy kell mondani, hog csúnya, először! Nem kell dicsérni, mert akkor megváltozik.* A szóval történő igézés hatásában ma is hisznek. Egyik adatközlőnk Nagyvisnyón megcsodálták: *Hü, taki si thusta! Hü, taki si thusta!* (Hü, de kövér vagy! Hü, de kövér vagy!) Valóban jól nézett ki, de mire hazaért, nagyon beteg lett. A szomszédasszonya azonnal tisztesfüvet főzött, mely megköcsönysódott. Igazolta, hogy szemmel rontották meg őt.

9. A vendéget mindig leültették, nehogy elvigye a gyerek, ill. a háziak álmát. *Señi si, bo nam vezneš spañi. Aj decku. Musel si sednuť.* (Ülj le, mert elveszed az álmunkat, meg a gyerekét. Le kellett ülnie.)

10. Ha a gyerek mindig sírt, mákfőzetet (*makovina*) készítettek mákgubókból (*makovica*). Sokszor túlادagolták, s a gyerek napokig aléltan aludt. (Ha a sírás oka az volt, hogy kelevényes volt a teste, úgynevezett *kelevéňaftot* adtak neki. Adatközlőnk nem ismerte összetételét, mert a férje vásárolta.)

A keresztelőig más, archaikus jellegű elhárító és védekező rítust is gyakoroltak, de végrehajtásuk korábban maradhatott abba, mert adatközlőink legtöbbször bizonytalanok voltak feleletadásukban: Az újszülöttet nem lehetett kivinni a szobából, nehogy a rossz szellemek hatalmukba kerítsék. Az anyja az ablakba sem állhatott ki vele emiatt. Kölcsönbe sem adtak semmit, nehogy elvigyék a ház és a csecsemő szerencséjét. A kereszt-

telőig a pelenkát sem szárították az udvaron. De később sem hagyták kint naplemente után, mert azt hitték, hogy a gyerek nem tud aludni. A keresztelő előtt meghalt újszülötet (vagy holtan születettet) általában a keresztanya vitte ki a temetőbe, kis koporsóját a hóna alá véve. Szenteltvízzel meghintették, s nevet adtak neki. Valamelyik rokon sírjába kaparták be. A répáshutaiak azt is hitték, hogy a keresztetlen gyerek éjjelente sír. Gyerekkorukban az adatközlők hallották, hogy sírásának az az oka, hogy nincs megkeresztelve.

Ha a házban elhaltak a gyerekek, vagy elhullott a jószág, azt tartották, hogy valaki rontás céljából a küszöbük alá ázott valamit, s ez okozta a haláleseteket. *Maju zakopane pod prahem.* (A küszöbük alá van ásva valami.)

A keresztelő. A gyerek keresztnevében a szülők legtöbbször még a megszületése előtt már megállapodnak. Ha nem volt otthon az apa, az anya döntötte el. Általában a szülők, a nagyszülők nevét kapta. *Aj tento, čo je tu, ten mladi, tak stareho otec je Antal, aj on je Antal.* (Ez is, aki itt van, ez a fiatal, a nagyapja neve Antal, ő is Antal.) Sokszor a születése napjának naptárbeli nevét adták. Az idősebb adatközlők panaszkodnak, hogy ma a kórházban „különféle neveket találnak ki” (*vimisla dejako meno*), s idehaza nem is sejtik, hogy milyen nevet írtak be a gyerekeknek. Az újszülöttek nem kapták meg a családban korábban meghalt gyermek nevét.

A keresztszülők legtöbbször rokonok, ismerősök, jóbarátok voltak (keresztapa: *krsni otec, krsni tata, kmoter*; keresztanya: *krsna matka, kmotra. Kmoter, kmotra*: a keresztgyerek szülei szólították így a keresztszüleit). Minden gyereknek csak egy pár keresztszüleje volt (ez nem vonatkozik a bérma keresztszülőkre). Kivétel csak különleges esetben fordult elő: pl. a keresztszülők Szlovákiába költöztek, helyettük egy másik házaspárt kértek fel. Vagy ha összeveszett a két család.

Ha a keresztanya nem volt férjnél, a keresztelésnél az apja, a fivére vagy az udvarlója nevét írta be. A keresztanya lány is lehetett. Ha férjhez ment, a férje automatikusan lett keresztapa. A keresztanya terhes állapotban is vihette keresztgyerekeit keresztelésre, nem tiltották.

A családban mindegyik gyereknek ugyanaz a házaspár a keresztszüleje. E szokás kialakulását valószínűleg a község kis lélekszáma és elzártsága okozhatta. Hivatkoztak arra is az adatközlők, hogy másutt nem ez a rend, sajátos répáshutai szokásnak tekintik. A keresztszülőkkel elvileg a gyerek születése előtt megállapodnak, de a felkérést – legtöbbször az ifjú apa végzi – csak a szülés után véglegesítik. A 20-as években a bába feladata volt: megkérdezte, hogy kiket akarnak keresztszülőknek, s azokat kérte fel. A keresztanya a komaasszonyának két napon át vitt reggelit és ebédet. A komatálat úgy hívják, hogy: *do posteli* (az ágyba). *Sa im pitaju na cestu, že: – Ta de ideš? Čo ňeseš? No tá: – Kmotri do posteli.* (Az úton megkérdik tőle: – Hová mégy? Mit viszel? Erre az: – Komaasszonynak az ágyba.)

A szokás által előírt napokat akkor lépték túl, ha úgy érezték, hogy nagyobb adósságuk van a komaasszonyukkal szemben. Egyik adatközlőnk komaasszonya 11 gyereket szült, de neki csak három volt. Mivel tizenegy gyerekhez vitt komatálat, komaasszonya ugyanannyiszor adta vissza, s több napig hordta az ennivalót. Napjainkban is előfordul, hogy nem veszik figyelembe a hagyományos előírást. A két világháború között szerény

volt a komatál tartalma: reggelire teát és pirítóst, ebédre rántott levest és valami sültfélért vittek. Az elmúlt évtizedekben és napjainkban reggelire „sima” vagy rumos teát, sült húst (*meso pražene*), sertéssültet vagy kolbászt (*klbase*) és süteményt (*süteměňa*) hoznak. Másnap reggel sült csirkehúst. Ebédre húslevest, rántott húst, ill. töltött csirkét rizzsel vagy sült burgonyával, valamint tortát, süteményt és italként pálinkát, sört adnak. Legtöbbször ketten hozták kétfüles kosárban (*košik*), a levest kannában (*kanlik*). Szép szalvétával, hímzett kendővel takarják le. Magyarul *komakendőnek*, szlovákul *hantušeknek* nevezik.

A keresztlőt (*krst*) a szülést követő vasárnap tartották meg. Ha a hét második felében született, elhalasztották a következő vasárnapra. Korábban nem lehetett, mert a nagy útra gyenge volt az anyja. Répáshutai sajátosság, hogy a keresztlővel együtt bonyolították le az anya avatását (*vádzka*) is. Valószínűleg azért esett egybe a két szokás, mert a távoleső Bükkszentkeresztre kellett átmenniük. Így is, akinek nem volt lova, ökre, gyalog volt kénytelen megtenni az utat. Répáshután több nemzedékre visszamenően igazolható, hogy együtt tartották meg a keresztlőt és az avatást. Más szlovák helyeken újabb fejleményként alakult ki, mint pl. a felső-garami szlovákoknál is. Itt ugyanis régebben a keresztlő után két héttel történt az avatás. A mai szokásuk abban különbözik a répáshutaitól, hogy az anyán és a keresztyán kívül az apa és a keresztapa is elmegy a szertartásra, de az avatás idején a férfiak a templom előtt várakoznak.¹⁰ Napjainkban Répáshután az megy el csak avatásra, aki templomban esküdött. A felszabadulás után egy ideig az iskolában kereszteltek, az imaház felépülése óta ez lett a színhelye.

A keresztlőre a keresztyanya, a bába és az anya ment. Mire visszaértek, be is esteledett. A gyereket a keresztyanya vitte. Jól bebugyolálták, arcát fehér kendővel takarták le. Mielőtt elindultak, a *kománé* a pólyában pénzt dugott el. Ezt csak akkor találták meg, mikor az anyja a pólyát kibontotta. A pénzajándéknak nem volt külön elnevezése. *Dala kmotra do perinki*. (A kománé a pólyába adott.) – mondták. Persze csak ha adott, ugyanis a felszabadulás előtt nagy ritkaságnak számított. Napjainkban a keresztyanya a keresztlő előtt is hoz ajándékot a kicsinek, egyik adatközlőnk babakocsit és ruhát. A keresztlés díját is a keresztyanya fizeti.

Amikor az elindulás előtt a csecsemőt felemelték, a keresztyanya azt mondta, ha lány volt:

*Ňeseme poganku,
a doňeseme krestanku.*

(Pogány lányt viszünk,
és keresztyén lányt hozunk.)

Ha pedig fiú volt:

*Ňeseme pogana,
doňeseme krestana.*

(Pogányt viszünk,
keresztyént hozunk.)

A bába is mondta, de magyarul: *Pogányt viszünk, keresztyént hozunk. Tartsa meg az isten az anyaszentegyházának díszére*. Szenteltvízzel is meghintették, hogy útközben védjék a rossz szellemektől, nehogy elvegyék vagy kicseréljék a *vodna babák*. Ugyanis ha gyalog mentek, a Méneslápon az áteresznél (*v pretekoh*) egy árkon (*jarok*) keresztül kellett menniük, s ott, a mocsaras helyen tartózkodott a *vodna baba*. Egy Répáshután gyűjtött

10. HORVÁTHOVÁ, E. 1974. 251.

hiedelemmonda szerint el akarta venni a csecsemőt, de miután rajta volt a megszentelt olvasó, nem férhetett hozzá. Erre azt mondta nekik, hogy máskor kenyér nélkül ne induljanak el, mert a kenyér útítársa az embernek. S ezzel eltűnt. Egyik adatközlőnk szerint mindig vittek is egy szakajtókendőbe (*do hantuška*) kötve kenyeret, mikor keresztelni mentek. Ha a községben nyitott sírgödör volt (*jama vikopana*), addig nem kereszteltek, amíg nem hantolták be. Útközben ha találkoztak valakivel, nem tagadták le útjuk célját. Mikor megkérdezték tőlük, hova mennek, készségesen felelték: *Na krst űeseme. Aj na vadzku iđeme.* (Keresztelőre viszünk. Avatásra is megyünk.)

Amikor visszatértek, a házba belépve mondták:

Vzali sme vam pogana,

(Pogányt vittünk,

doňesli sme vam krestűana,

keresztényt hoztunk maguknak.)

Egyes házaknál a szobában levő Szűz Mária-képnek is bemutatták. A megkeresztelt gyereket egyöntetűen az ágyra, az ágy végébe fektették.

Répáshután napjainkban csökkent az egyházi esküvők száma, de a névadást még nem tudták bevezetni, minden gyereket megkeresztelnek. A hétévente bekövetkező bér-málásra is sokan elmennek, de adatközlőink konkrét családokat neveztek meg, akik már nem vesznek részt rajta. „*Az enyémét is úgy akartam, hogy ne menjen, oszt hát ugye az asszonyok rábeszéltek, hogy hagy menjen.*” A szokásváltás – mint látjuk a példából – e téren érlelődik, de folyamata hosszúnak ígérkezik.

A keresztelői lakomát (*krstűni*) – míg Bükkszentkereszten kereszteltek – inkább vacsoraként rendezték. Napjainkban ünnepi ebéd. A felszabadulás előtt – ha megtartották – a módosabbaknál is szerény volt, csak szűk családi körben zajlott le. A kereszt-szülőkön kívül meghívták a nagyszülőket, esetleg a sógort és a sógorasszonyt. Részt vett a bába is. Húslevest, rántott húst vagy paprikást adtak. Hozzá piskótatésztát, kelt tésztát (*köttésza, szalagória*) ettek. A keresztelőre kalácsot (*kolač*) sütöttek. Az üres kalácson kívül készítettek még mákos, sajtos tekercset (*nakrutűli abo zo sirem, makem*) is. Az utóbbi évtizedekben a keresztelői lakoma ugyan megőrizte a korábbi étrend gerincét, de gazdagabban tálalják. Egy 1975-ös étrend: pálinkát ittak, húslevest, leveshúst, rántott húst (leginkább csirkét vágnak) ettek, majd felszolgálták a hagyományos mákos süteményt, piskótát. Végül bort és sört adtak. Legtöbb helyen késő délutánig elbeszélgetnek, majd hazamennek. Előfordult, hogy vacsorát is adtak, s reggelig tartott a mulatság. *Ta spivali hűapi, keđ se popűli a ženi se smali. Len vendęgi zafukli lampu, keđűli domu, do rana.* (A férfiak énekeltek, amikor becsíptek, az asszonyok nevték őket. A vendégek oltották el a lámpát, mikor mentek haza, reggelig [tartott]).

A keresztelői mulatozás a család gazdasági és szociális helyzetétől is függött: *Bulo bars velkē mesto, kđe eűűi aj spivali; ale hudobni radi buli, keđ telo mali pozhűat, čo bulo čo dať jest’ végig.* (Nagy helynek kellett lenni, ahol énekeltek is; de a szegények örültek, ha össze tudták szedni azt, amivel végig etethették vendégeiket.) Szokás volt, hogy a lakomán a *kománē* kiment az udvarra, és a tejszűrőt mágikus okból az ott álló kocsihoz vágta. Adatközlőnk szerint az ő fiatal korában kötelező rítus volt, de milyen célból tették, nem tudta. Valószínűleg szerencsehozó, védő rítus volt. A kereszt-szülők és a keresztgyerekek egymás iránti tisztelete, kötelezettsége szinte az egész életen át tart. A kereszt-szülő régen – a már ismertetett gazdasági okoknál fogva – nemigen vett ajándékokat, pénzt sem

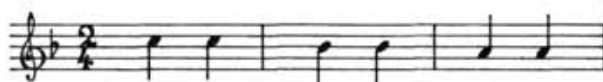
adott, a kapcsolat inkább érzelmi kötelékekre szűkült. Napjainkban már rendszeres az ajándékozás: nagy ünnepeken, születésnapon ruhát vesznek, az esküvőre is ruhát ajándékoznak. Egyik fiatal adatközlőnk mikulásra nadrágot, blúzt vett keresztgyerekének, húsvétra *játéknyuszt, csokoládé nyuszt, tojást*. A kórházban levő keresztanyja pedig 300 forintot küldött hároméves keresztfiának. Különösen drágák a bérmaajándékok: aranygyűrűt, aranyláncot vesznek vagy pénzt adnak (1000–2000 forintot).

A keresztgyerekek karácsonykor, újévkor köszöntővel keresik meg keresztszüleiket, húsvétkor meglocsolják keresztanyjukat. Ilyenkor persze mindig kapnak ajándékot, pénzt. A keresztszülei kötelezettségek teljesítését mindinkább a falu közössége előtti igazolásként hajtják végre, emiatt mind nagyobb ajándékokat adnak, nehogy megszólják őket, illetőleg hogy dicsekedhessenek velük. Ugyanez a magatartás jellemző a lakodalmakon is. A gyerekágyas anyát (*postelkiňa*) az avatásig, tehát a keresztelőig számos rontó, ártó erőttől óvták. Emiatt a két világháború között még tiltották, hogy kimenjen a házból. Az eresz alá kiengedték, de az utcára nem mehetett. *Svekra lebo matka: Ňeid' venkaj, bo ti bosorki shitu!* (Az anyósa vagy az anyja: Ne menj ki, mert a boszorkányok megfognak!) Nem hozhatott vizet, nem mehetett az istállóba, óvták a szemmelveréstől is. Nem feküdhettek az ajtó felé, mert úgy a temetőbe húz (*do cinterina tuha*). A haját sem köthette kontyba, míg fel nem avatták. Mint látjuk, a tiltások egy része azzal az ősi hittel függött össze, hogy az avatásig az anya tisztátalan, s bajt hozhat. A tiltások jó része azonban elhalványult, hiszen a mai idős asszonyoknak annak idején már harmadnap fel kellett kelniük, hogy ellássák a gyermeküket, kimossanak, rendet tegyenek a szobában. Egyik adatközlőnknek már másnap fel kellett kelnie, mert nem volt, aki segítsen. A hagyomány szerint egyébként a keresztelőig kellett volna feküdniük. Utána vetették be az ágyat. Az újszülött a keresztelőig az anyjával együtt az ágyban feküdt az ágy végén. A pólyába a kezét is bebugyolálták, nehogy megkarmolja az arcát. A lábát szintén erősen leszorítva tekerték be, nehogy görbe lába legyen.

A *csecsemő*. A keresztelő után bölcsőbe (*koliska*) került. Amíg nem járt, pelenkát kapott. Fehér pelenkát, szép ruháskát csak a keresztelőre adtak rá, ill. ha az orvoshoz kellett vinni. Egyébként régi vagy idősebb testvéreitől örökölt holmit kapott. Pelenkát is elhasznált ruhadarabokból készítettek. A bölcsőt kölcsönbe adták az ismerősöknek, ha a családnak már nem kellett. A két világháború között nem volt fülbevalóra (*olingre*) pénzük, nem fűrték ki a lányok fülét. Ha a lányok felnőtt korukban vettek maguknak, ekkor kellett kifűratniuk. Napjainkban a keresztanya már a keresztelőre megveszi a fülbevalót. A csecsemő kipállott testecskéjét hintőpor helyett a tetőzet szarufáiból összegyűjtött, a bogarak által őrölt forgácsporral hintették be. A bölcsőt az ágy mellé helyezték, s ha éjjel sírt a gyerek, kezével ringatta az anyja. Egyik adatközlőnk – mivel soha sem tudta kialudni magát – odavette az ágyába a lányát magához, s hagyta, hadd szopjon. Közben elaludt, s a gyerek a testét több helyen feketére szívtá. *Tak se smeli, že ona cica, de dopadŕe!* (Úgy nevtették, hogy ő ott szopik, ahol éri!)

Az volt a szokás, hogy a csecsemőt kezdettől fogva akkor szoptatták, amikor sírt, tehát akármikor kért. Igyekeztek minél hosszabb ideig szoptatni, mert azt tartották, hogy amíg szoptat az anya, addig nem esik teherbe. *Žebi druhe ňebulo hŕed!* (Hogy ne legyen mindjárt másik.) A szokásnak megfelelően a gyerekágyas asszony általában 5–6. hétre

S. Flekás Jánosné
Fridel Mária
64 éves



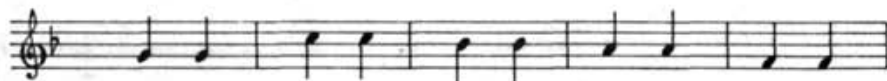
Tu - tu - tu - tu - tu - tu !



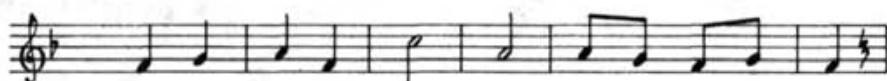
Ha - ja ĉu - ĉu ve - li - kaj mo - ja bi bars-spa - la !



Tu - tu - tu - tu - tu - tu



Tu - tu - tu - tu - tu - tu - tu - tu - tu - tu



Hej, haj haj haj haj haj ha - ja ha - ja haj.



Ha - ja ha - ja ha - ja haj, ha - ja ha - ja haj.



Ha - ja ĉu - ĉu ve - li - kaj mo - ja bi bars-spa - la !



Vez - ĉi fet - re tru - bu bo - ja bi bars-spa - la.

engedte magához a férjét. Leginkább egy, ill. másfél évig szoptattak, de nem volt ritka az sem, hogy két-három évig is megengedték. Ugyan a néphit tiltotta, hogy két nagypéntekig szoptassanak, a helyi körülményeket ismerve valójában senki sem tartotta meg. Akinek bőven volt teje, szoptatott (*dojčila*) idegen gyereket is.

A gyermeket a hatodik hónaptól rendszeresen etették is. Tehéntejjel kezdték, kenyeret rágtak meg neki. *Poživali a vtedi vibrali a dali mu do ustach.* (Megrágták, és a szájába tették.) Majd mindent adtak neki, amit a felnőttek ettek. *To už potom čo prišlo, to mu davali. Učilo sa s ňima jest.* (Azután ami jött, azt adtak neki. Megtanulta, hogy velük egyen.) Általában pohárba öntöttek egy kevés tejet, levest, s hagyták, hogy egyedül egye meg. Ha már megtanult enni, magától is elválasztódott. Ha pedig nehezen ment az elválasztás, fokhagymával kenték be a mellbimbókat.

A kisgyerekekre az idősebb testvérei vigyáztak. Ringatták a bölcsőt, vagy kivitték a kertbe, a teherhordó kötény (*tračka*) négy sarkát felkötötték a fákra, pokrócot vagy lepedőt hajtogattak össze, s így fektették bele a csecsemőt. Hintáztatva énekeltek neki altató dalt:

Tutututututu!
Haja, čuču, velikaj,
boja bi bars spala!
Tututututututu.
tutututututututu.

(Tutututututu!
Haja, csucusu, szenderedj,
mert én nagyon aludnék!
Tututututututu,
tututututututu tu.

Hej, haj-haj-haj-hoj-hoj-haja-haja-haj.
Haja-haja-haj. Ha!
Haja, čuču, velikaj,
boja bi bars spala.
Vezñi Petre trubu,
bo ja bi bars spala.

Hej, haj-haj-haj-hoj-hoj-haja-haja-haj.
Haja-haja-haj. Ha!
Haja, csucusu, szenderedj,
mert én nagyon aludnék.
Vedd, Péter, a trombitát,
mert én nagyon aludnék.)

(S. Flekács Jánosné Fridel Mária, 64 éves)

Ha az anya olyan helyen dolgozott a határban, ahol a *tračká*t felköthette a fára, gyermeke benne himbálózott, míg az anyja végezte a munkáját. A síró gyerekeket mondókákkal engesztelték az idősebb testvérek:

Neplač,
kupime ti repkač.
A keď se ti pohubi,
kupime ti druhi.

(Ne sírj,
veszünk neked kereplőt.
Ha elromlik,
veszünk másikat.)

(Szívós Béláné Mátrai Márta 42 éves)



Vagy:

*Leze muška na sřeňe,
ňese zlate pršteňe.
Gdo se skurej zasmeje,
temu đeseľ visere.*

(Mászik a légy a falon,
aranygyűrűt visz.
Aki hamarabb nevet,
annak tízet szarik.)
(Szívós Béláné Mátrai Márta, 42 éves)

A kisgyerek egyéves koráig nem nézhetett a tükörbe, nem vághatták le a körmét és a haját sem. Ha a tükörbe nézne, nem tudna beszélni. A körmét az anyja rágta le, de ha levágná, a gyerek nem lenne szegénylős. A haja is ritka marad, ha lenyírják. A gyereket tilos volt átlépni, mert kicsi növésű marad. Ha a széken lóbálta a lábát, azt mondták, nagy bajt (*psota*) hív. Ha a felső fogai (*horne zubi*) előbb nőttek ki, baljós előjelnek tekintették, azt hitték, hogy meghal. Amikor pedig az első tejfogai kihullottak (ehhez persze néhány évnek kellett még eltelnie), a gyerek bal kézzel megfogta a tejfogot, s a vállá fölött hátradobta, miközben recitálta:

*Ja ti dam zlati zub,
a ti mi daj zelezni zub.*

(Aranyfogat adok,
vasfogat adjál.)
(S. Flekács Jánosné Fridel Mária, 64 éves)

Vagy:

*Ja ti dam košřevni,
ti mi daj zelezni.*

(Csontfogat adok,
vasfogat adjál.)
(M. Fridel Józsefné, 78 éves)

Csak a mondókát és a hozzákapcsolódó cselekvést ismerik. A szöveg és a rítus eredeti tartalma elhomályosult már, mint ahogy a legtöbb mágikus tartalmú szöveg, rítus magyarázatával is adósok a 20. századi születésű répáshutai adatközlők.

HÁZASSÁG RÉPÁSHUTÁN

A családalapítás, vénlány, agglegény. Az ifjúkor kezdetétől a házasságkötésig tartó időszak, s a házasság első évei — általában az első gyermek világra jöttéig — a répáshutai fiataloknak is a legszebb időszakot jelentették. Így volt ez a belátható történeti távlatban mindig, a népszokások is tükrözik, hogy a nép körében a családalapítást az élet egyik legfontosabb szakaszának tartják. A sivárabb életsorsra jutott répáshutaiak is annak tekintették, s a lehetőségeiktől függően igyekeztek méltó módon beilleszteni életük folyamába.

A házasságot a családalapítás nélkülözhetetlen eszközének tartották. A lányokat az eszméléstől kezdve a jövő anyai feladatokra nevelték. Kellott is, mert alig serdült, csakhamar bekötötték a fejüket. Két ember egybekelésének a célját a gyermekek felnevelésében látták. Nem kisebb szempont volt az is, hogy az ember ne éljen magányosan. A házasságban az egymás iránt való gondoskodás egyik fontos keretét is látták. Egyik adatközlőnk esküvőjét az anyósa halála után követő héten rendezték. A falu egyetértett ezzel a gyors házasságkötéssel: „*mer két ember itt maradt, illetve három, mer a férjem is egyedül volt.*” Gondozni kellett őket. „*Hát nehéz volt, még főzni sem tudtam.*”

A családon belül — mivel a répáshutai férfiak nagyobb távolságra jártak dolgozni, kevesebbet tartózkodtak otthon — a feleség, az anya szerepe nagyobb volt a szokásosnál.

A család terhét, a gyerek nevelését, a ház körüli munkát, s hozzá még a férjük munkájának a kisegítését is el kellett végezniük. És a kevésből is el kellett látni a soktagú családot. Ezért mondták: *Jedna matka musi mať taki velki šurc, že všicku psotu zakrije.* (Egy anyának olyan nagy kötője kell hogy legyen, mely minden rosszat betakar.)

A lányok egészen napjainkig viszonylag korán mentek férjhez Répáshután. Adatközlőink közül legtöbben tizenhét éves korukig váltak asszonnyá. Általában 16–17–18 évesen mentek férjhez. *Šicke se za mladi vidali. Ja som mala šesnac roki aj pul.* (Mind fiatalon ment férjhez. Én tizenhat és fél éves voltam.)

A legények kivárták a katonai éveket, s csak leszerelésük után nősültek. De ha úgy vélte a fiú, hogy esetleg nem várja meg őt a lány, a bevonulása előtt erőszakolta ki az esküvőt. . . . *vzali ho za vojáka, a on potom mi pokoj ňedal, že on se žeŋi, on se žeŋi, bo ja ňebuďen čekať za ňim. Keď bi mi bulo tak fontoš bivalo, že vidat' se . . . Čo som mala robiť? len som se vidala.* (. . . felvették katonának, s ő azután nem hagyott békét, hogy ő nősül, ő nősül, mert én nem fogok rá várni . . . mintha oly fontos lett volna, hogy férjhez menjek . . . ! De mit tehettem? Csak férjhez mentem.) Akkor is a katonaevek előtt nősült a legény, ha a lány „úgy” lett, s el kellett vennie. A legények zöme 20–21–22–23–24 évesen nősült. Sokszor azért házasodott később, idősebb korban, mert szegény volt: . . . *se ňemal aŋi ožeŋiť, aj hudobni, aj čo.* (. . . nősülni sem tudott, mert szegény volt, meg mi.) Egyik adatközlőnk apósa 24 éves korában akart nősülni, de az anyja nem engedte, mert nem tudott neki venni vőlegényruhát. A fiú kocsmában kért rá kölcsönt, amit azután alig tudott letörleszteni.

A párválasztásban a viszonylag azonos gazdasági szinten levő családok körében kevesebb szerepet játszott a vagyoni helyzet, bár számon tartották, és a házasulandó legény szülei figyelték, hogy melyik lánynak van háza, földje, jószágja. Ilyenkor a szülők választottak, s házasították össze a fiatalokat. *Buli aj take, čo rodíča bi buli spodovali do kopi, aj zvedlo se aj tu tak.* (Volt olyan is, hogy a szülők kívánták egy tető alá hozni a fiatalokat, itt is megtörtént ilyen.)

Ha a lány elmúlt húszéves, már megszólták a faluban: *Ta už bi se mohla vidat'. Už je v rokoh. Ňetreba ňikomu, ňema se vidat'.* (Már férjhez mehetne. Már benne van az években. Senkinek sem kell, nem tud férjhez menni.) Kezdték vénlánynak (*stara đevka*) tekinteni. Az adatközlők szerint a faluban nem volt vénlány. Úgy látszik, hogy a közösség ereje olyan erős volt, hogy húszéves korig a legtöbb lány férjhez menetelét „biztosítani” tudta. Ha előfordult, hogy valamilyen okból már vénlány sorba lépett, ugyanúgy öltözködött, mint a többi lány, csak a haját kötötte kontyba. De előbb-utóbb férjhez ment, leginkább özvegyember, agglegény vette el. Ilyenkor a jövődöbéli idősebb férfi korára és nemi erejére célozva gunyoros megjegyzéseket kapott: *Poveďu, že ta jama ňeviskla, do kerihoma ona skočiť.* (Azt mondják, hogy az a gödör nem száradt ki, amelyikbe bele kell ugrania.)

A legény agglegénynek (*stari parobek, aplegěň*) számított, ha elérte a 28–29. évet. A család, a rokonság őt is erőteljesen biztatta a nősülésre: *No, aj ten bi sa bul ožeŋiť, bo je už dost' v rokoh!* (No, ő is megnősülhetne, hiszen benne van az években!)

Mivel a község elzártan élt a Bükk völgyében, a hegyekben szenet, meszet égető, ölfát vágó szomszédos falubeli férfiakkal igen ritkán találkozhattak a répáshutai lányok.

A községek „messze voltak, gyalog nem ment senki sehova” (*daleko buli a pešo ňejšou ňikdo ňikde*). Legfeljebb a répáshutai férfiaknak voltak alkalmi munkakapcsolataik. Emiatt az elmúlt évekig a községbeliek szinte kizárólag egymással házasodtak össze. A másod-, harmad-, negyed-unokatestvérek házassága természetes jelenség volt Répáshután, de gyakran fordult elő az első unokatestvérek összeházasodása is. Amióta a lakosság jó része (a férfiak és a nők egyaránt) a távolibb környéken, Miskolcon dolgozik (erdőgazdaságban, ipari üzemekben), a párválasztás is jelentős mértékben exogámmá vált. *Ale se teras už s inakedi aj ženi, aj vidávaju.* (Most már máshonnan vannak a feleségek, s máshova mennek férjhez is.)

Ismerkedési alkalmak, szórakozás. Mivel a községben szinte mindenki rokona volt egymásnak, az ismerkedés alkalmai is egyszerűbbek voltak. Legkedveltebb összejövetelék a nagyobb házaknál rendezett mulatságok (*mulatšagi*) voltak. Vasárnap találkoztak itt a lányok és a legények. A lányok sokszor csak magukban jöttek össze valamelyik barát-nőnél (*u cimborki*). Beszélgettek és kártyáztak (*se kartali*). Ha a fiúk is eljöttek, megkezdődött az ének és a tánc. A fiúk közül valamelyik tudott citerázni, harmonikázni. A csárdás volt a legelterjedtebb tánc. Jó időben minden vasárnap az iskolánál levő piactéren (*na placu*) szórakoztak a fiatalok, itt ugyancsak énekeltek, táncoltak. A szórakozásnak ez a típusa még az ötvenes évek végén is változatlanul zajlott le. Bálszerű mulatságokat csak újévkor (*na Novi rok*), farsangkor (*na Fašangi*) és pünkösdkor (*na Rusadla*) tartottak. Ezeket is – mindaddig, amíg nem volt művelődési ház, tehát a felszabadulás után még jó néhány évig – az iskolában bonyolították le. Az idősebb adatközlők közül alig vett részt rajtuk egy-kettő, mert valamennyien szolgáltak. A legények is ritkán járhattak haza a hegyekből, mert két hétig is dolgoztak az őlfavágáson (*šlog*).

Igazi fonókák (*priadki*) alig voltak, hiszen a kendert vásárolniuk kellett. Jórészt asszonyok jártak össze fonni, ilyenkor magukkal vitték a lányait is. Néha a legények is bekukkantottak, főként a lányok udvarlói. A fiatalok önálló fonókájáról csupán egy adatközlőnk tudott. *No ta spivali na pradkoh, keď hat hođili. prast, ešči aj hlapci hođili blázňili se. Keď spadlo vrečeno, zodvihli ho, ňekceli ho dat, kim ho ňeboškala. Na ta kartali se, no aj pripovedki hovorili.* (No, ott énekeltek a fonókákban, mikor fonni jártak, még a fiúk is jártak, bolondultak. Ha leesett az orsó, felvették, nem akarták odaadni, míg meg nem csókolta őket a lány. No, ott kártyáztak, na és történeteket meséltek.)

Tollfosztót (*párački*) többször rendeztek azoknál a házaknál, ahol a lány eladó volt. *Đevki histali vidat' do perini.* (A lánynak készítették elő a férjhez menéséhez a párnába.) A lányok egészen apróra fosztották a tollat, az anya kézzel ellenőrizte, hogy nem szűr-e valamelyik pehely. A koszonkát (*kostonki*) díszpárna vagy konyhabeli heverő (*dikov*) párnája feltöltésére használták fel. A legények is meg-megjelentek, tréfálkoztak, belefújtak a tollba, s hasonló bohóságokat műveltek. A lányok cukros kukoricát is főztek, majd az asztal köré ülve fogyasztották. Egymást is ugratták: *Ti si šicko!* (Te mindent megettél!) *Ti koncem ližice jiš!* (Te a kanál hegyével eszed!) A tollfosztó végén a legények hazakísérték a lányokat.

A fiatalok közös szórakozását leginkább a farsang időszaka nyújtotta. Ilyenkor közös lakomát (*hostřina*) rendeztek. Kéményseprőnek (*kominar*, *kominarka*) öltöztek, s összegyűjtöttek zsírt, tojást, kolbászt, szalonnát és bort. A gyűjtés vaskos tréfákkal is járt

együtt. Hoztak magukkal nagy harapófogókat, s megfenyegették a férfiakat, ha nem akartak adakozni, hogy letépik velük a „zacskójukat”, a nőknek a lába közé nyúláltak: *opačovali mezi nohi* (meglátogatták a lábak közét). A magukkal vitt nagy borotvával (*holeňički*) le akarták borotválni a férfiak szakállát. Azokat a házakat, amelyeknél nem kaptak adományt, bemázolták, bekenték. A lányok terhes asszonyoknak álcázták magukat, karjukon álcsecsemőt vittek, s így könyörögtek: *Spomáhaj, bo už đeko mam na ruke, a už zase budem mat' druhe đeko*. (Segíts, mert már van egy a karomon, s megint lesz gyermekem!) Az egykori dramatikus szokás töredékei vidám és változatokban gazdag népi játékról tanúskodnak. A fiatalok valamelyik háznál gyülekeztek. A lányok pogácsát (*kraháče*) is sütöttek, a fiúk rumot hoztak, s rumos teát főztek. Majd táncoltak. A zenét itt is a falubeli citerázó, harmonikázó, hegedülő legények szolgáltatták. A farsangi mulatozás vasárnaptól hamvazó szerdáig (*škareda streda*) három éjen át tartott.

A fiatalok ismerkedési, szórakozási alkalmai közé tartozik a lekvárfőzés is. A réti bodza (*habza*) lekvárfőzése közben összegyűltek, itt is játszottak, dévajkodtak, a bodzalekvárral bekenték egymás arcát, s így ijesztgették egymást.

A szórakozó összejöveteleken magyar és szlovák dalokat énekeltek. A két világ-háború között főként csak magyarokat. A szlovák dalokat a legifjabb nemzedék az asszonykórusban tanulta, s ezeket énekeltek aztán egymás között is, mind például az alábbi hármat:

*Tancovala bi som,
tancovala bi som,
bosa som.
Kup mi, mili, topanečki,
tvoja som.
Bo keď ti mi topanečki
ňekupiš,
ňebuďem ja lubiť,
ňebuďem s túbom pať,
uvidíš.*

(Táncolnék,
táncolnék,
mezítláb vagyok.
Vegyél nekem, kedvesem, cipőcskét,
tied vagyok.
Ha cipőcskét
nem veszel,
nem foglak szeretni,
nem fogok veled aludni,
meglátod.)

*Jaka je to pekna ruža,
keď poboška žena muža?
Ešťa krajša fíjalečka,
keď poboška frajerečka.*

(Milyen az a szép rózsza,
mikor az asszony megcsókolja a férjét?
Még szebb a violácska,
mikor megcsókol a szeretőm.)

*Gdo to tam, gdo to tam
pod obločkom piska?
Stari pan, stari pan
kišasoňu stiška.
Nak me oňi ňestiskaju
však ja mlada dionka,
a oňi sa stari pan,
otvorim vam dverka.*

(Ki füttyül, ki füttyül
az ablak alatt?
Egy öreg úr, egy öreg úr
kísasszonyt szorongat.
Ne szorongasson engem,
hiszen én fiatal lány vagyok,
s ő öreg úr,
kinyitom magának az ajtót.)

(Mindhárom adatközlője: Szivós Béláné Mátrai Márta, 42 éves)

A fiatalok gyakran játszottak olyan játékokat, amelyek a lányok és a fiúk összepárosítását is célozták. Ilyen volt a *Spadla som do studňi* (Beleestem a kútba) és a *Hodila*

Szivos Béláné
Mátrai Márta
42 éves



Tan - co - va - la bi som, tan - co - va - la bi som, bo - sa som.



Kup mi mi - li, to - pa - neč - ki, tvo - ja som.



Bo ked' ti mi to - pa - neč - ki ňe - ku - piš,



Ne - bu - dem ta ľu - biť, ne - bu - dem s'te - bu spať, u - vi - dis.

Szivos Béláné
Mátrai Márta
42 éves



Ja - ka je to pek - na ru - ža,



Ked' po - baš - ka že - na mu - ža ?



Eš - ti kraj - ša fi - ja - leč - ka,



Ked' po - baš - ka fra - je - reč - ka.

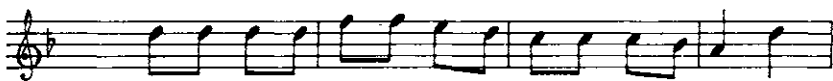
Szivós Béláné
Mátrai Márta
42 éves



Gdo to tam, gdo to tam pod ob- loč- kem pis- ka?



Sta- ri pan, sta- ri pan kiš- a- so- nu stis- ka.



Nak me o- rni ne- stis- ka- ju vřak ja mka- da dion- ka,



Ao- ěi sa sta- ri pan ot- vo- rim vam dver- ka.

som hore Hromem, dole Hromem (Járkáltam a Garam mentén felfele, lefele) nevű játék. Mindkettő valójában zálogosdi volt. Az elsőnek említettben egy lány a sarokban guggolt, mintha beleesett volna a kútba, s azt mondta: *Padla som do studňi!* (Beleestem a kútba!), A bírő megkérdezte tőle: *Prečo?* (Miért?) A lány megmondta a fiú nevét: *Pre teho!* (Őérte!) Ha a legénynak tetszett a lány, odament és „kihúzta a kútból”, kiváltotta egy csókkal. Utána egy másik lány „esett a kútba”. A másikkban a bírő zálogot szedett a fiataloktól, miközben fel-alá sétált: *Hodil(a) som hore Hromem, dole Hromem*. A zálog kiváltásának csupán az alábbi párbeszédére emlékezett az adatközlő: *Čija je to ta šatečka?* (Kié ez a kendő?) *Pre keho si to dala?* (Kiért adtad zálogba?) *Ta pre teho!* (Hát őérte!)

Szerelmi varázslatok. A lányok, hogy megszerezzék az általuk kiválasztott legényt, különböző szerelmi praktikákhoz folyamodtak. Figyelték a jóslásokat és az előjeleket. A szerelmi varázslások közül a menstruációs vérnek borba keverését és a legény vele való megitatását eléggé elterjedten gyakorolták. Vagy: a lány a menstruációs vérral átitatott pendelyéből vágott le egy darabot (a 20-as, 30-as években még nem hordtak bugyit), s ezt etette meg a legénnyel, ill. a borába vagy a pálinkájába csepegtette. Azt hitték, hogy ettől olyan szerelmes lesz, hogy nem tudja elhagyni a lányt. Szintén elterjedt volt a kártyavetés révén történő jóslás, amelyet a falut felkereső cigányasszonyokkal végeztek: *Davali se rucal' karti, že keho budu ma' muža.* (Kártyát vettetek, hogy megtudják, ki lesz a férjük.)

A jeles napokon lebonyolított jóslások is általánosak voltak: Kiemelkedett az András napi gombócfőzés és ólomöntés. Több lány állt össze, s a gombócokba bebugyo-

lált papírdarabkákra írták a legények nevét. Amelyik gombóc elsőként bukkant fel a forrásban levő víz felszínén, a cédulára írt nevű legényt várták férjnek. Az ólomöntéssel a jövődöbeli foglalkozását tudakolták. Luca napon kerítést is ráztak a lányok, majd végigszaladtak a falun. Amilyen nevű férfival találkoztak elsőként, olyan nevű férjet kaptak.

Lucától karácsonyestig (*od Luciji do Viliji*) almát ettek, minden nap egy darabot haraptak le belőle. A karácsonybőjt reggelén kimentek a kapuba, ez esetben is a jövődöbeli nevét tudták meg az arra menő férfi vagy legény neve alapján. Hogy merre lakik majd a férjük, gyufagyújtással jósolták meg. Az elégett gyufaszál fejét megfogták, s amelyik irányban leesett a hamuja, arra sejtették az igazi szeretőt (*frajer*). Rossz előjelnek tekintették, ha kiégett a lány köténye: ahány helyen lyukadt ki, annyszor csalta meg a szeretőtje. Nem megy férjhez a lány, ha eltöri a tükrét, vallották.

Az udvarlás. A komoly udvarló nemcsak a lánynak, hanem a szüleinek is bejelentette szándékát. A szülők — ha elfogadták — egy másik udvarlót nem engedtek a lányukhoz. Emiatt a legények nem egyszer összeverekedtek, s meg is szurkálták egymást. Legtöbbször szóban kért a legény beleegyezést, előfordult, hogy levelet is írt a szülőknek. Egyik adatközlőnk udvarlója katonaként fordult levélben a szüleihez. Ők viszont tőle kérdezték meg, hogy tetszik-e neki a fiú. A lány igenlő válasza nyomán megírták a legénynek, hogy nekik nincs kifogásuk ellene, de a döntést a lányuk hozza. Együttal a lány is írt neki beleegyező levelet. Így kezdődött udvarlásuk.

A szobában az udvarló (*frajer*) együtt volt a családdal és a lánnyal. Mikor elérkezett az ideje, hogy hazamenjen, a lány kikísérte a kapuig, s ott még hosszan elbeszélgettek. Ha az anyja nem győzte kívánni, kikiabált: *Hibaj mi nuka, čo se znate telo rozhovarat?* (Gyere már be, mit tudtok annyit beszélgetni?) Ekkor már csókolóztak is: *Na ta pravda, že sme se boškavali!* (No, persze, hogy csókolóztunk!) Szokás volt, hogy ha az udvarló hétköznapi este jött el, hagymát adtak neki, hogy tudja meg, csak szerdán, szombaton és vasárnap szabad neki jönni.¹¹

Ha több lány élt a családban, elfogadott szabály volt, hogy először az idősebbnek kell férjhez mennie. Ha a kisebbik akart első lenni, azt mondták rá, hogy előbb vágja a másodkaszálást. *Ne seno kosi, ale otavu žite.* (Nem szénát kaszál, hanem sarjút.) Sőt, ha az idősebb lány még nem kívánt férjhez menni, rákényszerítették, hogy a többi is elkeljen: *Ja som se ňekcela vidat', ale keď tato me dali! Bo te sme buli šťirmi a hudobne. Ja som bula najstarša, ja som se musela vidat'.* (Én nem akartam férjhez menni, de hát apám odaadott! Mert négyen voltunk lányok és szegények. Én voltam a legidősebb, férjhez kellett mennem.)

Több fiú esetén is igyekeztek megtartani a sorrendet, vagy pedig egyszerre nősültek: *Ja som ešti mlada bula. On to čekal, že hat ja virosŇem a ďalej ňekcel aŇi čekat'...* *Aj brata mal, už takeho időšeb, a ten se kcel žeŇit'. Narazi se kceli žeŇit' ta.* (Én még fiatal voltam. Ő várt rám, hogy megnövök, de tovább nem akart várni. Idősebb fivére is volt, és az is nősülni akart. Egyszerre akartak nősülni.) A felszabadulás után ez a szokásrend is fellazult. Adatközlőink szerint napjainkban nem törődnek azzal, hogy melyik lány megy előbb férjhez.

11. Az alföldi szlovákoknál péntek este kapott vöröshagymát. KRUPA, A. 1971. 180.

A lánykérés. Az eljegyzés. Az udvarlás időszaka az utóbbi évtizedeket megelőzően nem tartott hosszú ideig, csak ha katonának vonult be a legény. Legtöbb adatközlő szerint ha farsangkor összejöttek, pünkösdkor már megvolt a lakodalom is. Napjainkban ez is megváltozott: „Nagyon régen ismerem, csak hát két éve kezdtünk együtt járni, azóta udvarol.” A második világháború előtt gazdasági okok miatt nagyon ritkán tartottak eljegyzést (*rukovini*). Idősebb adatközlőink közül egyiknek sem volt. *Ňe každy robi rukovini, mi sme herobili vtedi. Ja som aŇi Ňebula Ňikdaj na rukovini, ja Ňeznam, jako to robia.* (Nem mindenki rendez kézfogót, mi akkoriban nem tartottunk. Én nem is voltam soha kézfogón, nem is tudom, hogyan csinálják.)

A lánykérés is egyszerű aktus volt. A legény előbb a lánynak szólt, s ha az odaigérkezett, megkérdezte a szüleitől is: *Hoďil každy Ňedeľu, a potom podal raz, že on bi se žeŇil.* (Minden vasárnap járt hozzánk, azután egyszer azt mondta, hogy nősülni szeretne.) *Me ta pital... gďe sme buli mezi taršaagu, tam. Potom prišel aj gu nas.* (Engem ott kért meg, ahol voltunk, a társaságban, ott. Azután eljött hozzánk is.) Ha a szülők korainak vélték az esküvőt, vissza is utasították. De ha a legény kitartó volt, végül is beadták a derekukat. A régi hagyománynak megfelelően a két világháború között előfordult, hogy az anyós (*svekra*) kérte meg a lány kezét. Ekkor a szülők a lakodalom lezajlásáról is megállapodtak.

Az idősebb adatközlők egy része már vett karikagyűrűt (*prstěn*) is. De ezt akkor vásárolták meg Miskolcon, amikor a lakodalmi ruhákat és az egyéb szükséges holmit közösen beszerezték. Általában az esküvő előtt két héttel vagy tíz nappal korábban bonnyolították le a vásárlást. A közös bevásárlás után a lány házánál közös ebéden vettek részt. A szegénység miatt szokás volt kölcsönként karikagyűrűvel is esküdni. Vagy az anyjuk gyűrűjét vették igénybe, vagy pedig módosabb emberektől kérték kölcsön. *A prstěn malí moja mama, a toten sme malí mi.* (Anyámnak volt gyűrűje, az volt a mienk is.) A gyűrűt annak idején a nagyanya vette, aki kocsmárosné volt a faluban, s gazdag hírében állott. Ezt a gyűrűt mások is kölcsönkérték. *Oni kupili prstěn a toten hoďili poŇičavat.* (Ő vette a gyűrűt, s ezt kérték mások is kölcsön.)

Napjainkban már rendszeres és fontos szokáselem az eljegyzés, s vele együtt jár az ünnepi ebéd is. 20 éves adatközlőnk esküvője előtt fél évvel, karácsonykor tartotta meg eljegyzését a szüleinél. De a gyűrűt még novemberben megvették, s attól kezdve a kezükön viselték. A vőlegény veszi meg a karikagyűrűt és a kísérőgyűrűt. Adatközlőnk kétezzer forintos pecsétgyűrűt kapott. A család jókívánságait azonban csak az eljegyzési ebédén tolmácsolták. Ezen – a jegyespáron kívül – a két-két szülő, s a menyasszony nővére vett részt. Jelen van még a hagyomány: a gyűrűt minden kötöttség nélkül korábban viselték, de honosult az új is: az eljegyzés és az eljegyzési ebéd, melyen viszont csak a legszűkebb családtagok vesznek részt. Mint adatközlőnk mondta, az ünnepi ebéd is „egy sima ebéd” volt: húsleves, levesthús, kirántott hús pirított krumplival. Az ifjú pár háromszor hirdette ki magát a templomban. Korábban – mivel csak Bükkszentkereszten volt templom, oda mentek át, s meg is hallgatták kihirdetésüket. Napjainkban is szokás még, mert a zöm templomban esküszik. Az 1979 júniusában esküdő párt csak kétszer hirdették, mert későn jelentkeztek.

A lakodalom. A lakodalom ideje korábban és ma is leginkább a késő tavasz, a kora nyár. Azelőtt kedvelt jeles napja volt a pünkösöd (*Rusadla*). Most is május végén, június elején zajlik le a legtöbb lakodalom. Az esküvő napja a felszabadulás előtt vasárnap volt, az utóbbi évtizedekben pedig szombat. Régen csak vasárnap volt munkaszünet, ma a szabad szombat lehetővé teszi a lakodalom e napon történő megtartását, s vasárnap már ki is tudnak takarítani. Az elmúlt negyedszázadban Répáshután esküdnek, ezért az esküvőt délutánra tűzik (kettő és négy óra tájt). Míg Bükkszentkeresztre jártak át, reggel indultak, s délelőtt volt az esküvő. A lakodalom nagy eseménye a falunak, ilyenkor mindenki ki akar tenni magát. Korábban szinte az egész falut meghívták (150–200 családot). Napjainkban is nagy lakodalmakat tartanak. A gyűjtésünk idején rendezett lakodalomra 160 családot hívtak. De rendeznek szűk körű lakodalmakat is (pl. haláleset miatt az egyik család mindössze 30 főt hívott meg).

A hívogatást a vőfélyek (*družba*) végezték a lakodalom előtt egy héttel korábban, vasárnap. A szóbeli hívogatás az 50-es évek elejéig tartott: mivel az egyik vőfély nősült és saját magáról tudta, hogy milyen fárasztó egy napon ilyen sok családhoz eljutni, esküvőjére írásos meghívót készített. Azóta küldenek a faluban meghívókat. A hívogató szövegét is csak az egykori vőfély, Stuller Árpád ismerte. A hívogatás már a 20-as évek elején is magyarul szólt.

Répáshután közösen hívogatnak a lakodalomba, mivel az egész násznép együtt vesz részt a menyasszonynál az ebéden, s a vőlegény házánál a vacsorán. Ebből következik, hogy az egész lakodalmi vigalom is közös.

Az ifjú pár vőfélyei is közösek. A fekete ruhába öltözött vőfélyeket a koszorúslányok (*družice*) vasárnap reggel díszítették fel fehér, ill. rózsaszín szalagokkal (*pántlike*) és viaszvirággal (*pierko viaskove*). Egy vőfélynek csak egyszínű szalagja volt. A vőfélyek számának megfelelően két koszorúslányt kértek fel. Napjainkban az ő számuk is megnőtt: általában 6–8, nagyobb lakodalmakon 12 vőfély, ill. koszorúslány van. A vőfélyek felszereléséhez tartozott még a nádpálca (*nadova palička*), ezzel kopogtak az ajtón, engedélyt kérve a bemenetelre, ill. a szobában a gerendát ütögették meg, hogy a háziak figyeljenek a hívogatóra. A vőfélyeket mindenütt várták: borral, pálinkával és kaláccsal kínálták (de csak az utóbbi évtizedekben), mely már ott volt az asztalon. Az öreg vőfély (*starši družba*) mondta a hívogató szövegét. A *starši družba* egyik legfontosabb tisztségviselője a lakodalomnak. A hívogatón túl levezeti a lakodalom szertartásait, megszervezi a vőfélyeket, az esküvő előtt búcsúbeszédet, a vacsoránál beköszöntő rigmusokat mond, éjfélkor bemutatja az új menyecskét, s lebonyolítja a menyecsketáncot. Szerepe nem változott a tárgyalt időszakon belül. Ma is ugyanaz a szerepe legtöbb lakodalmon. Ha rátermett, már 15–16 éves korában felkéri. „Az ember gyermekkorába meghallotta, aki annak való, vőfélynek való, azt kiválasztották, oszt úgyhogy engem vittek minden lagziba legénykoromba.” Ma is azok a felkapottabb vőfélyek, akiket a közösség választ ki. Korábban csak addig vőfélykedhetett, míg legény volt, ma már ehhez nem ragaszkodnak mereven. Mátrai Béla nős korában, adatgyűjtésünk idején, 1979-ben is többször lett vőfély. Az is igaz, hogy egyre kevesebben vállalják, de nem is minden család rendezi meg vőfélyes rigmusokkal a lakodalmat. Ebben az időben a legfiatalabb vőfély a 21 éves Lovász Jenő varrodai karbantartó szakmunkás volt. A koszorú-

"Add szeret, hogy a szeretet,
Már mikor ide vezetett,
Okt és megbonthatatlan legyen."

Répási Magdolna

és

Mátrai Oszkár

SZERETTEL MEGHÍVJUK
ÖNT ÉS KEDVES CSALÁDJÁT
1979. JÚNIUS 16-ÁN 14 ÓRAKOR A
RÉPÁSHUTAI TANÁCS
HÁZASSÁGKÖTŐ TERMEBEN TARTANDÓ
ÉS AZ AZT KÖVETŐ ESTEBEDRE

Tel.: 3500 Mátrai Részlet, Kossuth u. 50.

*7. kép. Répási Magdolna és Mátrai Oszkár répáshutai fiatal pár
lakodalmi meghívója 1979-ből*

lányok a menyasszony barátnői (*cimborki*.) Feladatuk a vőfély feldíszítésén kívül a vőlegény és a menyasszony kísérése. Részt vesznek a menyasszony öltöztetésében is. Állapotos lány nem lehetett koszorúslány, okát nem ismerik, nem indokolják.

A hívogató szövege:

Alázatossággal lépünk e hajlékba,
égi áldás szálljon a benne lakókra.
A házigazdától bocsánatot kérünk,
hogy e tisztes házába belépni merészlünk.
Jövetelünk okát elmondom én bőven,
egy szép ünnepély lesz nálunk készülőben.
Mi küldött követői vagyunk a mi vőlegény urunknak,
Nagy Péternek és szeretett párjának, Balog Ilonkának,
Ők a jövő szombaton az úr oltára elé lépnek,
és a házasság szentségében részesülnek.
Az isten házában kijöve után
idős Nagy Péter menyegzős házában
egy estebedre és barátságos pohár borra
szíveskedjenek megjelenni,
igen szívesen lássuk,
és egyben igen jó napot kívánunk.

A vőfélyek szövegeinek jó részét különböző kiadványokból szedték. Az utódok lemásolják elődeik szövegét. A legfiatalabb vőfély-adatközlő szerint ő a korábbi szövegeken nem másított. A gyűjtött variánsok valóban kevéssé térnek el egymástól. Sajnálatosan a hívogató szövegből csak az idézett egyet sikerült gyűjtenünk attól az egykori vőfélytől, Stuller Árpádtól, aki szerint 1952-ben az ő lakodalmán már nem hívogattak vőfélyek, tehát ő is lehet az utolsó ismerője a hívogató szövegének. Szövegmintákat elsősorban a környező magyarságtól vehettek. Bizonyítja az is, hogy az általunk gyűjtött hívogató szövegének kétharmada szinte szó szerint megegyezik az 1970-ben közzétett, s Rakácán gyűjtött hívogatóéval.¹²

A nyomdailag készült meghívó szövegét a menyasszony vagy a vőlegény fogalmazza meg és rendeli. A helységen kívül élőknek a lakodalom előtt két héttel postázzák (pl.

12. GULYÁN L. 1970. 60–61. Ugyancsak majdnem szó szerint azonos az öreg vőfélynek a menyecs két bemutató rigmusa és más lakodalmi versek több sora is hasonló. L. i. m. 65., 69., 71.



8. kép. Lovász Jenő nagy- vagy öregvőfély 1978-ban

miskolci munkatársaknak, az utóbbi időben szétszóródott rokonoknak, ismerősöknek stb.), a falubelieknek a hívogatás egykori napján, vasárnap a közeli rokonok gyerekei hordják szét. Napjainkban az ifjú pár a keresztszülőket, a vőfélyeket, a koszorúslányokat személyesen hívja meg a lakodalom előtti második vagy harmadik vasárnapon. Ezekben a napokban veszik meg a lakodalmi öltözékeket is, s varratják a menyasszony ruháját. A mai gyakorlat szerint a vőlegény (*mladi*) veszi meg a csokrot, a menyecske ruhát és a kendőt. A menyasszony (*mlada*) vásárolja a menyasszonyi ruhát, a fátylat (*šlajer*). Gyűjtésünk idején férjhez menő adatközlőnk Miskolcon, Görömbölytapolcán varratta meg a ruháját, mely hímzett és fehér színű. A tárgyalt időszakban a menyasszony a fehér menyasszonyi ruhájában éjfélig tartózkodik.

A lakodalmat leginkább háznál tartják. Régen mindent kihordtak a szobából, s ott zajlott le a vigalom. Jó időben sátrat emeltek. Napjainkban is sátrat állítanak. A ponyvákat az apa szerzi be, az asztalokat a faluból szedik össze. A sátrat a rokonság veri fel csütörtökön vagy pénteken, de újabban a lakodalmat megelőző vasárnapon is, mert csak munkaszüneti napokon van együtt a férfirokonság. Ezen a vasárnapon már sütnék a lakodalmi háznál. Répáshután az a szokás, hogy mindegyik meghívott alapanyagot visz (cukrot, lisztet, rizskását, zsírt, tojást, sőt, paprikát, borsot, vaníliát stb.), s ezekből sütik a lakodalmi süteményeket. Tyúkot is hoznak ajándékba. Ezeket a rokon asszonyok dolgozzák fel, mint ahogy a rokon férfiak vágják le a hízót. Az ajándékozás egész héten át tart. Az ajándékozónak a vasárnap sült süteményből adnak. Nemcsak kínálják őket,



9. kép. Répási Magdolna és Mátrai Oszkár répáshutai házaspár
esküvői fényképe 1979-ből

hanem egy tányérnyit haza is visznek. Ez legtöbbször aprósütemény, linzerkarika, piskótaféle. Hétfőn, kedden, szerdán tart a sütés az ún. „kosárba” (*do košika*), pénteken készül a torta, dolgozzák fel a hízót, tisztítják a csirkéket. Az utóbbi időben kevesebben tudnak segíteni a háziaknak, mert a nők is üzemben dolgoznak, ez nagy terhet ró a szűkebb család nőtagjaira, kimerülésig dolgozik a menyasszony is. Adatgyűjtésünk idején mind a vőlegény, mind a menyasszony 1–1 hízót vágott. De kevesellték a húst, ezért még a boltban is vettek hozzá. Négyezer liter bort, negyven liter pálinkát, valamint sok üdítőt, colát, sört vásároltak.

A meghívottak manapság a naturáliákon kívül is gazdagon ajándékoznak. A világháború között minimális lehetett az ajándékozás, csak jelképesen adtak. A mai lakodalmon a bérmakeresztanya veszi az ebédkészletet, a rendes keresztanya az edényeket.

A vőlegénynek ő veszi meg az öltönyt is. A közeli rokonok gáztűzhelyet, mosógépet, centrifugát hoznak. Vagy megkérdezik, ne adjanak-e inkább pénzt. Menyasszony-adatközlőnk pénzt kért, mert a fenti háztartási gépek már megvannak neki, s automata mosógépet kíván venni.

Az idősebb adatközlők mind Bükkszentkereszten esküdtek. A középkorosztálytól lefele az iskolai ideiglenes oltár előtt, sőt amíg nem épült fel az imaház, s az iskolában már nem engedték, otthon, a lakásban, hordozható oltár előtt. Egyik középkorú adatközlőnek az esküvője a konyhájukban zajlott le. A násznép – míg Bükkszentkeresztre jártak át – már reggel összegyülekezett a lányos háznál. Mind megreggelizett, az esküvőre a pántlikával, virággal ékesített lovaskocsin csak az ifjú pár, a vőfélyek és a koszorúslányok, valamint a keresztszülők indultak, a többiek hazamentek. Reggelire (*frířtík*) legtöbbször tejeskávét (*biela kava*), sült húst (*prařene meso*) és fehér kalácsot (*cisti kolač*) tálaltak. A reggeli a lakodalmi ebéd helyett volt: *To tak buľ, jak obed. Už potom řebula len večera.* (Ez úgy volt, mint ebéd. Utána már csak vacsora következett.)

Amitóta Répáshután tartják az esküvőt, a tulajdonképpeni lakodalom ebéddel (*obed*) kezdődik. Mind a két fél részéről meghívott vendégek a menyasszony házánál ebédelnek. Itt csak a rokonság szolgál fel. Az étrendje az elmúlt két évtizedben nemigen változott. Pálinkával kezdték, húislevesrel folytatták, majd levesthúst töltelékkel, tejeles paprikást vagy sima paprikást tálaltak (a paprikás vegyes: csirke–sertés). Újabban rántott húst is adnak. Az ebédet süteménnyel zárják, s bort, sört isznak hozzá.

A „lagzinapkor ebéd előtt” egy-két órával korábban a vőfélyek és a koszorúslányok (2–3 pár) zenészek kíséretében elmennek a keresztanyáért. Az elmúlt harminc évben ez a szokás sem változott. Előbb a menyasszony keresztanyjáért, majd a vőlegény keresztapjáért mennek. A keresztanya az ajtóban várja őket. Az öreg vőfély (*starři družba*) az alábbi meghívórigmust mondja:

Tisztelettel tettük ide be lábunk,
ennek a jó háznak jó napot kívánunk.
Egy derék barátunk esküvőre készül,
és egy nyoszolyóasszony kell a menyasszony részül.
E tisztességet a nyoszolyóasszonynak szántuk,
és kérésünket felhozni kívántuk.
Ne mondjanak nemet, miért e jót állunk,
hogy a keresztmamának nem lesz rossz dolga nálunk.
Eljöttünk érte ma délbén szépen.
holnap visszahozzuk rózsás egészségben.

(Struller Árpád, 57 éves)

Ezután a keresztanya behívja őket egy pohár borra, sörre. Kaláccsal és süteménnyel is megkínálja őket. Ritkán előfordul, hogy táncra is perdülnek a fiatalok. A keresztapa szintén csatlakozik a menethez, valamint a vőlegény is. Újabban ebben az időben Miskolcon fényképezkedik az ifjú pár, s onnan egyenesen a lakodalmas házhoz hajtatnak. Az ebéd után, mielőtt elindulnának az esküvőre, búcsúztatót (*odpřitovačka*) rendeznek. Az öreg vőfély búcsúztat (*odpřituje*). Sorrendben a menyasszonyt (*mlada*) előbb az anyjától (*od matki*), az apjától (*od oca*) búcsúztatja el, majd a lányoktól, a legényektől. A vő-

legény szülei is jelen vannak, tőlük nem búcsúztattak külön, illetve ahogy az egyik vőfély-adatközlőnk mondotta, „az mind a kettőre szólt.” De: „Hát ugye általában menyasszony-nak szól a búcsúztatás . . . úgy szokták mondani, hogy a menyasszonyt viszik el a háztól”. A búcsúztatás a szobában vagy a sátorban történt. A nászszülőket egy padra ültetik, velük szemben áll az ifjú pár. Az öreg vőfély figyelmet felhívó verssel kezdte (három egymást váltó vőfély szövegét közöljük összevetés céljából, hogy a kopás és a változás folyamatát érzékeltessük vele. A továbbiakban csak az egyik változatot adjuk, a többi függelékben kap helyet):

Dicsérettel legyen tele ez a hajlék,
csendességben legyünk, hogy beszédem hallják.
Szomorúság, bánat mitőlünk távozzék,
aki nem tud semmit, most tőlem tanulják.
Lám az óra is kellő időt mutat,
ne hagyjuk ránk várni a plébános urat.
Búcsúzásomnak most léssen kezdése.
Legyenek csendességben, mi léssen végzése.
Mátka búcsúzik a szüleitől,
szívében szeretett testvéreitől.
Szólana, de nem tud, látom bús arcáról,
én tehát elmondom, amit elméje gondol.

(Stuller Árpád, 57 éves)

Tisztelt vendégsereg, egy kis szóra kérem!
Egy pár szót szólok, míg véget érem.
Egymás iránt való igaz szeretetre
és isten – ember előtt szép életre
tesz ma fogadalmat menyasszony és párja,
ki az elindulást alig-alig várja.
E pár búcsúzik szüleitől
és szívből szeretett testvéreitől.
Szólnának, de nem tudnak,
látom bús arcukról.
Ezért hát elmondom, mit elméjük gondol.

(Mátrai Béla, 33 éves)

Tisztelt vendégsereg, csendességet kérek,
míg búcsúzásommal beszélek veletek.
Mert búcsúzásomnak most léssen kezdése,
legyetek csendességben, míg léssen végzése.

(Lovász Jenő, 21 éves)

Ezután és minden rigmus után a zenekar tust húz, az ismert magyarnóta két sorát játssza: Darumadár útnak indul, búcsúzik a fészektől. Stuller Árpád vőfély először a menyasszony anyjától búcsúzott, Lovász Jenő pedig az apától. (Mátrai Béla a szülőket együtt búcsúztatja.) Az idősebb adatközlők szerint is először az anya következett:

Édesanyám, szóm hozzád fordítom már,
mert tudom, szíved tőlem búcsúzást vár.
Már letett hitem tetőled mindjárt elvél,
kívánom, éltedben ne érjen semmi kár.

(Stuller Árpád)

Az apa búcsúztatója:

Kedves édesapám, szóm hozzád fordítom,
búcsúbeszédem könnyezve indítom.
Köszönettel veszem a te jószágodat,
hozzám megmutatott atyai voltodat.
Kedves édesapám, engem hogy szerettél,
igaz úton járni mindig vezéreltél.
Hogy boldoggá tehess, azon törekedtél.
Mint gyenge virágot, ápoltál, neveltél.

Az ősi fészekből kirepül a madár,
s újat épít, mikor párjára talál.
Én is rátaláltam szeretett páromra,
kísérjen engem áldásod utamra.

(Lovász Jenő)

A szülők után következnek a testvérek:

Kedves testvéreim, álljatok elébem,
mert keserves könnyek áradnak szemembe.
Majd elájulok, bágyadok szívembe,
és elválásunkkor változok színembe.
Mert tudom, asztalhoz már nem ülök veletek,
azért engem végleg el ne felejtetek.

(Lovász Jenő)

E búcsúzó elhangzása után a fiatal pár a szövegnek megfelelően köszön el szüleitől, testvéreitől: megölelik, megcsókolják egymást. A búcsúcsókra a vőfély szólítja fel őket: „Csókoljátok meg egymást!” Ezután kerülnek sorra a lányok:

Kedves lánypajtásaim,
akik most mind itt vagytok,
könnyes szemmel nézek most reátok.
Boldogság maradjon veletek.
szerető jó hitvest ti is fellejtek.

(Lovász Jenő)

A legények búcsúztatója:

Álljatok elémbé, ti, híres legények,
kik személyemet oly sokszor szemléltétek.
De hiába, mégsem lettem a tiétek.
Töletek is búcsúzom, isten veletek!

(Mátrai Béla)

Mind a leányok, mind a legények sorba csókolják a fiatal párt, elbúcsúznak tőlük.
A búcsúzkodást egy rigmussal zárja a vőfély:

E csekély búcsúzásomat tovább nem tartom,
a kedves vendégsereget nem várakoztatom.
Vőlegény! A menyasszonyt kezédbe ajánlom.
éld vele világod, ezt szívemből kívánom.
Indulnunk kell tehát a templomi útra.

(Mátrai Béla)

Ezután az udvaron a kapu elé sorakozik fel a násznép. Az öreg vőfély elmondja utolsó búcsúztatóját:

Fehér galamb száll a házra,
édesanyám, isten áldja!
Köszönöm a nevelésit, eddig való szívességit.
Sárga madár a víz mellett,
édes szülöm, isten veled.
Tudom, tudom, fáj a szíved,
de azért csak isten veled!

(Stuller Árpád)

Ahol a menyasszony otthon marad lakni, újabban a menyasszonynak a szüleitől való búcsúztatása elmarad.

Mielőtt elindulnak, az ifjú párt szentelt vízzel hintik meg. A 20–30-as években, mikor Bükszentkereszten esküdtek, még nem volt meg a mai út, a hosszabb, nehezebb úton Gyertyán-völgynek, Hódosnak mentek. Ha kocsin vitték a menyasszonyt, két kocsival indultak. Az elsőn ült a menyasszony a nyoszolyólányokkal és a keresztanyával, mint nyoszolyóasszonnyal (*svažka*), másodikon a vőlegény a vőfélyekkel és a keresztapával. Ő volt a *starosta*. A *starosta* a szláv lakodalmak egyik legfontosabb tisztségviselője, biztosította a lakodalom szertartásának a rendjét, népi jogi előírásainak a végrehajtását. A répáshutai lakodalmon már csak a neve maradt meg, illetve ő volt az egyik tanú. Nevét minden bizonnyal a morva telepesek hozták magukkal, ugyanis egyes morva, lengyel nyelvterületeken *starostának* nevezik ezt a tisztségviselőt.¹³ Répáshután — a magyar lakodalmak hatására — a szláv, így a szlovák lakodalmakon ugyancsak fontos tiszteet betöltő *starši družba* (öreg vőfély) szerepe kerül előtérbe. Ha gyalogosan mentek az esküvőre (*prisaha, sobáš*), mivel nem minenkinek volt lova, akkor is csak ez a néhány tisztségviselő kísérte át az ifjú párt. A kocsiknak útközben akadályokat állítottak fel: fát döntöttek az útra, a legények és a férfiak még a faluban ősi szerencsehozó mágikus szokásként hamuval teli fazekakat, köcsögöket vágtak a kocsikerek közé. A kocsikon csak bort vittek magukkal. Az esküvő után a kísérők kiitták a bort, s indultak hazafele.

A lakodalmi menetben minden meghívott részt vesz. A zenekar halad elől. Utána az öreg vőfély vezeti a menyasszonyt, s mögöttük jön a vőlegény a koszorúslánnyal. Őket követik a keresztszülők, majd a szülők, s a többi koszorúslány. Először a tanácsházára mennek, utána az imaházba. Napjainkban már nem mindenki esküszik templomban, bár a falu közvéleménye megkívánja. Ezért sok fiatal, mikor Miskolcon fényképezkedik, azt terjeszti el, hogy ott tartották meg az egyházi esküvőt. Az imaházba lépve az öreg vőfély a vőlegénynek adja át a menyasszonyt, s így mennek együtt az oltár elé. A templomból a pap vezeti ki az ifjú párt, s onnan már a vőlegény viszi haza asszonyát. Utánuk az öreg vőfély megy azzal a koszorúslánnyal, aki a vőlegényt kísérte. A násznép útközben magyar és szlovák dalokat énekel. Aki nem fér be a tanácsházára vagy az imaházba, kint szórakozik, énekel, táncol. A fejkötős szakácsnők a menetben kosarakban viszik a kalácsot és az ún. kosárba való (*do košíka*) süteményt, amelyet az előkészületek során sütöttek, s

13. KOMOROVSKÝ, J. 1976. 96. Adataink szerint az alföldi szlovákoknál a neve *starejší* és funkciója magasfokú.

útközben kínálják. Náluk is van egy ötliteres demizson, de főként a vőfélyek, rokon férfiak kapnak kezükbe egy-egy üveg bort, s kínálgatják a bámészkodóknak.

Az esküvő után az egész násznép a vőlegény házához vonul. A kapu fölött felirat olvasható: *Isten hozta kedves vendégeinket!* A kapu előtt a szakácsnők — rokon főző-asszonyok — keresztbe szalagot feszítenek ki, nem engedik be a menetet. (Az egykori fadöntés, úteltorlaszolás mai változata.) A lakodalmazók a kifeszített szalagot meglátva a Nyisd ki babám az ajtót kezdetű dalt éneklük, s közben folyik az alku a szakácsnőkkel. A vőlegénynek kell megváltania magát. Egy-két évvel korábban száz forint is elegendő volt, ma ötszázas járja. A vőlegény végül is előveszi a zsebéből az előkészített papírpénzt, mire kettévágják a szalagot, szabaddá teszik az utat.

A fiatal párt a szakácsnők ma kenyérrel, cukorral és borral fogadják. „*Olyan édes legyen az életetek, mint ez a cukor, a kenyér soha se fogyjon el az asztalotokról meg a bor!*” Az idős adatközlők szerint az ő idejükben sőt is adtak. A középkorúak és a fiatalok nem emlékeznek rá, hogy kaptak volna. Egyik fiatal adatközlőnk úgy tudta, hogy a kenyeret sózzák meg. A 20-as években kenyér helyett kalácsot is adtak: *Keď sme prišli domu, ta jedna žena mala jeden okruhli kolač, a tedig sme si s teho museli odkrájať. Aj cukor bul aj s teho cukru sme museli si vziať do ustoh aj soľ. . . Žebi nas pan boh ňepustil ňikdaj, žebi sme to ždi mali.* (Amikor hazaértünk, egy asszony egy nagy kerek kalácsot tartott, s abból vágnunk kellett. Cukor is volt, abból a cukorból is szánkba kellett venni, meg sőt is . . . hogy az isten soha ne hagyjon el bennünket, hogy ez mindig legyen.)

Az ifjú párt fogadták a nászszülők is. Hozzájuk szól az öreg vőfély:

Ma hajnalban alig virradt a reggel,
mi összejöttünk szép számos sereggel.
Jöttünk e tisztes házhoz végre,
a menyasszonyunk tiszteletére.
Násznagy urunkhoz volna egy kérésünk,
idekint várakozik egy sereg vendégünk.
Lenne szíves őket befogadni,
ígérem, ők se fognak adóság maradni.
Íme, a vőlegény velünk megérkezett,
tessék, násznagy urunk, fogjon vele kezét!

(Lovász Jenő)

A nászapa (*sveker*, magyarul is nevezik: *násznagy*) kezét fog a vőlegénnyel, az anyós (*svekra*) csókkal fogadja a menyét: — *Isten hozta!*

Hiedelmek az esküvőn. A lakodalommal összefüggő hiedelmek megkoptak a répás-hutai szlovákoknál, az esküvőről ismereti szinten maradt meg néhány: Ha esett az eső, mikor az esküvőre ment a menyasszony, azt jósták, hogy „amennyi eső hull az emberre, annyit kell életében sírnia” (*kelo spadŕne diždu na človeka, tak telo mu je museľ plakať za živobiť*). Konkrét esetet is említettek kétnyelvű közlésben: *Mojho sestrinho mužove sestra se vidavala a vtedi bars, bars padalo . . . Akkor mondtuk, dehát isten nyughassa, meg is halt, második gyereke vót, mikor meghalt Egerbe. Už ona ňebuďe mať dobri život. Telo slzi popuštá, kelo kropaje spadnu.* Ez biztos, hogy sokat sirt. (Nővérem férjének a

huga ment férjhez, s akkor nagyon, nagyon esett . . . Akkor mondtuk, hogy — dehát isten nyugosztalja, meg is halt, második gyereke volt, mikor meghalt Egerben — neki már nem lesz jó élete. Annyi könnyet hullat majd, ahány csepp hull rá. Az biztos, hogy sokat sírt).

Azt is mondták, hogy ha esküvő közben esik az eső, a menyasszony nem szűz. A menyasszonynak nem volt szabad hátránéznie, mikor az esküvőről a férje házához mentek, mert a szülei házához fog húzni.

A lakodalmi mulatság. A násznép a megérkezése után az asztalhoz ült. Régen a nők és a férfiak külön-külön ültek le, de a húszas években már egymás mellett is foglaltak helyet, olyan sorrendben, ahogyan érkeztek. A fiatal pár a főhelyen (*první stol*) ült. A menyasszony mellé a keresztanyák (a keresztelő és a bérma), a vőlegény mellé a két keresztapa ült. Velük szemben a terem felől a koszorúslányok helyezkedtek el, hogy könnyebben mehessenek táncolni. A menyasszony házánál csak a vőlegény szülei, a vőlegény házánál pedig este csupán a menyasszony szülei ülhettek le, általában a főasztalnál kaptak helyet ők is. A vacsoráig táncolnak, beszélgetnek, énekelnek, iszogatnak a vendégek. A zenekar egyfolytában játszik. Ma beatzenekart fogadnak, korábban cigánybanda volt a lakodalmak zenekara.

A vacsora étrendje a húszas évek óta az alaptípusában nem változott. Egy fogás módosult csak: a paprikás helyett ma sült húst adnak. A lakodalmi vacsora alaptípusa: pálinka, húsleves (*polevka*), levestűs (*meso kurace*), töltött káposzta (*naplěna kapusta*, *skrutki*), sült hús (*vipražene meso*), (helyette korábban: paprikás), kalács, sütemény, bor, sör. Napjainkban az étrend kiegészül töltött hússal (*plěne meso*), vagdalt hússal (*faširt*), s általánossá vált a torta.

Már a húszas években sem szabályozta a szokásrend, hogy mennyit ehet a vacsorán a menyasszony, csupán egy tányérból kellett ennie a vőlegénnyel. A fiatalabb korosztály elhagyta ezt a szokást. Az esküvő előtt álló menyasszony-adatközlőnk azonban elmondta, hogy egy tányérból fog enni a lakodalmán a vőlegénnyel. Úgy tűnik, hogy néhány család (ha tréfából is) még megőrizte ezt a hagyományt.

A vacsora fél nyolc óra táján kezdődik. Az ételek behozatala előtt az öreg vőfély tréfás rigmussal köszönt be:

Tisztelt uraim, kint jártam a konyhán,
láttam mindeneket, nagy sütést-főzést,
kiváló étkeket, mindjárt elmondom, hogy milyeneket.
Mégpedig az első tál étel lesz a patkánygyerítés.
Majd következik a kemencenyőszörgés.
Csirketurbékolás, borjúrőfögés.
Majd következik a rántott kocsizörgés.
Kirántott nyakkendő szépen nyársra húzva,
majd következik egy háromszáz esztendő kirántott vén gólya.
Na, de nem beszélék, elég ez egyszerre,
nehogy valakinek essék nehezére.
Most a dolgomhoz látok, s a konyhára megyek,
s ha ételt nem hozok, hát akármilyen legyek.

(Lovász Jenő)

A zenekar tust húz, a vőfély kimegy, s hozzák az első fogást, a húslevest:

Íme, itt is vagyok, az első tállal,
gőzölgő leves van ebben a táliban.
Oly forró, hogy a kezem majd megég tőle,
tessenek, uraim, szedjenek belőle!

(Lovász Jenő)

A felszolgálat a vőfélyek végzik, ha nem elegendőek, belesegítenek a szakácsnők is.
A vőfély minden fogás előtt tréfás rigmust mond. A levesthúshoz:

Kedves vendégsereg, elő a késeket.
Mert különben nem ehetjük meg az étket.
Fiatal kakas volt, alig harminc éves,
melynek húsára vár itt oly sok éhes.
Addig kaparászott, ette az abrakot,
míg tegnap a fűbe harapott.

(Lovász Jenő)

A töltött káposztához:

Paradicsomkertből éppen most érkeztem,
mely gyönyörű kertek gyümölcséből ettem.
Mivel ott soká kertészkedtem,
jó káposztafélét bőven termesztettem.
De nem dicsérem tovább, dicsérje meg magát,
mert én belevágtam két oldal szalonnát,
tizenkét disznónak elejét-hátulját,
keresse meg benne ki-ki fülét, farkát.
És ti, pedig lányok, úgy iparkodjatok,
ha fülét nem is, farkát azt jó nagyot kapjatok.

(Lovász Jenő)

Közben bort is hoznak:

Tudom, hogy örülnek, mikor engem látnak,
igaz, több becsületed van, mint száz öreglánynak.
Nem csoda, hiszen én vagyok e háznak gazdája,
csak engem intsenek, hozok is a kancsóba.
Szívesen a gazduram jószágából van még a százakos hordóba,
Node ha kiürül, közel a patak, tessenek, uraim, igyanak.

(Stuller Árpád)

A pecsenyehúshoz, ill. a rántothúshoz:

Friss csirkehúst hoztam, mégpedig kétfélét,
behoztam a kakast és vele a jércét,
Hogy jutottam hozzá? Mindjárt elmesélem,
Hallgassanak hát rám, figyelemmel, kérem.

Szaladgált a kakas a jérce nyomába,
 én meg fogtam magam, szaladtam utána.
 Megfogtam mindkettőt szépen, szerencsésen,
 lábukat összekötöttem, s egy tepsibe belegyömöszöltem.
 Szép piros-barnára sült ottan a bőrük,
 s lett kedvemre való pecsenye belőlük.
 Tessenek, uraim, ízes a falatja,
 tessék, násznagy uram, bátran kóstolhatja.

(Lovász Jenő)

Végül a borvers következik:

Mikor Noé apánk isten parancsára
 a nagy vész elől futott a bárkára,
 minden állatfajból és növényből egyet vitt,
 hogy a nagy vész után ne nélkülözzön semmit.
 Ám ő a legbölcsebben azt tette,
 hogy a szőlőtőkét el nem felejtette.
 Neki köszönhessük, hogy a bort ismerjük,
 melytől erőnket és kedvünket leljük.
 Ígyunk tehát Noé apánk emlékére máma,
 és a fiatal pár mielőbbi szaporodására.

(Mátrai Béla)

Régen az utolsó fogás — ősi szláv lakodalmi szertartásos éttekként¹⁴ — a kása (*kaša*) volt. Az 50-es években még záróeledelként szerepelt: rizskását adtak (grízből is főzték). Korábban kölesből készült. Ma helyette süteményt, tortát raknak az asztalra. A kása emléke a szakácsnők (*kuharki*) kásapénzt (*na kašu*) gyűjtő tréfás játékában maradt fenn csupán. A fő szakácsnő felkötöi a kezét, mintha leforrázta volna, kisbabát (*decko*) tart a karján, lyukaskanállal a kazében jön be. Az öreg vőfély rigmussal hívja fel rá a figyelmet:

Tisztelt vendégsereg, szomorú hír nagyon,
 mer a szakácsnőnk keze sebes igen nagyon.
 Ahogy odakint a kását kevergette,
 a tűz a jobb kezét igen megégette.
 S mivel az orvosi költség nagyon drága,
 nyissanak erszényt számára.
 És tízest vagy húszast adjanak.
 De ez még mind nem volna oly nagy baj,
 de a múltkor kint jártunk a vrškán,
 és hogy mit csináltunk, az itt látszik a karján.

(Lovász Jenő)

A szakácsnő is tréfálkozik, panaszkodik, hogy leforrázta a kezét, nincs pénze az orvosra. Szitába, tálba gyűjti a pénzt. A férfiakkal is kötekedik: *Se to na tebe ponaši!* (Ez rád hasonlít!) *To ti si robil!* (Ezt te csináltad!) Az általános nevetés közben mindenki a tetszése szerint adakozik. (Napjainkban 10–20 forintot.) Az összeggyűjtött pénzből kapnak a zenészek, a vőfély is, s a maradékot a szakácsnők egymás között osztják szét. Ebből

14. KOMOROVSKÝ, J. 1976. 198.

fizetik a menyecsketáncot. A gyűjtés végén az imitált csecsemőt a „menyasszony karjára vetik” (*ruža mladej na ruki*). Régebben még szlovákul tolmácsolták a tréfás szaporodási kívánságot: *Žebi telo mali, kelo spravili!* (Hogy annyi legyen, amennyit csináltak!) Ma magyarul kiabálják az ismert jókívánságot: „Szaporodjatok, mint a csicsóka!” Vagy: „A menyasszony kötője rövid legyen jövőre!”

Éjfélkor otthon vagy a szomszédban öltöztették át a menyasszonyt. Csak a keresztanya, a nyoszolyólányok, a rokonasszonyok kísérték el. Répáshután is énekelték régen a szlovákok körében általánosan ismert népdalt, amikor a keresztanya levette a pártát, s hozzálátott a menyasszony kontyolásához (*keď hu začepčila*):

*Parta moja, parta,
zeleni veňiec,
krajši bi ň pristal,
jako mladeňec.*

Énekelték ezt is:

*Ňe zato ja plačem,
že si musím spať!
Ale zato plačem,
že mu musím dať.*

(Pártám, pártám,
zöld koszorú,
szebben állna,
mint az ifjú.)

(Nem azért sírok,
hogy aludnom kell!
Hanem azért sírok,
mert adnom kell neki.)

(Fűrjes Józsefné Sir Emília, 73 éves)

Adatközlőnk mindkettőnek már csak a szövegét ismerte, s recitálva adta elő. A pártát a két világháború között még eltették, s üveges szekrénykében sokáig őrizték.

A menyecskének öltözött menyasszonyt énekszóval kísérték (*šikovali*) át a lakodalmas házhoz. Az elmúlt évtizedekben mindig az alábbi magyar népdalt énekelve lépnek be:

Szívós Béláné
Mátrai Márta
42 éves



Ha csak - u - gyan me - nyecs - ke lett a lány - bul,



Ke - rek kon - tyot csi - nál - tak a ha - já - bul.



Ke - rek kon - tyát jaj, de so - kan meg - né - zik.



Sze - re - tő - jét a fa - lu - ban i - rí - gy - lik.

Az öreg vőfély vezette be (újabbán szólnak neki, hogy készen vannak az átöltözéssel). Ekkor abbahagyják a táncot, s a vőfély rigmussal mutatja be (*predpovie*) az új asszonyt:

Íme, itt áll előttünk az ékes menyasszony,
 hogy menyecskefővel még egyet táncoljon.
 Táncoljon hát véle mindenki egy kurtát,
 csak vigyázzanak, hogy le ne tapossák a cipője sarkát.
 Mert gondoljanak arra, drága pénzér varrták.
 Az asztal közepén van egy üres tányér,
 én kezdem a táncot, a többi még ráér.
 Addig szaladjanak el százasér, ötszázasér,
 húzz rá, cigány, húzd rá, az új házaspárért.

(Lovász Jenő)

Megkezdődik a menyecsketánc (*vikrucanka*). Elsőnek tehát az öreg vőfély táncoltatja meg. Előre odakészíti a szitát vagy a szakajtót (*sito, sakajtov*), s amikor befejezi a táncot, kezében tartva magyarul kiabálja: *Eladó a menyecske!* Ezt a szokásmozzanatot már a húszas években is így bonyolították le. Az elmúlt években egy-egy száz forintossal váltották meg a táncot, napjainkban ötszáz forintot kell fizetni. A vőfély kurjantása is erre ösztönöz. *Ötszáz a menyecske!* A menyecsketánc ma igen hosszú ideig tart, mert mindenki táncolni akar vele. Be kellett vezetni pihentetőt is: valamelyik koszorúslány azzal a kurjantással dobja a pénzt a szitába, hogy: *Száz forintért pihen a menyasszony!* Így néhány percet leülhet, míg helyette a koszorúslány táncol. Még a hatvanas évek elején is kevés pénz gyűlt össze ilyenkor, egyik adatközlőnk mindössze 800 forintot táncolt össze magának. Napjainkban már több ezer forintra rüg.

Amikor a vőlegény úgy látja, hogy ritkul a táncra pályázó, a vőfély intésére ugyan csak pénzzel megváltja a menyecskét, s kiviszi egy másik szobába. Követi őket a vőfély is, és leszámolja nekik a pénzt. Ezzel az öreg vőfély szerepe véget is ér a lakodalmon. A legutóbbi időkig megőrizték azt a szokást, hogy az ifjú párt a menyecsketánc után sem engedték vissza a lakodalmazók közé, hanem valamelyik közeli rokon házánál lefektették őket. Ma már visszajönnek, s a násznéppel reggelig mulatnak.

A zenekar szüneteiben a menyecskék és a lányok körbe (*do koleša*) állnak, énekelnek egy-két dalt, majd körcsárdást járnak. Magyarul és szlovákul énekelnek, a szlovákok közül főként azokat, amelyeket a menyecskekórus támasztott fel. Például:

*Keď som išla pres tu Detvu po cestě,
 rospali se mi s koša čerešne.
 Jaj, bože, bože, bože,
 jaj, bože, bože, bože, čerešne.*

(Mikor átmentem a Gyetván az úton,
 kihullott a kosárból a cseresznye.
 Jaj, istenem, istenem, istenem,
 jaj, istenem, istenem, istenem, a cseresznye.)

*Gdo že mi te čerešenki pozbera,
 keď ja ňemam v tem Répašu frajera.
 Jaj, bože, bože, bože.
 jaj, bože, bože, bože, frajera.*

Ki szedi össze a cseresznyét,
 mikor nincs Répáson szeretőm.
 Jaj, istenem, istenem, istenem,
 jaj, istenem, istenem, istenem, szeretőm.)

*Mala ja som frajerečka žandára,
ale mi ho moja mamka braňila.
Jaj, bože, bože, bože,
jaj, bože, bože, bože, braňila.*

Volt csendőr szeretőm,
de az anyám tiltotta.
Jaj, istenem, istenem, istenem,
jaj, istenem, istenem, istenem, tiltotta.)
(Szívós Béláné Mátrai Márta, 42 éves)

Szívós Béláné
Mátrai Márta
42 éves



Ked' som - iš ka pres tu D'et - vu po ces - te,



Ro - si - pa - li se mi sko - ša če - res - ňe.



Jaj, bo - že, bo - že, bo - že,



Jaj, bo - že, bo - že, bo - že, če - res - ňe.

A menyecske tánca máig élő eleme, hogy a szakácsnők észrevétlenül ellopják a menyecske kontyolókendőjét. Hajnalban összegyülekeznek, a kendőt egy hosszú rúdra kötik, lobogtatva, énekelve vonulnak végig az utcán, egészen az ifjú pár nyugvóhelyéhez, hogy felébresszék őket. A menyasszonynak a kendőt ki kell váltania. Legújában az ifjú pár a lakodalmassokkal együtt a presszóba megy el, s a menyasszony ott fizet nekik egy liter pálinkát, melynek fejében visszakapja kendőjét. A szokáselemnek ma már nincsen semmilyen rituális vonatkozása, tréfás kollektív játék. Valószínűleg a defloráció tényének ellenőrzését szolgáló szokás hajdani továbbélése. Nincs hozzá kötődő dal sem, azt éneklük, ami eszükbe jut. Pl. a Széles a Balaton vize magyar és szlovák nyelvű változatát. A szlovák szövegverziót közöljük:

*Široká je Balatona, uzki je most na ňim.
Ňeid' tam ať moja mila, bo ti spadŇeš do ňim.
ŇespadŇem, ŇespadŇem, ja do tej širokej vodi,
račej spadŇem, moja milá s tebu do lubošti.*

(Répási Magdolna, 20 éves)

Répiási Magdolna

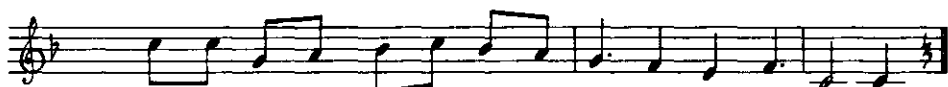
20 éves



Ši - ro - ka je Ba - la - to - na, uz - ki je most na ěim.
Ne - id' tam aj mo - ja mi - la bo ti spad - ěeš do ěim.



Ne - spad - ěem, ne - spad - ěem, ja do tej ši - ro - kej vo - di,



Ra - ěej spad - ěem mo - ja mi - la sěe - bu do lu - bos - ti.

(Széles a Balaton vize, keskeny a híd rajta,
Ne menj arra, kedvesem, mert beleesel.
Nem esem, nem esem én a széles vízbe,
inkább esem, kedvesem, véled szerelembe.)

Kedvelték ezt a dalt is:

Aki asszony akar lenni,
nem kell annak megijedni, csuhajja!
Én is az akarok lenni,
nem is fogok megijedni, csuhajja!

Szép élet az asszonyélet,
az asszonyélet a konyhába,
főzőkanál a kezébe,
szép az ura, kacsingat a szemébe.

(Szívós Béláné Mátrai Márta, 43 éves)

A vidám jelenet után az ifjú pár beáll a takarítók közé, az új asszony edényeket mosogat (*grati umiva*), a férje részt vesz a sátor szétszedésében. A menyasszony kelen-gyéjét Répáshután a lakodalom után vitték el az új otthonába, ha elköltözött hazulról.

Napjainkban már gyakori a fiatalok nászútja is. Ha sikerül, szakszervezeti beutalóval mennek el, az is előfordul, hogy legalább egy hétre Budapesten vagy másutt maguk bérelnek szállodai szobát. A fiatal pár az új életét — ha nem távozik el a faluból — a férj vagy a feleség szüleinek a házában kezdi. Ha a szülőknél alakítanak ki lakrészt, legtöbbször külön háztartást vezetnek be, bár a közös fedél sok vonatkozásban mégiscsak közös gazdálkodást is eredményez, amely végső soron a fiatalok számára jelent előnyt: lehető-séget nyújt a gyorsabb „megtollasodáshoz”.

Szívós Béláné
Mátrai Márta
42 éves



A - ki asz - szony a - kar len - ni,
Én is az a - ka - rak len - ni,

Nem kell an - nak meg - i - jed - ni, csu - haj - ja!
Nem is fo - gok meg - i - jed - ni, csu - haj - ja!

Szép é - let az asz - szony é - let, az

asz - szony é - let a kony - há - ba,

Fő - ző - ka - nál a ke - zé - be,

Szép az u - ra, ka - csin - gat a sze - mé - be.

A lakodalmi szokások alapjaikban – az adatokból kitetszően – autochton jellegűeknek hatnak, ezt tanúsítják a lakodalom tisztségviselőinek a szlovák elnevezései, funkcióinak továbbélő sajátosságai, a szokás egyes elemei, mint pl. a keresztanyáért, a keresztapáért való elmenetel, mely az egykori *starosta*, *svažka* elhozatalának megmaradt eleme,¹⁵ vagy pl. a fiatal pár lefektetésének, a piros alapanyagú fehér babos menyecskekendő kiváltásának a szokása az együthálás éjszakáját követő hajnalon, mely valószínűleg a menyasszony ártatlanságának a közösség által történő ellenőrzését szolgáló hajdani szokás

15. Az alföldi szlovákoknál is szokás volt. Saját gyűjtés.

mai formában való megjelenítése. Ukrajnában piros inget vagy kötényt erősítettek egy rúdra, s azzal mentek végig a falun énekelve, táncolva, ha érintetlen volt a nászig a menyasszony.¹⁶ (A szokáselemet minden bizonnyal a kelet-szlovákiai, ill. a kárpátukrán betelepülők hozták magukkal.)

A hagyományos lakodalom a századfordulón a környező magyarság lakodalmi szokásainak, különösen magyar nyelvű lakodalmi költészetének átvételével módosult. Nem azonnal következhetett be, ezt igazolja a kontyolás szlovák nyelvű énekének még gyűjthető maradványa. A nyelvi váltásnak közvetlen okát és módját a további kutatás tudja majd pontosítani. Elindítása feltételezhetően „művi” úton történt. Az adatközlők nem tudtak felvilágosítást nyújtani, mikor következett be. A legidősebbek szerint már gyermekkorukban is ilyen formában, magyarul hangzottak el a rigmusok. Ami bizonyos, hogy a búcsúztatók, a rigmusok szövegének zömét a korabeli vőfélykönyvekből vették. De beiktatásukat a katolikus egyház képviselői, a tanítók, az igazgatás helyi hivatalnokai szorgalmazhatták. (A faluközösség is visszahatótt az itt letelepedett hivatalnokokra: a magyar származású bába például több olyan hiedelemre hivatkozott, amelyet a szlovákok hisznek, s már ő is elfogadott.)

Milyen lehetett korábban a szlovák nyelvű lakodalmi költészetük, nem tudjuk. De feltűnő, hogy az idézett szövegmaradványon kívül szinte semmi nyomát sem lertük. Esetleg az ismert gazdasági tényezők ezt a lakodalmi réteget is „elsorvasztották” volna? Ez kevésbé hihető, mert a lakodalom mindenütt, még a legszegényebbeknél is kötelező presztízsszokás volt mindig.

A lakodalmi éneklés, mulatozás dalai közé napjainkban visszakerült szlovák népdalok az újabb kori közművelődési tevékenység hatásosságának a bizonyítékai (szlovák népdalok gyűjtése a faluban,¹⁷ az asszonykórus léte, televízióbeli szereplése). A helyi szlovák népdalkincs újra megbecsültté vált, s belekerült a mai lakodalmi énekek repertoárjába. Újraéledt a hagyomány e területe, természetes funkciót kapott, mely egyúttal a közösség belső teremtő kohéziója révén vált azzá. A közművelődés hivatalos kezdeményezése volt a közvetítő tényező, az elhalásra ítélt népdalkincs általa helyeződött vissza a természetes közegébe. De ehhez persze az is kellett, hogy még legyen olyan élő tradíció, legyenek olyan élő szokások, amelyekbe újra be tud épülni (ezek pedig léteztek: a lakodalmi vigalom többé-kevésbé hagyományos voltának megőrződése folytán). A szlovák dalok „visszakerülése” a működő szokásrendbe egyúttal nemzetiségi politikánk tudatos művelésének közvetlen következménye is.

A társadalom mobilitása – mint az idézett adatokból is sugárzik – nem kerülte el Répáshutát sem, sőt, ennek egyik áldásos következménye a répáshutaiak gyarapodása, anyagi jólétének emelkedése, mely a népi szokásvilág mai funkcionálásának egyik tápanyaga. És fontos, jelenlevő integráló erő is, mely hat és dolgozik. A kettő fejlődő, elválaszthatatlan kölcsönhatásban van. Roppant izgalmas feladat lesz néhány év múlva annak a vizsgálata, hogy itt, Répáshután, ahol a hagyományos szokások a 70-es évek végén még élénken éltek, miként módosulnak, hogyan változnak. S milyen lesz majd az akkori jelen szokásrendje.

16. KOMOROVSKÝ, J. 1976. 257–258.

17. *Výletel vták*, 1955. DEME D. 1964.

- BAKÓ F. 1964. Formen der Arbeitsorganisation bei den Kalkbrennern im Bükk-gebirge. Acta Ethnographica, XIII. Budapest, 187–211.
- BAKÓ F. 1968. Mészégető kunyhók a Bükk hegységben, Néprajzi Múzeum Értesítője, L. 67–91.
- DEME D. 1964. Mit dalolnak a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei szlovákok, Miskolc
- DIVIČANOVÁ, A. 1980. Z minulosti a prítomnosti Répáshuty. Náš kalendár, Budapest, 121–124.
- GULYÁN I. 1970. Lakodalom Rakacán. In: Népi kultúra Borsodban. Szerk.: Márai Gyula. Miskolc, 57–75.
- GUNDA B. 1979. Mýtické bytosti v poverách Slovákov žijúcich v Bukovom pohorí. In: Národopis Slovákov v Maďarsku. Főszerk.: Balassa Iván. Budapest, 123–134.
- HORVÁTHOVÁ, E. 1974. Duchovná kultúra. In: Horehronie. Szerk.: Ján Mjartan, Bratislava, 240–371.
- HORVÁTHOVÁ, E. 1975. Zvykoslovie. In: Slovensko. Ľud, II. Szerk.: Ján Mjartan, Božena Filová, Bratislava, 985–1030.
- JUNG K. 1978. Az emberélet fordulói. H. n.
- KOLODZEY Z. 1970. Az erdő szerepe Répáshuta népeletében: In: Népi kultúra Borsodban. Szerk.: Márai Gyula, Miskolc, 39–56.
- KOMOROVSKÝ, J. 1976. Tradičná svadba u Slovanov, Bratislava
- KRUPA A. 1971. Jeles napok a Békéscsabán és környékén élő szlovákoknál. Békéscsaba
- KRUPA A. 1974. Hiedelmek – varázslatok – boszorkányok. (Békéscsaba, Tótkomlós és Csanádalberti szlovák lakói körében gyűjtött babonák, hiedelmi szokások), Békéscsaba
- SIPOS I. 1958. Geschichte der slowakischen Mundarten der Huta- und Hámor-Gemeinden des Bükk-Gebirges. Budapest
- VIGA Gy. 1980. A Bükk hegység szlovák meszeseinek kereskedő útjai az Alföldre. Ethnographia, XVI. 252–258.
- Vyletet vták 1955. Szerk.: BORSÁI I. Budapest

ADATKÖZLŐK

- S. Flekács Jánosné Fridel Mária, 64 éves
- M. Fridel Józsefné, 78 éves
- P. Fridel Lajosné Mikesz Mária, 63 éves
- Fürjes Józsefné Sir Emília, 73 éves
- Hegyi Józsefné Flekács Jolán, 58 éves
- Lovász Jenő, 21 éves
- Lubai Jánosné Tóth Erzsébet, 79 éves
- Mátrai Béla, 33 éves
- Mátrai Béláné Bartha Ilona, 29 éves
- Mátrai István, 83 éves
- Mátrai Istvánné Nemes Mária, 75 éves
- Mikes Lajos, 83 éves
- Mogyorósi Béláné Mátrai Mária, 43 éves
- Répási Magdolna, 20 éves
- Sipula Sándorné Lőcsei Anna, 77 éves
- Stuller Árpád, 53 éves
- Szivós Antalné Tóth Ilona, 25 éves
- Szivós Béláné Mátrai Márta, 42 éves
- Tiszai Lajosné Blana Mária, 65 éves

A közölt dallamokat gyűjtéséből magnetofonszalagról *Sárhelyi Jenő* jegyezte le. Ezúton tolmácsolom köszönetemet.

FÜGGELÉK

1. A vőfélyek lakodalmi rigmusai

a) A keresztanya meghívója

Tisztelettel tesszük ide lábunk,
e ház népének jó napot kívánunk.
Egy derék barátunk esküvőre készül,
egy nyoszolyóasszony kell a menyasszony részről.
Ezt a tisztességet e háznak kívántuk,
a nyoszolyóasszonynak nem lesz baja nálunk,
ezért mi jót állunk.
Visszahozzuk épségben, és rózsás egészségben,
ha hónap nem, akkor maj karácsony estére.

Mátrai Béla, 33 éves

Tisztelettel tesszük ide be a lábunk,
e ház népének jó napot kívánunk.
Egy derék barátunk esküvőre készül,
egy nyoszolyóasszony kell a menyasszony részére.
Hogy ma nyoszolyóasszonynak semmi baja sem lesz nálunk,
miért e jót állunk.
Elvisszük ma délbén,
elhozzuk holnap rózsás egészségben.

Lovász Jenő, 21 éves

b) A menyasszony búcsúja édesanyjától

Kedves édesanyám, engem hogy szerettéél,
mint gyenge virágot ápoltál, neveltél.
Most pedig szárnyára eresztettél.

Lovász Jenő, 21 éves

c) Búcsúja édesapjától

Édesapám, mikor hozzád beszélek,
szívemben akkor nagy fájdalmat érzek.
Teneked köszönöm, hogy a földön élek,
és hogy fölneveltél, hálát adok néked.

Lovász Jenő, 21 éves

d) Búcsúja szüleitől

Kedves édesapám és édesanyám,
szóm először tihozzátok fordítom,
búcsúbeszédem zokogva indítom.
Hosszú az én utam, amelyre indulok,
ezért hát édesapám és édesanyám tihozzátok fordulok.
Köszönettel veszem nektek szülői voltotokat,
hogy ápoltok engem, mint kedves lányotokat.
Most búcsúzik tőletek, isten veletek!

Mátrai Béla, 33 éves

e) Búcsúja lánypajtásaitól

Hajadon pajtásaim, szűz virágok, lányok,
búcsúzásom közben hozzátok is szálllok.
Amikor tőletek nagy sírva elváltak,
egyben nektek szívből egyet kívánok.

Stuller Árpád, 57 éves

Kedves lánypajtásaim, szűzvirágok, lányok,
búcsúzásom közbe tihozzátok szálllok és szólok.
Ezért nektek szívből azt kívánom,
találjátok meg párotoakat még a nyáron.

Mátrai Béla, 33 éves

f) Búcsúja a legényektől

Álljatok elémbé, ti, híres legények,
ki személyemet gyakran szemléltétek,
de hiába, nem lettem a tiétek.

Stuller Árpád, 57 éves

Álljatok elémbé ti, híres legények,
kik személyemet gyakran szemléltétek.
Sok szép szavatok megköszönöm néktek,
sajnálom most már, hogy nem lettem a tiétek.

Lovász Jenő, 21 éves

g) A vőfély befejezi a búcsúaszt

E csekély búcsúzásom már tovább nem tartom,
e kedves sereget már tovább nem várakoztatom.
Vőlegény, menyasszony, kezedbe ajánlom,
éld vele világot, szívemből kívánom.

Lovász Jenő, 21 éves

h) A vőfély utolsó búcsúztató verse

Fehér galamb szállt a házra,
édes szülöm, isten áldja!
Köszönöm a szívességét,
eddig való nevelését.
Fehér galamb a ház felett,
édes szülöm, isten veled!

Mátrai Béla, 33 éves

Fehér galamb szállt a házra,
édesanyám, isten áldja!
Köszönöm a szívességét,
eddig való nevelését.
Sárga madár a víz mellett,
édes szüleim, isten veletek!

Lovász Jenő, 21 éves

i) A vőfély beköszöntője az ifjú párral

Ma hajnalban alig virradt a reggel,
összegyülekeztünk szép számos sereggel.
Jöttünk aztán tisztos hajlékokhoz végre,
drága menyasszonyunk nagy tiszteletére.
A násznagy uramhoz volna egy kérésünk,
odakint várakozik nagy sereg vendégünk.
Legyenek szívesek őket befogadni,
ők se fognak érte adósok maradni.

Stuller Árpád, 57 éves

Ma hajnalba alig virradt a reggel,
mi összegyűltünk szép számú sereggel.
A házigazdához volna egy kérésünk,
hogy idekint várakozik egy sereg vendégünk.
Lenne szíves őket befogadni,
ajánlom, hogy ők se fognak majd adósok maradni.

Mátrai Béla, 33 éves

j) A vőfély vacsora előtti rigmusa

Kint vótam a konyhán, néztem mindenekre,
sok finom falatra, sok úri étekre.
Ezután megnéztem az étkeknek számát,
mer elloptam a szakácsnő céduláját.
Első tál étel lesz nyakleves tésztával,
bornyúbógés szunyogcombbal,
fricska gombócával,
marhahús hideg mártással,
susztercsiríz mandulával.
Aprószeg babasalátával,
suszterinas rossz csizmával.
Tőtöttkáposztának szaga,
lókörömből készült laska,
háromhetes friss halleves,
ütés alatt megsült deres.
Leforrázott megnőtt harcsa,
a sütőbe megsült macska.
Uraim, én magukkal nem mókázok továbbra,
villámsebességgel futok a konyhára.

Stuller Árpád, 57 éves

Tisztelt vendégsereg,
az asztal meg van terítve,
tányér, kanál, kés, villa,
elő is van készítve.
Jönnek is az étkek sorjába,
ez a sok legény nem áll itt hiába,
kint jártam a konyhán, néztem mindenekre,
sok finom falatra, sok úri étekre.

Meg is tudtam az étkeknek a számát,
 mert elloptam a szakácsné céduláját.
 Most fel is sorolnám az étkeknek nem a számát,
 hanem a legjobbját.
 Első tál étel nyakleves tésztával.
 Szúnyogcomb medve gombócával.
 Káposztának a szaga, de csak a szaga,
 friss körömből készült laska.
 Háromhetes friss hallevés
 és ütés alatt megsült deres.
 De uraim, én nem mókázok magukkal itt továbbra,
 villámgyorsan futok a konyhára.
 S visszajövök, lehet, hogy máma,
 ha máma nem, akkor Szent György napjára.

Mátrai Béla, 33 éves

k) A leveshez szóló rigmus

Íme, itt is vagyok az első tállal,
 gőzölgő leves van ebbe a tálba,
 olyan forró, hogy a kezem maj megég tőle,
 kívánom, jó étvággyal egyenek belőle.

Stuller Árpád, 57 éves

Ím itt is vagyok az első tállal,
 gőzölgő tyúklevés van ebben a tálban,
 oly forró, hogy majd leég a kezem tőle,
 kívánom, egyenek jó étvággyal belőle.

Mátrai Béla, 33 éves

l) A leveshúshoz szóló rigmus

Hogy ki-ki bicskáját jól megfenje,
 mer különben elmegy az evéstől a kedve.
 Fiatal marha vót, alig harminc éves,
 akinek húsára vár itt oly sok éhes.

Stuller Árpád, 57 éves

Uraim, elő a késekkel,
 mert különben nem tudjuk megenni az étkeket!
 Ki-ki a bicskáját jól megfenje,
 mert különben elmegy az evéstől e kedve.
 Fiatal marha volt, alig harminc éves,
 mely húsára vágyik oly sok éhes.

Mátrai Béla, 33 éves

m) A káposztához szóló rigmus

A magyar ember a káposztát szereti,
 kivált hússal főzve módfelett szereti.
 Ez az étel ez magyarnak való,
 cingár németeknek torkán akadó.
 Legyenek szívesek, egyenek belőle,
 kívánom, hogy nem lesz beteg senki tőle.

Stuller Árpád, 57 éves

Itt van a káposzta, az étkek vezére,
dicső magyar hazánk híressége.
Mindenkinek gondja van erre,
áldott a föld, ahol terem a gyökere.
Többet nem dicsérem, dicsérje meg magát,
mert én belevágtam két oldal szalonnát,
tizenkét disznónak elejét, hátulját,
keresse meg ki-ki fülét, farkát.
A menyasszonynak csak azt kívánom,
ha fület nem is, de farkat jó nagyot találjon.

Mátrai Béla, 33 éves

n) A pecsenyéhez, a rántott húshoz szóló rigmus

Behoztam a kakast egész tarajával,
hogy ne baszkódjék többet a szomszédasszony tyúkjával.

Stuller Árpád, 57 éves

Pecsenyét hoztam, méghozzá kétfélét:
Elhoztam a kakast és vele a jércét.
Szaladt a kakas egész tarajával,
hogy ba-barátkozzék a szomszéd tyúkjával.

Mátrai Béla, 33 éves

o) A boros rigmus

Mikor Noé apánk isten parancsára
a vízözön előtt futott a bárkába,
minden állatfajból, növényből egyet vitt,
hogy a vész után ne nélkülözzön semmit.
Ami a legbölcsebb, csak azt tette,
hogy a szőlőtőkét el nem felejtette.
Őneki köszönjük, hogy a bort ismerjük,
amitől erőnket és kedvünket szerezzük.
Igyunk Noé apánk emlékére máma,
a mi drága menyasszonyunk esküvő napjára.

Stuller Árpád, 57 éves

Mikor Noé apánk a nagy vízözön előtt futott a bárkára,
minden állatot s növényt magával vitt,
hogy a nagy vész után ne nélkülözzön semmit.
De a legjobban mégis csak azt tette,
hogy a szőlőtőkét el nem felejtette.
Mert néki köszönhetjük, hogy a bort ismerjük,
melytől erőnket s jó kedvünket leljük.
Igyunk tehát Noé apánkra,
és az ifjú pár mielőbbi szaporodására.

Lovász Jenő, 21 éves

p) Rigmus a kásapénzgyűjtéshez

Kedves uraim, egy kis baj esett,
a szakácsnőnk a forró kásába beleesett.
Lássák, be van kötve a keze,
ennek számára erszényt nyissanak,
garast és forintot számára adjanak.

Stuller Árpád, 57 éves

r) A menyecskét bemutató rigmus

Új menyecskét hoztam,
táncolni szeretne,
ő a menyecske tánchoz a lábát már három hónapja kenegette.
Hogy nem sánta, azt én mutatom,
az első táncba én táncoltatom.

Stuller Árpád, 57 éves

Tisztelt vendégereg, új asszonyt hoztam,
táncolni szeretne.
Ő erre a lábát már három hete kenegette.
Táncoljon vele mindenki egy kurtát,
csak vigyázzon, hogy le ne tapossa az új asszony cipője orrát.
Mer mint tudjuk, a menyecskecipő igen drága,
ezért a menyecske csak egy százasért megy táncba.
A menyecskét először én táncoltatom,
hogy nem sánta, azt én megmutatom.

Mátrai Béla, 33 éves

2. Gyermekmondóka

*Leze muška po sŕeňe,
ňese zlate prŕeňe.
Gdo se skurej zasmeye,
tomu ŕesť i dvacet visere.*

(Mászik a légy a falon,
aranygyűrűt visz.
Aki először nevet,
annak huszonhatot szarik.)

Mogyorósi Béláné Mátrai Mária, 43 éves

GEBURTS- UND HEIRATSGEBRÄUCHE IN RÉPÁSHUTA

Die wirtschaftlichen, sozialen und Umgebungsfaktoren haben die Gebräuche der Slowaken von Répáshuta in grossem Masse beeinflusst. Die ethnischen Eigentümlichkeiten sind hier mit der Mischung der verschiedenen Nationalitäten bestimmt. Die Gebräuche haben sich stärker konserviert, es scheint, dass sie in einer „verspäteten“ Phase funktionieren. Auch die interethnischen Wechselwirkungen haben hier eine sinfällige Rolle gespielt.

Die Geburtsgebräuche sind einfacher, die Heiratsgebräuche sind heutzutage aber in einer Phase der Ausblütung. Die Studie ist mit deskriptiver Methode geschrieben, der Verfasser strebt nach der

Mitteilung der vielen authentischen Texte, um ein getreues und nuancenreiches Bild zu reichen. Die Gebräuchenbeschreibungen schildern die Zustände seit den 1920-er Jahren des Jahrhunderts. In den 30-er, 40-er Jahren sind keine bedeutendere Wandlungen geschehen, die grossen Veränderungen kamen erst nach der Befreiung.

An der Darstellung der Geburtsgebräuche wird die Rolle des Kindes betont behandelt: wieviel Kinder in einer Familie üblich waren, wie man die kinderlosen Familien beurteilt hat, welche Empfängnishemmungsverfahren gewöhnlich waren. Die soziale Lage, das Benehmen, die Aberglauben der schwangeren Frauen (*samodruha*) sind auch ausführlich vorgestellt. Die Rythen in Verbindung mit der Geburt und mit dem Säugling, die Verfahren um das Verderben des Neugeborenen zu beseitigen, die Ereignisse der Taufe werden auch verhandelt. Die Taufeltern der Kinder war in einer Familie immer dasselbe Ehepaar. Das Taufenmahl (*krstini*) war früher ein Abendessen, heutzutage ein feierliches Mittagessen.

Die Heirat war auch in Répáshuta ein unentbehrliche Voraussetzung der Familiengründung. Im Mittelpunkt der Mädchenerziehung stand seit Kindheit an die Erziehung an die zukünftigen Mutteraufgaben, nämlich die Männer von Répáshuta haben weit von Hause gearbeitet, so haben die Frauen in der Familie eine wichtige und führende Rolle gespielt.

Die Mädchen heiraten bis heutzutage verhältnismässig früh, die Jungen heiraten lieber nach dem Militärdienst. Nachdem in der kleinen Siedlung fast alle Bewohner in verwandschaftlichen Beziehungen stehen, so waren die Gebräuche der Anschlussmöglichkeiten und der Umwerbung nicht so mannigfaltig. Die Verlobung (*rukovini*) war vor der Befreiung nicht üblich, heutzutage aber wird es schön gefeiert. Die Hochzeitszeit ist Spätfrühjahr und Sommer. Früher war die ganze Bevölkerung in die Hochzeit zu Gast geladen. Seit der ersten Hälfte des Jahrhunderts ist die Sprache der Hochzeitsdichtungen ungarisch. Die slowakischen Volkslieder zur Hochzeit sind in den 50-er, 60-er Jahren zurückgekehrt. Die Schenkung war früher sehr bescheiden, heutzutage ist es aber verschwenderisch und prahlerisch.

Die Heiratsbräuche haben die traditionellen Charakterzüge der slawischen (slowakischen) Hochzeit im Grunde aufbewahrt, dafür zeugen die slowakischen Namen der traditionellen Ämte in der Hochzeit, die Charakterzüge dieser Funktionen und andere Hochzeitsbrauchselemente. Die traditionelle Hochzeit hat sich an der Jahrhundertwende mit dem Übernahme der Bräuche und der Volksdichtung von der benachbarten ungarischen Bevölkerung umgestaltet.

Das neuerliche Erscheinen der slowakischen Volkslieder in der Hochzeitszeremonie ist eine Folge der bewussten Kulturtätigkeit und der richtigen Nationalitätenpolitik.

András Krupa

KALENDÁRIS SZOKÁSOK

NIEDERMÜLLER PÉTER

A néprajzi falumonográfiák, illetve tanulmánykötetek elmaradhatatlan fejezetét jelentik az adott közösség szokásrendszerét leíró, bemutató, esetleg elemző tanulmányok. Ma már nem túlzás, ha a szokáskutatás külön irányzatáról, de legalábbis sajátos stílusáról beszélünk ezeknek az elemzéseknek a kapcsán. Az sem tekinthető véletlennek, hogy éppen az elmúlt években születtek meg az ilyen típusú kutatások talán legmaradandóbb eredményei.¹ Mindez egyben azt is jelenti, hogy mára már kikristályosodtak bizonyos metodikai alapelvek, kutatási szabályok, amelyeket egy-egy közösség szokásrendszerének leírása során érvényesíteni kell. Ennek a módszernek a lényege, hogy az adott közösségre jellemző szokásokat ragadja meg és mutatja fel. Abban az esetben, ha a monográfia nem magyar etnikumú közösséget vizsgál, a szokáskutató olyan cselekményeket keres, amelyek erre a nem magyar etnikai csoportra jellemzőek. Nem ezen a helyen kell értékelni ennek a kutatási gyakorlatnak a lehetőségeit, metodikai megalapozottságát. Annyit azonban le lehet szögezni, hogy ez az eljárás a lokális szokáskutatásnak csak az egyik – és talán nem is mindig a legfontosabb kérdésekre választ adó – módja. Magam a répáshutai vizsgálatok során arra törekedtem, hogy ez emlékezetben megőrzött szokásoknak megtaláljam a párhuzamait, felvázoljam a kapcsolatrendszerét.² A munka során azonban nem lehet megfelelkezni arról, hogy az egyes cselekmények egy nagyobb egésznek, a lokális szokásrendszernek az összetevői.

A kalendáris szokások rendszere – bár átfogja az egész naptári évet – Répáshután is a téli, illetve részben a tavaszi időszakban volt a leggazdagabb. A téli ünnepekör *Katalin napjával* (*Katarina*) kezdődött. E napnak nem volt jelentősebb hagyománya; azt azonban többen megjegyezték, hogy ezzel a nappal vette kezdetét az adventi időszak. Adventben zajos mulatságokat, bálakat, összejöveteleket már nem tartottak. Néhány adatközlő ehhez a naphoz kötötte a szerelmi jóslás egy sajátos formáját, noha mások András és Luca napját is megemlítették. E napon a leányok valamilyen ágat, kisebb gallyat vittek a szo-

1. Két olyan kiváló, metodikai és tartalmi szempontból egyaránt úttörő írásra kell itt utalni, mint BARNÁ G. 1978.; FERENCZII. 1977.

2. E tanulmánykötet más fejezeteiben az olvasó megtalálja mindazokat a Répáshutára jellemző történeti, nyelvészeti, gazdaságtörténeti stb. adatokat, amelyek a szokásrendszer összehasonlító vizsgálatához feltétlenül szükségesek. Így ezeket az adatokat ismételtelen nem citálom, hanem a kötet más tanulmányaira hívom fel az olvasó figyelmét.

bába, és egy vázában az asztalra állították. Az ágat mindennap friss vízzel öntözték, s ha az karácsonyra kivirult, a leány a következő évben bizonyosan férjhez ment. Egy kisebb közlésben már volt alkalmam foglalkozni a Katalin-ág szokásával, a cselekmény elterjedési területéből következő tanulságokkal. A tüzetesebb elemzésből kiderült, hogy a szokás a mai Magyarországnak elsősorban az északi vidékein található meg, noha a magyar nyelvterület más tájairól, így főleg Erdélyből is vannak adataink. Európában szintén általánosan ismert és elterjedt a „virágzó ág” hiedelem- és szokásköre. Amíg azonban Nyugat-Európában (német és francia vidékeken) a megadott időpontig (karácsonyig) kivirágzó ág a család tagjainak egészségét, a következő év szerencsését jósolja, addig a magyar adatok döntő többségükben a szerelmi jóslással állnak kapcsolatban. Ebben az összefüggésben igen érdekes képet mutatnak a hasonló cseh, morva és szlovák cselekmények, amelyek mintegy átmeneti övezetet képeznek az előbb említett területek között. A cseh és morva falvakban a kivirágzó ág elsősorban az egészségre és a szerencsére utal, míg a szlovák népesség körében túlsúlyba kerülnek azok az adatok, amelyek a szerelmi jóslás eszközeként tekintik az ágakat. Az eddig mondottak ismeretében különösen feltűnő, hogy a kivirágzó ággal történő szerelmi jóslás leginkább az észak-magyarországi vidékekre jellemző. Külön meg kell említeni azt a figyelemre méltó tényt, hogy az alföldi szlovákok nem ismerik ezt a szokást.³ Úgy látszik, hogy a szokás legintenzívebb formájában egy igen pontosan körülhatárolható területhez (Nógrád, Heves, Borsod-Abaúj-Zemplén megyék) kötődik. Valószínűnek tűnik – s ezt a feltételezést a répáshutai adat csak megerősíti –, hogy a szokásnak ez az elterjedési területe szoros kapcsolatban áll az itteni szlovák lakossággal.⁴

A szerelmi jóslásnak Répáshután is az egyik legkedveltebb alkalmát jelentette *András napja (Ondrej)*. Általánosan ismert szokás szerint e nap estéjén a lányok gombócot vagy derelyét főztek. A tésztába egy kis cédulát tettek, amelyre annak a legénynek a nevét írták, akit férjüknek kívántak. (Néhány adatközlő szerint olyan nevet írtak a papírra, amilyen nevű férjet kívántak.) Amelyik gombócot vagy derelyét legelőbb dobta fel a forró víz, azt kikapták, s akinek a céduláját találták benne, az a következő évben férjhez fog menni. Egy másik szokás szerint e nap reggelén a lányok igen korán, még pirkadatkor felkeltek és kimentek az utcára. Amilyen nevű férfival először találkoztak, olyan nevű lesz a jövőendőbelijük. Ugyanennek a cselekménynek egy másik változata, amikor az esti miséről hazafelé tartó lány az első olyan kisleány, akit nem ismert, megkérdezte a nevét, s így a férjének is ugyanaz lesz a neve. Este, már sötétedés után a lányok megrugdalták a disznóólat, s ahányat rőffentek a disznók, annyi év múlva mennek majd férjhez. Más adatközlők szerint, ha a disznó megrőffent, akkor a leány a következő évben férjhez megy, ellenkező esetben azonban még várnia kell. Ma már csak az idősebb asszonyok emlékeznek arra, hogy régebben az eladósorban levő lányok böjtöltek, hogy megtudják, ki lesz a férjük. Ha a lányok egész nap nem ettek semmit, akkor ezen az éjszakán megálmodták, ki lesz a férjük. Egyes adatközlők szerint nem elég a böjtölés,

3. Vö. MANGA J. 1974. 36.; KRUPA A. é. n. 40.; Nem említi a szokást ŽATKO R. 1973. 74–75.
4. NIEDERMÜLLER P. 1976. a kérdés további irodalmával.

hanem gatyamadzagot vagy férfigatyát kellett a leánynak a párnája alá tenni, s csak ebben az esetben álmolta meg jövődő sorsát. A férj személyével kapcsolatos jóslások közül a legismertebb az ólomöntés (*olovu*) szokása volt. A felmelegített ólmot hirtelen hideg vízbe öntötték, s a megmerevedő formából próbáltak következtetni jövődőbelijük foglalkozására. A különböző szokásleírásokból jól tudjuk, hogy az említett cselekmények, s ezek változatai Európa-szerte ismertek és elterjedtek voltak. Ezeknek a párhuzamoknak a felmutatásánál számunkra fontosabb annak hangsúlyozása, hogy egyes, az alföldi szlovákok körében, illetve szlovák területeken kedvelt „férjjósló napoknak” (pl. Tamás nap)⁵ Répáshután semmiféle nyomát sem találtam. Általában figyelemre méltó, hogy a közösség ezeket a szokásokat a század első évtizede óta nem gyakorolja; vagy legalábbis csak egyéni kezdeményezésnek tartotta. Ez a megállapítás nyilvánvalóan kapcsolatban áll azzal a ténnyel, hogy a szerelmi jóslások rendszere Répáshután közel sem mutatott olyan rétegzettséget, mint a környező területeken (pl. palócok, Zempléni-hegyvidék stb.). De a szlovák területről származó anyag is gazdagabbnak, összetettebbnek látszik. A szerelmi jóslásoknak ez a viszonylagos egyszerűsége mindenképpen jellemző az adott közösségre, és egyértelmű összefüggésben áll a közösség sajátos életmódjával.

A két világháború közötti időben terjedt el intenzívebb formában a *Mikulás-járás* (*Mikulaš*) szokása. A faluból eljáró fuvarosok valamikor a század első évtizedeiben honosíthatták meg ezt — a városokban látott — cselekményt. A mai hatvan-hetven évesek emlékezete szerint a szokáshoz régebben nem kapcsolódott ajándékosztás. Valamelyik fiatalabb férfi felöltözött, kifordított bundát vagy bekecset vett magára, kezében virgácsot vagy valami botot fogott, és így ijesztgette a kisebb gyermekeket. Régebben a rokonságon belül több családhoz is elment a Mikulás. Ilyenkor be sem ment a házba, csak megállt az ablak alatt, megveregette az üveget vagy az ajtót, lármázott, kiabált. Az ajándékosztás abban az időben kapcsolódott a cselekményhez, amikor a Mikulás már a szobába is bemehetett. Korábban diót, almát, süteményt, kalácsot ajándékozott a gyerekeknek. Az ajándékozás mai formái azonban csak az utóbbi tíz-húsz évben terjedtek el. A mai Mikulás nagy kosárban viszi a szülők által előre átadott ajándékot, s inkább dicséri, jutalmazza a gyermekeket, mint ijesztgeti őket. Ezek a cselekmények éppen olyan jellegteleneek, mint a magyarországi Miklós napi szokások általában. S noha nincsenek monografikus ismereteink a magyar, illetve a kelet-európai Miklós napi szokásokat illetően, annyit mégis megállapíthatunk, hogy a Mikulás-járnak jelentősebb népi (azaz paraszti) hagyományai nem voltak e területeken.⁶ Az eddigi kutatások alapján úgy tűnik, hogy a Miklós-kultusz és a hozzá kapcsolódó Mikulás-járás elsősorban a városi polgárság szokása volt, s csak korlátozott mértékben terjedt el a falusi közösségekben. Ez a folyamat Répáshután konkrét formában ragadható meg, mivel több adatközlő is említette, hogy először valamelyik városban (Miskolcon, Debrecenben stb.) látott Mikulást vagy hallott a szo-

5. A magyarországi szlovákokhoz vö. ŽATKO R. 1973. 74.; KRUPA A. é. n. 41–43.; MANGA J. 1974. 36. További szlovák adatok Československa Vlastiveda, III. 573.; STRÁNSKÁ D. 1936. 277.; HORVÁTHOVÁ E. 1972a. 207–208. Ld. még MANGA J. 1968. 25–28.; NIEDERMÜLLER P. 1981.

6. A legtöbb adatot még BÁLINT S. 1977. I. 27–51. közli. Vö. még DÖMÖTÖR T. 1964. 199.

kásról. Mindemellett kérdés, hogy a téli időszak különböző jellegű maszkos alakoskodóinak – az ilyen szokások határozottan jellemzőek például a szlovák népesség téli ünnepkörére – nincs-e valamiféle kapcsolata a Mikulás-járással; ezek a hagyományok nem járultak-e hozzá a szokás paraszti környezetben való elterjedéséhez.

Luca napja (*Lucka, Lucia*) a téli ünnepkörnek is az egyik kiemelkedő alkalma. A szerelmi jóslás egyik sajátos változatát kizárólag ehhez a naphoz kötötték idősebb adatközlőim. Az első világháborút követő évekig volt szokásban, hogy este sötétedés után a lányok valakinek az udvaráról a már felhasogatott fát ellopták. Ezt hazavitték, gondosan elrejtették, majd karácsony viliakor kora reggel, még sötétben elővették. Megszámolták a fát, s ha páros számú darabot loptak, azt annak jeleként értékelték, hogy a következő évben férjhez mennek. A számlálás után a fát elégették. Abban az esetben azonban, ha páratlan számú hasábhöz jutottak, nem mentek férjhez a következő évben, s ilyenkor tüzet sem raktak. Semmiképpen sem tekinthető véletlennek, hogy ez a szokás határozottan Luca napjához kötődve került említésre. Nyilvánvaló, hogy a szokás hatóereje a Luca-nap és karácsony közötti időszak mágikus jelentőségén alapszik, még akkor is, ha kimondottan ebben az időszakban gyakorolt szokásokra ma már nem emlékeznek. Luca napján számos tilalom és előírás szabályozta a mindennapi élet rendjét, elsősorban az asszonyi munkát. Nem volt szabad fonni, mert aki megszegte a tilalmat, annak megdagadnak az ujjai, mások szerint egész évben fájni fog a keze. Tilos volt a kenyérsütés is, mert aki kenyeret süttött, azt Luca megcsúfította, beteggé tette. Nem lehetett varni sem, mert aki ezen a napon varrt, annak nem tojtak a tyúkjai. Ugyanezen okból kerülni kellett a szomszédolást is, mert a tyúkok nem fognak jól ülni a következő évben. A répáshutaiak szerint e napon különös hatalma van a boszorkányoknak (*boszorky*). Éppen ezért a gazda kora reggel egy kis gerezd fokhagymát (*česnok*) adott a teheneknek, hogy a boszorkányok ne vegyék el a tejet, ne rontsák meg a jószágot. Lucakor veszik maguk közé a boszorkányok azokat az asszonyokat, akik boszorkányok akarnak lenni, és hatalmukat is csak ezen a napon tudják átruházni valaki másra. Éppen ezért azt tartják, hogy aki ezen a napon hal meg, az boszorkány volt. A boszorkányok elleni védekezésnek számos módját ismerték. Szentelt krétával keresztet rajzoltak az istálló, a lakás ajtajára, a ház kapujára stb. Ha valakiről úgy tudták, hogy boszorkány, annak a kerítéséből éjszaka elloptak egy darabot, amit még napfelkelte előtt elégették, elfüstöltek (*dymit'*), hogy a boszorkány ne férjen a házhoz, a jószághoz. Idősebb adatközlőim említették, hogy a boszorkányok ellen igazi védelmet csak az jelentett, ha a boszorkánynak tartott személy testszörzetéből (haj stb.) egy keveset, annak tudta nélkül levágtak, és kora hajnalban, még sötétben körül-füstölték vele a házat, az istállót. Itt most nemcsak egykori cselekvésekről van szó, hanem ma is élő hiedelmekről. A boszorkányok létezésébe vetett hit ma is élő eleme az idősebbek gondolkodásának, akik ennek megfelelően számos védekező eljárást ismernek. Azonban a boszorkányok elleni védekezésnek ma már nincsenek „kiemelkedő” alkalmai, hanem az a „szükségletnek” megfelelően történik.

Szintén kora reggel, de már napfelkelte után a gazdasszony a piszkafával megpiszkálta a tyúkokat, hogy azok jobban tojjanak. Néhányszor megbökdöste, s közben mondogatta: *Tebé pipi a mne vajce*. Többek szerint az utóbbi időben már csak magyarul mondták: *Sokasodjatok, sokat tojjatok!* vagy *Az enyém tojjon, a másé is tojjon!* A szokás

ma már nem él — nagyjából az ötvenes években szűnt meg véglegesen —, de adatközlőim még mindig meg tudtak nevezni két-három idősebb asszonyt, aki szerintük még ma is (vagy még néhány évvel ezelőtt is) gyakorolta a szokást. Hasonlóképpen általánosan ismert, de már több évtizede csak az emlékezetben élő szokás a Luca-szék (*stolek*) készítése. A legények e napon láttak hozzá a szék készítéséhez. A széket csak a férfiak készíthették el, de ők is csak a legnagyobb titokban. A széket puhafából csinálták, szövet vagy más kiegészítő anyagot nem használtak. A munkában minden nap csak egy keveset haladtak előre, úgy hogy éppen karácsony vilíájára készüljenek el. Ekkor elvitték a széket az éjféli misére. A szék készítőjének elsőként kellett a templomba érkeznie. Az illető az ajtóhoz közel állt meg, majd amikor elkezdődött a mise, ráült a székre, s így meglátta, hogy ki a boszorkány. A boszorkányokat arról lehetett felismerni, hogy Úrfelmutatáskor hátat fordítottak az oltárnak. Ezt a többi ember nem vette észre, csak az, aki a széken ült. Utána azonnal el kellett menni a templomból, mert a boszorkányok észrevették, hogy kifigyelték őket, s üldözőbe vették az illetőt. Ilyenkor a szék készítője elfutott a keresztútig, itt hirtelen ráült a székre és szentelt krétával kört rajzolt maga köré. Így a boszorkányok bár utolérték, mégsem tudtak hozzáférni, s egy bizonyos idő után elmentek. Az illető csak ekkor jöhetett ki a körből. A széket azonnal szétszedte és darabjait ötfelé elhajította. Így a boszorkányok később sem tudtak kárt tenni benne. Adatközlőim több olyan történetet is említettek, amikor a szék készítője valami hibát követett el, s a boszorkányok megverték, sőt olyanról is tudtak, aki ezután meg is halt. A Luca-szék készítésének szokásával kapcsolatban csupán egyetlen megjegyzést kell tenni. Noha a szokás igen intenzív formában él az emlékezetben, egyetlen olyan adatot sem találtam, amely a szék elégetésére, illetve a készítő háta mögé dobált mágikus tárgyakra (só, mák stb.) utalt volna. Ugyanakkor a környező területekről származó leírások minden esetben megemlítik a szokáscselekménynek ezeket a mozzanatait.⁷ Róheim Géza igen alapos adattárában egyedül Sárospatakról említ egy adatot, amely szerint, ha valaki meg akarta tanulni az ördögösséget, az ismert módon Luca-széket készített. Vília éjféلكor kivitte a széket a keresztútra és ráült. Ha a tüzes állatok átmentek rajta és az illető ezt kibírta, akkor megtanulta az ördögösséget.⁸ Ez a szokás azonban jelentősen különbözik az általunk említett cselekménytől. Viszont lényegi hasonlóságot mutat az alföldi szlovákok körében gyűjtött adat. A Luca-széket az ismert módon készítették el, majd vília éjféلكor a templom melletti keresztúton ráült a készítője, de előbb egy kört húzott maga köré. A kört átlépni akaró boszorkányokat ostorral tartotta vissza.⁹ Mindez arra utal, hogy a Luca-szék készítésével kapcsolatos szokások egyik csoportját a szék elégetésével, valamint a készítő háta mögé dobált mágikus tárgyakkal lehet jellemezni. Ezzel szemben a másik csoport sajátossága a székek a keresztúton való felállítására, illetve a köré húzott mágikus kör. Ennél többet és pontosabbat azonban csak akkor mondhatnánk, ha átfogóbb ismereteink lennének a Luca-székekkel kapcsolatos szokások hazai és kelet-európai változatairól.

7. Vö. RÓHEIM G. 1920. 35–64.; NIEDERMÜLLER P. 1981.

8. RÓHEIM G. 1920. 51.

9. KRUPA A. é. n. 64.

Végül meg kell említenünk azt a néhány igen bizonytalan adatot, amelyek szerint a századforduló körüli időkben e napon egy fehér ruhába öltözött alak járt a faluban. Ennél többet a szokásról ma már nem lehet megtudni. Ennek alapján is nyilvánvaló azonban, hogy itt a Luca-napi alakoskodás nyomáról van szó. Már egy korábbi dolgozatomban felhívtam a figyelmet, hogy az észak-magyarországi területeken még fellelhetők a Luca-napi alakoskodás emlékei.¹⁰ E szokáscsoporttal kapcsolatban rendkívül sok tisztázni való áll még a kutatás előtt.¹¹ Azt azonban már tudjuk — s ez a tény számunkra különös jelentőséggel bír —, hogy nemcsak Szlovákiában, hanem a magyarországi szlovákok között is rendkívül elterjedt volt a Luca-napi alakoskodás, főleg az előbb említett fehér ruhás alak.¹² Valószínűleg nem tévedünk nagyot, ha ennek a maszkos szokásnak az észak-magyarországi elterjedését az itteni szlovák lakossággal hozzuk összefüggésbe. Bár nyilvánvaló, hogy az eredetkérdések tárgyalásába, az elterjedési területtel kapcsolatos vizsgálatokba bele kell vonni a kelet-európai népek körében ismeretes nőnemű szellemiények problémáját is.

Amennyiben a Luca-napi szokásokat egészében vesszük szemügyre, érdekes megállapításokat tehetünk. A répáshutai szokások jelentős mértékben különböznek az alföldi szlovákság, sőt az anyaországban élő népesség szokásaitól is. Nyomát sem találni a Luca-napi köszöntőknek, az acélhordásnak, a lucázásnak, noha ezek a cselekmények igen intenzív formában éltek a Nógrád megyei falvakban is.¹³ Csak nagyon halvány nyomait lehet találni a Luca-napi alakoskodásnak, s így e tekintetben sem lehet egyértelmű megállapításokat tenni. Ugyanakkor rendkívül erőteljesnek látszik az e naphoz kötődő boszorkányhit. Mindenesetre az egyértelmű, hogy a Luca-nap struktúrája, e nap szokásainak rendszere jelentős módon eltér más szlovák népcsoportok szokásrendszerétől.

Az egész év kétségtelenül legjelentősebb ünnepe a *karácsony* (*kračun*). Vilia napján kora reggeltől tart a készülődés, s délután, alkonyattájt kezdődik maga az ünnep (*štedry večer*). Legelőbb a karácsonyfát (*strom*) készítik el. Régebben azonban nem volt karácsonyfa. A legidősebbek emlékezete szerint a századforduló körüli időben csupán néhány fenyőgallyat vittek be a szobába. A század elejétől kezdve aztán fokozatosan terjedt el a karácsonyfa, amelyet akkoriban a gerendára akasztottak fel, s egyáltalán nem, vagy csak alig díszítették fel. Ezután a gazda szalmát (*szevo*) hozott be a szobába annak emlékére, hogy Jézus is jászolban született. Ilyenkor néhány szavas köszöntőt is mondott. A szalmát az ünnepek végéig tartották bent a szobában, majd kivitték az istállóba és a jóság alá tették. Érdekes módon ez a szokás legalább ötven-hatvan éve megszűnt, de több családban nem is emlékeztek a karácsonyi szalmára. Ma már nem tudnak arról, s éppen ezért megállapíthatatlan, hogy ismerték-e az asztal lábára kötözött lánc, az asztal alá tett fejsze

10. NIEDERMÜLLER P. 1977. 228.

11. A kérdéskör irodalmából vö. KRETZENBACHER L. 1959. különösen 66–73.; BEDNARIK R. 1943. 73–74.; HORVÁTHOVÁ E. 1972a. 209.; SULITKA A. 1973. 83–84.; ZIBRT Č. 1950. 478–485.; UJVÁRY Z. 1963.; STRÁNSKÁ D. 1936. 277–279.

12. MANGA J. 1968. 34–38.; ŽATKO R. 1973. 75.; KATONA I. 1912. I. 324–336.; HORVÁTHOVÁ E. 1972b. 483.

13. MANGA J. 1968. 39–51.

szokását, vagy azt az alföldi szlovákok körében általánosan ismert szokást, hogy a karácsonyi asztal alá összekevert magvakat tettek.¹⁴ Miután a szalmát elrendezték, a gazda és a gazdasszony kimentek és háromszor körüljárták a házat. Minden körben bekopogtattak az ajtón. A bent levők kiszóltak: *Ki kopog az ajtón? Krisztus Jézus bobájkát visz* – felelték. A harmadik kör után bementek és addigra már rendszerint meghallották, hogy a pásztor megfújta a kürtjét. Ez annak a jele volt, hogy megkezdhették a vacsorát. (Itt kell megjegyezni, hogy más adatközlők szerint a pásztor nem ilyenkor, hanem éjfélkor kürtölt csak, így adva hírül, hogy megszületett Jézus.) A karácsonyi asztalt fehér ünnepi terítővel (*obrusek*) borították le. Néhány adatközlő említette, hogy az abrosz alá néhány szem magot tettek volna régebben; a nagy többség vagy hallott a szokásról, de nem gyakorolta, vagy nem is ismerte a cselekményt. A gazdasszony az összes ételt az asztalra készítette, hogy vacsora közben ne kelljen felállnia, mert a következő évben nem fognak ülni a tyúkjai. Maga a vacsora egy gerezd fokhagymával kezdődött, hogy egészségesek legyenek. Ezt követte a gombás leves (*hubova polevka*), a kirántott hal (*ryba*) és a mákos bobájka (*bobalki s makem*). A vacsora fontos részét jelentette az ostya (*oplatka*), amit mézzel fogyasztottak. Egyes családoknál az ostyára nemcsak mézet, hanem fokhagymát is tettek. Ilyen esetben ez volt a vacsora első étele. Az ostyát Bükkszentkereszten készítették, s onnan hozták Répáshutára eladni. Ostyát mindenki vett magának, néha több darabot is. Különböző nagyságú ostyákat árultak, sőt voltak festett darabok is, amelyeket egy feszület vagy a szentek képe díszített. Ezeket az ostyákat természetesen nem fogyasztották el, hanem a karácsonyfára akasztották fel és sok esetben egészen a következő évig megőrizték. A karácsonyi vacsora az általánosan elterjedt étrendnek megfelelően alakult, egyetlen kivételként a halat kell megemlíteni. A hal igen ritkán szerepel a karácsonyi vacsora ételei között, csupán néhány egyedinek tűnő adatot ismerünk.¹⁵ Jelen esetben azonban egy ma is élő hagyományról van szó, hiszen a rántott hal még ma is fontos része a vacsorának. A hal a szlovák karácsonyi vacsora étrendjét sem jellemzi. Minden valószínűség szerint valamiféle helyi gyakorlatról beszélhetünk, amely ismeretlen úton került el Répáshutára. Hasonlóképpen figyelemre méltóak az ostyafogyasztással kapcsolatos adataink. Az ostya fogyasztása általában az ostyahordás szokásával kapcsolódott össze, amely cselekmény a magyar nyelvterületnek elsősorban az északi vidékeire (főleg a palóc területekre) jellemző.¹⁶ Az alföldi szlovákok köréből, illetőleg Szlovákiából viszont alig van adatunk az ostyafogyasztásra. A szokás jelentőségét növeli az a tény, hogy az ostyát nem is helyben készítették, hanem a másik faluból érkező árusoktól vásárolták. Ez arra utal, hogy a szokásnak nagy fontossága volt az adott közösségben, még akkor is, ha a cselekmény párhuzamait nehezen tudjuk felvázolni.

A karácsonyi vacsora ételeiből az állatok is kaptak. Minden jószágnak (tehénnek) adtak egy szem bobájkát, a karácsonyi morzsát pedig a tyúkoknak szórták ki. A vacsora maradékát egyébként az asztalon hagyták, letakarták és éjszaka, illetve másnap reggel is fogyasztottak az ételből. A vacsorából a nemrég elhunyt közeli hozzátartozók sírjára is

14. KRUPA A. é. n. 72.

15. PÓCS É. 1965. 38.

16. PÓCS É. 1965. 35–36.; BÁLINT S. 1973. 78–81.

vittek egy keveset. Vilia nap délutánján a sír négy sarkára kis fenyőfát vagy fenyőgallyat állítottak, a sír közepére pedig néhány szem bobájkát, ostyát és fokhagymát tettek egy kis tányérban. Több idősebb adatközlő is említette, hogy apja, férje vagy bátyja sírjára bort is öntött, hogy „amit nem tudott életében meginni, azt így meg most”. A halotttetetésnek egyéb alkalmi Rápáshután nem voltak, az adatközlők kizárólag a karácsonyi vacsora ételeit említették. Bár vannak a halotttetetéssel kapcsolatos észak-magyarországi adataink, ezek nem annyira karácsonyhoz, mint inkább a halálesethez, a temetést követő meghatározott időszakhoz kötődnek.¹⁷ Hasonló a helyzet a szlovák népesség köréből származó leírásokkal is, mivel a karácsonyi vacsorának a szlovák hagyományban is viszonylag csekély a halottkultusszal való kapcsolata.¹⁸ Éppen ezért utalnunk kell arra, hogy a karácsony, mint a naptári év egyik kiemelkedő fontosságú ünnepe magához vonzott, magába olvasztott különböző szokáscselekményeket. Lehetséges tehát, hogy a halotttetetés szokása Rápáshután eredetileg más alkalomhoz kötődött és csak idővel kapcsolódott a karácsonyi ünnepkörhöz, a vilia esti vacsorához. A vacsora után a család az éjjeli miséig együtt maradt (*do polnoca*). Ilyenkor jártak a gyerekek és a fiatalok kántálni (*chodili spívať*). A nagyjából hasonló korú gyerekek csapatokba gyülekeztek, s úgy járták végig a falut. Megálltak az ablak alatt és néhány, két-három éneket daloltak. Az énekek között vegyesen voltak magyar és szlovák nyelvűek.¹⁹ Az éneklés után behívták őket, ahol diót, almát, süteményt, a nagyobbak kis bort, pálinkát kaptak. Később ezeket az ajándékokat egyre inkább a pénz helyettesítette. A kántálásnak meghatározott rendje volt Rápáshután. Egy csapatban rendszerint 3–5 gyerek volt, akik legtöbbször rokonságban álltak egymással. A kántálást a gyerekek keresztszüleinél kezdték, majd miután az összes keresztszülőt felkeresték, a nagyszülőkhöz indulnak. Ezt követően pedig egymás szüleit, illetve a szomszédokat veszik sorra. Annak ellenére, hogy a kántálás rendje igen pontosan meg volt határozva, a szokásnak nem volt olyan nagy hagyománya a közösségben, mint az alföldi-szlovákok körében.²⁰ A szokást megtartották, számon tartották, hogy ki kihez ment el kántálni, de a cselekmény lényegében a gyerekek és a fiatalok adományszerző szokása volt.

Ezen az estén jártak a betlehemesek is. A rapáshutai betlehemezés szokásának két időszakát különböztethetjük meg. Nagyjából az első világháborút követő évekig a szokás szlovák nyelvű változatát gyakorolták. A játékot 15–17 éves legények játszották. Az említett időszakot követően mindinkább terjedni kezdett a magyar nyelvű változat és ma már csak ezt a cselekményt ismerik, illetve erre emlékeznek. Ezt a játékot a legények helyett az iskolásgyermek (8–12 évesek) adták elő. Érdekes azonban, hogy a hét szereplő alakja mindkét játéktípus esetében ugyanaz. A három angyal (*anchel*) fehér ruhában volt, fejükön magas, henger alakú süveggel. Mellükön keresztben széles, színes pánt futott keresztül. Az angyalok hordozták a fából és színes papírból készített betlehemes templomot. A kidíszített templomban belül szentképeket, illetve apró állatfigurákat he-

17. JUHÁSZ Á. 1976.

18. KRUPA A. 1974. 128.; HORVÁTHOVÁ E. 1972a. 211–212.

19. Vö. ZATKO R. 1973. 75.

20. KRUPA A. é. n. 77–100.; ZATKO R. 1973. 63–67.

lyeztek el. Az angyalok szerepe igen passzív volt a játék során. A szoba sarkában álltak a betlehemes templommal és a megfelelő énekeknél bekapcsolódtak az éneklésbe. A játék legfontosabb figurái a három pásztor (*Fedor, Stach, Kuba*) és az öreg (*Stary*) voltak. Ezek öltözete majdnem egyforma volt. Mindannyian kifordított bundát viseltek, a fejükön pedig kucsmát hordtak. A pásztorok kezében csörgős bot volt. Az öregnek álarca is volt, régebben nyúl bőrből, a későbbiekben csak egyszerűen papírból. Testén keresztben szalmakötél feszült, amely alá fejszét, s más egyéb hasznavehetetlen tárgyat dugott. A szlovák nyelvű szöveget ma már nem lehet rekonstruálni. A közel félórás magyar nyelvű játék szövegét azonban még ma is őrzi a játékot legutóbb betanító idősebb ember családja.²¹ Magának a szövegnek a közlésére területi okokból itt nincs mód, ehelyett csupán a játék, a szöveg szerkezetét rögzíthetjük. Amikor a betlehemes csapat valamelyik házhoz érkezett, az első pásztor engedélyt kért a belépésre, a játék megkezdésére. A játék első része vallási jellegű, Jézus születésének hírül adását és a pásztorok hódolását tartalmazza. A középső rész főszereplője az öreg, aki állandó jelleggel tréfálkozik, ijesztgeti a háziakat stb. A játékot közös éneklés, s a házigazda adományosztása zárja le. A játékosok legtöbbször pénzt kaptak, valamint a velük levő kancsót borral teletöltötték. Amikor azonban az iskolásgyermekek jártak a betlehemmel ez utóbbi adomány elmaradt.

Karácsonyhoz, a karácsonyi ünnepekhez számos hiedelem, tilalom és előírás is kapcsolódott. Az ünnepek a leányok szerelmi jóslásainak is megfelelő alkalmát jelentették. Vilia napján délben, amelyik irányból a lány kutyaugatást hallott, abba az irányba viszik majd férjhez. A vilia esti vacsora alatt, amikor a gazda az első szem bobájkát ette a leány lekapta azt a villájáról, s kiszaladt az utcára. Amilyen nevű legényt meglátott, olyan nevű férje lesz majd. Az éjfél mise alatt a lányok kiszöktek a templomból vagy csak késve mentek, hogy megrugdoshassák a disznóolat, s ebből következtethessenek férjhezmenetelük idejére. Néhány idősebb adatközlőm szerint vilia éjfélkor a pataokban néhány pillanatra rózsavíz (*rožova voda*) folyik. Az a lány, aki ebben a vízben megfürdött, nemcsak nagyon szép lett, hanem igen szerencsés is. Általánosan elterjedt hiedelem szerint karácsony éjjelén, éjfélkor megszólalnak az állatok. Beszédüket azonban senkinek sem szabad kihallgatnia, mert aki ezt megteszi, az a következő évben meg fog halni. Mások szerint, aki karácsony éjfélkor születik, érteni fogja az állatok nyelvét. Karácsony éjfélkor a boszorkányokat is meg lehet lesni, ha valaki kimegy az erdőbe. Karácsony másnapján a tyúkokat abroncsból, illetve egy a földre rajzolt körből etették, hogy egész évben együtt maradjanak, illetve, hogy sokat tojjanak.

A karácsonyi ünnepkör István napjával (*Štefan*) zárul le. Ilyenkor a rokonok, barátok elmentek megköszönteni István nevű ismerőseiket. Régebben (főleg a legények) a mise után a kocsmában ünnepeltek, de ma már csak a családokhoz járnak el, otthon ünneplik egymást. Idősebb adatközlőim szerint régebben nem voltak állandó jellegű köszöntők. A két világháború közötti időben azonban elterjedt egy nyilvánvalóan városipolgári eredetű köszöntőforma, amely szöveg a mai napig nagy népszerűségnek örvend.

21. A szöveg Nemes Gézánénál található. A magyarországi szlovákok betlehemezéséhez vö. ZATKO R. 1956.

A kisgyermek még ma is ezzel a „mondókával” köszöntik fel a felnőtteket névnapjukon:

*„A csillagok ragyogása
a szép hajnal hasadása
előzi a sötétséget
mutat kedves reménységet.
Ez vezetett ide engemet
hogy tegyem tiszteletemet
mert felvirradtál máma
István neved napjára.
Istennek legyen hála
és szívemből kívánom
éljen sokáig!*

Az eddig mondottakból már kirajzolódnak a karácsonyi ünnepekör jellegzetességei. Az adatok igen egyértelműen jelzik azokat a különbségeket, amelyek alapján a répáshutai, illetve más szlovák népcsoportok karácsonyi szokásai megkülönböztethetők. Ennek lényege, hogy a karácsonyi szokások rendszere néhány ponton jelentős eltérést mutat az alföldi szlovákok vagy az anyaország népességének hasonló cselekményeitől. Az ostyafogyasztás sajátos formája, a halotttetetés szokásának megléte, illetve a köszöntések, a karácsonyi énekítés hiánya igen egyértelmű határokat húz. Mindennek különös jelentősége van akkor, ha más szokáscsoportokat is figyelembe veszünk, s ezek összefüggésében kívánjuk jellemezni az adott közösség kalendáris szokásait.

Az óév (*stary rok*) búcsúztatása és az újév (*novy rok*) köszöntése vidám ünnep volt, noha a szilveszteri mulatságoknak nincsen túl nagy hagyománya. A barátok, rokonok régebben is összejöttek, s kártyázással, pálinkázással töltötték az időt, várták az éjfélt. Az éjféli harangszókor a házigazda felállt és felköszöntötte az együttlevőket: *„Vínšujem na ten boží Nový rok, že bi sme boli zdrave. Radujme se, veselme se tomto novom roče. Pochválem Ježíš!* Újév napján a gyermekek is elmentek (sok családnál még ma is elmennek) köszönteni a rokonokhoz. Régebben versengtek, hogy ki kezdi el legkorábban az újévi köszöntést. Ezért almát, diót, ma már inkább néhány forintot kapnak. A felnőttek is elmennek újévet köszönteni azokhoz a rokonokhoz, barátokhoz, akikkel nem töltötték együtt a szilveszter estét. A köszöntőket megkínálják süteménnyel, pálinkával, de ilyenkor nagyobb mulatságot már nem tartanak. Még ma is nagyon vigyáznak arra, hogy újév napján ne asszony vagy lány legyen az első látogató, mert az balszerencsét jelent a gazdaságra. Éppen ezért régebben újév napjának délelőttjén az asszonyok, leányok ki sem mozdultak otthonról. A lányok és asszonyok az év fordulóján is főleg különböző jósló- és varázslóeljárásokat gyakoroltak. Szilveszter délutánja és estéje hagyományos alkalmát jelentette a szerelmi jóslásoknak. A leányok szilveszter este, mielőtt a templomba mentek volna, ólmot öntöttek. A szokást azonban kizárólag a templomba hívó második és harmadik harangszó közötti időben végezték, mivel ezt az időt különösen alkalmasnak találták a férj jóslásra. E nap délutánján is abroncsból etették a tyúkokat, hogy jól üljenek a következő évben. Újév napján a leányok kora reggel friss vizet hoztak a kútról és abban mosdottak meg az udvaron, hogy szépek legyenek a következő évben. A mosdás után a

lányok becsukott szemmel kiálltak a kapuba, s ha férfit pillantottak meg elsőnek, amikor kinyitották a szemüket, még abban az évben férjhez fognak menni. Ha azonban asszonyt vagy lányt láttak meg elsőnek, akkor ebben az évben még pártában maradnak. E napon az egész család nagyon vigyázott, hogy a családot vagy annak tagjait valami baj vagy szerencsétlenség ne érje, össze ne vesszenek, mert a következő évben „nem hagyja el őket a baj”. Ugyanezen elv alapján e napon semmit sem adtak kölcsön, hogy ne legyen sok kiadásuk az új évben. Az újévi ebédre lehetőleg malacot ettek, hogy a házba túrja a szerencsét; szárnyast még ma sem fogyasztanak. A szilveszter-újévi szokásokat Répáshután is első-sorban a különböző hiedelmek, hiedelemcselekmények jellemzik. Az adott közösség esetében is igaz az a megállapítás, hogy ez a szokáscsoport elsősorban mágikus-hiedelmi indíttatású, inkább ismereteket, hiedelmeket rögzítő szabályok betartásából, mint rituális jellegű cselekményekből áll.

Az újév első nagyobb ünnepe *vízkereszt (troj krole)*. E napon a pap végigjárta a házakat és megszentelte azokat. A gazda is vitt haza szentelt vizet a templomból, amivel otthon meghintette a jószágot, az istállót. Az asszonyok szintén vittek haza szentelt vizet, amit otthon tartottak és szükség esetén használtak (betegség, haldokló, rontás stb.). Ezzel szemben semmiféle nyomát sem találni a csillagozásnak vagy a háromkirály-járásnak. Ez a szokás az alföldi szlovákoknál és Szlovákiában egyaránt elterjedt, viszont a nógrádi területek szlovák lakossága már nem ismeri a játékot.²² Ugyanakkor magam a Zempléni-hegyvidék egyes falvaiban (Mogyoróska, Abaújalpár) megtaláltam a szokás nyomait.²³ Ennek alapján elképzelhető, hogy valamikor Répáshután is ismerték a szokást. Természetesen az sem kizárt, hogy a játék az észak-magyarországi területek nyugati részein korábban is ismeretlen volt.

Hasonlóan egyházi ihletésű ünnep *gyertyaszentelő (ramnice, hromnice)* napja. E napon az asszonyok gyertyát szenteltetnek a templomban. Régebben mindenki kettő-négy gyertyát vitt magával, amit közösen az oltár elé tettek. A pap a mise során megszentelte a gyertyákat, majd mindenki hazavitte a magáét. A szentelt gyertyát akkor gyújtják meg, ha valaki haldoklik vagy meghalt. A haldoklónak igyekeznek a kezébe adni a gyertyát, ha azonban ez nem sikerül vagy az illető már meghalt, akkor a halott mellé állítják. Ugyancsak szentelt gyertyák égnek a ravatalnál, illetve a koporsó mellett is. Az idősebbek szerint nagy vihar vagy jégeső idején is meg kell gyújtani a szentelt gyertyát.

Az egyházi ünnepekkel szemben a *farsang (fašang)* a multság, a vidámság ideje volt. A farsang három napig — vasárnap, hétfő, kedd — tartott. Az ezt követő szerda már hamvazószerda volt, amely nap a böjti időszak kezdetét jelentette, tehát tilos volt mindenfajta hangos multság. A farsang talán legfontosabb eseménye a bál (*chostina*) volt, amit külön tartottak a nős férfiak és a legények. A már nős férfiak multsága sokkal szerényebb és csendesebb volt, mint a legényeké. Gyakran még külön muzsikusokat sem fogadtak. Legtöbbször csak összegyűltek valakinél, esetleg a kocsmában és ott iszogattak, énekeltek. A legények viszont igazi bált tartottak. A mulatságot és az azt megelőző ado-

22. ZATKO R. 1973. 68.; KRUPA A. é. n. 117.; MANGA J. 1968. 105–106.; BÁLINT S. 1938. 159.; DÖMÖTÖR T. 1964. 168.; FEHRLE E. 1955. 62–63.; SULITKA A. 1973. 82–83.

23. Vö. NIEDERMÜLLER P. 1981. további irodalommal.

mánygyűjtést a legtekintélyesebb legény szervezte. A farsangi mulatság előtti nap délután a legények végigjárták a falut. Minden házba bekopogtattak és valami adományt kértek a másnapi bála. A háziak leggyakrabban szalonnát, tojást, esetleg lisztet adtak. A legények ehhez még bort meg pálinkát vásároltak. Régebben a legényeket a már korábban felfogadott muzsikások is elkísérték. Ilyenkor a legények, ha megfelelő korú lányt találtak otthon, megtáncoltatták az udvaron. A zenét, nemcsak ilyenkor, hanem a bálon is citera és harmonika szolgáltatta. Idősebb adatközlőim szerint a század első évtizedeiben nemcsak adományt gyűjtöttek a legények, hanem maskurának (*maske*) is felöltöztek és úgy járták a falut. Ma már nem lehet megállapítani, hogy milyen alakoskodásról lehetett szó, kétségtelen azonban, hogy a farsangi maszkos alakoskodás valamilyen formáját ismerték és gyakorolták. A farsangi alakoskodás kevés emléke szintén olyan sajátossága a közösség szokásrendszerének, amelyre fel kell hívni a figyelmet. A környező területek közül Nógrádban, az alföldi szlovákoknál, illetve Szlovákiában mindenütt igen elterjedtek a különféle maszkok, a farsangi maszkos szokások. A Zempléni-hegyvidék falvaiban még szintén emlékeznek ezekre a cselekményekre.²⁴ S noha kétségtelen, hogy egykor Répáshután is ismerték ezeket a szokásokat, a cselekmények intenzitása kisebb lehetett, mint az említett vidékeken. Erre utal az a tény, hogy ezek a szokások viszonylag korán kiszakadtak a közösség gyakorlatából.

A farsangot követő szerda, *hamvazószerda* (*popolec*) – amint erre már utaltunk – a böjti időszak (*post*) kezdetét jelentette. Ezen a napon hamuval kísúrolták a fazekakat, s ettől fogva hét héten keresztül csak vajjal és olajjal főztek. Általában hétfő, szerda és péntek voltak a böjtös napok, húst azonban csak szombaton (mások szerint csak vasárnap) ettek. Böjt idején főleg lisztes ételeket, különböző tésztákat ettek. Az egyik legkedveltebb böjti étel a cibereleves (*kiselica*) volt. Ezt úgy készítették, hogy a gabonakorpából és kenyérből erjesztett savanyú levet kukoricakásával összefőzték. A böjti időszak legnagyobb egyházi jellegű ünnepe *virágvasárnap* (*kvetna nedelja*) volt. Ezen a napon mindenki barkát (*barki*) vitt magával a templomba és ott megszentelhette azt. A barkát virágvasárnap előtt vagy e nap reggelén a gyermekek, a fiatalok szedték az egész család számára. Az idősebbek szerint régebben a szentelt barkával mielőtt hazaindultak volna a miséről, egyszer megkerülték a templomot. A szentelt barkát igen sokféle módon használták fel. Általában úgy tartották, hogy az minden rossztól megvéd, s éppen ezért otthon a gerendán vagy a konyhában tartották. Vihar idején egy szem barkát vagy az ágnak egy kis részét a tűzbe dobták, hogy annak füstje csendesítse az égiháborút. Több adatközlő is említette, hogy abba a házba, amelyikben nincsen szentelt barka, befurakodik a kígyó és kárt tesz a háziakban.

A húsvéti ünnepkör *nagycsütörtökön* (*zelený štvrtok*) kezdődik, amikor délután elhallgatnak a harangok. Délután három órakor harangoznak utoljára, s a harang legközelebb csak a nagyszombati feltámadáskor szólal meg újra. Ezen időközben a harangozó őrködik, hogy a harangot valaki meg ne húzza és ő az, aki kereplővel jelzi az idő múlását.

24. Vö. BOGATIREV P. G. 1929. 65.; MANGA J. 1968. 111–115.; KRUPA A. é. n. 124–129.; ZATKO R. 1973. 68–70.; HORVÁTHOVÁ E. 1972a. 215.; STRÁNSKÁ D. 1936. 282–283.; ZIBRT Č. 1959. 94–126.; MANGA J. 1974. 50.; NIEDERMÜLLER P. 1981.

Az öregek említésre méltó hiedelme szerint, aki nagycsütörtökön a harang utolsó kondulása után megmosakszik, egész évben mentes lesz a szemfájástól. *Nagypéntek* (*velky piatok*) már tényleges ünnepnap. E napon semmiféle munkát sem végeztek, legfeljebb a ház körül tevékenykedtek. A gazda és a gazdasszony alaposan kitakarította, kitisztította a házat, az istállót, mindent rendbe tett a jóságok körül, a szerszámok között, az udvaron stb. Ezeket a munkákat sok helyen már nagycsütörtökön elvégezték vagy legalábbis elkezdték, s nagypénteken csak befejezték. Ezen a napon szigorú előírás volt a böjtölés. Ilyenkor csak vajjal főztek, ha egyáltalán ettek meleg ételt. Sok családban a felnőttek e napon egyáltalán nem ettek vagy csak éppen haraptak egy-egy darab kenyeret. Nagypéntek bizonyos kapcsolatban állt a boszorkányhittel is. Az idősebbek szerint, aki nagypéntek este a csordás ostorából egy kis darabkát le tudott vágni, s azt saját ostorára kötve Szt. György-nap éjszakáján megsuhogtatta, meglátta, hogy a faluban ki a boszorkány. E naphoz egyéb hiedelmek is kötődtek. Aki nagypénteken este a pataokban megmosakszik, az egész évben egészséges lesz. Ha ezen a napon esik az eső, akkor a nyár igen száraz lesz. Ha viszont szép az idő, akkor jó lesz a termés. *Nagyszombaton* este hat órakor tartják a feltámadási szertartást, amely az egyház előírásai szerint zajlott le. Ugyanakkor megtalálhatók az egykori tűzszentelés nyomai is. A századforduló körüli időkben a templom mellett tüzet rakott a harangozó, amit a pap a feltámadási körmenet végén megszentelt. Ebből a tűzből mindenki vitt haza, s otthon erről a parázsról gyújtottak tüzet. Maga *húsvét* (*velkonoc*) a tavaszi időszak legfontosabb ünnepe és igen erősen vallási jellegű. A reggeli misén minden család ételt szenteltet, elsősorban sonkát, tormát és kalácsot. Különös becsben tartották a szentelt kalácsot (*sveceny kolač*), amit aznap reggel készített el a gazdasszony. A szentelésre szánt ételeket hajtókába csavarva viszik, amit még egy kis terítővel le is takarnak (*servitka*). A miséről hazatérve a gazdasszony a szentelt étellel a kezében körbefutotta a házat, s csak azután látott hozzá a család az étkezéshez. Egyes családoknál a reggeli vagy déli étkezéskor mindenkinek adtak egy szem szentelt barkát is, amit az első falat étellel megettek, hogy ne legyenek torokfájósak. A szentelt ételnek a maradékát sem dobták ki a szeméttbe. A szentelt sonka csontja a tűzbe került, az egyéb ételmaradékot pedig eltették és az ünnep során megették. *Húsvét másnapja* (*velkonocny pondelok*) a locsolkodás (*oblievačka*) szokásának az alkalma. A legények kora reggeltől járták a lányos házakat és vízzel jól meglocsolták a lányokat. Régebben a gyerekek és a nős férfiak nem jártak locsolkodni, de az utóbbi húsz-harminc évben egyre terjed a gyermekek és a felnőttek locsolkodása is. Ma már jobbára pénzt kapnak a locsolkodók, de régebben hímes tojást (*pisanek*) készítettek a leányok. A legidősebbek emlékeznek még a hagymahaj levében főzött világosbarna színű, minta nélküli tojásokra. Ennek ellenére viszonylag korán elterjedt a festékekkel való tojásdíszítés. Legkedveltebbek a különböző virágos minták voltak, s néha egy-egy nevet is a tojásra festettek. Különösen díszes tojást készítettek azok a lányok, akiknek már jegyesük, komoly udvarlójuk volt. Jól látható, hogy a farsangtól húsvétig terjedő időszakot elsősorban a vallási jellegű cselekmények jellemzik. Éppen ezért ezeknek a szokásoknak az elterjedését elsősorban a vallási hovatartozás határozta meg. A szokásoknak ez vagy ehhez hasonló rendje a katolikus szlovákokat (és magyarokat) jellemzi, míg az evangélikus szlovákok szokásai természetesen ettől eltérőek.²⁵

A húsvétot követően egyre kevesebb szokásalkalommal találkozunk, aminek nyilvánvaló oka, hogy a közelgő nyári munkák egyre kevesebb időt engedtek az ünnepeknek, illetve a „nem produktív” tevékenységi formáknak. *Szt. György* napja (*Sv. Ďura*) elsősorban hiedelmekben gazdag, nem utolsósorban azért, mert összekapcsolódott az állatok első kihajtásával. E napon különösen nagy hatalmuk van a boszorkányoknak. Éppen ezért előző nap éjjelén, éjfélkor a temető valamelyik keresztjéről egy kis darabot le kellett vágni, amivel megfüstölték az ólat, az istállót, sőt a házat is. Egy lapátra parazsat helyeztek és erre tették a fadarabot. Hitük szerint a boszorkányok nem bírják a „szent fa” füstjét és így távol tartják magukat a gazdaságtól. Az állatokat, amikor először hajtották ki a legelőre, meghintették szenteltvízzel, hogy rontás ne érje őket. Régebben láncon hajtották át a jószágot, hogy olyan erős legyen, mint a vas. Első kihajtáskor a gazdák egy kaláccsal (*kolač*) és pálinkával ajándékozták meg a pásztort, ami a magyar nyelvterület jelentős részén általánosan elterjedt szokás volt.²⁶ *Pünkösdkor* (*rusadla*), illetve pünkösd napja előtti éjszaka állították a májusfát (*mai*). Ilyenkor egy kisebb fácskát vagy egyszerűen csak zöld gallyat, ágat erősítettek a legények kedvesük kapujára, de úgy, hogy a háziak ne lássák meg, ki hozta a májusfát. Ma már ezt a szokást nem gyakorolják, helyette május elsejére májusi kosarat vesznek Miskolcon. A májusi kosár egy nagy csokor, kosárban szépen elrendezett virág, amit a legények vásárolnak jegyesüknek. A májusfa különböző alkalmakkor (május elseje, pünkösd stb.) történő állítása általánosan elterjedt szokás az észak-magyarországi területeken.²⁷ Ezen az elterjedési területen belül még a részletek (a fa állításának időpontja, a cselekmény összetettsége stb.) alapján is nehéz bármiféle határokat meghúzni. Igen érdekes viszont a májusi kosár ajándékozásának szokása. Eddigi ismereteink szerint a szerelmi ajándéknak ez a sajátos formája különös intenzitással élt Heves megyében.²⁸ Nyilvánvaló volt azonban, hogy a szokás gyakorlata nem korlátozódott egyetlen megye területére. A répáshutai adat is a szokás szélesebb körű elterjedtségét bizonyítja, még akkor is, ha tudjuk, a Zempléni-hegyvidék területén már nem ismerték ezt a gyakorlatot. A nyári ünnepkör vallási ünnepe *úrnapja*, amikor a faluban négy helyen – a templomnál, az iskolánál, a falu felső és alsó végén – oltárt készítenek (*budki staviany*) zöld gallyakból, virágokból. Ezt a négy helyet a pap vezetésével körbejárták (*posessia*) és mindegyiknél megálltak imádkozni, énekelni. Régebben a körmenet során a pap megáldotta a határt, a környező földeket, az erdőt is. Mivel a közösségben nem ismerték a máshol általában Márk napjához kapcsolódó búza- vagy határszentelést, az úrnapi körmenet egyik legfontosabb funkciója éppen a határ, az erdő, azaz a legfontosabb munkák színterének a megáldása volt.²⁹ A nyári ünnepkörrel kapcsolatban még egy, az emlékezetben halványan élő cselekményre kell felhívni a figyelmet. Néhány idősebb adatközlő szerint régebben nyári estéken – az időpontot pontosabban már nem tudták megjelölni – a fiatalok tüzet raktak, amit aztán különböző énekek kíséretében átugráltak.

26. Vö. UJVÁRY Z. 1975. 112–122.

27. ZATKO R. 1973. 74.; MANGA J. 1968. 152–154. HORVÁTHOVÁ E. 1972a. 218–219.; ZIBRT Č. 1959. 282–328.

28. BAKÓ F. 1966.

29. Vö. BÁLINT S. 1977. I. 315–319.; BÁLINT S. 1973. 343–363.

A János-napi tűzgrálás szokására – hiszen nyilvánvalóan erről van szó – vonatkozó adatainkat ma már összefoglaló tanulmányban kellene feldolgozni. A szokás ismeretes Nógrádban, a Zempléni-hegyvidék falvaiban és természetesen Szlovákiában, viszont ismeretlen az alföldi szlovákok körében. Ugyancsak ismerik a cselekményt a különböző kárpátukrán népcsoportok. A szokást szlovák területeken *sobotki pretskakovač* kifejezéssel jelölik, míg az ukrán népcsoportok a *kupalo*, *kupaľo* elnevezést használják.³⁰ Répáshután ma már semmiféle terminust sem ismernek, ennek ellenére nyilvánvaló, hogy a cselekmény egykor élő szokás volt a közösségben. Ennek, valamint az irodalmi adatoknak az ismeretében feltételezhetjük, hogy a János-napi tűzgrálás szokása az észak-magyarországi területeken egykor általánosan elterjedt volt.

Végül, áttekintésünket lezárva említsük meg *mindenszentek* (*vsech sviaty*) ünnepét. A falusiak e napon megtisztítják a temetőt, rokonaik sírjait. A sírokon gyertyát gyújtanak és a pap vezetésével, imádkozva, énekelve körbejárják a temetőt.

A különböző ünnepköröket, szokásokat áttekintve visszatérhetünk a tanulmány elején felvetett gondolathoz és kísérletet tehetünk a szokásrendszer tágabb összefüggésekben való értelmezésére. Ennek során elsősorban az egyes magyarországi szlovák népcsoportok szokásainak összehasonlításáról van szó. Némileg leegyszerűsítve a feladatot, Répáshután kívül megkülönböztettük a nógrádi, a zempléni és az alföldi szlovákságot, illetve az anyaország népességét.³¹ Ezeknek a csoportoknak a szokásrendszereit egymáshoz viszonyítva, s a Szlovákiából származó adatokat viszonyítási alapnak tekintve, érdekes következtetésekre juthatunk. A rendelkezésünkre álló adatok alapján úgy tűnik, hogy az általunk „ideáltípusnak” tartott rendszerhez, a viszonyítási rendszerhez az alföldi szlovákok szokásai hasonlítanak a leginkább. Megállapításunk éles ellentétben áll MANGA J. véleményével, aki szerint „az Alföldre szakadt népcsoportok szokásanyaga, hagyománytartó ereje jóval szegényesebbnek, lazábbnak látszik, mint pl. a nógrádi szlovák falvaké”.³² Magam inkább úgy fogalmaznék, hogy az alföldi szlovákok szokásai *mások*, szokásrendszere *más jellegű*, mint a mai Magyarország északi vidékén élő szlovák népcsoportok cselekményei. Ennek okát – a nyilvánvalóan eltérő település- és népességtörténet mellett – döntő mértékben az egyes csoportok különböző földrajzi és kulturális környezetében látom. Az alföldi szlovákok ugyanis egy számukra teljesen idegen nyelvi, kulturális környezetbe kerültek. Ez a helyzet mennyiségileg elsorvaszthatta szokásrendszerüket, de egyidejűleg nehezítette, gátolta az új szokások átvételének a folyamatát. Mindez azt jelentette, hogy minőségileg szinte változatlan formában őrződött meg az eredeti szokásrendszer. A mai Magyarország északi vidékein élő szlovák csoportok esetében nemcsak a nyelvi, kulturális környezet volt más (mint az alföldi csoportok esetében), hanem az anyaországgal is élénkebb maradt a kapcsolat. Ez a tény hatással volt az itteni szokások mennyiségi és minőségi állapotára egyaránt. Az anyaország és az elszakadt csoportok szokásrendszere között – legalábbis elvileg – folyamatos volt a kapcsolat. Ponto-

30. NIEDERMÜLLER P. 1981.; DÖMÖTÖR T. 1964. 139–151.

31. Természetesen tudatában vagyunk annak, hogy az említett csoportok népességtörténeti szempontból egyáltalán nem tekinthetők homogén egységeknek. Vö. SIRÁCKY J. 1966.

32. MANGA J. 1974. 55.

sabban, olyan szokások is elterjedhettek ezeken a területeken, amelyek a „szlovák szokásrendszerben” is csak az elszakadás után honosodtak meg. Másrészt viszont – és ez magyarázza a viszonylag jelentős számú módosulást – az észak-magyarországi szlovák csoportok szokásaira kétségtelenül hatással volt a környező magyarság (palócok, zempléni, borsodi, abaúji magyarok stb.) szokásrendszere is. Finomítva a képet azt mondhatjuk, hogy a répáshutai szokások elsősorban a Zempléni-hegyvidék lakosságának szokásrendszerével mutat hasonlóságot. A vitathatatlanul meglevő helyi sajátosságok pedig elsősorban a különböző cselekmények *intenzitásában* mutatkoznak, nem pedig az egyes szokások meglétében vagy hiányában.

Összefoglalóan azt állapíthatjuk meg (pontosabban azt feltételezhetjük, hogy a bükki és részben Heves megyei szlovák népesség szokásai mintegy közvetítenek, átmeneti zónát alkotnak a palóc hatásokat mutató nógrádi, illetve részben kárpátukrán, részben református magyar hatásokat mutató zempléni szlovákság szokásai között. A répáshutai elemzés jó alapot nyújt egy ilyen következtetés levonásához, noha kétségtelen, hogy e téren számos további részletvizsgálatra van még szükség.

IRODALOM

- BAKÓ F. 1966. A májfa és a májusi kosár Heves megyében. Az Egri Múzeum Évkönyve, IV. 257–304.
- BÁLINT S. 1973. Karácsony, húsvét, pünkösd. A nagyünnepek hazai és közép-európai hagyományvilágából. Budapest.
- BÁLINT S. 1977. Ünnepi kalendárium. A Mária-ünnepek és jelesebb napok hazai és közép-európai hagyományvilágából. Budapest.
- BARNA G. 1978. Hiedelmek és szokások Nagykőrösön. In: NOVÁK L. (szerk.) Tanulmányok Nagykőrös történetéből és néprajzából. Nagykőrös, 433–497.
- BEDNARIK R. 1943. Duchovná kultúra slovenského ľudu. Slovenská vlastiveda, II. Bratislava.
- DÖMÖTÖR T. 1964. Naptári ünnepek, népi színjátszás. Budapest.
- FEHRLE E. 1955. Feste und Volksbräuche im Jahreslauf europäischer Völker. Kassel.
- FERENCZI I. 1977. Népi szokásrend Szőregen. In: HEGYI A. (szerk.) Szőreg és népe. Szeged, 251–324.
- HORVÁTHOVÁ E. 1972a. Die volkstümliche Brauchtum. In: HORVÁTHOVÁ E.–URBANCOVÁ V. (hg.) Die slowakische Volkskultur. Die materielle und geistige Kultur. Bratislava, 185–228.
- HORVÁTHOVÁ E. 1972b. Zo zvykoslavných a poverových rálii na Hornom Spiši. Slovenský národopis, XX. 484–503.
- KATONA I. 1912. Irodalmi tanulmányai, II. Budapest.
- KREZTENBACHER L. 1959. Santa Lucia und die Lutzelfrau. München.
- KRUPA A. é. n. Jeles napok a Békéscsabán és környékén élő szlovákoknál. Békéscsaba
- KUPA A. 1974. Intraetnické a interetnické vzájomné vplyvy v cykle vianočných sviatkov u elekých Slovákov. In: KRUPA A.–LAMI I. (red.) Národopis slovákov v Maďarsku, II. Budapest, 135–208.
- JUHÁSZ Á. 1976. A halotttetés szokása Vizsolyban. Herman Ottó Múzeum Közleményei, 15. 74–77.
- MANGA J. 1968. Ünnepek és szokások az Ipoly mentén. Budapest.
- MANGA J. 1974. Szokások Tótkomlóson. In: Néprajzi tanulmányok Tótkomlósról. Békés megyei Múzeum Közleményei, 3. Békéscsaba, 3–61.
- NIEDERMÜLLER P. 1976. A Katalin-ág az abaúji nép szokásaiban. Herman Ottó Múzeum Közleményei, 15. 69–73.

- NIEDERMÜLLER P. 1977. Interetnikus kapcsolatok a Zempléni-hegység falvainak szokásrendszerében. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve, XVI. 227–237.
- NIEDERMÜLLER P. 1981. Kalendáris szokások a Zempléni-hegyvidék falvaiban. In: Tanulmányok a Zempléni-hegyvidék néprajzához. Miskolc (in print).
- PÓCS É. 1965. A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelmeköre. Néprajzi Közlemények, X. 3–4. sz.
- RÓHEIM G. 1920. Adalékok a magyar néphithez. Budapest.
- SIRÁČZKY J. 1966. Sťahovanie slovákov na Dolnú Zom v 18. a 19. storočí. Bratislava.
- STRÁNSKÁ D. 1936. Výroční obyčeje. In: Československá Vlastiveda, II. Praha, 276–293.
- SULITKA A. 1973. Ľudové divadelné hry v období vianoc na severnom Spiši. Slovenský národopis, XXI. 79–102.
- UJVÁRY Z. 1964. Luca asszonyok a Csallóközben és Nyitra vidékén. Ethnographia, LXXV. 451–453.
- UJVÁRY Z. 1975. Varia folkloristica. Debrecen.
- ZIBRT Č. 1950. Veselé ohvile v životé lidu českého. Praha.
- ŽATKO R. 1956. Príspevky k štúdiu slovenských betlehemských hier. Slovenský národopis, IV. 117–156.
- ŽATKO R. 1973. Spoločenská a duchovná kultúra slovákov v Maďarsku. Slovenský národopis, XXI. 61–78.

DIE BRÄUCHE IM JAHRESLAUF VON RÉPÁSHUTA

Das Ziel der Brauchforschung in Répáshuta war die Erleuchtung der Beziehungen mit den Nachbargebieten im Thema der Bräuche und die Nachweisung der Zusammenhänge mit den Brauchselementen der Slowaken vom Tieflande und vom Mutterlande.

Répáshuta nimmt unter den slowakischen Siedlungen in Nordost-Ungarn einen eigenartigen Platz ein, diese Tatsache widerspiegelt sich auch in den Bräuchen des Jahreslaufes. Im Vergleich sind vor allem das Fehlen bestimmter Brauchselemente und Brauchshandlungen (zB. die Beglückwünschungen am Luzientag, das Singen am Weihnachten, usw.), anderseits der Unterschied im Intensität des Brauchsvorkommens charakteristisch. Dagegen sind spezielle Lokaleigentümlichkeiten zu beobachten, so zB. die aktiven Hexenvorstellungen, die eine Bindung an einige Brauchshandlungen haben. Die Charakteristik des hiesigen Brauchssystems ist mit der eigenartigen Lebensweise der Gemeinschaft zu erklären. Daneben ist es aber nicht zu vergessen, dass die Lebensform und die Lage der slowakischen Volksgruppen in Nordost-Ungarn ganz anders war, als die auf dem Tieflande. Den Forschungen nach scheint es so, dass die slowakischen Volksgruppen in den Komitaten Heves und Borsod zwischen den Slowaken von Komitat Nógrád und den Slowaken von Zemplén eine vermittelnde Rolle spielen. Die Volkskultur der letzteren hat schon einerseits karpato-ukrainische, anderseits reformierte ungarische Charakterzüge.

Péter Niedermüller

HIEDELEMALAKOK A HITVILÁGBAN

BARNA GÁBOR

A bükki szlovák települések, köztük Répáshuta népéletével a néprajzi kutatás régóta foglalkozik. A népi hitvilág egyes területéről azonban csak szórványos adataink vannak *Mádai Gyula*, *Koledzey Zoltán* és *Gunda Béla* tanulmányaiban. *Mács Ildikó* répáshutai monográfiája kéziratban van. A répáshutai munkaközösség kutatásaiba bekapcsolódva 1979 tavaszán végeztem helyszíni kutatásokat, amelynek alapján – felhasználva a szakirodalmi adatokat is – a hiedelmek alakjairól szóló képzeteket röviden összefoglaltam.

Bosorka, *bosorák*: Répáshután leggyakrabban használt neve a *bosorka*. Már ez is mutatja, hogy általában asszonyokat tartottak és tartanak boszorkánynak. Ritkábban hallani a férfi boszorkány *bosorák* nevét. A *tót* megnevezés mellett ma már gyakran használják a magyar *boszorkány* terminust is, főleg magyar beszédben. Napjainkra ebben az értelemben nem hallható a *striga* (f) és *strigoň* (m.) szó, holott a szakirodalom szerint az 1950-es években már használatos volt.¹

Bár nem tudják, hogy a boszorkányok tudományukat honnan veszik, a boszorkányságot gonosz tudománynak tartják. Azt mondják a történetekben, hogy az ördöggel kapcsolatban álltak. A boszorkányok külsőre nem különböznek a többi rendes halandótól, még templomba is járnak, vallásukat gyakorolják. Bár egyes vélemények szerint másképp viselkednek, innen lehet őket megismerni.

Ártó működésüket bármelyik nap éjjel tájban kifejthetik, de két jeles alkalmuk is van: Szent György és Luca napja.

A boszorkányszervezet hiedelembéli meglétének is van nyoma Répáshután. Mondják az egyik régebben meghalt emberről, hogy ő volt a vezetőjük, ő volt a *boszorkányok királya*. Az új tagot, az új asszonyt egy ünnepség keretében vették fel maguk közé. Úgy mondják, *bandát csináltak* ekkor. Az elbeszélések szerint éjjel tájban gyakran lehet hallani, ahogyan mulatnak, muzsikálnak. Egyesek szerint ilyenkor nem lehetett látni őket. Ám ha valaki ilyenkor közéjük téved, azt megfogják és szétszedik.

Figyelemre méltó, hogy a répáshutaiak képzete szerint a boszorkányok embereket nem bántottak, embert nem rontottak. Ugyan mondják, hogy a gyerekeket kicserélhették, árthattak más módon is nekik, mégis inkább más hiedelemlények tevékenységét jelenti az elcserélés, amint majd látni fogjuk. A boszorkány sokszor nem is ölt határozott formát, gyakran nehéz elválasztani a kísértetektől, a *mátohától*.² A kisgyermeket amúgy

1. *Striga*, *strigoň* = *bosorka*. SIPOS I. 1958. 236., 299.

2. Vö.: DIÓSZEGI V. 1974. Ugyanezt tapasztalta Tótkomlóson is.

is óvni kellett minden ártó hatalomtól, így tehát a boszorkánytól is. Vannak azután a répáshutaiak képzete szerint olyan emberek, akik rajtuk kívül álló okok következtében tudnak ártani a gyermekeknek, pl. szemmel verik őket.

Azok az emberek, akiknek a szeme ártott, csak ránéztek a gyerekekre vagy az apró-jóságra és az rögtön beteg lett, *szemre esett* – mondják magyarul, *z oči dostali deti*, mondják *tótul*. A szemmelverést mai napig *tisztesfüvel* gyógyítják. A tisztesfü tótul *čistec*. Sziklás helyeken terem, nyár közepén, a virágzás után kell leszedni, szárítani, összekötni és spájzban felakasztani. Szükség esetén ebből főztek mosdóvizet és ebben megfürdették a gyereket. Fürdetés után a mosdóvíz *leült, mint a kocsonya*. Hitük szerint ekkor használt. Más vidékekkel, pl. Zempléni hegyvidék falvaival ellentétben a füvet itt nem szenteltetik. A tisztesfüvet sokan nem is ismerik, csak hírből, míg mások mai napig gyűjtik, szárítják és használják is.³

Rontásaik alkalmával a boszorkányok átváltoznak valamilyen nem emberi alakba. A legtöbbet emlegetett alakformájuk a *béka* és a *macska*.⁴ A nagyobb békáktól ezért féltek, boszorkánynak tartották. Különösen, ha istállóban találták meg, mondták rá a boszorkány nevet. Ilyenkor azt össze kell verni, ki kell dobni a trágyadombra, s másnapra a boszorkány ágyban fekvő nagy beteg lesz.

Ezzel elérkeztünk a boszorkány ártó tevékenységének legfontosabb területéhez, a tehenrontáshoz. A legtöbb történetet ezzel kapcsolatban mondják. A tehenrontás a tej, a tejföl elvitelére irányult a hiedelem szerint. Ahogy mondják: *elvitte a hasznót*. A rontásnak több módja lehet. Az egyik, hogy úrnapi hajnalban a boszorkányok kimentek a rétre és ott harmatot szedtek. Kézzel szedték, s kezükről kötőjükbe csurgatták. Eközben azt mondták:

*Biram užitek,
ale ne fšitek!*⁵

A boszorkányok azonban általában éjszaka rontották meg a teheneket, ember vagy béka képében bementek az istállóba, s ott *hasznót fejtek*. *Pohubili kravu*, mondják szlovákul. Egyes történetek szerint a hasznót visszahozni ezek után már nem lehetett, a tehenet el kellett adni. Általánosabb viszont az a képzet, hogy az elvitt tehéntejet vissza lehet szerezni. Ennek több módja ismeretes. Ha pl. rontásban találták a tehenet, megverték a tehenet, s a hitük szerint a rontó boszorkányt érték az ütések. Ha alkalmanként kevés tejet adott a tehen, gyakran mondták, hogy „Biztos a boszorkány áll mellette, azért nem adja le a tejet.”

Voltak hozzáértő tudós emberek, akik a megrontott tehenet meg tudták gyógyítani. Emlegetnek egy helybeli asszonyt, akit elhívtak a beteg jósághoz, s az valami füvet adott a tehénnek, „meg beszélt mellette valamit”, s ettől helyrejött a jóság. A ráolvasás szöve-

3. MÁCS I. 1980. 46–47.

4. A szlovák néphitét összegező tanulmányok is a békát említik a boszorkány leggyakoribb alakváltozatoként. HORVÁTHOVÁ E. 1972. 232., 237. Ugyanezt tapasztalhatjuk Tótkomlóson (DIÓSZEGI V. 1974. 68–69.) és a Zempléni-hegység falvaiban is (BARNA G. 1980.).

5. Ez a mágikus mondóka egyaránt megvan a magyar és a szlovák hitvilágban is. Vö.: HORVÁTHOVÁ E. 1972. 237.; BARNA G. 1979. 97. skk. A harmszedést részletesen bemutatja a nyíregyházi tírpkoktói MÁRKUS M. 1943. 272–273.

gét már nem lehetett lejegyezni. Voltak azután hozzáértő emberek, akik a vásárra vitt megrontott tehenet megvásárolták, meggyógyították. A Mátrai családtól egyszer egy diósgyőri ember vette meg a megrontott tehenet, s olyan sok tejet adott, hogy az egész Herman-telepet ellátta tejjel. A visszaemlékezés szerint jól értett hozzá az illető.

A rontás megelőzése érdekében szentelt vízzel védték a jóságot, az istállót. Ha megellett a tehén, akkor a gazda vagy asszonya szenteltvízzel beszentelte a házat, az istállót, hogy *oltalmazza a szent víz*, ne érje semmi baj. Hasznos volt a védekezés az első tavaszi kihajtáskor is, ekkor ugyancsak szenteltvízzel hintették meg a csordára kihajtott tehenet.

A boszorkányokat a Luca-szék segítségével lehet felismerni. Mint már említettük, a boszorkányoknak legjelesebb napja Luca-nap. „Ekkor volt nekik a legnagyobb találkájuk.” A *szilvási ember* (Szilvásvárad) tanácsára e napot sokan megtartották. „Ekkor nem szabad dolgozni, meszelni, kenyeret sütni. Azért, mert a jósággal akkor történik valami.” A Luca-széket (Luca-stolček) ettől a naptól karácsony viliáig kellett elkészíteni: négy lábú, fából készült kis szék volt. A készítője karácsonykor elvitte az éjféli misére be a templomba. „Ráállt, és látta a boszorkányokat, akik háttal ültek az oltárhoz. Amikor a pap felmutatta az Oltáriszentséget, akkor látta őket.”

A Luca-széken ülve másutt is fel lehet ismerni a boszorkányokat, nemcsak a templomban. Viliakor éjfélikor ki kell menni a keresztútra vagy az iskolánál levő kereszthez. Ott egy szentelt krétával kört kell húzni, s ebbe kell beleállni. A széken ülve egy ostorral kell csergetni és erre megjelennek a kör szélén a boszorkányok.⁶ Figyelmeztetik a csergetőt, hogy név szerint nem szabad őket elárulnia, mert ha máskor találkozna vele, megverik, agyonütik. A boszorkányok nem tudnak a körön belül menni. Itt fel lehet ismerni őket. Ám tudnak olyan emberről, aki kivallotta a boszorkányokat, s ezt az embert a boszorkányok nagyon megverték.

Felismerhető a boszorkány vilia este a *szénahányóra* (padlás) helyezett Luca-székről is. De vigyázni kell, nehogy észrevegyék a széken ülőt a boszorkányok.

Egy történetük szerint a Luca-székre a boszorkányság tanulásához volt szükség. „De aki csinálta, nagyon rosszul járt. Diósgyőrből volt itt egy ember, az volt egy valódi boszorkányságra. Az megcsinálta a Luca-széket és odaült a kereszthez. De azután kivallotta, hogy kik voltak a boszorkányok. Megbénult a keze, annyira megverték.”

Luca-nap mellett Szent György-nap is jeles alkalma a boszorkányoknak. Ekkor szoktak füveket szedni, amelyeket tehenrontásaikhoz használtak. Védekezésül ellenük ilyenkor megkeresztelték az ajtókat, szentelt krétával keresztet húztak az istállóajtóra, lakásajtókra is.

Tudós, tudóska, jóš: A boszorkány mellett a *tudós, tudóska, tudósasszony* vagy más néven *jóš* még természetfeletti erejű alakja a hiedelmeknek. Ennek az alaknak a tulajdonságait is élő személyekhez kötik. falubeli vagy másutt élő embereket ruháznak fel természetfölötti képességekkel. A boszorkánnyal szemben a tudós alakja, tevékenysége

6. Tótkomlóson is a Luca-széken ülve, s a Luca-ostorral csergetve ismerik fel a boszorkányokat. DIÓSZEGI V. 1974. 71. A Luca-széket közönségesen ismerik más szlovák csoportok is. Vö.: KRUPA A. 1974. 253–254. A Luca-ostor ismert a zempléni Nyíri községben is. S. gy.

inkább pozitív. A hiedelemalak megnevezésére csak a magyar *tudós*, *tudóska*, tudóssasszony és *jós* terminusokat használják. A helyi nyelvhasználatban a *tudós* a hímnemű, a *tudóska* a nőnemű alakot jelöli. Az itt tárgyalt képzetek azonosak, bár a tudós emberek mellett a hiedelmek *halottlátója* is itt szerepel.

Jósnak, tudósnak azokat nevezik, akik foggal születtek. Azt mondják, ilyen lehetett Répáshután is, hiszen beszéltek a foggal született gyerekről. Ám tudós, jós csak akkor lesz, ha a foggal születést „nem mondják el hangosan még egymásnak sem. Ha elmondják, akkor nyomban kipereg a gyerek foga a fürdővízbe. A szülésznő se szokta mondani. Az ilyen jósol életsorsról, halottakról.” Egy másik vélemény szerint 12 évig nem szabad kivallani, hogy foggal született. Mert ha elmondták, akkor a gyerek nem tud semmit vagy pedig egy elbeszélés szerint meghal. Mondják azt is, hogy a foggal születést 7 évig nem szabad elárulnia az anyjának, s a gyerek 7 évre *beszél*, azaz tudós lesz. A foggal születés mellett a tudomány eredetéről nem tudnak legtöbbször, csupán szórványos adatok bukkannak elő. Eszerint „a tudós meghal és újra éled. Három napig azért nem szabad eltemetni.”

A foggal született gyerekek nagyobb tudásúak, jósolni tudók lesznek,⁷ de nem lesznek mind halottlátók.

A század elején Novajon,⁸ majd Miskolcon, Egerbaktán és Egerben, a közelmúltban pedig Putnokon⁹ működött, ill. működik tudóssasszony. A putnikiról mondják, hogy amikor beszélni kezdett, a rendőrök bezárták. „Akkor azt mondta az egyik rendőrnek, hogy maga ne szóljon semmit, csak menjen haza, a fia meg lesz halva. Nem akarta elhinni, mert a gyerekeknek nem volt semmi baja. De úgy volt. Kezdték neki hinni. Kiengedték, nem tudtak vele mit kezdeni. Most meg jól megadóztatták. De a nép keresi. – Mindenkinek fáj, ha meghal valakije, hogy mégis mit követ el, hogy jó helyen van-e, vagy rossz helyen van. Ha rossz helyen van, a tudóska se tud róla semmit. Azt mondja, még nem jelent meg neki, nem engedik.”¹⁰ A halottlátóhoz járás belső indítékait ennél pontosabban és szebben nehéz megfogalmazni.

A haláleset után való 7. héten lehet elmenni a tudóssasszonyokhoz, addig a lelkek nem jelentkeznek nála. A felkeresést kiváltó közvetlen indíték lehet pl. valakinek a hirtelen halála a családban, rokonságban. „Muszáj elmenni, mondják, mert a halott elkészült és el kell menni.” Ezenkívül a tudóska felkeresésének leggyakoribb okaként a lélek, a halott lelkének (szlovákul *mrtve*) visszajárását említik. „Lélek jár a házban. Észreveszik, hogy zörög, járkál. Addig jár haza, amíg el nem mennek a tudóssasszonyhoz.” Ritka volt régen – beszélnek –, hogy a halott lelke meg ne jelent volna. Napjainkban ilyen esetről nem tudnak. *Mrtvy domu prišol*. Visszajöttek megnézni valamit, vagy sajnálták a hozzátartozóikat. A visszajáró *mrtvyt* sokszor azonosítani is lehetett. „Nem tudtam elmenni az unokám temetésire, el volt törve a lábom. Éppen érettségizett volna, mikor meghalt.

7. Vö.: KRUPA A. 1974. 279. A jós veštec megnevezését Répáshután nem használják.

8. A novaji asszony, a répáshutaiak novajska žena-járól DIÓSZEGI V. írt tanulmányt. DIÓSZEGI V. 1956.

9. Gyűjtésem idején, 1979 tavaszán vetítette a televízió MOLDOVÁN D. filmjét a putnoki halottlátó asszonyról. A film nagy hatással volt a répáshutaiakra is. A film hangvételét elítélték, s sérelmezték a halottlátó működésének betiltását.

10. A hosszabb idézetek helyi adatközlőimtől valók.

Eljött egyszer két hónapra a temetés után. Volt egy nagy késünk, mintha azzal csörömpölt, játszott volna. Mert az unokámnak ez volt mániája, hogy ezzel játszott, ha jött hozzánk. Háromszor játszott vele, s eltűnt. Hallgattuk. Igazat mondott a tudósasszony, hogy az bántja, hogy a nagyanja sír, s ő mindig vízben van.”

A tudóska felkereséséhez nem kellett különösebb előkészület, de imádkoztak a halottért. Bár azt mondják, aki nem oda készült, s úgy ment el a tudósához, azt elküldte. Nem fogadja az ilyet a putnoki asszony sem.

A putnoki asszony a nála megjelentek közül mindig kiválasztja azokat, akiknek a halottja már megjelent, s azokat hívja be, mondják.

Beszélgetés közben merőn néz, megjelennek neki a halottak és beszél velük. Elmondja a haláleset körülményeit, utal a rendkívüli mozzanatokra, pl. a boncolásra. Van rá eset, hogy ebben téved, mondják, de ez nem ingatja meg a tudósasszony hitelét. Pl. az egyik asszony férjéről azt mondta, hogy fogja a gyomrát, „pedig a férjemnek nem fáj a gyomra, agyvérzésbe halt meg.”

A beszélgetés során a *mitrve* megmondja, hogy mit akar, misét, imát vagy alamizsnát a hozzátartozóktól. Az alamizsnát kóduzfélé szegény embereknek kellett adni. A mise-mondatás volt a leggyakoribb, de arra helyben Répáshután sorra kellett várni. Ezért gyakran elmentek misét mondítani Egerbe, hogy hamarabb sorra kerüljenek. Előfordult az is, hogy a halott pl. üzent a barátainak, kérte ne sirassák, mert jó helyen van. Ez utóbbit főleg a gyerekhalottak üzenik.

A putnoki asszony és korábban a többi említett halottlátó is minden nap beszélt, kivéve az ünnepeket. A beszélgetésért az utóbbi években a répáshutaiak átlagban 100 forintot adtak. De pénzzel honorálták a miskolci halottlátó tevékenységét is.

A *novajška žena*-ról mondják, hogy az elveszett, eltűnt holmit, jószágot is meg tudta keresni. Ilyen ügyben jártak nála Répáshutáról is. A többi tudósakról hasonló történeteket nem lehet hallani.

Vannak a répáshutai néphitben olyan alakok, akik egyszer természetfeletti erejű személyekként, máskor pedig természetfeletti lényként jelennek meg a történetekben. Ennek oka az egyes hiedelemlények képzetkörének nagyfokú összeolvadása, valamint a boszorkányhit mindent magába olvasztó, domináns jellege. Az alább ismertetésre kerülő hiedelemalakok egynémelyike ilyen átmeneti alak, nagyobb részük pedig hiedelemlény. Bemutatjuk a *černokňažňik*, a *vrkolak*, a *hižni hat*, az *endžibaba*, a *zmok*, a *bohinka*, a *zmora*, a *törpe*, valamint a különféle szellemek, *mátoha*-k alakját.

Černokňažňik: A répáshutai nép részint *fekete könyvesnek*, részint pedig *fekete papnak* fordítja. A *černokňažňik* név általánosan, a róla szóló képzetek azonban csak szórványosan ismertek. Ezzel kapcsolatban gyerekkorukra utalnak vissza, hogy akkor hallották e történeteket emlegetni, de nem jegyezték meg.

A *černokňažňik* rossz szellem, vagy *ördög*, akinek ember alakja és lópatája volt, fején pedig szarva. Az *ördög* alakjával keveredést hallhatjuk legtöbbször. Tevékenységéről nagyon keveset tudnak. Ártalmas lénynek mondják. Alakját ritkán kapcsolják – ellentétben a szlovák néphittel¹¹ – a *sárkány* alakjához. E laza kapcsolat ellenére is a *šarkaň*hoz fűződő képzeteket itt mutatjuk be.

11. HORVÁTHOVÁ E. 1972. 244–245.; HORVÁTHOVÁ E. 1975. 1029.

Šarkaň: Azt mondják, hogy a *šarkaňt* nem lehetett látni, mert felhőben volt. Ha valamikor „olyan nagy viharok, zivatarok jöttek, felhőszakadás, mint mikor vége a világnak, akkor mondták, hogy *šarkaň letel*, sárkány repül!” Sokszor nem is említették elbeszélés közben a sárkányt, csupán *prišol velky zivatar*, mondták. „Ha nagy zivatar volt, csak arra következtethettek, hogy abba *šarkaň* van.” Néhány adatközlő az erős széllel hozta kapcsolatba a sárkányt. Azt mondják, amikor jön, akkor nem esik az eső, csak fúj a szél. Láthatatlan ilyenkor is.

A *šarkaň* sziklákban keletkezett. Azt mondják, hogy a *Šimakő*, *Peškő* és *Tarkő* nevű sziklás helyeken tanyázik. Viharkor elszabadul. A felhőben, szélben repül és farkával kitépi a fákat, lesöpri a házak tetejét.¹² Egy történet szerint a *šarkaňt* a *černokňazňik* irányítja. Többen viszont irányítóként az ördögöt említik. Amikor repülnek, a *šarkaň* mindig kérdezi, hogy hol járnak, erdő vagy falu fölött. Irányítója mindig az ellenkezőjét mondta, „mert ha bejött volna a faluba, mindent lesöpört volna. Így a falut nem bántotta, ott az erdőben csinált kárt, annyi fát feldöntögetett.”

Vihar ellen sokféle módon védekeztek. Szentelt fűvet égettek, fejszét tettek élével felfelé az eresz alá. Többen a vízkeresztkor eltett szentelt vízzel az egész házat befröcskölték, megszentelték. Használt az úrnapi fű vagy a szentelt barka elégetése, ezeknek füstje is szétzavarta a felhőket. Többen szentelt gyertyát gyújtottak. Figyelemre méltó viharelűzési módot is lejegyezhattunk. „Zacsκόba félretéve hangyák voltak nálunk. Apám ezt tette rá a tűzre, hogy állják el a vihar útját. Mást nem tudok erről.”

A *šarkaň* külsejét nem tudják leírni. Nyilvánvalóan mesei hatásra említik a *hétfejű sárkányt*.

Felsőgyőr határában van egy *Kissárkányszakadás* és egy *Nagysárkányszakadás* nevű rész. „Régebben azzal ijesztgették a gyerekeket, hogy kakastaréjú sárkányok vannak ott. A sárkányok hatalmas tarajoskígyók, olyan nagyok, hogy képesek megenni a gyerekeket. Szállni tudnak a levegőben”, írja *Mádai Gyula*.¹³ Hasonló képzetekre, gyerekijesztőre Répáshután nem találtam.

Úgy nézel ki, mint a černokňazňik, ill. az *olyan vagy, mint a šarkaň* szólások pontos értelmét már nem tudják a répáshutaiak.

Nem tárgyalom külön fejezetben a *černokňazňiknak* megfelelő magyar *garabonciás* hiedelmét. Ez csupán szórványosan ismert a községben, legtöbben a garabonciás szót sosem hallották. Felderíthetően magyarokkal való közös munkák kapcsán került be a falu hitvilágába, s meg is maradt a periférián.

„A garabonciás olyan rossz ember. Egy mályinkai emberről hallottam, hogy garabonciás. Ő mondta magáról, hogy garabonciás. Koldusnak tetette magát. Járt a fálvakat, kéregetett alamizsnát. Ide is járt. Amikor kilépett a faluból, ment gyorsan, bent a faluban meg két mankóval járt. Tán már nem is él, mert nem volt itt régen.”

12. Ezt teszi a *černokňazňik* a tótkomlósi néphitben (KRUPA A. 1974. 281.). A sárkány a farkával csinál kárt a magyar néphitben is. Vö.: HOLLÓ D. 1934. 31. skk.; BARNA G. 1979. 38-40. A sárkányról szóló magyar népi képzetek összefoglalásakor ERDÉSZ S. kitér a szomszéd népek hiedelmeire is. Vö.: ERDÉSZ S. 1971. 101. skk. Foglalkozik a sárkány és a garabonciás, ill. az ennek megfelelő *černokňazňik* kapcsolatával is. ERDÉSZ S. 1971. 92. skk.

13. MÁDAI Gy. 1965. 373.

Vlkolak, vrkolak: Maga a *vlkolak, vrkolak* név általánosan ismert Répáshuta lakói között, de a vele kapcsolatos képzetek már nem élnek ilyen elevenen. Azt mondják ugyan, hogy „régén létezett a vrkolak, valami ördögféle volt”. Mondják erdei rossz szellemnek is, ördögtől származó ártalmas szellemlénynek is.

Napjainkban inkább szólásokban találkozunk a *vrkolakkal*, s nyilván e szólások a hiedelemlény egykori képzein alapulnak. Ideges emberre, férfire és nőre, de legtöbbször gyerekekre mondják: *ez olyan, mint a vrkolak! To je, jak vrkolak!* Mondják ezt a nagyszájú, veszekedős, hangos gyerekekre is.

Répáshután ismeretlen a Bükk-szentkeresztről származó hiedelem, miszerint a *vlkolak* olyan pásztorból keletkezik, akit veszett kutya megmárt. Az ilyen ember képes saját feleségét is megtámadni, majd visszaváltozik ember alakba a kutya, farkas alakjából.¹⁴ Másutt a magyarországi szlovákok között a *vlkolákkal* kapcsolatos egyéb képzetek Répáshután ismeretlenek.¹⁵

Ugyanakkor megfigyelhető egyfajta kontaminálódás is a *vlkolak* és a *zmok* alakja között. Azt mondják ugyanis az élelmes, szorgalmas emberekre, hogy *úgy dolgozik, mint a vrkolak!*

Zmora: A répáshutai hitvilág egyik legélénkebben élő alakja. A hit intenzitásának, a hiedelemtartalom kopásának megfelelően a *zmora* lehet rosszindulatú szellemlény, meghalt emberek visszajáró szelleme, de lehet élő személy is.¹⁶ Egyes elbeszélésekben a boszorkánnyal azonosítják, s ennek az az alapja, hogy mind a boszorkány, mind pedig a *zmora* láthatatlan alakban éjszaka fejt ki ártó tevékenységét.

A *zmora* elsősorban a kisebb fiúgyerekeknek, de alkalmanként a fiatalembereknek, felnőtt embereknek a mellét szopta, amely ettől megduzzadt, fájt, s belőle valami fehér váladék folyt. Azt mondják, hogy a *zmora* ritkábban a nőket is megszopta. *Zmora cica* vagy *zmora cicala*, mondják.

A *zmora* szopása miatt megduzzadt, megdagadt mellet lehetett hideg vízzel borogatni, de hatásosabb volt a szenteltvízzel megkenés vagy saját ürülékkel kenték be. Ilyenkor az ajtót is megszentelték, hogy máskor ne tudjon bemenni a házba. A legáltalánosabb *zmorát* távol tartó mágikus szer azonban a fokhagyma volt. Ennek felhasználása változatos volt. Keresztet rajzoltak vele az ajtóra, beledugták a kulcslyukba, fokhagymával kenték meg a beteg mellét. Olvasót akasztottak a gyerek nyakába. A fokhagyma mellett kést, hegyes bicskát is szúrtak a kulcslyukba. Így a kulcslyukon nem tud átbújni. A hiedelem szerint ugyanis a *zmora* mielőtt átbújna a kulcslyukon, „kidobja”, „kihányja” a belét és úgy tud átcsúszni. A belét egyes adatok szerint a seprű alá helyezi.

Hasznos *zmorát* távol tartó módszer volt, ha egy kis zacskóba fokhagymát, kenyérmorzsát tettek és a gyerek nyakába akasztották. Ezt minden egyes alkalommal meg kellett ismételni, valahányszor a *zmora* szopta a gyereket.

14. GUNDA B. 1979. 132.

15. DIÓSZEGI V. 1974. 65.

16. A *zmorát* és a vele rokon képzeteket BARNA G. dolgozta fel. BARNA G. 1981. Utal a szlovák szakirodalomra is.

Bár a zmora láthatatlan alakban szopja az embereket, fel lehet ismerni őket. Akire gyanakodtak, hogy zmora, annak utána mentek az utcán, s ellenkezőleg a lába nyomába léptek. Kereszt alakban a zmora nyomába lépés megköti ezt az ártalmas lényt, akit ilyenkor felismernek és összeszidnak. A zmorák általában felnőtt, középkorú emberek, de többségükben asszonyok. Azért szopják a gyerekeket, fiatalok mellét, hogy a fiatal véren keresztül fiatalodjanak.¹⁷

A zmorához nagyon hasonló vámpirisztikus képzetek megtalálhatók a Zempléni-hegység falvaiban, szórványosan az alföldi szlovákok között is.¹⁸

Egyes adatok szerint a zmora vámpirisztikus tulajdonságait örökölni is lehet. Aki a halálos ágyán megfogja a zmorának tartott haldokló kezét vagy lábát, arra ráragad a tudomány, s azt kénytelen folytatni. A községben név szerint említenek egy családot, amelynek több tagja is zmora volt.¹⁹

A mellduzzadást esetenként a *vodná baba* vagy a bosorka ártó tevékenységének tulajdonították. E képzetekben az említett hiedelemalakok tulajdonságai kontaminálódtak.

Vodná baba: A gyermekszületés után egy hétig sem az anya, sem pedig a gyermek nem mehetett ki a házból az ereszaljánál kintebb. Eddig az időig a gyermeket nem is hagyták egyedül, nehogy a *vodná baba* kicserélje. Ezért is igyekeztek a keresztelővel, mert utána már nincs annyi ereje a gyerekekhez. Amíg nem volt megkeresztelve az újszülött, addig kívül a dunnájára olvasót (*pátričky*) kötöttek. Ez még a keresztelőre menet is rajta volt, a templomból hazafelé jövet vették le róla. Keresztelés előtt, ha az bármi okból késett, a bába elvitte a gyereket a kereszthez az iskola mellé. Háromszor körüljárta vele a keresztet, közben imádkozott. Ezután az aktus után az anya is, gyermeke is kijöhettek a házból, nem cserélték el a csecsemőt.

Ez a *vodná baba*, akinek a kisgyerekek elcserélését tulajdonítják, rossz szellem. A vízben él, vizes helyeken, ahol a környékben kis tavak voltak, s onnan járt ki. Hallani olyan elképzelésről is, hogy a *vodná baba* élő személy, gonosz asszony.

Amikor a gyereket kicserélte, a saját gyermekét adta oda helyette. Az ilyen gyerek nagy fejű, s csak akkor beszél, amikor nem látja senki. Beszéd közben – az elmondott történetek szerint – nem tudták megfigyelni. Az ilyen gyereket nem lehetett visszacserélni.

Mondják, hogy többen látták a *vodná babát* „Miskolc felé ahogy mentek, a Nádér-sárba, hogy ott olyan rossz lélek jár. Kiabált sokszor a fuvarosoknak: čekaj! Čekaj! Ezek, akik mentek Miskolcra, várták, várták, de nem jött. Csak a hangot hallották.” Egyes történetekben más erdei szellemlényekkel is keveredik a *vodná baba* mitikus alakja. E keve-

17. GUNDA B. a zmora alakját bükki kutatásaiból nem említi. Ez a tipikus vámpirisztikus alak. Vö.: BARNA G. 1981. 418.

18. A szlovák szakirodalomban upir és sotana néven is ismert a zmora. HORVÁTHOVÁ E. 1972. 237–238. Az alföldi szlovák községekben csak halvány nyoma van a zmorának. Vö.: MÁRKUS M. 1943. 271. Előfordul sztriga néven is. Ez a boszorkányhittel való kontaminációjára utal.

19. Neveket nem említünk. A boszorkányhittel való kapcsolatához lásd 18. jegyzetet. A zmora alakja másutt a lidérccel kontaminálódott: Vö.: DOBOS I. 1971. 36–37. Lásd még: BARNA G. 1981. 417–418.

redés, összeolvadás nagyon jellemző Répáshuta hitvilágára. Azt mondják, hogy „rossz nő (azaz gonosz szellem), erdőben lakik. Piros sapka van a fején, olyan kis asszony. Egyszer kísért egy fiatalembert, aki az apjával volt a kocsin.”²⁰

A gyerek kicserélését egyesek a *stara baba* tevékenységének tulajdonítják. Alakjáról többet nem sikerült megtudni.

Bohinka: A *bohinka* a leggyakoribb répáshutai vélemény szerint a kicserélt, elcserélt gyerek maga. Így e képzetek nagyon szorosan kapcsolódnak a *vodná baba* hiedelemköréhez. Külön tárgyalását a szlovák néphit egészén belüli különálló helyzete indokolja.

„A bohinka elcserélt gyerek. Nincs kifejlődve. Erre csak azt mondják tótul: *to eta, tak bohinka!* Az ilyen gyereket visszacserélni már nem lehetett.” Mondják, hogy egyszer egy asszony elment a kisgyereke ágyától, s közben kicserélték a gyerekét, aki még nem volt megkeresztelve. Egy csúnya gyereket raktak a helyére. Vissza ezt már nem lehet cserélni. A bohinka – mondják – törpe termetű, nyomorék, nem normális gyerek. A mai felvilágosultabb magyarázatok szerint úgy fogalmazznak, hogy a testi hibával született gyerekekre mondták rá, hogy bohinka, hogy kicserélték őket.

Találkozunk azonban olyan véleménnyel is, hogy a bohinka szőrös, piszkos, férfi vagy női alakot öltő erdei szellemlény vagy pedig csúf, púpos nő. Ritkábban magát a bohinkát mondják a gyereket kicserélő szellemlénynek.²¹ Sőt a bohinkát azonosnak tartják a *vodná* babával. Az erdei szellemeknek, ártó szellemeknek a képzetköre nagymértékben keveredett tehát.

Endžibaba: A történetekben *endžibaba*, *endžibabič* néven fordult elő, de ismert *inžababa*²² *indžibaba*, *indžebába*²³ megnevezése is.

Alakja és képzetköre rokon a *vodná* babával, bohinkával. Bosorkához hasonló ártó lények,²⁴ vagy pedig erdőben lakó elátkozott szellemlénynek tartják. Kicseréli a keresztleletlen kisgyerekeket. Asszonyalakot öltenek, de megfogni őket nem lehet, eltűnnek a vízben, erdőben, hiszen szellemlények. A történetekben azt mondják, hogy kicserélték a kisgyerekeket, amikor vitték őket keresztelni. Elvitték egy puttonyba őket, s közben azt kiabálták: *sente bene putene!*

20. MADAI Gy. magyarul vízbábaként említi Bükkszentkeresztről és Répáshutáról. Az általa idézett alak más erdei szellemlénnyel is rokonságot mutat, ismertetésére ezért még visszatérünk. MADAI Gy. 1965. 371. – A szlovák néphitben számtalan vízi lénnel találkozunk, amelyeknek a *vodná baba* közeli rokonuk. Ilyenek a *vodná panny*, a *vodné žony*, akik szintén kicserélik a gyerekeket. HORVÁTHOVÁ E. 1972. 243. Míg a *vodné panny* hiedelme Nyugat-Szlovákiában, a *vodná žena* alakja Dél- és Közép-Szlovákiában ismeretes. HORVÁTHOVÁ E. 1975. 1029. A Békés megyei szlovákok hiedelmeiben találkozunk a *vodny chlap*, *vodny muž*, *vodny človek* nevű alakokkal is. KRUPA A. 1974. 277.

21. Ezt tapasztalta GUNDA B. Bükkszentkereszten, ahol a *buchinka* nő alakú szellemlény, kicseréli a gyereket. Eresz alá kitett fél pár csizmával lehet megfogni. GUNDA B. 1979. 132. Répáshután hasonló képzeteket adatközlőim nem ismertek, s a bohinka elfogásáról sem tudnak semmit.

22. SIPOS I. 1958. 255.

23. MÁCS I. 1980. 45.

24. SIPOS I. írása szerint azonos a bosorkával. SIPOS I. 1958. 255. A mai élő hiedelmekben azonban ilyen direkt azonosításra, keveredésre nem bukkantam.

A visszaemlékezések szerint a század első évtizedeiben még erős volt az endžibaba hiedelme, a mai öregek azonban – saját bevallásuk szerint – már nem nagyon hittek létezésében. Az óvó rendszabályokat azonban ők is betartották, a keresztelőig nem vitték ki a gyereket a házból.

A hiedelmek endžibabájának külsejéről semmit sem tudunk meg. Ez annál érdekesebb, mert napjainkban az endžibaba leginkább gúnyolódó, csúfolódó szólásokban él. „Ha valakit legúnyolnak, akkor mondják, hogy *no, te indžebaba!*” Ha valaki nem helyesen, hanem kirívóan öltözködik, arra használták. „Jaj, öltözködj már helyesebben, *úgy nézel ki, mint egy endžibaba!*” A gyermeknyelvben az öregasszonyokra is használták csúfolódásképpen.

Törpe, hopasa: A törpe erősen leegyszerűsödött, nem is mindenki által ismert alakja a répáshutai hitvilágnak.²⁵ A róla ma lejegyezhető képzetekben már a népmesék törpeinek erős hatását láthatjuk. Így beszélnek pl. a *hét törpéről*. Egyes történetekben a törpék neve *hopasa*. A *törpe* terminust csak magyarul használják, más *tót* megnevezése nincs. Többen azt mondták, hogy a törpéket nem látta még senki, s alakjukat inkább a mesék világába sorolták. A törpék erdőben élnek, de amint megpillantották őket, azonnal eltűntek. Mint szellemlények, csak ritkán mutatkoztak. Kicsi emberek, akik maguknak kicsi házakat is építenek. Piros ruhájuk van, „mint a huszárnak”. Kék ködmönt, piros sapkát és piros nadrágot viselnek. „Csak ugráltak, mást nem csináltak.” A *hopasa* a törpéknek a tánca. Az úton járóknak megjelennek, s mellettük, kocsijuk körül táncolnak, ugrándoznak, miközben azt ütemesen mondják: *hopasa, ho-pa-sa!*

Ennek révén a *hopasa* a szólásokba is bekerült. A fürge férfiemberekre szokták mondani: *ne ugrálj úgy, mint a hopasa!*

A *hopasáról* megjegyezték, hogy a Hámor felé vezető út mellett a pataknál, a forrásnál tűnt fel, „nem tudták, hogy férfi-e vagy nő.” A *hopasa* ezek szerint ember alakú (inkább női alakot öltő) kísértet, aki az úton járókat ijesztette, s nekik azt kiabálta: *hopasa, hopasa!*

Kísértet, mátoha: A kísértetek megnevezés alatt a répáshutai néphit több hiedelem-lényt jelöl, némelyiket alkalmanként külön névvel is illeti. Azonos vagy hasonló tulajdonságaik alapján együtt ismertetjük mindezeket, bár a különbségekre természetesen utalunk mindenütt.²⁶

A kísértetek legnagyobb része a halott szelleme, amely visszajár. Szlovákul ezt *smrtka*-nak nevezik. Visszajárhatott és kísérthetett asszony, férfi és gyerek szelleme is. A keresztleetlenül elhalt gyermek lelke is visszajárt, de kísértett a spontán abortus révén megszületett gyerekek szelleme is. Azt mondják, hogy ezek sírnak a hegyekben. Vándorolnak, amíg meg nem keresztelek őket. Ilyenkor nevet kell nekik adni, hiszen „név nélkül mentek a másvilágra,” s szenteltvízzel megkeresztelni őket. Ekkor megnyugszanak.

25. Ugyanerre a megállapításra jutott MÁCS I. is. MÁCS I. 1980. 45–46. GUNDA B. nem említi. GUNDA B. 1979.

26. A magyarországi szlovákok kísértethiedelmeiről lásd: MÁRKUS M. 1943. 276. (Nyíregyháza); DIÓSZEGI V. 1974. 72–73. (Tótkomlós); KRUPA A. 1974. 255–263. (Békés megye).

Különösen a fuvarosok találkoztak gyakran a holtak szellemével. Az egyik fuvaros Tebéről (közeli völgy) jött haza fuvarból, s útközben egy fekete ruhába öltözött asszonyt látott. Fel akarta venni kocsijára, de az eltűnt.

A visszajáró halottak lelkei általában ijesztik az úton járókat. Ijesztik, hiszen elátkozott lelkek, *zaklnuti l'udia*, *zaklnuti ženy* voltak. Ijesztettek a Csúnyavölgyben is, s hallottak ott gyereksírást is. A halott szelleme a temető mellett megállíthatja az arra haladó kocsit, lovat is. Ilyen esetek is főleg fuvarosokkal fordultak elő. Megjelenhetnek a visszajáró holtak *kutya* képében²⁷ is, s így megtámadják az erdőn járó embereket. *Fehér kutya* képét öltik magukra. Megjelenhetnek *kacsa* képében is. A hiedelem szerint a visszajáró lelkek a kerítésen mennek.

A visszajáró holt lelkekbe vetett hiten alapszik az a gyerekijesztő, hogy *vigyázz, jön a halott és elvisz!* Ugyancsak ez a hit az alapja azoknak a történeteknek, amelyben fogadnak a legények, hogy bele mernek-e szúrni egy kést a temetői keresztbe. A történetben szereplő legény odaszúrta kötényét, s mivel azt hitte, a halott fogta meg, ijedtében szörnyethalt.

A kísértetek, az elátkozott szellemek nemcsak ijesztenek, hanem az erdőn járó embereket tévútra is vezetik. A történetek nagy része ilyen elvezetésről szól.²⁸

Az egyik erdőt járó emberről mondják, hogy egyszerre csak azt hallotta, hogy „egy hang hívja: *stari, pod', pod'*! Mindig ezt mondta. Muszáj volt arra menni, hegyen-völgyön, míg az ember ki nem merült. Semmit se látott, csak hallott.” A hang *vod'ilo* az embert. Több történetben elmondják, hogy négyszer-ötször is ugyanarra a helyre lyukadtak ki akarataik ellenére, holott ők haza akartak menni.

Egy-egy szórványos adatunk van a *fehér asszonyról*, aki fehér ruhás női alakban megjelenő ártó erdei szellem,²⁹ az erdőben élő vademberről, *divy človekről*, s az *ohňiva ženáról*.³⁰

Zmok: Ha a tyúk kis tojást költött ki, abból lett a *zmok*.³¹ Éppen ezért a kicsi tojást átdobták a háztetőn, hogy *menjen el a szerencsétlenség a háztól*, ill. hogy ne legyen belőle *zmok*. A *zmok* tyúk, csirke alakú szellem volt. Csak a gazdája látta. Mindent hordott a gazdájának, amit csak mondott neki: pénzt, gabonát, egyebet.

Vannak azonban olyan vélemények is, hogy a *zmok* nem tyúk, hanem emberféle; kis termetű, törpe formájú.

Mindent összehordott a házhoz. Amikor a gazdája már nem tudott vele mit kezdeni, akkor elküldte a malomba, hogy hozza el neki a malomkövet. Abba pedig megszakadt, olyan nehéz volt. Így tudtak megszabadulni tőle.³²

27. Vö.: GUNDA B. 1979. 132.; KRUPA A. 1974. 255–263.

28. Ugyanez Zemplénben: FERENCZI I. 1960. 14. skk.; BARNÁ G. 1980.; GUNDA B. 1979. 132.

29. KOLEDZEY Z. 1970. 45.; GUNDA B. 1979. 132.

30. MÁCS I. 1980. 44.

31. Vö.: GUNDA B. 1979. 132. Jellegetes alakja e néven a szlovák hiedelmeknek is. Vö.: HORVÁTHOVÁ E. 1975. 1028.

32. A *zmok* hiedelmei mind a nyíregyházi, mind a békési szlovákoknál hasonlóak. Lásd: MÁRKUS M. 1943. 267–269.; KRUPA A. 1974. 272–275. Elküldése mindenütt lehetetlen kívánsággal történik. Nem találkozunk viszont azzal a másutt ismert képzetel, hogy a *zmokkal* gazdája intenzív nemi életet él. Vö.: KRUPA A. 1974. 272–275. Lásd még: HOPPÁL M. 1969.

Mivel a hiedelmek z mokja apró termetű tyúk, csirke, ennek alapján a fejlődésben megállt csirkére is szokták mondani: z mok.³³ Ezt használták a kicsi kacsza megnevezésére is.

A z mok másik tulajdonsága (a mindent hordás) alapján pedig a módban, vagyonban haladó emberre mondták, *z mokja van*. Vagy aki jól dolgozott, arra is rámondták, *že tak robi, jag z mok*. Ha valaki mindent hazahordott, arra is azt mondták, *na, ti z mok*. Átvitt értelemben a lusta emberre is használják, ha mindent egyszerre akar elvinni, hogy *lusta, mint a z mok*.

A répáshutaiak meg is magyarázzák, lefordítják a z mok nevet: a z mok, z moknul azt jelenti: megázott.³⁴

Ismeretlen a fény alakban megjelenő lidérc Répáshután.³⁵

Hízni hat: A répáshutai hiedelmek szerint minden házban él, illetőleg élt egy kígyó. Ezt nevezték és nevezik házikígyónak, *hízni hatnak*.³⁶ Vannak, akik szerint csak régi házakban található. A házikígyó barna, fekete testű, az eredeti kígyóktól abban különbözött, hogy „jámborabb, nem bánt.” Mások szerint olyan, mint a többi kígyó, nem különbözik semmiben. Van, ahol a ház falában, van, ahol a trágyadombban lakik, gyakran még a padlásra is felmászik. Gyakran kijön a napra, napozik. Piszkálni nem szabad, mert akkor baj, szerencsétlenség éri a házat. Valaki meghal a családból, ha agyonütik.

A kígyók nagyon szeretik a tejet. Több történetet beszélnek egy *jagerről*, vadászról, aki etette őket. Történet szól arról is, hogy a gyerekek a pitarban a földön ülve ettek. Ezt észrevette és a tejszagra bemászott a kígyó. Evett a gyerekekkel együtt a tányérből. A gyerekek pedig azt mondták neki: *ne csak tejet, hanem kását is egyen!*³⁷

A kígyóknak ez a tejszeretete veszélyes volt különösen a szoptatós kisgyerekek számára. Régen az anyák gyereküket vitték maggukkal a mezőre is. *Hamvasból* hintát csináltak a gyerekeknek, s beletették. A kígyó megérezte a tejszagot, belemászott a gyerekbe, s az belehalt. Mondják azt is, hogy egyszer egy felnőtt emberbe is belement, akiből orvosok operálták ki. Az anyák ezért gyűjtéskor nagyon féltették gyermeküket, nehogy a kígyó beléjük bújjon.³⁸

A házikígyó mellett emlegetnek még más erdei kígyókat. Külön említik a *tarajos kígyót*. Ennek taraja van, füttyürészik. Nem nagy, de mérges kígyó. Megtámadja az embert is, karikába tekeredve gurul az ember után. Védekezni úgy lehet ellene, ha oldalt ugranak

33. Vö.: SIPOS I. 1958. 322. Ehelyütt azt a szólást ismerteti, hogy: tak mali bul, jag z mok!

34. A szónak ezt a jelentését számon tartják a tótkomlóiak is abban a mondásukban, hogy megázott, mint a z mok! DIÓSZEGI V. 1974. 67–68.

35. Bár MÁDAI Gy. egy lámpás nevű hiedelemként említi Répáshuta, Miskolc, Uppony, Bükkzentkereszt katolikus községeiben. Vö.: MÁDAI Gy. 1965. 371. Másutt – KRUPA A. szerint – magyar hatásra ismert az éjszakai ijesztő svetlo, aki az éjszakai utasokat ijeszti, de leginkább az elásott kincs lángja. Vö.: KRUPA A. 1974.; MÁRKUS M. 1943. 274.

36. E névvel a szlovák irodalomban még nem találkoztam. Ismert: domáci had, domovy ochránca, stary dedo, gazda neveken. HORVÁTHOVÁ E. 1972. 241.; HORVÁTHOVÁ E. 1975. 1027–1028.

37. Ez általánosan elterjedt, magyar anyagban is megtalálható képzet, ismert vándortörténet.

38. Magyar anyagban is általánosan ismert képzet.

útjából, kikerülik. Má dai Gyula szerint Bükkszentkereszt és Répáshuta mellett „gyakran látni véltek nagy tarajos kígyókat. Láttak olyan kígyót is elshanni, amelyik ilyen hangokat hallatott: ke-ke-ki-ke.”³⁹

Összegzés: Áttekintettük röviden Répáshuta hitvilágának alakjait, a természetfeletti erejű személyek és a természetfeletti lények hiedelmeit. A bemutatott anyagból egyértelmű, hogy a természetfeletti erejű személyek képzetköre szegényesebb, még akkor is, ha arányait tekintve a boszorkányhit a legnagyobb Répáshután is. Ez jellemzi a magyar⁴⁰ hitvilágot, de sajátja a szlovák⁴¹ hiedelmeknek is általában. E vonatkozásban tehát a répáshutai boszorkányhit megegyezik a magyar, s más európai anyaggal. Abban is nagy hasonlóságot látunk, hogy a boszorkányhit-intenzitása napjainkig lemérhető – még ha csupán az idősebb korosztályoknál is –, s emiatt e képzetkör magába olvasztott több, más hiedelemalakra vonatkozó képzetet. Erős fennmaradásuk előidézője az volt, hogy a répáshutai élet egyik legfontosabb területéhez, az állattartáshoz⁴² kapcsolódnak, ezen belül is a tejgazdálkodáshoz, amely nagyobb részt asszonyi tevékenységi kör.

Röviden kerültek csak ismertetésre a szemmel veréssel, s ennek gyógyításával kapcsolatos képzetek, eljárások. Ezeket nem tulajdonítják kizárólagosan a boszorkány ténykedésének, bár az ilyen képességekkel rendelkező vagy éppen a gyógyításhoz értő személyeket gyakran kapcsolatba hozzák a boszorkány alakjával. Ezek a személyek a velük született ártó képességükről nem tehetnek. Ugyancsak nem ismertettem a legtöbb betegség gyógyítására alkalmas tisztesfű, a *čisteč* felhasználását.

A boszorkánnyal kapcsolatban figyelemre méltó, hogy a *tót* beszédben nőnemű boszorkányra a *bosorka*, a himneműre a *bosorák* szót alkalmazzák. A nemek ilyen megkülönböztetése szláv jelenség. Répáshután egyáltalán nem ismert a szlovákoknál általában, s a magyarországi szlovákoknál (Békés megye, Nyíregyháza) is megtalálható, a boszorkány jelölésére szolgáló *striga*, *strigoň* név.

A másik természetfeletti erejű személy, a *tudóška* jelentős magyar befolyást mutat. (A terminusoknál itt is a nemek közti megkülönböztetést látjuk.) A foggal születés ugyan széles körben, szlávok között is elterjedt motívum, ám a huzamos alvás, s az ezalatt nyert képesség, tudás, a halottakkal való beszélgetés a *halottlátó* alakjában már magyar hatás eredménye, illetőleg átvétel a magyar hagyományból. Ezt nagymértékben előidézte, hogy az ismert halottlátók, akiket a répáshutaiak is felkerestek, mind magyarok voltak.⁴³ Hasonló alak a szlovák néphitben nincs. A magyar halottlátó, *tudóška* alakjával olvadt össze a *jós*, amelynek szlovák eredetű megnevezése nincs. E hiedelemalaknak Répáshután is csupán az említett magyar terminusait ismerik. Hiányzik ebből a tudósképzetkörből a magyar anyagra jellemző tudós kocsis, tudós pásztor, s a tudós gyógyító alakja.⁴⁴ Néhány

39. MÁDAI Gy. 1965. 373.

40. KÖRNER T. 1969.

41. HORVÁTHOVÁ E. 1972. 236. Azt írja, hogy a boszorkányokról szóló képzetek a szlovákoknál önmagukban számosabbak, mint a többi lényről szólóak együttvéve.

42. Egyetértünk MÁCS I. megállapításaival. MÁCS I. 1980.

43. BARNA G. 1973.

44. Magyar hatás eredményének tartja a tudós emberek hiedelemkörét a tótkomlói szlovák hitvilágban DIÓSZEGI V. is. DIÓSZEGI V. 1974. – A tudós, jós szlovák megnevezései: vedomnik, vedomkyna ill. veštec, veštica (HORVÁTHOVÁ E. 1972. 240.) Répáshután ismeretlenek.

motivumuk a boszorkányhitben, néhány pedig bizonyos szellemlényekhez kapcsolódva található meg a recens anyagban. Alkalmanként a boszorkánnyal kontaminálódhat a *zmora*, *vodná baba*, *endžibaba* alakja.

A répáshutai hiedelmek természetfeletti lényei ugyanis részben beolvadtak a boszorkány képzetkörébe. Feltételezhető, hogy nemcsak az ismertetett lények vonásai kerültek át a boszorkányhitbe, hanem létezhettek olyan néphitalakok is, akiket ma már csak körülírással vagy még úgy sem említ a hagyomány. A szlovák néphit ugyanis sokkal gazdagabb szellemlényekben, mint ahogyan Répáshután tapasztalhattuk. Ha voltak is ilyen lények, ma emléküket sem találhatjuk.⁴⁵

Több hiedelemalaknál, különösen a boszorkánynál említik a történetek, hogy kapcsolatban állanak az ördöggel, *čerttel*. Eléggyé megfoghatatlan alak a *čert*, gyakorta csak a személytelen *gonosszal* azonosítják, akitől vagy amitől óvakodni kell. Külsőleg lópatájú, szőrös, fekete emberalaknak gondolják, akinek szarva van. A hit szerint a káromkodós, sosem imádkozó emberek lelkéből lesz a *čert*, mert ezek a lelkek a pokolra jutnak. Több esetben hallottuk, hogy a viharfelhőben levő *šarkaň* irányítójaként az ördögöt jelölték meg, sőt a černokňazňnik alakját az ördöggel azonosították. A boszorkányok is szoros kapcsolatban állanak az ördöggel, akitől azt kívánták, hogy ezen a világon ne legyen látható szarvuk.⁴⁶

Történetek szólnak Répáshután a határban elásott kincs őrzéséről, a kincs fellángolásáról, tisztulásáról. A kincsszörző alakjában azonban a törpe és az elátkozott lélek képzetei keverednek. A kincsszörzés motívuma az ijesztés rovására fokozatosan elhalványult, írja Mács Ildikó.⁴⁷ A föld alatti barlangokban élő, oda eltévedt gyerekeket behurcoló *vízibába* alakja is ide sorolható.⁴⁸

Itt kell említést tennünk végezetül a *táltos* alakjáról is. A *táltos* néhány adatban rossz szellem, általánosan viszont a szép, erős, jól szaladó lóra mondják, tulajdonsága megjelöléseképpen: *tak, je táltos vagy tak ide, jag táltos!* A répáshutai nyelv a terminust átvette, ám magát a képzetkört nem. Ugyanezt tapasztaljuk más magyarországi szlovák településen is.⁴⁹

A magyar nyelvi környezetben élő szlovák telepes közösségek hitvilágának sajátos, egyéni alakulására lehetett példákat találni a már többször idézett Nyíregyháza környéki, Békés megyei, valamint a Zempléni-hegyvidék hagyományával való összehasonlításban.

A Zempléni-hegyvidék szlovák vagy vegyes nemzetiségű községeiben pl. a garabonciás diák, a *garboncás* jellemző alak, Répáshután ismeretlen, helyette megtalálható viszont

45. Kevesebb néphitalak, hiedelemként található a nyíregyházi tírják néphitben, mint általában a szlovákoknál. Vö.: MÁRKUS M. 1943. 276. Több, jóformán csak nevében élő szellemlényt említ viszont DIÓSZEGI V. és KRUPA A. a Békés megyei szlovákoktól. Lásd: DIÓSZEGI V. 1974. 75.; KRUPA A. 1974. 278–281. Lásd még: HORVÁTHOVÁ E. 1972. 246–247.

46. Hasonlóan nem jelentős a *čert* a Békés megyei szlovákok hitvilágában sem. Vö.: KRUPA A. 1974. 278. Lásd még: HORVÁTHOVÁ E. 1972. 246–247.

47. MÁCS I. 1980. 46.

48. MÁDAI Gy. 1965. 371.

49. MÁRKUS M. 1943. 276.; DIÓSZEGI V. 1974. 74. (bár Tótkomlóson a hiedelem egyes elemeit megtaláljuk); KRUPA A. 1974. 278–279.

a másutt kevésbé ismert černokňazník. Nagyon erős kígyókultusz van mindkét területen, a Bükkben és Zemplénben is. A béka és a kígyó erős kultusza jellemző a szlovák hitvilágra.⁵⁰ Közismert a *lidérc* terminus Zemplénben, Répáshután viszont a *zmok* elnevezést találjuk. A képzetkörből hiányzik viszont a *tüzesember*, az indzsellér alakja.

Gazdag mindkét területen, eltérően az alföldi szlovák közösségektől, az erdei szellemek, ijesztők hiedelme. Az elvezetésről szóló történetek az Alföldön hiányoznak, területükön valószínűleg a hegyes, erdős környezettel állanak összefüggésben. E szellemekről szóló képzetek összeolvadása, keveredése viszont már a hiedelem gyengülését, a hagyomány erőtlenségét jelzi. Hiszen legtöbb esetben összeolvadt, nem választható el egymástól a *vrkolak* és a *zmok*, a *vodná baba* és az *endžibaba* alakja. Amikor pedig egy-egy hiedelem-lény bekerül a gyerekijesztőkbe, illetőleg a csúfolódó szólásokba, az már a képzet fokozatos elhalását mutatja, amint ezt az *endžibabával* kapcsolatosan láttuk.⁵¹

A kutatás során előbukkantak egyedi, ritka adatok is. Figyelemre méltó pl., hogy a vihar, a *šarkaň* elhárítására zacskóba összegyűjtött, s őrözt hangyákat tesznek tűzre, hogy azok felszállva zárják el a felhő útját. Sem a szláv, sem a német hiedelmek közt a hangyák ilyen szerepére nem bukkantam.

Végezetül megállapíthatjuk, hogy a község hitvilága kifejezően mutatja a lakosság származását, s a többféle eredetű népesség összeolvadását. E folyamatban mindegyik alkotó népcsoport adott valamit a megszülető új közösség hitvilágába. Vannak kifejezetten szlovák elemei (pl. *zmok*, *vodná baba*), jelentős számban magyar motívumai (pl. *tudós*), illetőleg több szláv néppel kapcsolatba hozható jellemzői (pl. *zmora*). Figyelemre méltó a bohinka alakja, amely a szakirodalom tanulsága szerint egy viszonylag jól körülhatárolható területre jellemző. Ez a terület pedig Árva megye, a Szepesség északi része, illetőleg Dél-Lengyelország, Szilézia és Galícia.⁵² Nyilvánvaló ennek ismeretében, hogy Répáshuta lakosságának egy része ezekről a vidékekről érkezhetett.

Az alapító lakosság többféle származása még ma is él a hagyományban. A szlovákok – helyi szóhasználatban *tótok* – mellett németeket említenek (mondják svábnak is) és magyarokat. A tótok és a németek a hagyomány szerint Morvaországból és a Szudétavidekről érkeztek.

Alátámasztja és természetesen pontosítja a néphagyományt Sipos István és Veres László kutatása.⁵³ Megmutatják a hutai munkások, erdei munkások származását, utalnak a lakosság folytonos megújulására a már említett vidékekről, s a kapcsolatot nyelvjárásilag is igazolják. A több helyről összeverődött lakosság magyar és német rétege az idők folyamán elszlávosodik, beolvad a szlovák néprétegbe.

50. Tanulságos erre vonatkozóan DIÓSZEGI V. markoláttal kapcsolatos kutatása. DIÓSZEGI V. 1968.

51. MOSZYNSKY K. 1967. 739. (23. térkép); HORVÁTHOVÁ E. 1972. 243.; HORVÁTHOVÁ E. 1975. 1029.

52. SIPOS I. 1958.

53. SIPOS I. 1958.; VERES L. 1978.

Az az összeolvadás eredményezte azt a népi hitvilágot, mely legfőbb jellemzőit tekintve a szlovák hitvilággal rokon, de sok fontos magyar néphitelemet is tartalmaz. A német lakosság néphitbeli hatására nem bukkantunk.⁵⁴

IRODALOM

- BARNA G. 1973. Halottlátók Borsodban. A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 12. 1973. 109–113.
- BARNA G. 1979. Néphit és népszokások a Hortobágy vidékén. Budapest, 1979.
- BARNA G. 1981. A nora. Egy szláv eredetű hiedelemként a magyar néphitben. *Ethnographia* XCII. 413–435.
- BARNA G. 1981. A hiedelmek alakjai a Zempléni-hegységben. (Kézirat, sajtó alatt.)
- DIÓSZEGI V. 1956. A novaji tudósasszony. *Néprajzi Közlemények* I/1–4. 1956. 58–77.
- DIÓSZEGI V. 1968. A palóc etnikulturális csoport hatásai és kirajzásai. (Az égitestet evő mitikus lény, a markoláb elterjedtségének tanulságai.) *Népi kultúra – népi társadalom* I. 1968. 217–231.
- DIÓSZEGI V. 1974. A tótkomlóiak hitvilága. A Békés megyei Múzeumok Közleményei 3. 1974. 63–116.
- DOBOS I. 1971. Tarcsl története a szózhagyományban. Budapest, 1971.
- ERDÉSZ S. 1971. Drachentypen in der ungarischen Volksüberlieferung. *Acta Ethnographica* XX. 1971. 85–128.
- FERENCZI I. 1960. Az animizmus világa és a magyar erdőkultusz. *Műveltség és Hagyomány* I–II. 1960. 5–33.
- GUNDA B. 1979. Mýtické bytosti v poverách Slovákov žijúcich v Bukovom pohorí. In: *Národopis Slovákov v Maďarsku* 1979. 123–133.
- HOLLÓ D. 1934. A garabonciás diák alakja a magyar néphagyományban. *Ethnographia* XLV. 1934. 19–34., 110–126.
- HOPPÁL M. 1969. A magyar lidérc-hiedelemkör szemantikai modellje. *Ethnographia* LXXX. 1969. 402–414.
- HORVÁTHOVÁ E. 1972. Abergläubische Vorstellungen über die Natur und übernatürliche Wesen. In: *Die slowakische Volkskultur*. Red.: HORVÁTHOVÁ E.–URBANOVÁ V. Bratislava, 1972. 229–247.
- HORVÁTHOVÁ E. 1975. Zvykoslovie a poverý. In: *Slovensko. Lud* II. Red.: FILOVÁ B.–MJARTAN J. Bratislava, 1975. 985–1030.
- KOLEDZEY Z. 1970. Az erdő szerepe Répáshuta népeletében. In: *Népi kultúra Borsodban*. Szerk.: MÁDAI Gyula. Miskolc, 1970. 39–56.
- KÖRNER T. 1969. Boszorkányszervezetek Magyarországon. *Ethnographia* LXXX. 1969. 196–211.
- KRUPA A. 1974. Hiedelmek, varázslatok, boszorkányok. Békéscsaba, 1974.
- MÁCS I. 1980. Ember- és természetfeletti lények Répáshuta hiedelemvilágában. (Egy szakdolgozat tanulságai.) In: *Nemzetiségi falvak a Bükk hegységben*. Szerk.: VIGA Gy. Miskolc, 1980. 42–47.
- MÁDAI Gy. 1965. Diósgyőri adatok a népi állatgyógyításhoz, boszorkányhithez, erdőkultuszhoz. *Néprajzi Közlemények* X. 1956. 362–378.
- MÁRKUS M. 1943. A bokortanyák népe. Budapest, 1943.
- MOSZYNSKY K. 1967. Kultusz ludowa slowian. Tom. II. *Kultura duchowa*. Warszawa, 1967.
- SIPOS I. 1958. Geschichte der slowakischen Mundarten des Bükk-Gebirges. Budapest, 1958.
- VERES L. 1978. A Bükk hegység üvegputái. *Borsodi Kismonográfiák* 7. Miskolc, 1978.

54. Ugyanez a végkövetkeztetése MÁCS I.-nak is, aki szakdolgozatában dolgozta fel Répáshuta hitvilágát. Ebből rövid tanulmányt publikált. MÁCS I. 1980.

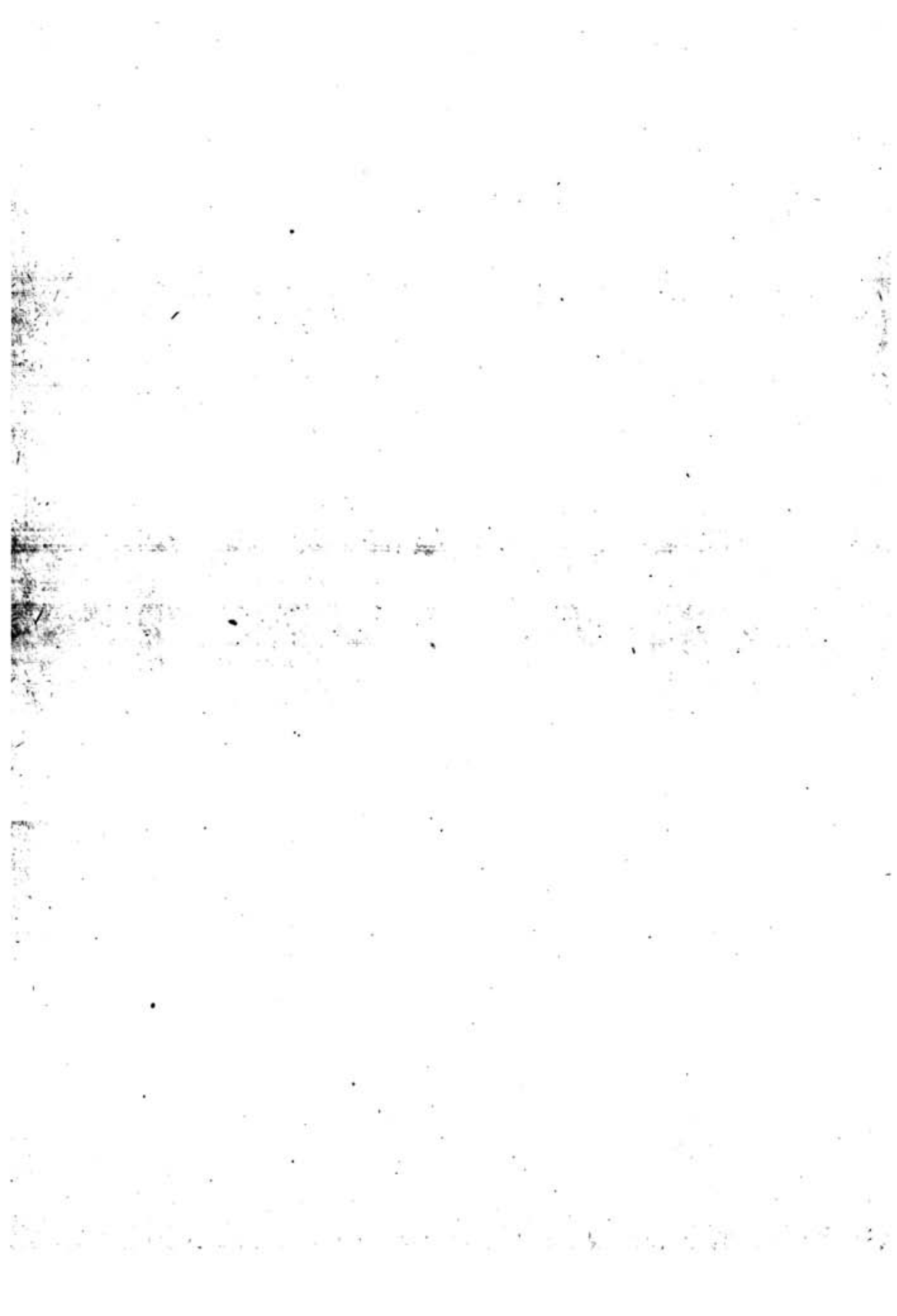
DIE VORSTELLUNGEN IN DER GLAUBENWELT VON RÉPÁSHUTA

Unter den Gestalten der Vorstellungen in der Volkskultur von Répáshuta dominieren die übernatürlichen Wesen. Als eine Person mit übernatürlicher Kraft sind nur die Hexe (*bosorka, bosorák, boszorkány*), und das Gestalt des „Gelehrten“ (*tudós, tudóska, jós*) erwähnenswert. Wegen der dominierende Rolle der Hexenvorstellungen verschmelzt die vorige mit anderen Vorstellungen.

Den Vorstellungen der ungarischen Wetterzauberer (ung. *garabonciás diák*) entspricht das Gestalt des slowakischen *černokňažník*. Mit ihm wird manchmal auch das Gestalt des Drachen zusammengekehrt, der in den grossen Stürmen Bäume ausdrehen und Häuser niederreißen kann. Das Gestalt von *vrkolak* lebt heutzutage nur in Redewendungen. An die schädigende Tätigkeit von *zmora* glaubt man noch lebhaft, die Rythen zur Verteidigung und Verbeugung kennt und übt man auch heutzutage. In diesen Rythen spielt der Knoblauch die wichtigste Rolle. Das Vertauschen der Säuglinge vor Taufe macht ihrer Meinung nach das Geschöpf *vodná baba* oder *endžibaba*. Das vertauschte Kind wird manchmal als *bohinka* identifiziert. Das Geschöpf des Gespenstes *mátoha* vereint die Eigenschaften von mehreren Gestalten, so sind die zurückkehrenden Toten, die verfluchteten Geister, der Teufel, die sog. weisse Frau und der Wilde erwähnenswert. Das Gestalt *zmok* entspricht dem ungarischen Alp. Die hausschlange (*hižni hat*), die gern, Milch trinkt, kommt in vielen Geschichten vor.

Die Glaubenswelt von Répáshuta zeigt, dass in der Ausbildung der Meinungen slowakische, polnische, mährische und ungarische Traditionen mitgespielt haben.

Gábor Barna



A FALU SZLOVÁK NÉPDALKULTÚRÁJA

DEME DEZSŐ

1953-ban kezdtem el a bükki szlovák falvakban a szlovák népdalokat lejegyezni. Akkoriban még nem volt magnetofon, így a lejegyzést csak a finn módszer alapján lehetett elvégezni. Eme munkához nagy segítségemre voltak azok az útmutatások, tapasztalatok, amelyeket a Népművelési Intézet által nyaranta rendezett népzene gyűjtő tanfolyamokon kaphattam az 50-es évek elején. Azelőtt, amikor 1946-ban Szarvason kezdtem el a helyi és tanyai szlovák népdalok, esküvői szokások lejegyzését, még a finn leírási mód szerről sem tudhattam semmit. Nem állhattak rendelkezésemre útmutató könyvek, nem láthattam még akkoriban Bartók Béla kéziratait, így tehát magam dolgoztam ki terveimet, céljaimat, munkamenetemet. Ez nyilvánvalóan meg is látszik a munka egészén. Ha azonban – s most ezt már teljes bizonyossággal mondhatom – csak 1–2 évet is késtem volna, ma talán szegényebbek lennének a népzenei hagyományok terén, mert sok volt adatközlő már nincs az élők sorában. Ezt a munkát, amely hosszú éveken át tartott, tanári hivatásom mellett csak szabadidőben végezhettem.

Az, hogy a jelen dolgozatban a lejegyzett dalok nem „g” záróhangra vannak transzponálva, kizárólag azért van így, hogy meg lehessen könnyíteni a dalok énekkari vagy iskolai felhasználását.

Jelen munkám megfelelő helyein nem térek ki külön történelmi, nyelvészeti visszapillantásokra és kérdésekre, mert ezekre az olvasó jelen kiadvány más helyein kap magyarázatokat. Egy bizonyos: a 250 évvel ezelőtti történet betelepülés színes sokrétűségével sajátos helyzetet teremtett a betelepültek zenei világában is. Magán viseli mindazon nyomokat, amelyek az idegen környezetben való legyökerezéssel megjelenhetnek: a különböző helyekről jött betelepülők szokásai, nyelve, dalai, népviselete, érzelm- és gondolatvilága jobban összefonódik, átformálódik, homogenizálódik. Kívülről pedig nagy hatásoknak vannak kitéve – akarva, nem akarva. A 4–5 emberöltő alatt ezek a hatások egyre szaporodtak. Bevonulások, háborúk megbolygatták a falu megszokott életét, a hazatért emberek meg új élményekkel, dalokkal meggazdagodva tértek haza, így a dalok vérkeringésében is megvolt mindig a megújulás lehetősége, de ugyanúgy az új formák megjelenésének is. A katonadalok különösen jó példái annak, milyen messzire is mentek innen a bevonulók, s ha jobban széttekintünk a borsodi szlovák népdalok között, láthatjuk, hogy főleg Miskolc, Kassa, Lőcse bevonulási központjai felé vitték a répáshutaiakat.

A falu elszigeteltségében szinte természetes dolog, hogy a balladák eresztik legmélyebb gyökereiket. Ezek kapcsolják talán a legjobban össze az új telephelyet az egykori

környezettel, s ezek őriznek még meg sok olyan szót, amelyet az elszegényedett élő nyelv már nem vagy alig használ. Így azon sem lehet csodálkozni, hogy a szavak is változásokon mennek át, helytelen szóismeret fordul elő („mramor” helyett „bramor”, „dalej” helyett „dalej”), de egyes adatközlőknél még a „ch” is megjelenik. Ez talán annak az eredménye, hogy 1945 után a szlovák iskolai nyelvoktatás céltudatosabb munkája nyomán bizonyos hatások érhatték a lakosokat, de ezek csak kis mértékben befolyásolhatták az idősebb nemzedéket (az énekkari órákon nehéz volt elhitetni a tagokkal, hogy milyen nagy különbség van pl. a „chod’ť” meg a „hod’ť” között és szinte természetes egész Borsodban, hogy az öregeknél a „h” az uralkodó mindenütt).

* * *

A közlésre került dalok 120 lejegyzett répáshutai szlovák népdal részét képezik, és a legjellemzőbbek mind szövegüket, mind dallamukat tekintve. A szlovák szöveg mellett könnyű magyar versfordítások szerepelnek a szlovákul nem tudók mélyebb szövegtartalmi betekintése végett. Egyes versfordításoknál előadódik több olyan eset, amikor egy-egy verssor fordítása nem a legmegfelelőbb, mert figyelemmel kellett lenni a mondanivalón kívül a verssor szótagszámára is és az egyes nyelvek kifejezési módjában néha lényeges eltérések vannak.

A dolgozat végén levő Jegyzetben utalás történik arra vonatkozóan, milyen a rokoni kapcsolat a Szlovákia területén lejegyzettekkel. Forrásmunkául ehhez a Szlovák Tudományos Akadémia 1956-ban Pozsonyban (Bratislava) kiadott, POLOCZEK, Fr. Szlovák népdalok („Slovenské ľudové piesne”) III. és IV. kötete, valamint az ugyancsak Pozsonyban 1970-ben kiadott BARTÓK, B.: Szlovák népdalok (BARTÓK, B.: Slovenské ľudové piesne/II. zväzok) II. kötete szolgált. A felsoroltak hiányzó kötetei nem állhattak rendelkezésemre, így több utalást nem tehettem. A hazai vonatkozások – bár érdekesek lennének – nem kerülhettek a Jegyzetbe, mert ezek összképe még nagyon hiányos, és még messze van az az idő, amikor ilyen vonatkozásban teljességről lehet majd beszélni. (Hiszen csak a jelen dolgozat szerzője 1200-nál több dalt jegyzett le az ország egy területéről.)

Balladák

1. Išlo dčče na vodu

Rubato $\text{♩} = 60$

őzv. Polgár Józsefné
68 éves
1955.



Iš - lo dč - če na vo - du.
Ment a kis - lány a kút - ra.



Iš - lo dč - če na vo - du,
Ment a kis - lány a kút - ra,



Pres křa - zo - vu zach - ra - du
Pap kert - jén vit - te út - ja



Pres křa - zo - vu za - hra - du.
Pap kert - jén vit - te út - ja.

Tekintettel arra, hogy a közölt népdalok különböző behatásoknak tükröződései, ezért úgy vélem, hogy egy-egy lejegyzett népdalnál néhány rövid megjegyzést kell tennem. Egyeseknél könnyű kimutatni a szlovákiai népdalokkal való rokonságot, másoknál pedig vagy a dallamban, vagy a szövegben – esetleg csak egyes sorokban – nyilvánvaló a magyar népdalokkal való rokoni vonás.

Magyar dallamúak egyébként a következő számú népdalok: 10, 15, 16, 17, 18, 20, 23, 25.

Megjegyzéseim az egyes népdalokhoz:

1. Csak az öregek ismerik Répáshután. Izometrikus strófaszervezetű dal, tipikus példája a szlovák ritmusszűkülésnek. Rokonszövegek találhatók (BARTÓK B.: 1956. 771, 772a, 772b, 772c sz. alatt, de a szövegrokonság csak az első két sorban mutatható ki, azután a szlovákiaiak eltérnek. Répáshután 20 versből áll a ballada, a szlovákiaiak legfeljebb 7 versből állnak. Bartók 1913–15-ben jegyezte le a dalokat a Hont megyei Kostolné Moravcében (771, 772b) és a Zólyom (Zvolen) megyei Poniky-ben (772a) és Lisovban (Hont megye) (772c).

2. ||: *Najšlo ono zlatú ěit*, :||
||: *Sedlo sebe venek víť*. :||
3. ||: *Jak si jeden uvalo*, :||
||: *Tak si druhí začalo*. :||
4. ||: *Jak si druhí uvalo*, :||
||: *Tak si třetí začalo*. :||
5. ||: *Přišel guňmu mlad'enec* :||
||: *Daj, děvečko, ten veňec*. :||
6. ||: *Ňěhi si ti mladeňec*, :||
||: *Lem od pekla odmeňec*. :||
7. ||: *Jak hu chitil pres puli*, :||
||: *Preleťel s ěu pres hori*. :||
8. ||: *Jak už přišel pred peklo* :||
||: *Otvor, starši, to peklo* :||
9. ||: *Čože take Ňesete*, :||
||: *Že otvarať kažete?* :||
10. ||: *Ňesem telo i dušu*, :||
||: *Richtarovu cerušu*. :||
11. ||: *Čože take čiňila*, :||
||: *Že peklo zaslužila?* :||
12. ||: *Sedem deťi zmáňila*, :||
||: *Pod veňeckem chodila*. :||
13. ||: *Posadil hu za stolik*, :||
||: *Dal jej pohár olej pit*. :||
14. ||: *Jak za prvši vipila*, :||
||: *Hňed farbičku strátila*. :||
15. ||: *Jak za druhi vipila*, :||
||: *Hňed plameňem horela*. :||
16. ||: *Viňeste me pred dvere*, :||
||: *Nah me veter preveje!* :||
17. ||: *Treba tebe prevejat*, :||
||: *Ota, matku počuvať!* :||
18. ||: *Mamko moja, preverna* :||
||: *Maš ich doma ešće dva*. :||
2. ||: Talált arany fonalat, :||
||: Koszorút font fa alatt. :||
3. ||: Ahogy egyet bevégzett, :||
||: Már a másikba kezdett. :||
4. ||: Ahogy ezt bevégezte, :||
||: Harmadikat elkezdte. :||
5. ||: Jött hozzá egy szép legény :||
||: Koszorúd legyen enyém! :||
6. ||: Nem lehetsz te már legény, :||
||: Csak pokoli jövevény. :||
7. ||: Elkapta a derekát, :||
||: S repült vele hegyen át. :||
8. ||: Odaérve már így szólt :||
||: Nyisd ki, öreg, a poklot! :||
9. ||: Mi az, amit hoztatok, :||
||: Hogy bejönni akartok? :||
10. ||: Testet, lelket hozok én :||
||: Bírólány a jövevény. :||
11. ||: Mi lenne, hát, a bűne, :||
||: Hogy pokolban a helye? :||
12. ||: Hét gyermekét megölte, :||
||: S a koszorút viselte. :||
13. ||: Asztal mögé ült le ott, :||
||: S pohár olajat ivott. :||
14. ||: Az elsőt hogy lenyelte, :||
||: Arcpírját elvesztette. :||
15. ||: Ivott másik pohárral, :||
||: Égett is már nagy lánggal. :||
16. ||: Ajtó elé vigyetek, :||
||: Jól megszellőztessetek! :||
17. ||: Nem jöttél volna ide, :||
||: Ha hallgatsz szüleidre. :||
18. ||: Drága, hűséges anyám, :||
||: Van még otthon két hugám. :||

19. ||: *Inač jich čiň jako mňa.* :||
 ||: *Inač jich čiň jako mňa.* :||

19. ||: Másképp neveld fel őket, :||
 ||: Másképp neveld fel őket. :||

20. ||: *Mňa si bila s bilicú,* :||
 ||: *Ňe takto ďeskach cvičú!* :||

20. ||: Nekem csak a pálcá járt, :||
 ||: Nem így nevelik a lányt! :||

2. Čo bulo, to bulo

Tempo giusto J=84

Mátrai Józsefné
 61 éves
 1954.



Čo bu - lo to bu - lo pod na - šim ob - loč - kem,
 Mi tör - tént, mi tör - tént az ab - la - kunk a - latt,



Čo bu - lo, to bu - lo pod na - šim ob - loč - kem.
 Mi tör - tént, mi tör - tént az ab - la - kunk a - latt.



Vza - lo ďef - če prs - teň ze ze - le - nim oč - kem,
 Egy zöld - kö - ves gyű - rűt ad - tak a kis - lány - nak,



Vza - lo ďef - če prs - teň ze ze - le - nim oč - kem.
 Egy zöld - kö - ves gyű - rűt ad - tak a kis - lány - nak.

2. Lásd a POLOCZEK FR.: *Slovenské ľudové piesne*, III. k. 77. sz. – A répáshutai ballada 10 versből áll, a nyugat-szlovákiai (lejegyezve Turá Lukán, 1954 – vagyis egyidőben a répáshutaival) 4-ből.

2. ||: *Ze zelenim vzalo, a s červenim dalo.* :||
||: *Ach bože, moj bože, čo se povodilo?* :||
3. ||: *Pod' me, moja mila, pod' me odprevadiť.* :||
||: *Bo se na mňa stroja kamarádi nabit'.* :||
4. ||: *Nabit' ako nabit', ale rozkrvacit'.* :||
||: *Pod' me, moja mila, pod' me odprevadiť.* :||
5. ||: *A ona ho išla až po križne cesti,* :||
||: *Sama ňenazdala o svoje nešťesťi.* :||
6. ||: *A on hu tam chitil za bjele ružički,* :||
||: *A on hu tam ručil, že Dunaj najširši.* :||
7. ||: *Plavaj, mila, plavaj, od kraja po kraja,* :||
||: *Bud'š moja, mila, až Dunaj preplavaš.* :||
8. ||: *A ona plavala od kraja do kraja,* :||
||: *Ach bože, moj bože, čo som porobila?* :||
9. ||: *Deščatka, deščatka, ze mňa se naučte,* :||
||: *Falečnim mladencom sklamat' se ňedajte!* :||
10. ||: *Bo ja som se dala, ružički vikladla,* :||
||: *Ach bože, prebože, čo som urobila?* :||
2. ||: *Zöldért piros követ adott ő cserébe,* :||
||: *Istenem, istenem, mi ment a fejébe?* :||
3. ||: *Kísérj el, galambom, el kell innen menni,* :||
||: *Mert a barátaim meg akarnak verni.* :||
4. ||: *Nemcsak hogy megverni, de véretem venni,* :||
||: *Gyere, kedves, gyere engem elkísérni.* :||
5. ||: *Ment a keresztútig, kísérte kedvesét,* :||
||: *Dehogyis tudhatta szerencsétlenségét.* :||
6. ||: *Ott két fehér karját durván megragadta,* :||
||: *Hol széles a Duna, oda hajította.* :||
7. ||: *Hogyha általúszod a Dunát szél tében,* :||
||: *Akkor leszel, kedves, az én feleségem.* :||
8. ||: *És ő egyre úszott a folyón keresztben,* :||
||: *Istenem, istenem, ugyan mit is tettem?* :||
9. ||: *Kislányok, kislányok, ebből okulhattok,* :||
||: *Csalfa legényszónak hitelt ne adjatok!* :||
10. ||: *Lám én is hogy hittem, rózsát teregettem,* :||
||: *Istenem, istenem, illet hogy tettem?* :||

A szlovákiai verbunkos és nyelvi szempontból jól mutatja a közeli cseh-morva nyelvterület jegyét:

1. *Čo buo, to buo*
ej, pod našim oktnkem,
||: *zauo mi prstínček,* :||
červentm kamínkem. stb.
2. *S červenim mi zauo,*
ze zelenim dauo,
||: *ach, Bože, prebože,* :||
čo to znamenuo.

Mint látható, a két lejegyzett szöveg az első két versben teljes rokonságot mutat, a 3. verstől azonban eltérnek egymástól és más gondolatmenetet követnek.

3. Ach bože, bože, muž me barz bije

Tempo giusto 1-96

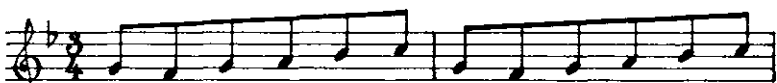
Mikesz Lászlóné
28 éves
1953.



Ach bo - že, bo - že, muž me barz bi - je,
É - des is - te - nem, ver a rossz u - ram,



Žad - na ro - di - na mne ne - po - ša - nu - je.
Nem véd sen - ki sem, nincs nyu - go - dal - mam.



Pri - de mi ta - ti - ček, si - vi ho - lu - bi - ček,
Majd jön é - des - a - párn, szür - ke ga - lam - boc - skám,



Oz - daj me bu - de.
Ő lesz ol - tal - mam.

2. Už moj tatíček dverka otvara,
Na svoju dēfku ručički zdviha.
Udri, zetú, udri, až jej kožu pretñi,
Nach té počuva!

2. Nyílik az ajtó, belép jó apám,
Ő is nekemjő, kezét emel rám.
Verd csak, vőm, szól közbe, repedjen a bőre,
Hallgasson csak rád!

3. Ach bože, bože, muž me barz bije,
Žadna rodina mne neposnuje.
Priđe mi mamička, siva holubička,
Ozdaj me bude.

3. Édes istenem, ver a rossz uram,
Nem véd senki sem, nincs nyugodalmam.
Majd jön jó anyácskám, szürke galambocskám,
Ő lesz oltalmam.

3. Lásd a Széles a Duna magyar népdal dallamszerkezetét, amely Kodály szerint elmagyarosodott szlovák dallamvariáns. Lásd KODÁLY Z.-VARGYAS L. 1952. Pt. 483, 484, 485. sz. dalokat. Rokonság és szinte teljesen azonos szöveggel, de eltérő dallammal: POLOCZEK FR.: *Slovenské ľudové piesne*, III. k. 67. sz., melyet a Nyugat-szlovákiai Turá Lukán jegyezték le 1954-ben. Mind a szlovák, mind a répáshutai lejegyzés 8 versből áll, teljesen egyforma a gondolatmenetük.

4. Mamička idě, dverka otvara,
Na svoju děfku ručički zdviha.
Udri, zetlu, udri, až jej kožu pretňi,
Nach tě počuva!

5. Ach bože, bože, či me muž bije.
Žadna rodina mñe ñepošanjuje.
Pridě mi sestrička, siva holubička,
Ozdaj me buďe.

6. Idě sestrička, dverka otvara.
Na svoju sestru ručički zdviha.
Udri, švagre, udri, až jej kožu pretňi,
Ked' ñepočuva!

7. Ach, bože, bože, muž me barz bije,
Žadna rodina mñe ñeposanjuje.
Pridě mi braťiček, sivi holubiček,
Ozdaj me buďe.

8. Braťiček idě, dverka otvara.
Na svojho švagra šabličku dviha.
Ñebi, švagre, sestru, bo mam šablu ostru,
Zetñem ti hlavu!

4. Nyílik az ajtó, belép jó anyám,
Ő is nekemjő, kezét emel rám.
Verd csak, vőm, szól közbe, repedjen a bőre,
Hallgasson csak rád!

5. Édes istenem, ver a rossz uram,
Nem véd senki sem, nincs nyugodalmam.
Majd jó a kis hugám, szürke galambocskám,
Ő lesz oltalmam!

6. Nyílik az ajtó, belép kis hugám,
Ő is nekemjő, kezét emel rám.
Verd, sógor, szól közbe, repedjen a bőre,
Ha nem hallgat rád!

7. Édes istenem, ver a rossz uram,
Nem véd senki sem, nincs nyugodalmam.
Majd jó testvérbátyám, szürke galambocskám,
Ő lesz oltalmam.

8. Nyílik az ajtó, belép a bátyám.
A sógorára kardot ragad ám!
Ne üsd, sógor, húgom' mert éles a kardom,
Fejed levágnám!

4. Kera matka sina mala

Rubato

Teleki Sándor
37 éves
1954.

Ke - ra mat - ka si - na ma - la,
Egy a - nyá - nak volt egy fi - a,
Do voj - ni ho po - si - la - la.
Kül - döz - get - te há - bo - rú - ba.
Do voj - ni ho po - si - la - la.
Kül - döz - get - te há - bo - rú - ba.

4. Tekintettel arra, hogy sok helyen megfordulva Borsodban ennek a balladának nem találtam meg még változatát sem, felmerül annak lehetősége, hogy jövevénydal. Voltak és ma is vannak kapcsolatok rokonok között a kitelepültekkel.

2. *Idz, moj sinu, do ti vojni,*
||: *O rok, o dva prideš z vojni* :||
3. *Keď ňepriďem o rok, o dva,*
||: *Ňepriďem ja, mamko, ňikďa!* :||
4. *Jak dva ročki, čo minuli,*
||: *Matka na oblok kukali.* :||
5. *Prvše rano jak vstavala,*
||: *Bjeli obloček viděla.* :||
6. *Ach, bože moj, premileni,*
||: *Moj sin je už na koňovi!* :||
7. *Druhe rano, jak vstavala,*
||: *Červení oblok viděla.* :||
8. *Jaj, bože moj, premileni,*
||: *Moj sin je už zkervaveni.* :||
9. *Tretje rano, jak vstavala,*
||: *Černí obloček viděla.* :||
10. *Ach, bož moj, premileni,*
||: *Moj sin je už fčerné zemi!* :||
11. *Štvrte rano, jak vstavala,*
||: *Věla vojacov viděla.* :||
12. *Velkemožné oficire,*
||: *Kďe ste mi sina poďeli?* :||
13. *Aňi sme ho ňevideľi,*
Aňi sme ho ňezabili,
Aňi sme ho ňevideľi.
14. *Za lesami, za lučečku,*
||: *Hrabe koňik s bjelu nošku.* :||
15. *Ach, bože moj, premileni,*
||: *Tam je moj sin zahrabani.* :||
2. *Eredj, fiam, a csatába,*
||: *Majd visszajössz hamarjába.* :||
3. *Ha nem jövök két év múlva,*
||: *Ne várj, anyám, vissza soha.* :||
4. *Ahogy már két év eltellett,*
||: *Anyja az ablakra nézett.* :||
5. *Első reggel mikor felkelt,*
||: *Ő fehér ablakot észlelt.* :||
6. *Jaj, én édes, jó istenem,*
||: *Fiam máris lóra terem!* :||
7. *Második nap, ahogy ébredt,*
||: *Az ablaka vérvörös lett.* :||
8. *Jaj, én édes, jó istenem,*
||: *Fiam véres, mi lesz velem?* :||
9. *Harmadik nap, ahogy ébredt,*
||: *Ablaka már feketéllett!* :||
10. *Jaj, én édes, jó istenem,*
||: *Fiam sírban, mi lesz velem?* :||
11. *Negyedik nap, hogy felkele,*
||: *Sok katonát látott szeme.* :||
12. *Kértem én a tiszť urakat,*
||: *Merre látták a fiamat?* :||
13. *Mi a fiát nem is láttuk,*
Meg nem öltük, nem találtuk.
Mi a fiát nem is láttuk.
14. *Túl az erdőn, hol egy rét van,*
||: *Egy ló kapar a lábával.* :||
15. *Jaj, én édes, jó istenem,*
||: *Ott nyugszik hát az én lelkem!* :||

* * *

A *katonadalok* is híven ecsetelik a nép szomorú érzelmeit az Osztrák–Magyar Monarchia idejéből. Bármennyire is eldugott falunak számított régen Répáshuta, a katonai behívók, melyek sokszor 7 éves, távoli szolgálatra szólították az itteni legényeket is, ugyanúgy megtalálták a címzetteket, mint bárhol másutt az országban. A behívottak meg-

járták az összes hadszínteret, ahová a sors és a kérlelhetetlen parancs sodorta őket. Nemes Károly bácsi pl. ott volt az Októberi Forradalom bölcsőjénél is és élvezet volt hallgatni, hogyan vett részt Kolcsak kergetésében Szibérián át. Eljutott egészen Vlagyivosztokig, onnan San Franciscóba is áthajózott, hogy valahogyan hazajöhessen, de visszatoloncolták és még egyszer megtette lovon visszafelé is az utat Szibérián keresztül, míg szeretteit újból magához ölelhette Répáshután.

A katonadalok eredetiségének meghatározása nehéz dolog, mert a különböző bevonulási központokba háború idején sokfelől érkeztek a katonák, így egymástól is sok népdalt tanulhattak. Ezeket azután itt-ott át is formálták, variálták. Miskolc, Kassa, Eperjes, Lőcse volt leginkább az a város, ahová a parancs hívta a repáshutaiakat, s ezek voltak a főbb bevonulási központjaik is. A szókimondás, a háborúba való menés keserve, a háború iránti gyűlölet, a kemény felettesek elleni harag, a jövő féltése, az otthon maradtok aggodalma és fájdalma – mind visszatükröződik a katonadalok szövegében.

5. *Ja vojaček, ňeboraček*

Fridel Menyhért
75 éves
1954.

Rubato

Ja vo - ja - ček, ňe - bo - ra - ček,
 Én egy sze - gény ba - ka va - gyok,
 Ja vo - ja - ček, ňe - bo - ra - ček,
 Én egy sze - gény ba - ka va - gyok,
 Ej, sto - jim fpo - lě ja - ko kra - ček,
 Hej, a harc-me - zón ár - vón ál - lok,
 Ej, sto - jim fpo - lě ja - ko kra - ček,
 Hej, a harc-me - zón ár - vón ál - lok.

2. ||: *Leť gula za gulami, ||*
 ||: *Ej, krv se leje potokami. ||*

2. ||: *Golyók száguldanak ottan, ||*
 ||: *Hej, vér is folyik patakokban. ||*

3. ||: *Lepša doma hrah, kapusta, ||*
 ||: *Ej, jak ve vojňe kura tlusta. ||*

3. ||: *Jobb a borsó, bab is otthon, ||*
 ||: *Hej, mint kővér tyúk kint a fronton. ||*

5. *Katonadal. Panaszos és parlando rubato előadású.*

4. ||: Ešči lepša gombodečka, :||
||: Ej, jak ve vojňe pečeňečka. :||

4. ||: A gombóc is jobb bíz' otthon, :||
||: Mint pecsenye kint a fronton. :||

5. ||: Dravi buče, generáre, :||
||: Ej, obešenci, kapitáňe! :||

5. ||: Eljetez csak, tábornokok, :||
||: Vesszetek meg, kapitányok! :||

6. Keď bi ste vi, mamko, prišli

Poco rubato

Nemes Károlyné
57 éves
1954.

Keď bi ste vi, ma-mko priš - li do té ka - sár - ňi.
Hogy-ha jön-ne é - des - a - nyám a ka - szár-nyá - ba.

Ja - ki je tam kaž - di vo - jak vi - pu - co - va - ňi,
Lát - ná ho - gyan já - runk - ke - lünk tiszt - ta ru - há - ba,

Bje - li ruč - ňík ruč - ke má, se - be oč - ka u - ti - rá.
Fe - hér ken - dő ke - zünk - ben, de sok könny a sze - munk - ben.

Ke - rá mat - ka si - na ma - la, kaž - dá ho o - pla - ka - la.
Mely a - nyá - nak szép fi - a volt, de meg - si - rat - ta men - ten.

ISM.: Tambur bije na buben, a ja mila preč pojdem.
A či ti to žiaľ ňebude keď ja vjac ňepridem?

Zenélnek már a dobon, indulunk keil galambom.
Ha nem jönnek vissza többé, sírsz-e utánam nagyon.

6. Ez is panaszos katonadal, parlando rubato előadású. Hasonlóság van a POLOCZEK FR.: *Slovenské ľudové piesne*, IV. k. 91. sz. (lejegyezve 1956–59-ben Čičmanyban) és a III. k. 669. sz. (lejegyezve Bajarovban, eperjesi járás, 1953-ban) népdallal. A feledés és a szöveg összekeverése világosan megmutatkozik. A szlovákiai 91. sz. népdal ugyanis 6 versszakból áll, a réphutai viszont csak egyből és az ismétlése utal a rokon népdal 2. versszakára:

1. V šírom poľi, hruška stojí, pekna zelena,
pod ňu stojí moja mila, je uplakana,
bieli šatek v ruce ma, čierne oči uciera,
a rozmajrin strom zeleni, za čakov dava.

2. Pric sa mila spoďivat' do tej kasariňe,
jako je tam všetko vojsko virukovane,
tambor bije na buben, už ja mila preč idem,
či to tebe žiaľ ňebude, ket ja odejdem.

A két utolsó sor ismétlésére:

Tambur bije na buben, a ja mila preč pojdem.
A či ti to žal ňebuđe, keď ja vjac ňepriđem?

Zenélnek már a dobon, indulnunk kell, galambom.
 Ha nem jönnek vissza többé, sírsz-e utánam nagyon?

7. Ach bože, prebože

Poco rubato

özv. Polgár Józsefné
 68 éves
 1955.

Ach, bo - že, pre - bo - že,
 Is - te - nem, is - te - nem,
 Ja - ki to - žal' ve - ki.
 De táj i - gaz szív - ból.
 Keď se už od - be - rá, Keď se už od - be - rá,
 Mi - kor bú - csúz - ko - dik, Mi - kor bú - csúz - ko - dik,
 Man - žel od man - žel - ki.
 Férj a te - le - ség - tól.

2. Kedbi se odbíral
 Na rok, lebo na dva.
 ||: Ale se odberá :||
 Že ňepriđe ňikda!

3. Ňeplač, milá, Ňeplač,
 Ňehub sebe oči.
 ||: Ved' me ňepovedú, :||
 Ďalej od Levoči.

4. A keď me povedú
 Ďalej od Budína.
 ||: Ftedi môžeš plakat', :||
 Aj tvoja rodina.

2. Hej, ha csak egy évre
 Menne, vagy kettőre.
 ||: De úgy kell elválni, :||
 Hogy tán mindörökre!

3. Ne sírj, kedves, ne sírj,
 Ne betegítsd szemed.
 ||: Talán nem visznek el, :||
 Lőcsénél is messzebb.

4. De ha majd elvisznek
 Budától is tovább.
 ||: Akkor már zokoghatsz, :||
 Sirathat a család!

7. Szövege világosan utal a katonafogdosás idejére. Az adatközlő ezt édesanyja emlékezéséből mondta el. A dal utal a bevonulási helyekre is.

5. *Ešte som ňevídel
Tak frajerku plakat'.
||: Jak moja plakala, :||
Keď me prišli lapat'.*

5. Még sohasem láttam
A babám' úgy sírni,
||: Mint mikor engemet, :||
Eljöttek fogdosni.

A vegyes népdalok vannak Répáshután túlsúlyban. Ezek szövegeiben, amelyek néha megközelítik a balladák gondolatvilágát, nemcsak a szelem színes érzelemvirágai kapnak helyet, hanem a táj megragadó szépsége is visszatükröződik bennük. Szövegüket és dallamukat tekintve ismerősek ezek legtöbbször az ország más vidékein is, de rokon népdalokat találhatunk Szlovákia területén is, ahonnan a legtöbb vándorútra kelhetett az emberek különböző tevékenysége kapcsán. A jegyzetben utalás történik a szlovákiai vonatkozásokra.

8. *Sedí vrabec na kostole*

Rubato ♩84

Mikesz Lászlóné
28 éves
1953.



Se - dí vra - bec na kos - to - le.
Temp - lom tor - nyán ül egy ve - réb



Ja - ko má - de - neč.
Mint egy kis le gény.



Priš - la kŕe - mu jed - na so - va,
Hoz - zt re - pült egy kis ba - goly,



Da - la mu - ve - mec.
S ko - szo - rúť i - gér.

8. Dallama cseh eredetű magyar műdal. Az MNT IV. (Párosítók) kötete 171 változatát közli. Eredetéről ír KODÁLY Z. 1952. 47. Egy 1576-i cseh énekeskönyv útján került a „magyar anyagba”. Szlovákiai rokon népdal található BARTÓK B.: *Slovenské ľudové piesne*, 893e sz. alatt. Ez 2 versszakból áll, a répáshutai 4-ből. A szlovákiai a Nyitra megyei Dražovcében énekelte az adatközlő 1907-ben. A dallamrokonság is több helyen kimutatható. A szövegben Répáshután „bagoly” szerepel, míg a szlovákiaiiban „varjú”.

2. *A ja t'ebe, sova, ñekcem,
Strapnu hlavu maš.
A ja t'ebe, vrabcu, ñekcem,
Bo rad karti hraš.*

3. *Čo ja prehram dva tri groše,
To je ñevela.
Tvoja hlava ñečasana
Sedma ñeðela.*

4. *A ja pojðem do Kramñici,
Kupim si hrebeñ.
Buðem ja se časavati
Každy boží deñ.*

2. Nem kellesz, te bagoly, nekem,
Kócos a fejed.
Te sem kellesz, veréb, nekem,
Kártyázni szeretsz.

3. Néhány garas, mit veszítek,
Ez csak semmiség.
De a fejed már hét hete
Kócos, szörnyűség!

4. Ha majd elmegyek Kőrmöcre,
Fésűt ott veszek.
Minden nap majd fésűlködöm,
Így hát szép leszek.

9. *Za horu, za horu, za horečku*

Poco rubato J=60

Mikesz Lászlóné
28 éves
1953.

Za - ho - ru, za - ho - ru, za - ho - reč - ku.
Ott a nagy hegy mö - gött túl a bér - cen.

Hra - je se ho - lu - bek s ho - lu - beč - ku.
Két sze - rel - mes ga - lamb ját - szik szé - pen.

Ho - lu - beč - ka sčer - nim droz - dem,
A ga - lamb egy kis ri - gó - val,

O - žeñ se, moj mi - li, spa - nem bó - hem.
Bú - csúz - zunk el, szi - vem, sze - lid szó - val.

9. Szövegvariánsa megtalálható a POLOCZEK FR.: *slovenské ľudové piesne*, IV. k. 358 sz. alatt.
A dallamok eltérnek a versek száma egyezik, de rokonság csak az első két versben van:

1. ||: *Za horu, za horu, za horečku*, :||
||: *hrala sa ma mila s holubičku*, :||

2. ||: *Hrala sa ma mila s čiernim orlem*, :||
||: *ožen sa, žuhajko, len sa ožen*, :||

1. Za horu, za horu, za horečku,
Hraje se holubek s holubečku.
Holubečka s černim drozdem,
Ožeň se, moj mili, s panem bohem.

2. A keď me rodiče ňeovesu,
Gu chiži bohátu ňevestu kcu.
Na žurnost, na ľubost som ti dobrá,
Lem na bohatstvo som ti lahodná.

3. Keď tebe mňa ňedali za žeňičku,
Tedi te viprosim za družičku.
Za družičku, za starejšu,
Bo ja som tebe mal najvernejšu.

4. A ja to, moj mili, ňeurobim.
Veľtec si na hlavu ňepoložim.
Jag bi sme doišli gu oltáru,
Tak bi som zemrela ja od žalu.

1. Ott a nagy hegy mögött, túl a réten,
Két szerelmes galamb játszik szépen.
A galamb egy kis rigóval,
Búcsúzzunk el, szívem, szelíd szóval.

2. De ha a szüleid haragszanak,
Gazdag lányt kell keresni magadnak.
Szépségem, szerelmem adtam érted,
De a gazdagságom kevés néked.

3. Ha nem lehetél még jó feleségnek,
Majd jó leszel nekem szeretőnek.
Szeretőmnnek, kedvesemnek,
Hisz hú párja voltál a szívemnek.

4. De én azt, kedvesem, meg nem teszem.
Fejemre koszorúm fel nem teszem.
Mert ha az oltárhoz odaállnék,
Talán a bánattól meg is halnék.

10. Hora, hora, bukovina

Rubato

özv. Polgár Józsefné
68 éves
1955.



10. Az A⁵BA_v formájú. Sem Borsodban, de a hozzáférhető gyűjteményekben sem találkoztam ennek rokon változataival.

2. Hora, hora, visoká si.
Mildá moja, ďaleko si.
Za horami, za lesami
Veľká láska mezi námi.

2. Erdő, erdő, de magos vagy.
Kisangyalom, de messze vagy.
Túl a hegyen, túl az erdőn
Szeret nagyon a szeretőm.

11. Kukulengo, ďe si bula

Tempo giusto ♩=96-110

özv. Kárpáti Lajosné
45 éves
1963



Ku - ku - len - go, ďe si bu - la,
Ka - kukk ma - ďár, hol is vol - tál,



Ked' tá tu - ne zi - ma bu - la ?
Mi - kor tél volt mer - re jár - tál ?



Ha - ja haj, ku - ku - ku,
Ku - ku - kukk, hall - gass rám,



Se - ďe - la som na bu - ku.
Ott ül - tem én a búkk - fán.

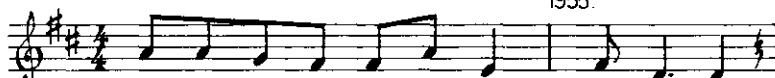
2. Sedela som na tim dube,
Dě moj frajer drevo rube.
Haja haj, kukuku,
Sedela som na buku.

2. Én bizony a tölgyön ültem,
Ahol fát vág a kedvesem.
Kukukukk, hallgass rám,
Ott ültem én a bükkfán.

12. Taki si mi, Jaňičku, jag ruža

Tempo giusto J = 96

Mikesz János
68 éves
1955.



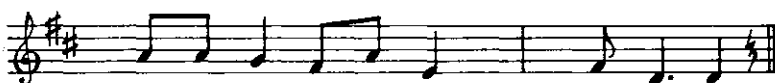
Ta - ki si mi, Ja - ňič - ku, jag ru - ža.
O - lyan vagy, Ja - ni - kám, mint a ró - zsa.



Ke - bi ťe mi da - li za mu - ža.
Ha a fér - jem len - nél, jó vol - na.



Ňič bi som ti ro - biť ňe - da - la,
Dol - goz - ni de - hogy - is hagy - ná - lak,



Len bich ťe pre krás - su tri - ma - la.
Csak szép - sé - ge - ért tar - ta - ná - lak.

*Taki si mi, Jaňičku, jag ruža
Kebi ťe mi dali za muža.
Ňič bi som ti robiť ňedala,
Len bich ťe pre krásu trimala.*

*Olyan vagy, Janikám, mint a rózsza.
Ha a férjem lennél, jó volna.
Dolgozni dehogy is hagynálak,
Csak szépségedért tartanálak.*

13. *Ňepojďem do lesa s koňikami*

Tempo giusto ♩=84

Mikesz Lászlóné
28 éves
1953.



Ňe - poj - d'em do le - sa sko - ňič - ka - mi,
Nem me - gyek lo - vak - kal az er - dő - re,
Bo bi me za - ja - li ske - ru - la - mi.
Rá - buk - kan - ha - tok egy ke - rü - lő - re.
A - le poj - d'em na luč - ku, vez - ňem Han - ču za ruč - ku,
Ki - me - gyek a me - ző - re, An - nus - ka jön ö - lem - be,
Bu - d'em ja ju ko - lim - bat' na pul - no - ci pri me - sač - ku.
El - rin - ga - tom ked - ve - sem, ej - fé - lig is a hold - téry - be.

2. *Hañičko, dušičko, čo te boli?*
Doňesem ti listček javorovi.
Listek javorovi mñe to ňezahojí,
Lem me boli, lem me boli, čo me boli.

2. Annuskám, mi bántja a szívecskéd?
Hozok neked juharfa levelecskét.
Juharfa levele gyógyírt nem hoz vele,
Búbánattal van a szívem mindig tele.

13. Szöveg- és dallamhasonlóság a POLOCZEK FR.: *Slovenské ľudové piesne*, III. k. 491. sz. népdalával. (1942-ben énekelték Podkonicében.) (B -bányai járás).
„Ňepuojďem do hori zo sekeru” a kezdő sora a szlovákiaiinak.

14. *Ked' som išou pres ten les*

Rubato

özv. Mátrai Józsefné
60 éves
1953.



Ked' som i - šou pres ten les,
Er - dón men - tem ke - resz - tül,



Ked' som i - šou pres ten les.
Er - dón men - tem ke - resz - tül.



Prez les ska - li - no - vi,
Szik - lés, kö - ves er - dón,



Prez les ska - li - no - vi.
Szik - lés, kö - ves er - dón.

2. ||: *Fstupil mi koň na kameň* :||
||: *Kameň bramorovi.* :||

2. ||: Kőre lépett a lovam :||
||: Márványkőre lépett. :||

3. ||: *A spod teho kameňa* :||
||: *Bistrá voda teče.* :||

3. ||: És kibuggyant alóla :||
||: Fürge patakocská. :||

14. Magyarországon többfelé ismerik különböző dallammal. Répáshután rubato jellegű. Rokon népdal POLOCZEK FR.: *Slovenské ľudové piesne*, III. k. 18. sz. alatt található, melyet Turá Lukán jegyeztek le 1954-ben. Ez 7 versből, a répáshutai 6-ból áll. A szlovákiai változatban az 5–7. vers így hangzik:

5. *A jak sa jej napiua* :||
||: *hned barvu stratiua* :||

6. *Hej, čože ma po barve*, :||
||: *barva sa mi vráti.* :||

7. *Ale moja poctivost*, :||
||: *nigďaj sa nevráti.* :||

Tehát a 2 utolsó versben van eltérés a két népdal között, a dallamok rokoniak.

4. ||: *Napi se sñi ma milá* :||
||: *Keď si spravodlivá*. :||

5. ||: *Kebi se sñi napila* :||
||: *Krásu bi stratila*. :||

6. ||: *A čo bi ja hudobná* :||
||: *Prez krásu robila*. :||

4. ||: *Igyál abból galambom* :||
||: *Ha igazságos vagy*. :||

5. ||: *Ha csak picit is innék* :||
||: *Szép sohasem lennék*. :||

6. ||: *Hát én szegény mit tennék?* :||
||: *Ha szép nem lehetnék*. :||

15. Hej ďešťatka, žujete

Tempo giusto J=120

M. Fridel Sándor
68 éves
1953.

Hej, ďešťat - ka, žu - je - te,
Hej, ti lá - nyok, hall - já - tok?

Gďe na tra - vu poj - ďe - te?
Fú - ért mer - re in - dul - tok?

Poj - ďem aj ja za - va - mi,
Me - gyek én is ve - le - tek,

Na - ko - sim vám o - ta - vi.
Sar - jút vá - gok ti - nek - tek.

2. *Otavečki nakosim,
Do stodoli nanosim,
Nanosim ja na zimu,
Pre tu švarnu ďešťinu.*

2. *A sarjút én levágom,
A csűrbe is behordom.
Behordom majd télire,
Egy szép kislány kedvire.*

16. Si povedal, že me vezneš

Rubato

özv. Mátrai Józsefné
60 éves
1953.

Si po - ve - dal, že me vez - ňeš,
Ažt mond - tad, hogy ti - ed le - szek,
Až na po - ti, ži - to zež - ňeš.
Ha a bú - zát rend - be te - szed.
Už si ze - žal, aj po - vja - zal,
Le - a - rat - tad, be - kö - toz - ted,
Mňe si zar - mu - ce - nu na - hal.
Bús szi - vem sem - mi - be vet - ted.

16–17–18. Átvételek magyar régi stílusú dallamokból. KODÁLY Z. 1960. 123, 124, 126 stb. A 17. sz. népdal 2. versében szöveghasonlóság a Megmondtam te bús gerlice c. magyar népdal 2. versszakával.

17. Ftačku, ftačku, jarabačku

Mikesz Lászlóné
28 éves
1953.

Rubato



Ftač - ku, ftač - ku, ja - ra - bač - ku,
Ki - csi fog - lyom, kis ma - dár - kám,



Ne - rob hřiz - do pri chod - nič - ku.
Fész - ket ne rakj u - tacs - ka - nál.



A - le si rob v hus - tej ho - re,
In - kább er - dő hús bok - rá - ban



Tam - ti ňik - to ňe - vi - be - re.
Csak ott le - het biz - ton - ság - ban.

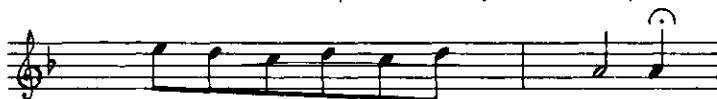
18. *Ňigdo řezná, řo me boli*

M. Fridel Sándorňe
63 řves
1954.

Rubato



Ňig - do řez - na, řo me bo - li,
Ki tud - ná azt, mi fáj ne - kem,



Lem ten dok - tor, řo me ho - ji.
Csak az a - ki győ - gyít en - gem.



Ňe - bo - li mňe ře řad - na kost,
Nem - is a csont - ja - im fáj - nak,



Lem me bo - li vel - ka stá - rost.
Gond - ja - im ma - rad - tak baj - nak.

19. Na répašskim mostě

Tempo giusto 1-72
 özv. Mátrai Józsefné
 60 éves
 1953.

Na ré - paš - skim mos - te.
 A ré - pá - si hi - don.

Na ré - paš - skim mos - te
 A ré - pá - si hi - don

Vel' - ká tra - va ros - ñe,
 Fű nőtt ki a nyá - ron,

Vel' - ká tra - va ros - ñe.
 Fű nőtt ki a nyá - ron.

2. ||: Vel'ká dávelína :||
 ||: Povišej kolena. :||

3. ||: Do ju kosit' buďe. :||
 ||: Ten moj mili buďe. :||

4. ||: Kosil hu Jaňiček :||
 ||: Ten moj šuhajiček. :||

5. ||: Do ju hrabať buďe. :||
 ||: Tá moja mild buďe. :||

6. ||: Hrabala hu Hanka. :||
 ||: Tá moja šuhajička. :||

7. ||: Jak ona hrabala. :||
 ||: Za mnu pozerala. :||

2. ||: Megnőtt a lóhere :||
 ||: Térden felülire. :||

3. ||: Aki lekasálja. :||
 ||: Annak leszek párja. :||

4. ||: Jancsi lekasálta. :||
 ||: Szívem kicsi párja. :||

5. ||: Aki gereblyézne. :||
 ||: Szívem adnám érte. :||

6. ||: Segített Annuskám. :||
 ||: Kedves galambocskám. :||

7. ||: Ahogy gereblyézett. :||
 ||: Folyton engem nézett. :||

19. Dallama, szövege közismert szlovák vidékeken. A helységnév vidékek szerint változik. Szarvason pl. így éneklük: Na sarvašskim mostě. Jellegzetes szlovák ritmusszűkülés.

8. ||: *Ľepozerať za mňa* :||
||: *Ľepojdem za teba* :||

9. ||: *Preč bi ja ňeišla?* :||
||: *Ľeňi som ja pišna* :||

10. ||: *Pišna je kralovna* :||
||: *Ešti za mňa prišla* :||

8. ||: *Ne nézzél engemet* :||
||: *Utánad nem megyek!* :||

9. ||: *Mért is nem mehetnék?* :||
||: *Talán büszke lennék?* :||

10. ||: *Büszke a királynő* :||
||: *Mert még utánam jő* :||

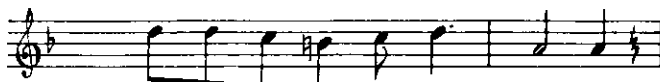
20. Keď si prišol, vitaj pri nás

Tempo giusto ♩=108

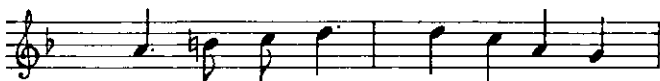
özv. Polgár Józsefné
68 éves
1954.



Keď si pri - šol, vi - taj pri nás.
Ha el - jöt - tél, üd - vö - zöl - lek.



Šak ti si tu ňe prv - ší raz.
Nem e - lő - ször kö - szön - te - lek.



Sed' - ňi se - be na la - vič - ku,
Ülj le csak a kis lő - cő - ra,



Šak ti tu maš fra - je - reč - ku.
A ba - bád is le - ül rá - ja.

2. *Frajerečko, milujem te.*
Rad te viďim, ňevezňem te.
Rad te viďim od malička,
Moja verna frajerečka.

3. *Eštik te lem kolimbali,*
Už te za mňa sľubovali.
Eštik si lem huski pásła,
Už si v mojím sercu rásła.

2. *De szeretlek, kisangyalom!*
Hogy elveszlek, azt nem mondom.
Szeretlek én már régóta,
Gyerek voltál, még azóta.

3. *Még csak bölcsőben ringattak,*
Már is nekem ajánlgattak.
Még csak libákat őriztél,
Már szívemben nagyra nőttél.

20. Magyar átvétel. Távoli változat: Sokat arattam a nyáron. Bükkalján közismert.

21. *Išol bi som gu vam, kebi ja znal*

özv. Polgár Józsefné
68 éves
1954.

Tempo giusto ♩=72



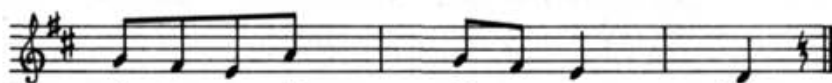
I - šol bi som gu vam, ke - bi ja znal,
El - men - nek hoz - zá - tok, ha le - het - ne,



Ked' ma - te pred chi - žu, vel - ki mo - čar.
E - löt - te - tek nagy sár, ha nem len - ne.



Pre - lož mi la - vič - ku, prej - dem po - ma - luč - ku
Pal - löt tégy le rá - ja, úgy el - me - gyek má - ma,



Kaž - di ve - čar, kaž - di ve - čar.
S min - den es - te, min - den es - te.

2. *Išol bi ja gu vam, kebi ja smel.*
Kebi s'e mi dali, čo bi ja kcel.
Štiri volki párne, to d'efčatko švárne.
To bi ja kcel, to bi ja kcel.

2. Elmennék hozzátok, hogyha mernék.
Hogyha azt megkapnám, amit kérnék.
Négy szép ökröt párba, szép kislányt karomba,
De szeretnék, de szeretnék.

21. Heterometrikus, 4 soros strófaszervezetű dallam.

22. Žalo d'efče, žalo trávu

Rubato ♩ = 48

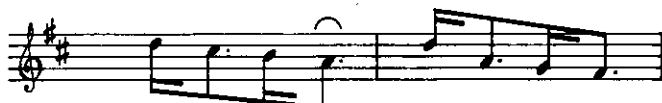
özv. Polgár Józsefné
68 éves
1955.



Ža - lo d'ef - če, ža - lo trá - va,
Fü - vet vá - gott a kis - kány - ka,



No, no, no, no, no, no,
No, no, no, no, no, no,



Pans - ku luč - ka vi - ži - na - lo,
Az u - ra - ság rét - jét vág - ta,



No, lem da - lej, no.
No, csak to - vább, no.

2. Pan se na ňu zdvora d'ival,
No, no, no, no, no, no.
Od ľubosti až omľoval.
No lem dalej, no.

3. Fstavaj, kočiš, prahaj koňe,
No, no, no, no, no, no.
Pojďeme na polovaňe.
No lem dalej, no.

4. Hiřime tam zverančatko,
No, no, no, no, no, no.
Fšestnastim ročku d'efčatko,
No lem dalej, no.

5. Do ti kazal travu žaři?
No, no, no, no, no, no.
Pansku lučku vižinati?
No lem dalej, no.

2. Az úr meg csak nézte, bámult,
No, no, no, no, no, no.
Szerelemtől majd elájult,
No, csak tovább, no.

3. Kelj fel, kocsis, fogj be gyorsan.
No, no, no, no, no, no.
Vadászatra megyünk mostan.
No, csak tovább, no.

4. Megfogunk egy szép állatkát,
No, no, no, no, no, no.
Tizenhat éves kislánykát,
No, csak tovább, no.

5. Ki küldött el füvet vágni?
No, no, no, no, no, no.
A rétemet lekaszálni?
No, csak tovább, no.

22. A POLOCZEK, FR.: *Slovenské ľudové piesne*, III. k. 223. sz. népdal szövege szinte teljesen megegyezik a répáshutaival. Amazt Liptovské Sliacében jegyezték le 1954-ben. A szlovákiai népdal 5. és 6. versszaka megtalálható a répáshutai 20. sz. népdalban 2. és 3. versszakként.

6. *Kazali mi otec, mati,*
No, no, no, no, no, no.
Pansku lučku vižinaři,
No lem dalej, no.

7. *Dam jim serpek i plachtičku,*
No, no, no, no, no, no.
Za tu zelenú travičku,
No lem dalej, no.

8. *Ěkcem serpek aj plachtičku,*
No, no, no, no, no, no.
Ale tvoju pravu ručku.
No lem dalej, no.

9. *Sam bi som se ěbul nazdal,*
No, no, no, no, no, no.
Ěbi sedlačku paňu vzal.
No lem dalej, no.

6. Apám, anyám mondta nékem,
 No, no, no, no, no, no.
 Kaszáljak az úri réten,
 No, csak tovább, no.

7. Átadom a sarlót, kötényt,
 No, no, no, no, no, no.
 Azért a zöld füvecskéért,
 No, csak tovább, no.

8. Nem kell sarlód, sem köténykéd,
 No, no, no, no, no, no.
 Inkább csak a jobb kezecskéd,
 No, csak tovább, no.

9. Sose tudtam elképzelni,
 No, no, no, no, no, no.
 Hogy szegényt fogok elvenni.
 No, csak tovább, no.

23. Ěviberaj, řuhaj

Poco rubato J=72

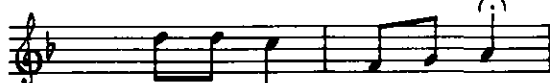
Mikesz János
 67 éves
 1955.



Ě - vi - be - raj, řu - haj,
 Ne vá - lo - gass, le - gény,



A - le si vem zkra - ju.
 Jót vá - kassz ma - gad - nak.



Ma - lo - va - ne vol - ki,
 A ki - fes - tett ök - rök,



Ě - ra - ři řa - ha - ju.
 Nem szi - ve - sen húz - nak.

23. A Megöltek egy legényt dallamváltozata. Az adatközlő többször is így magyarázta: „Maiovane volki” átvitt értelemben a kifestett dámákat személyesítik meg, akik szintén nem szeretnek „húzni” vagyis dolgozni.

2. *Malovane volki,*
Lem sa do stodolki.
Te paradne d'efki
Lem sa do postelki.

2. A kifestett ökrök,
 Már csak a csűrbe jők.
 A cicomás lányok
 Csak az ágyba valók.

Nem lehet azt mondani, hogy a répáshutaiak csak komor hangulatú népdalokat szerettek énekelni. Vidámak ők, ha együtt vannak családi ünnepeken vagy más alkalmakkor. Ilyenkor előjönnek a *tréfás, vidám* népdalok is, és jó megfigyelőképességük révén — ami az erdők világában élőkre amúgy is jellemző — hamar észreveszik a rendellenességet, és véleményüket nem rejtik véka alá. A cigányok régebben bálókra, esküvőkre jöttek a faluba, ma őket a faluban összeverbuvált hangosabb zene váltja fel ilyen alkalmakkor. A népdalok azonban továbbra is megőrizték a múlt ilyen emlékeit is.

24. *Zagajduj mi, gajdušisko*

Tempo giusto J-108

Mikesz János
 67 éves
 1954.

Za - gaj - duj mi gaj - du - šis - ko,
 Szólj csak, du - dám, vi - gan, szé - pen,
 Dám ti sta - re ko - žu - šis - ko.
 Kapsz majd új bőrt meg - i - gé - rem.
 A ked' se ti ma - lo vi - dít,
 Ha még ezt is ke - ve - sel - néd,
 Dám ti slep - ku, čo ňe - vi - dít.
 E vak tyú - kot is vi - het - néd.

24. Dudanóta. Régi stílusú magyar népdal. Változata Ipolyságról, Erdélyből is ismeretes. BARTÓK B. 1924. az I.11.a, 11b.

25. A ti, cigány, dobre hraj

Mikesz János
67 éves
1954.

Tempo giusto

A ti, ci - gány, dob - re hraj,
Huz - zad, ci - gány, jó kedv - vel,
A na stru - ni po - zor daj.
De a hú - rok - ra ü - gyelj,
Dam ti dob - ru ve - če - ru.
Kapsz va - cso - rát ked - ved - re,
Čer - nu ku - ru pe - če - nu.
Fe - ke - te tyú - kot süt - ve.

2. Hej, Temešvár, Temešvár,
Stamať som si ženu vzal.
Pekná bula, vesela,
Hiba robíť ňekcela.

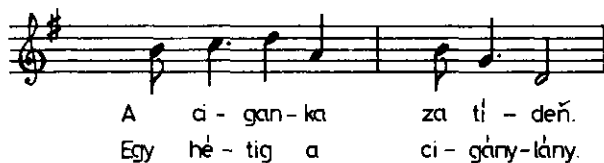
2. Hej, Temesvár, Temesvár,
Feleséget jót adtál.
Szép volt, tudott kacagni,
Sosem akart dolgozni.

25–26. Magyar átvételek. A 26. sz. a 25. variánsa.

26. *Oral cigán jeden deň*

Tempo giusto J = 104

Mátrai Antal
30 éves
1954.



2. *Kupil cigán somara
A cigánka pohára.
Hej, dža more, dža more,
Či se dobre ore.*

2. *Szamarat vett a cigány,
Hajtotta a cigánylány.
Hej, dzsa more, dzsa more,
De jól szánt a more.*

27. *A tam dole, na doliňe*

Tempo giusto J-108

Nemes Károlyné
57 éves
1954.

A tam do - le, na do - li - ñe
Lent a völgy - ben meg - pi - hent a
Tam sa ci - gá - ñe.
Ci - gány ka - ra - ván.
Va - ri - li tam pa - le - neč - ku
Fáz - ték is a jó pá - lin - kát
Ce - raj ce - li deň.
Teg - nap de - lu - tán.

2. *A ta Hana Kőváriho,
Tak se opila.
Štiri plati preskočila,
Pjati zlomila.*

3. *A ešte se otajilo,
Že to ñe ona.
Ale že to Munkáčiho
Stara kobila.*

2. Az Annuska, Kőváriné
Jaj, de berűgott.
Négy kerítést általugrott,
Egyet lerűgott.

3. Mindenkinek letagadta
Csűfos esetét.
S bevádolta Munkácsiék
Őreg tehenét.

27. Magyar átvétel. JÁRDÁNYI P. 1961. I. 204. Kővári és Munkácsi répáshutai családnevek. Kőváriék 1947-ben kitelepültek.

28. *Sedem ročki, čo vám služim*

Rubato

Polgár Józsefné
68 éves
1955.



Se - dem roč - ki čo vám slú - žim
Hét é - ve, hogy már szol - gá - lom,
A nič ste mi ňe - da - li.
De még sem - mit sem a - dott.
Hi - maj jed - nu ko - še - leč - ku,
Csak egy in - get, de el - vet - te,
Aj, to - tu ste mi vza - li.
Mást rám u - gyan mit ha - gyott?

2. *Sedem ročki, čo vám služim,
A nič som vám ňestraš'il.
Himaj jeden lojňik z voza,
Aj za ten som zaplaťil.*

2. Hét éve, hogy már szolgálom,
Mit sem vesztettem el.
Csak egy szöveget a szekérből,
Kifizettem jó pénzzel.

3. *Sedem ročki, čo vám služim,
A nič som vám ňeukrad.
Himaj jednu hrudu siru,
Aj stotu som spojda spad.*

3. Hét éve, hogy már szolgálom,
Ugye semmit sem loptam?
Sajtot, igaz, de azzal a
Padlásról lehuppantam.

28. Borsodban máshol ilyen dalokkal nem találkoztam. A 29. dal a magyar pincetalokhoz hasonlít. Valamilyen úton került Répáshutára más vidékről.

29. Jano, Jano, keď ti zemreš

Mikesz Lajos
57 éves
1953.

Rubato



Ja - no, Ja - no, keď ti zem - reš,
Ja - ni, Ja - ni, ha te meg - halsz,



Kde te be po - cho - va - me?
Sí - rod, mondd csak, hol le - gyen?



Do piv - ňi - ci, do vi - ňi - ci,
A pin - ce - ben, a szó - ló - ben,



Aj to med zi, su da mi.
Bo - ros hor - dő tö - vé - ben.

2. Jano, Jano, hibaj domu,
Rihtar zbira porciju.
Keď tam zbira, najh tam zbira,
Veď to jeho gracija.

2. Jani, Jani, gyere haza,
Porciót szed a bíró.
Hogyha szedi, hát csak szedje,
Ez megint már mitől jó?

3. Jano, Jano, hibaj domu,
Deři plaču od hladu.
Keď tam plaču, najh tam plaču,
Daj im vodi od hladu.

3. Jani, Jani, gyere haza,
Sír a sok éhes gyerek.
Hadd sírjanak, ha éhesek.
Vizet nekik. Nem megyek.

Összegzőképpen megállapítható, hogy a répáshutai szlovák népdalok – igazolják ezt a Jegyzetben szereplő összehasonlítások a szlovákiai gyűjtésekben fellelt népdalokkal, amelyeknek zöme hozzávetőlegesen egyidőben került lejegyzésre a répáshutaiakkal – elég híven megőrizték a régi, szűkebb hazából idekerült dallamokat és szövegeket egyaránt. Már e néhány lejegyzett és közreadott szlovák népdal is híven mutatja, milyen sokrétű egy kis falu dallamvilága. A népdalok áramlásának útjait és okait senki sem tudja ponto-

san felderíteni, mert ebben közrejátszott a betelepülésen kívül a lakosok életének alakulása, a magyar környezet hatása, a katonaköteles emberek különféle vidékekre történő behívása, a háborúk nagy megmozgató ereje, az iparosodás fejlődésének vonzó hatása, a családok keveredése (szomszéd falvakból vagy messzebből jött házastársak). Mint ahogyan az egykori német származású Stullerek, Friedelek, Offertalerek elszlovákosodtak a faluban, az egykori törvénybíró – Mikesz János egyike volt a legjobb szlovák nótaféknak. Ha bükkszentlászlói, bükkszentkereszti vagy ómassai családdal fonódott össze új házassági kapcsolat, akkor onnan is jöhetett behatás, mert az ottani szlovák telepesek – ezt nyelvük bizonyítja – nem onnan jöttek, ahonnan a répáshutaiak.

IRODALOM

BARTÓK B. 1924. A magyar népdal. Budapest

JÁRDÁNYI P. 1961. Magyar népdaltípusok I. Budapest

KODÁLY Z. 1960. A magyar népzene. Budapest

KODÁLY Z.–VARGYAS L. 1952. A magyar népzene. Budapest *Slovenské ľudové piesne I–IV*. Bratislava, 1956.

SLOWAKISCHE VOLKSLIEDER VON RÉPÁSHUTA

Der Verfasser hat im Dorf Répáshuta seit Jahrzehnten die slowakische Volkslieder aufgezeichnet. Er hat hier die slowakische Nationalitätenchor gegründet. Die Aufzeichnungen der Volkslieder sind der finnischen Methode entsprechend. Der Verfasser gibt die Texte der slowakischen Volkslieder in ungarischer Übersetzung, um auch die Gesinnungswelt der Lieder zu versinnlichen.

In der Studie werden 29 Volkslieder veröffentlicht, die eine Auswahl der aufgezeichneten 120 Volkslieder sind. Es werden Balladen, Soldatenlieder, Liebeslieder und Scherzenlieder – also die charakteristischsten Typen – vorgestellt. Parallel mit der Einengung der Sprache sind auch die musikalischen Erscheinungen enger geworden, und mit dem Aufhören der Brauchsangelegenheiten sind derer musikalische Begleitungserscheinungen auch verschwunden. Die verwandten Erscheinungen sind zB. in Bartók-Aufzeichnungen von Slowakei und in den Aufzeichnungen von Poloczec und seine Mitarbeiter vor dem zweiten Weltkrieg nachzuweisen.

Dezso Deme

A FIATALSÁG ÉLETMÓDJA ÉS TÁRSAS ÉLETE

KRISTON VIZI JÓZSEF

Amikor a kutató gyűjtőútjai során szemügyre veszi egy-egy település vagy vidék mindenkoron adott — de egyúttal változó — gazdasági és társadalmi szerkezetét, azon belül több, egymástól jól elkülöníthető csoport meglétét és azok jellemző sajátosságait fedezheti fel. Ezek a csoportok persze végső soron ezernyi szállal kapcsolódnak egymáshoz, mégis, mivel a közösség rendszerén belül sajátos funkcióval rendelkeznek, ezért részletes vizsgálatuk külön-külön is elvégezhető. Akár a közösség elemi egységét (család), akár magasabb szerveződését (falu) vesszük figyelembe, az életkor és a nemek szerinti elkülönülés mindenképpen kirajzolódik. Tanulmányunk e tágabb témakört, szűkítve Répáshuta fiatalságának életmódját kívánja ismertetni idős és középkorú adatközlők¹ elbeszélései alapján, a kb. 1910-es évektől szinte napjainkig terjedő időmetszetben. Ennek során megjelöljük az ifjak alkotta korcsoportok helyét a tevékenységek rendszerében, s ennek alapján arra vállalkozunk, hogy a valósághoz hű egységben láttatva mutassuk be mindennapjaikat és a közös időtöltés, szórakozás alkalmait.² Tudjuk, hogy e szándék megvalósítása közben óhatatlanul érintjük, netán ismételjük egyik-másik szerző kötetbeli megállapításait. Ha így van, számunkra inkább megnyugtató, mintsem hogy zavarólag hatna, hiszen ez a gyűjtések során nyert saját és együttes következtetések valóságát, természetes összefüggéseik helyességét igazolja.

1. A fiatalság hétköznapijai — munka és szabad idő

A család Répáshután is igyekezett a fiatalot mihamarabb olyan munkára fogni, amely képességeinek és teherbírásának a tapasztalat szerint megfelelt. Számos dologban — amit később már önállóan végzett — az iskoláskor vége felé gyakorlatot is szerzett a kisebb fiú és a leány. Az elemi (majd 1945-től a nyolc osztályos) iskola elvégzése ugyan több, érzékelhető változást is hozott az ifjak életében, de főként már a korábban megismert

1. Itt köszönöm meg adatközlőim: id. Fenyvesi Lajosné Fridel Borbála, Flekács Antal, M. Fridel Lajos, Horváth Istvánné Fridel Anna, Horváth János, Kőszegi János, Mátrai Bertalan, id. Mikesz Lajos, Mikesz Lászlóné Fridel Adél, Molnár Gáspár, Molnár Gáspárné Hangyás Anna, Sipula Sándorné Lőcsei Anna, Szívós Béla, Szívós Gézané szíves segítségét.

2. Témánk szélesebb körű vizsgálata még sok tanulsággal szolgálhat; e terület — néhány kivételtől eltekintve — mai napig „fehér folt”-nak számít! A hazai szakirodalomból csupán a RUITZ I. 1965–1966. 572–601. és 93–117., valamint a NÉMETH I. 1966. 241–263. tollából származó tanulmányokat tudjuk méltatni, valamint NAGY G. 1973. 499–525. dolgozatát említhetjük.

tevékenységek és *begyakorlásuk* miatt nem okozott különösebb megrázkódtatást. A gyerekek „hamar szokták az erdőt”, sokszor mentek édesanyjukkal vagy az idősebb testvérekkel gombát, málnát, somot szedni. Az iskolás fiúk nyáron napközben is vagy vasárnaponként a falu feletti tetőn, tisztásokon legeltették a lovakat, s gyakran még versenyeztek is egymással a lovaglásban. Volt olyan, aki már tízévesen fuvarozott, ha apjának másfelé akadt dolga. Ilyenkor igen korán, hajnali három órakor kelni kellett, hogy a reggeli indulásig megittassák és megetessék az ökröket, lovakat. A szénavágást már szintén ebben a korban tanulta, leste a fiú. Amelyik ügyesebb volt, annak az apja vaskereskedésben vásárolt kisebb, ún. „hatvanas kaszát”. A mai 40–50 évesek közül többen is elmondták, hogy főleg a „front után” (a felszabadulást követő időkből), amikor nehezebb volt a megélhetés, szüleik gyakran kivették a 7–8. osztályos fiúkat az iskolából, hogy segítsenek az erdőn gallyat húzni, szükség szerint fát is vágni. Korábban arra is volt példa, hogy a már mészégetésnél segédkező fiú reggelenként onnan ment iskolába, s délután fordult vissza. Egy-két alkalom után már ismerték a járást messzebbre is. Volt, akit már gyermekkorában pl. Kácsra küldtek. Szülei vászonzacskót kötöttek a nyakába, és úgy vitte a tartozáspénzt.

Amelyik családban nem volt, vagy még igencsak kicsi volt a fiú, ott a kislány gondozta az ökröket, a tehenet vagy a borjút. A ház körüli munkákban egyre inkább kivette a részét: tanulta a sütés-főzés komolyabb tennivalóit. Ha édesanyjának más elfoglaltsága volt, ő vitte a közelben égető apjának a levest *cedjakban* (kis fazékban). Gyakran a lányt küldték ki azért is, hogy a csekély kenderföldről és a mákról *kerepeléssel* zavarja el a madarakat. Nyár végén több éjszakát is ébren töltöttek anyjával, amikor a tűz mellett a krumpliföldet virrasztották a vadak gyakori járása miatt.

Az iskolások olykor délutánoként tanítójuk vezetésével bükk- vagy tölgymakkot szedtek, amit aztán helyben eladtak az erdésznek. Az így megszerzett pénzből azután busszal mentek kirándulni Egerbe vagy a Mátrába (50-es, 60-as évek). A nyári szünetekben az erdőgazdaság korábban külön gyermekmunkát is szervezett. Jávorkúton például erdőtisztítás, csemeteültetés volt a feladatuk, amit az egy-másfél hónapra kiköltözött iskolások csapata végzett. A munkanap reggel hattól este hatig tartott, így egész hetüket kinn, egy barakban töltötték, s csak szombat délután mentek haza. Munkájukat az erdész egy kisegítője ellenőrizte, és annak jegyzése alapján kapták meg kéthetente a fizetést. Néha egy-egy idősebb falubeli asszony is velük volt, aki vigyázott rájuk, tisztán tartotta szálláshelyüket. Az étkezésben mindenki önellátó volt: hétfő reggel felpakolták a szalonnát, krumplit, szárasztésztát és a hagymát. Ebből főzte mindegyikük külön-külön kis lábasban a paprikás krumplit, de volt, hogy csak szalonnát sütöttek.³ Bár fiúk-lányok együtt voltak, a napi fáradtság után ritkán futotta játszásra, mesélésre, egyéb vidámságra. Legfeljebb péntek este, mikor már a hét végét várták, vagy a hétfő esti elalvás előtt, amikor az otthon történeteket, s a hallott híreket elevenítették fel, csak akkor jutott kedv a nevetésre, gyermeki tréfálkozásra vagy dalolásra.

3. Táplálkozásuk (alapanyag és elkészítés) teljesen megegyezett az erdei mészégetők, őlfavágók étkezési szokásaival. Vö.: BAKÓ F. 1968, 272.

A fentiekből is kitűnik, hogy főként az iskoláskor végén már számos munkában jártasságra tett szert, sőt önálló munkát végzett a család ifjú tagja. Ezt követően viszont — a bevett szokás szerint — a hat elemít vagy a nyolc osztályt elvégzett fiútól és lánytól szülei és környezete elvárta, hogy egyre inkább részese legyen a nehezebb és minél sokoldalúbb munkának. Mindemellett (más községek szokásával és megítélésével szemben) Répáshután sokkal kisebb jelentősége volt a *bérmálkozás*nak, amely itt legfeljebb csak megerősítette a fiatal helyzetét egy újabb korcsoport élethelyzetébe való kerülés során. Ezt magunk részéről a — más tekintetben is megfigyelt — „lazább”, kötetlenebb vallási életnek tulajdonítjuk, lévén a község olyan Bükkszentkereszthez tartozó filia, ahol az utóbbi évekig templom sem volt; a miséket az iskolában tartották. Bérmálkozni tehát előbb Hámorba, majd Bükkszentkeresztre jártak az ifjak. Mire onnan visszaértek, otthon a keresztanya már megfőzte az ebédet és tortát sütött, ajándékba ruhát vagy ruhának való anyagot adott. A mai kordivat szerint karórát, nyakláncot és pénzt kapnak a keresztgyermek.

Mint láttuk, elsődlegesen a munkára foghatóság az, amely a család számára már addig is sok mindent elárult a fiúról és a lányról. A szülők egymás között örömmel, később már természetszerűleg vették tudomásul, ha gyermeküket igyekvőnek látták. Az apák a kocsmában, az asszonyok a kapuban megállva emlegették egymásnak: „láttam a fiadat itt meg itt”, vagy „de jól hajtja már az ökröket!” stb. Már a serdülőkor kezdeti szakasza is számos egyéni eltérést mutat a fiúk-lányok e csoportján belül. Ezt — mint utaltunk is arra — az egyes családok körülményei hívták életre a megélhetést biztosító foglalkozási módok (fuvarosság, mész- és szénégetés, favágás) típusain belül. Az apa által irányított munka jellege, az abban való szükségszerű részvétel egyértelműen befolyásolta a fiúk falubeli együttlétének, csoportviszonyaiknak alakulását. Ahol az apa fuvarozásból tartotta fenn családját, ott többnyire a fiú is hasonló megélhetésre törekedett. 12–15 évesen már önállóan végezte ezt a munkát, így az apa mész- vagy szénégetésre társulhatott egy-egy hasonló korú rokonférfival, s ilyenkor a fiú nekik fuvarozott. A vagyoni helyzet ugyanis arra már nemigen adott lehetőséget, hogy két pár ökröt vagy lovat is tartsanak. Ha együtt fuvaroztak, akkor hetente két-három alkalommal is elmentek Miskolcra az erdészettől bárcára megváltott tűzifát eladni, vagy a felszabadulás után azt sóért, borért elcserélni. A fuvaros fiúk közül már többen is jól forgatták a kaszát 14–15 éves korukra. Igencsak büszke volt az az apa, akinek a fia ilyen idős korban legalább úgy, vagy még jobban *vitte a rendet*, mint az öregebbek. Így jó néhány napszámos fizetséget megtakaríthattak. A fiú segédkezett abban is, ha apja eladni szánta a tehenet vagy az ökröt. Ilyenkor ő vezette a jószágot a miskolci, a bélapátfalvi vagy a sajószentpéteri vásárra. Ott, ahol az apa már korábban is mészégetéssel foglalkozott, igyekezett minél előbb e munkába fogni iskolavégzett fiait.⁴ Ettől fogva hosszú ideig együtt dolgoztak, még akkor is, ha a legények közben megnősültek. A fiúk tulajdonképpen az összes idetartozó munkában részt vettek: szedték a követ, majd a megfelelő helyre hordták, szállították a szükséges fát, segédkeztek a rakásban, s éjjelenként a tüzelésben is. Szállításuk egész héten az erdőben felállított *gunyhó* volt, amit a falutól való nagyobb távolság miatt csak hét-

4. A mészégetésre társult családi munkaszervezethez vö.: BAKÓ F. 1963. 303–304.

végén hagytak el. Mikor *kiadták a kemencét*, azaz befejezték a mészégetést és elszállították Szilváásra, akkor apjuk vagy behívta legényfiait a helyi ivóba, vagy a fiatalabbnak a *kocsmáoldalhoz* vitte ki a pálinkát vagy a bort. Aki szemet égetett, annak többnyire elegetendő volt az egy fiú segítsége is, akinek ritkán a fa fuvarozásában, inkább a *boksa* rakásában, az *igazításban*, majd a *széthúzásban* volt állandó feladata. A szénégető munka azonban a többi foglalkozáshoz képest – a felszabadulás előtt – csekélyebb arányú volt⁵, mert a faszén felvevőpiaca inkább csak egyes délbükki falvak (Bogács, Cserépfalu, Mezőkeresztes és Mezőcsát) *tüzelős malmaira* korlátozódott. A konjunktúrájával járó jelentékenyebb anyagi haszon az utóbbi időkben azt eredményezte, hogy a fiatalok közül többen is otthagyták korábbi munkahelyüket, s a gyorsabb jövedelemszerzésnek ezt a módját választják. Az eddig felsoroltak mellett sokak számára a fiatalok munkaerejét igencsak próbára tevő ölfavágás jutott, mint a megélhetés gyakori formája. Az ifjabbak először még csak a gallyazást, a könnyebb darabok hordását végezték napszámban, vagy a *csemetések* köré kerítést állítottak. Aki már jobban bírta, az beállhatott valamelyik *párba* vagy újabban a *bandába*. Mivel a *nyilasonként* kiosztott munka helye általában a falutól gyakran nyolc-tíz kilométerre esett, így ők is kunyhókban laktak. Szórakozás gyanánt este 10–11 óráig is elhallgatták az idősebbek meséit. Sok fiatal ekkor hallott először hosszabb elbeszélést, mesét az „idegenből jött” (parasznyai vagy bükkszéki) emberektől. Az ősztől késő tavaszig tartó időszakban sokszor este *dűtötték* a fát, s ha „kijött a hold”, akkor *pucolták*. A fiatal és erős legénynek főként az *összevágásban* (darabolás), valamint az *űr-méterbe* rakásnál volt kiemelkedő szerepe. A 30-as esztendőkből egy köbméter után általában egy pengő járt. A fiú vagy legény két részletben kapott fizetését is (előleg és munkabér) az anya vette fel az erdészettől, amit a szokás szerint ő is kezelt. Ebből vásárolták meg a szükséges öltözetet, s ebből kért a legény, ha szüksége volt *báli- vagy kocsmapénzre*.

A fent említett főbb tevékenységtípusok jelzik azt is, hogy a serdülő fiúk és legények számára nem egyformán jutott alkalom a heti munka melletti közös időtöltésre, a korcsoportjaiknak megfelelő társas együttlétre. A fuvarozást folytató ifjú minden este hazatért, hacsak távolabb (pl. Ózd, Bódva-vidék) nem vállaltak munkát. Szülei nemigen szóltak bele, hogy merre és meddig járt. Ő dolgozott, akár egész éjszakára is kimaradhatott, de hajnalban már az istállóban, a jószág körül kellett lennie. A mészégetést végző fiatal legfőképpen a hét közepén (szerdán) ment be a faluba, hogy másnap reggel jó korán visszainduljon a szombatig szükséges enniivalóval. Az ételhordás ugyan az asszonyok feladata volt, de a kinnmaradt idősebbek nem szóltak érte. Maguk is úgy tartották: „a fiatal még most menjen”.⁶ A távoli erdőmunkán levő fiatalok időtöltését röviden már említettük, utalva arra, hogy ők egész héten távol voltak. A szénégetésnél segédkezők viszont többnyire hazajártak, úgy osztva be a munkát, hogy az égetés alatti *vigyázás* napközben essen rájuk.

5. A bükki szénégetésnek a múlt század végétől megfigyelhető relatív visszaeséséhez lásd: SZILAS G.–KOLOZSVÁRY Sz.-né, 1975. 158–159.

6. Vö.: BAKÓ F. 1968. 277.

Gyűjtésünkben kitűnik, hogy az iskolát kijárt répáshutai ifjak két főbb korcsoportra, *bandára* oszlottak. Bár a fentebb említett munkák megítélése – jellegükénél és gazdasági oldaluknál fogva – a faluban is eltérő volt, s ebből következően bizonyos „értékrend” alapú „rangsor” is kialakult,⁷ ez azonban a fiatalság csoportjainak belső életét nem differenciálta. A két korcsoport a felszabadulást megelőző évtizedekben a 12–17, valamint a 17–24 évesek körét jelentette. E két korcsoport között azonban mindig volt egy olyan szűkebb réteg is (a kb. 15–17 éveseké), akiknek a helyzete tulajdonképpen átmenetet jelentette az egyik pozícióból a másikba.⁸ Mindegyik csoportnak volt egy-egy vezetője, az *első legény*, aki a mulatságban nagy hanggal *vitte a nótát*, de a munkában is elől járt. A közösség által kialakított normatívák nem csupán a fiatalok munkavégzését, hanem egyúttal viselkedésüket is befolyásolták. Felnőtté válásuk során a fiúk bandájának minden tagja egyre fokozatosabban törekedett arra, hogy minél előbb kivívhassa mások előtt is önállóságát, a legényektől látott és irigyelt jogokat. Ez leggyakrabban a *kocsmába járás* és az esti *bandázás* esetében tűnik szembe igazán. Miként az idősebbek, a 14–15 évesek is igyekeztek esténként behúzódni a kocsmába. Amelyikük jó ideje önálló vagy nagyobb erőt igénylő munkát végzett, az büszkén és hangosan számolt be erről, lehetőleg úgy, hogy azt minél többen hallják. Ha egyikük-másikuk délután vagy estefelé kemény munkából jött meg, „le se pucolta magát, csakhogy minél jobban lássék rajta a dolog, úgy ment be a kocsmába, akár az emberek. A kocsmáros látta, hogy a fiú nagyobb dologból jött, ilyenkor szívesen mért neki egy pohár italt. De csak titokban, mert leste a bírót, hogy az ott van-e, nem vette-e észre.”⁹ A falu közepén, viszonylag egymáshoz közel két kocsmá is működött. Az egyik a *Hevesy-féle* volt, a másikat pedig a „Hangya Szövetkezet” építtette. Mindkettő egy-egy bolthelyiséghez társult, s ezeket ajtó kötötte össze. A *Hangya-kocsmá* volt a hagyományos elrendezésű: söntését *kármentő* védte, amelyen *kopogással jegyeztek* a kocsmárosnak, ha kellett valami. Beljebb két hosszú asztal, s mellettük lócák húzódtak. Az egyiknél a nős férfiak, míg a másiknál a legények ittak és beszélgettek. A törvény szerint ugyan a 18 éven aluliak nem járhattak a kocsmába, de a legénysor körülieknek többnyire már elnézték, ha *beálltak a fal mellé*, s úgy húzódtak meg a nekik kiszabott esti nyolc óráig. Volt, hogy a szombat este ott mulató mészégetők kedvén, jó hangulatukon felbátorodva az ifjabbak bandája is *danolászni* kezdett. Ilyenkor azonban hamar kiadták az útjukat: a bíró vagy a *hitesek* (esküdtek) közül valamelyik erőlyesen elzavarta őket. Hetente két-három alkalommal a járőröző búkkszentkereszti csendőrök is megjelentek, de legfeljebb csak arra volt példa, hogy az egy-egy kapu előtt ácsorgó fiúk bandáját parancsolták haza. Azok szétszólottak ugyan, de valamivel később újra összejöttek és lesték, hogy a kocsmából induló legények melyik lányos házhoz veszik útjukat.

7. „A szénégetés piszkos, de főleg 1945 után igen jól fizet. A mészégetők közepesen éltek, jól kerestek. A fuvaros könnyebben boldogult, bár kiadása volt ökrökre, lovakra. Az ölfavágó volt a legutolsó ember, mert sokat dolgozott, de keveset kapott. Úgy mondták: *za slogarem, lem zsobrák prigye*, vagyis útána csak a koldus következik.” (Molnár Gáspár adatközlő).

8. E jelenség Répáshutára is érvényes megállapításait nyújtja: NÉMETH I. 1966.

9. Szívós Béla 49 éves adatközlő.

A kocsmá volt a serdülőkort elhagyó 17–18, majd a felszabadulást követő években a 16–17 életévét betöltött ifjú *beavatásának* is a helye. Ez általában ősz végén, valamelyik szombat este történt meg, s igen egyszerűen zajlott le. Az októberben bevonultak helyére ilyenkor kerültek az újabbak, így gyakran egyszerre több legény beavatására került sor. A fiúk a kocsmárosnál előre *lefogadtak* 2–3 liter bort, majd a legénybanda összegyűlékezése után kikérték az italt és ők töltötték körbe mindegyiknek. Ha ez elfogyott, akkor ezen az estén utána is ők *fizették a sort*. Ez volt az első eset, hogy a cimborákkal tovább is maradhattak; ezt követően a férfiak is tudomásul vették, hogy nekik már *helyük van*. Végül a kocsmában jöttek össze a legények akkor is, ha a besorozottakat búcsúztatták. Ilyenkor éjfélig is együtt voltak a jó barátok és az egyidős cimborák. Az öregek nem is ültek ott sokáig, hanem magukra hagyták a hangosan nótázó és egyre ittasabb fiatalokat.

Miként a fiúk, illetve a legények tevékenységi köre fokozatosan bővült, s vált önállóvá, hasonlóképpen történt ez a lányok esetében is.¹⁰ Munkavégzésük korai szakaszára még inkább a segítség, begyakorlás a jellemző. Ez főként az otthoni teendők körében (főzés, mosás), valamint a földmunkák (pl. krumplikapálás, -szedés) vagy a szénamunkák (forgatás) egyes fázisában figyelhető meg. Az egyéni képességek, s nem utolsósorban a család helyzetéből fakadó gazdasági kényszer azonban azt is jelzik, hogy egy-egy tevékenységfajta nem minden esetben köthető kizárólag csak egy bizonyos életkorhoz. Egyik adatközlőnk¹¹ arról számolt be, hogy amikor szülei a *szilvási uraságtól* megváltott 8–10 mázsányi mésszel egy hétig is oda voltak az Alföldön¹², tizenkét esztendősen (!) egymaga készítette elő és sütötte ki a kenyeret. A testvérek ellátása mellett rábízhatták ezt is, mert édesanyja már korábban többször *beállította a dagasztásba*. Mindennapos házi-házkörüli munkája volt a lánynak a fekvőhelyek rendbetétele, a tehén és borjú ellátása, valamint vízfordás az *utcaútról*. Megesett, hogy nyári napokon felpakolták a lányt két vödör málnával, hogy a diósgyőri vagy a miskolci piacon csináljon pénzt belőle. A vadon termő gyümölcsök (pl. som, vadalma) télire való szedése is gyakorta a lányok feladata volt.¹³ A legtöbb család helyzetében jelentékeny szerepet játszott a lány erdei munkája is. A húszas-harmincas években többnyire csapatban jártak 50–60 filléres napszámmért fenyőt, tölgyet és bükköt telepíteni, *makkozni*. Ha a falutól messzebb és hosszantartó munkára voltak, akkor csak szombaton jártak haza. Szerda esténként legfeljebb néhány nagyobb lányt küldtek a faluba, hogy pótolhassák a *betyárkosztot*. Volt, aki helyben vagy Bükkszentkeresztben szintén napszámba végezte a szénagyűjtést. A nagyobb lányok közül többen csatlakoztak a Dunántúlra, főként Fejér megye uradalmaiba *summásnak* szegődött répáshutaiakhoz. A családok számára igencsak számottevő volt az a pénzbeli vagy természetbeni javadalom, ami a vegyes mezei munkákat magában foglaló hosszú hónapok után járt. Mások, akikre nagyobb szükség volt otthon, vagy közelebb is találtak tavaszra és őszre munkát, azok inkább csak a Tisza-vidékre jártak aratni. Körülbelül 2–3 hétig voltak

10. A hagyományosan lánymunkáknak számító tevékenységi formák csoportosítását legutóbb TÁT-RAI Zs. 1981. 74–83. végezte el.

11. Molnár Gáspárné Hangyás Anna, 61 éves adatközlő.

12. Vö.: VIGA Gy. 1980. 254–256.

13. BAKÓ F. 1968. 270.

oda egy-egy nagygazdánál. A 15–16 éves lány mint *félkezes* dolgozott a férfi oldalán a hetedik vagy a nyolcadik keresztért. A két világháború között gyakori volt, hogy a répáshutai lányok közül többen is *szolgáló*ként keresték meg a pénzt. Ennek egy hányadát hazaküldték, míg a fennmaradó rész a *stafírungra* gyűlt. A lányok által folytatott tevékenységek közül talán ezt nevezhetjük a legönállóbb és leggazdaságosabb formának a családi munkaszervezeten belül. A Bükkszentkeresztre, Diósgyőrbe és Miskolcra került 13–18 éves lányokat általában egy már régtől ott szolgáló falubeljük ajánlotta be egy-egy családhhoz, de gyakorta maguk a munkaadók jöttek el *szolgálót nézni* vasárnap délutánonként. A lány bére attól függött, hogy az őt felfogadó családnál — jártassága és tapasztalata, valamint szükség szerint — milyen munkára fogták. Volt, aki csak a gyermekekért járt az iskolába, majd délutánonként vigyázott és felügyelt rájuk, s este-reggel is ő volt velük. Másokat a háztartásban való kisegítő tevékenységre vettek fel, míg megint másokra már az önálló házvezetést bízták. A szegődés legalább egy esztendőre szólt, de voltak olyan répáshutai lányok is, akik (egy vagy több családnál) 3–4 év alatt a fenti munkák mindegyikét végezték. A szolgálólányok ezalatt csak a nagyobb ünnepekre (karácsony, újév, húsvét, búcsúnap) jöttek haza. Szolgálatuk helyén hetente egy napot (főként a vasárnapot) kaptak kimenőül, amikor más ismerős lányokkal moziba mehettek. A 17–19 évesek nagy része viszont — lévén legtöbbjük házasság előtt álló — visszatért a családi munkaszervezet szorosabb kötelékébe. Végül adatközlőink véleménye alapján azt is megállapíthattuk, hogy a munkák körét már önállóan végző lányt családja egyre inkább megbecsülte. Az ilyet gyakran már jó előre figyelgette egy-egy idősebb fiú anyja. Megtörtént, hogy egy asszony minden héten eljárt a szülőkhöz, hogy „adják hozzájuk a lányukat. A szorgalmas lány felért egy jó fuvaros legénnyel.”¹⁴

A fentiekből kitűnhetett, hogy miként a fiúk (legények) esetében, úgy az egymástól térben és időben eltérő tevékenységek a lányoknál is más és más lehetőségeket nyújtottak a fennmaradó szabadidő együttes eltöltésére. Ők szintén két nagyobb korcsoportra oszlottak, de egy szűkebb réteg elkülönülése itt is megfigyelhető. A 12–16 és a 16–19 évesek alkottak egy-egy nagyobb *lánybandát*, azonban az utóbbiak házasság előtt álló, *jegyes* tagjai tőlük nemegyszer gyakorlatilag is eltérő csoportéletet éltek. A kisebb lányok hétköznapi estéin — jó időben — egy-egy ház előtt jöttek össze és beszélgettek, de nyolc óra tájban otthon kellett lenniük. Tovább csak akkor maradhattak, ha anyjukat kísérték el valamelyik szomszédhoz vagy rokonhoz. „Amíg látták a saját orrukat”, a nagylányok is együtt voltak egy-egy ház előtt, majd vacsora után még összegyűltek egyikük udvarán vagy a lakásban. Ráérő őszi vagy tél eleji időben, amikor még nem volt fonnivaló, a barátnők közül négyen-öten egymásnál felváltva jöttek össze varrni.

2. A társas érintkezés alkalmai

A mindkét nembeli fiatalság közös együttlétére Répáshután is kialakultak azok a formák és közösségi „intézmények”, amelyek keretén belül — vagy a nyilvánosság előtt, vagy annak kizárásával — alkalom nyílt arra, hogy a megfelelő korcsoportok tagjai elsajátíthassák a társasélet rendjét. Ennek természetes célja az, hogy a munkavégzéssel párhuzamosan így is minél zökkenőmentesebben integrálódjon a fiatal a számára hosszabb

14. Sipula Sándorné Lőcsei Anna, 80 éves adatközlő.

távon keretet adó életviszonyok összességébe. Ez – a még hagyományosnak mondható körülményeik miatt – a mai idősebb korosztály esetében többé-kevésbé kitapintható, s bizonyos tradicionális elemek továbbélése folytán még az 50 év körüliekre is áll. Annak ellenére, hogy a községen belül a fiatalság társas együttlétére azt követően is megvoltak (megvannak ma is) a sajátos alkalmak, s az is igaz, hogy az 1940–50-es években még újabb színekkel bővült a lehetőségek sora, ez az utóbbi időszak már egyre több külső inspirációból táplálkozik. Így mindinkább nyilvánvaló az a – törvényszerű – folyamat, melyben a társasélet és az ezt erősítő szórakozási alkalmak köre átalakul; a korábbi funkciókból már csak egyes elemeket őriz meg vagy ment át. A hagyományos értelemben vett közösségi alkalmak jó része a fiatal korosztály tagjainak részvételével szerveződött, s kizárólag vagy részben az ő jelenlétükön alapultak. A kifejezetten ifjak jelenlétét feltételező társas összejöveteli (munka és szórakozás célú) formák mellett a lányok és fiúk korcsoportjai egyúttal aktív mozgatói voltak az ünnepi szokásgyakorlatok legtöbbszörének is.

A fiatalság együttlétére Répáshután is a társasmunkák egyes alkalmi biztosítottak lehetőségét. Az egyik ilyen volt a *talyúfosztás*, ami általában a hideg beálltával kezdődött, s kb. egy hónapon keresztül minden este összegyűltek a rokonok és szomszédok nőtagjai – közöttük szép számmal a lányok. Általában *utcarészenként*, így több helyen is fosztottak egy-egy család lánytagjának számára. A meghívottakat korábban csak kevéske cukros vízben felfőzött aszalt erdei gyümölcsökkel (alma, körte, som) kínálták. Később a rosztóknak már sütemény, egy kis pohár pálinka és bor is járt, s csemegeként főtt kukorica is került. Az 1960-as években pedig a tányérokat kolbásszal, szalonnával és tepertővel illett megrakni. A tollfosztás menetét gyakran a legények megjelenése zavarta, akik az idősebbek bosszúságára és a lányok nevetős riadalmára a szépen növekedő tollkupacok közé fújtak. Ez a társasmunka a lányok részéről az 1970-es évekre már elvesztette korábbi vonzó szerepét, mivel a stafíring városi beszerzésében megfigyelhető – s egyre növekvő – presztízsigény magát a munkát szinte teljesen visszaszorította. E (feldolgozó jellegű) munkák sorában említjük meg a *disznóölést* is, amely a családok életében igen jeles alkalomnak számított. Erre mindig csak a tél beálltával és csak ráérő időben, így főként vasárnap került sor. Az állat leszúrásánál, majd darabolásánál mindig segédkezett egy-egy legény is. A lányok a zsír kisütésében és a belsőségek főzésében, valamint az esti *disznótor* elkészítésében vették ki részüket. Ezután ők is a meghívott rokonok, cimborák társaságában mulattak gyakran hajnalig.

Míg a tollfosztásban és a disznóölésben résztvevők mindig egy-egy család céljaira végezték a munkát, addig a *fonásban* együtt ténykedők már saját hasznukra dolgoztak.¹⁵ A decembertől februárig működő *fonók* itt is a munka monotóniájának feloldására, annak bizonyos fokú serkentésére, s a résztvevők téli szórakozási igényeinek egyfajta kielégítésére szerveződtek. Mindezekkel együtt Répáshután is a fonó mutatkozott a közösségi szokások hagyományozódása és a párválasztás szempontjából a korábbi évtizedek egyik

15. Vö.: BAKÓ F. 1968. 275. a kenderfeldolgozásról. Ugyanitt úgy fogalmaz, hogy „Répáshután és Bükkszentkereszten nem termett kender...” aminek egyes adatközlők elbeszélése ellentmond. „A faluban kis területen, az *ortási részen* és a *Malinyács mellett* is voltak a répásiaknak kenderföldjeik. Az áztatást a *mocsilándi* végezték.” (Szívós Béla, 49 éves adatközlő)

jelentős intézményének. Fonni itt is csak az iskolából kikerült lányok jártak, de ezt megelőzően már kisebb korukban lesték, tanulták anyjuktól e munkát. Kérték is többször, hogy maguk is hadd próbálják, de ha nem ment és csak ügyetlenkedett a kislány, akkor az anya elzavarta onnan. Répáshután *vegyes fonók* működtek, ahol egy-egy utca-rész lányai és asszonyai esténként *sorba jártak*, mindig más és más helyen jöttek össze. A fonás eszközeinek, a *guzsaly*nak korábban a szétszedhető szárú *talpas*, majd az 1930-as évek közepétől a Cserépfaluból vásárolt *kerekes* változatát használták.¹⁶ A lányok külön, a *karos- vagy hosszúlócákon* ültek, s a közepes világosságot nyújtó 8-as, 10-es nagyságú *petrólámpa* fényénél dolgoztak. Az asztalon elhelyezett tálból darabokra vágott aszalt gyümölcsöt (vadalma, som), a *susinkát* fogyasztották.¹⁷ Ebből kínálták a fonóba betérő fiúkat is, akik szégyelvén visszautasítani a lányokat, azok derűltségére nagy nehezen nyelték csak le a savanyú szeleteket. A 15 év körüli fiúknak már nemcsak hogy illett a fonóba járni, hanem ezt el is várták tőlük. Általában nyolc óra körül jelentek meg, amikor a *kocsmától kiszorultak*. A lányok helyét mindig tudták, hiszen előző este már értesültek róla. Az asszonyok gyakran tárgyalták egymás között, hogy a korábbi napokon melyikük-nél és hányan voltak a fiatalok, s elmaradt-e a számba vehető fiúk közül valaki. A fonókban főként a szerdai nap számított a legmozgalmasabbnak. Ilyenkor a mészégetésből bejött cimborákkal kiegészült bandák nagyobb hanggal állítottak be a lányokhoz. Ettől fogva már lassabban ment a munka, *nehezebben fogott a guzsaly*, s jó, ha a szokásos két orsóval megfontak. A legényeknek külön készítettek egy sor széket, s ők ott beszélgettek és kártyáztak, de aztán egyre közelebb húzódtak a fonókhoz. A nagyobbak gyakran elkapták a figyelmetlen lány orsóját, és azt a többiek nevetésétől kísérvé csak csókért adták vissza. Megegett, hogy a lány erre nem volt hajlandó, akkor viszont a legény kivitte és a kapuoszlophoz kötözte az orsót, a fonalat pedig messze végighúzta az utcán.¹⁸ Este kilenc óra tájban már abbamaradt a munka, s *összébb ültek* a fiatalok. Tréfálkoztak egymással és énekelgettek, majd belekezdték valamelyik kedvelt, felváltva párosító játékbá. Ezek egyike, a „Kútba estem . . .” kezdetű, itt is igen közkedvelt volt.¹⁹ A játék, amelynek szó szerinti lejegyzését adjuk – természetesen szlovákul – a következőképpen folyt:

A fiatalok közül egyvalaki hangosan ezt mondta: – *Szpadlasm do sztudnyi!* (Kútba estem!) Erre a többiek megkérdezik tőle: – *Pre keho?* (Kiért?) – A megkérdezett, pl. lány egy fiú nevét mondja vagy rámutat (*Pre tebe*), s ennek a többiek előtt meg kell csókolnia. Ezt követően a fiú folytatja, s a kérdésre válaszolva már egy harmadik nevét szólítja. A szabály tehát nem engedte, hogy az egymáshoz vonzó fiatalok rögtön *visszaszólítsák* egymást, de a legközelebbi alkalomkor már megtehették. A játék azonban – főként a fiatalabbak esetében – mindenkit érintett, *körbejárt*. A másik közkedvelt

16. E vidék fonóinak, valamint a fonás eszközeinek típusait foglalta össze: LAJOS Á. 1974. 31–35.; 37–41.

17. Szerepéhez a fonásban vö.: BAKÓ F. 1968. 270., valamint LAJOS Á. 1974. 41.

18. A legénybosszú e formáját említi: LAJOS Á. 1974. 141.

19. Észak-magyarországi változataira lásd: LAJOS Á. 1974. 145–146; 463–464.

játék a magyar „Csön, csön, gyűrű . . .”-höz hasonlít,²⁰ ámde énekes-dalos változat nélkül sikerült csak feljegyeznünk. A fiatalok körbeültek, s közülük egyvalaki gyűrűt, cukrot vagy pénzdarabot vett a kezébe. A többiek maguk elé tartották mindkét tenyerüket, mintha imádkoznának, csak éppen felül egy rést hagytak. Eközben kijelöltek egy másik személyt is, akinek ki kellett székével fordulni. A közepén álló elindult, s a *többiek tenyerébe vágva* jobbról balra többször is körbejárt, miközben ezt mondogatta: „*Hadam, hadam, hadacsku, / Na makovim kolacsku, / Do ho ma, na hoda, / Boje szvata nyegyela!*” Négyszer-ötször is megismételte ezt, akkor is, ha közben már valakinek a tenyerébe ejtette a gyűrűt. Amikor befejezte és mindenki összezárt a tenyerét, akkor a találgatásra kijelöltet megkérdezték, hogy szerinté kinél van a gyűrű. Csak egy nevet lehetett mondani, így *addig maradt benn*, amíg ki nem találta. Volt, hogy a többszöri sikertelenség elhúzta a játékot, ezért egyesek különböző módon jeleztek a keresőnek. Ha ezt észrevették, akkor a szabálytalanul segítővel cseréltettek helyet, és így büntették a többiek nagy nevetésére. Az ilyen, már mozgalmasabb játékot használta ki egy-egy legény, aki hirtelen elfújta a lámpát. Ez volt a jel, s a többiek igyekeztek a sötétben maradt lányokat ölelgetni, megcsókolni. Gyakran történt, hogy amikor a fiúk előbb eljöttek a fonóból, a ház körüli patakok árkába guggoltak, és az utcára érő lányokat onnan kibújva ijesztgették, hazáig kergették őket.

A fonóba járás *Luca-naptól Háromkirályokig* szünetelt, mondván, hogy „nem fog tojni a tyúk”, illetve hogy „gyűlni fog az ujjok”. A lányoknak ilyenkor már úgyis az ünnepi készülődésben kellett segíteni, míg a fiúk a *betlehemezés* szövegét gyakorolták közösen. A fonók – vegyes jellegűknél fogva – nem lehettek a fiatalok elkülönült ünnepi mulatságainak színhelyei, így azokat más körülmények között bonyolították le. Végül az egyre olcsóbb és változatosabb gyári textilneműek elterjedése községünkben is azt eredményezte, hogy a 60-as években felhagytak a kender feldolgozásával. Ezzel egyidejűleg természetesen megszűnt a fonó is, mint alapját veszített tevékenység, amelyre egy közösségi szokásgyakorlat komplexuma épült.

A téli időszak estéi mellett a rendszeresen visszatérő *hétvégi pihenőnapok* is számtalan alkalmat teremtettek a repáshutai fiatalság társas együttlétére. A hosszabb ideig távollévők kivételével szombaton délután és estefelé mindenütt együtt voltak a családok, és megelevenedett a falu. Az ölfavágók és a mészégetők is úgy igyekeztek, hogy napnyugtára otthon legyenek. A szénégetésnél dolgozók ilyenkor úgy osztották be a munkát, hogy az idősebb ügyelt, a legény csak reggel és délután ment ki megigazítani a boksát, egyébként hétfő reggelig a faluban volt. Amikor a legény hazaért, először evett, majd megtisztálkodott és átöltözött. Anyja már előkészítette a pénzt, hogy fia minél előbb mehessen *szétnézni*. Ilyenkor a gyülekező társak leültek a kocsmában, és ketten vagy hárman kikérték az első 1–1 liter bort. A tisztesség szerint aztán így járt ez körbe, míg tartott a beszélgetés az eltelt hétről és saját dolgaikról – akárcsak arrább ülő idősek között. Szombat este sem várták meg a kocsmazarást, hanem felkerekedtek és elindultak

20. Vö.: KERÉNYI Gy. (szerk.) 1951. 74–76. – „Paticska” néven a Zempléni hegyvidék középső részéről ismerjük, míg a hegyközi Pusztafaluban „Itt a lakat, itt a kulcs . . .” kezdősorral ugyanígy játsszák (saját gyűjtés). KRISTON VIZI J. 1981. 335–347.

ahhoz a házhoz, ahol a hozzájuk való lányok már összegyűltek. A fiatalabb fiúk és lányok a felszabadulást követő téli szombatok estéin az iskolában találkoztak, ahol a helyi tanító vezetésével egy-egy szindarabot próbáltak (pl. „Liliomfi”), s ilyenkor jöttek össze gyakorolni a közülük szervezett énekkar tagjai is. Nagy izgalommal, de közben szórakozva készültek egy-egy ünnepi (karácsonyi, újévi) fellépésre, amit előbb az iskolában, majd megépülését követően (1952-től) a kultúrházban rendeztek meg.

A szombati esték mellett a vasárnapok még több lehetőséget nyújtottak a fiatalok társas szórakozásaira, közös együttléltükre. Ezek során szót kell ejtenünk néhány olyan jelenségről is, amelyek még hatással voltak a mai, ötvenes éveikben járó itteniek ifjúkori esztendeire. A hat elemít végzett fiatalok – míg 15. életévüket be nem töltötték – vasárnap délelőttönként, két-három órán keresztül az ismétlő iskola (*nyegyuelejska skola*) tananyagát hallgatták. Ezután a lányok hazamehettek, és ebédig az otthoni munkában segédkeztek. A fiúk és a katonaságot még nem viselt legények ezalatt a számukra kötelező *leventefoglalkozáson* vettek részt, amit tavasztól késő őszig a falu fölötti réten kialakított futballpályán tartott tanítójuk. A gyakorlatozás után énekelve vonultak az iskolához, s csak azután mehetett ki-ki haza, ebédelni.²¹ Télen a helyi levente-egyesület szertárából kölcsönzött lécekkel *síeltek*, míg a fiatalabbak az otthonról hozott *szánkóval* ereszkedtek le a meredek helgyoldalakon. A téli időtöltésnek ezt a formáját a lányok is igen kedvelték, így délután többen is csatlakoztak a fiúkhöz. A korai szürkületben gyakran kellett hazáig szaladniuk az őket kergető fiúk süvítő hógolyói elől.

A falu utcái jó időben már kora délután megelevenedtek. A legények ismét a kocsmában jöttek össze, ahol hosszú órákon át *biliárdoztak* vagy ezt megunva beálltak az udvaron *kuglizók* közé. A fiatalabb fiúk ott ácsorogtak és kitartóan bámészkodtak körülöttük vagy felváltva állították a bábukat. Tavaszi és kora nyári, valamint őszi délutánonként a futballpályán gyakran mérköztek egymással a leventékből alakult csapatok, de igen sok néző akadt akkor is, ha a legények játszottak a nők férfiak ellen. Az ilyen eseményt még hetekkel később is emlegették a faluban. A nagylányok egy-egy barátnőjük házánaál jöttek össze, ahol beszélgettek, egymás öltözetét igazgatták, majd egymásba karoltak és elfoglalva csaknem az utca egész szélességét, sétálni indultak a faluba. A daloló lányok ilyenkor minden cimborájuk házánaál megálltak egy rövid időre, s ahová beinvitálták őket, ott az udvaron összefogózva táncoltak egy darabig. Sétájuk közben hosszabb időre álltak meg énekelni az *iskola oldalában* a Hősök Emlékműve melletti *keresztnél*. A kisebb leányok követték őket, de szokás szerint mindig *tartották a távolságot*. Estefelé, amikor a kocsmá előtt elhaladtak, a legények közül már többen is mögöttük jártak, s „csak úgy hátulról lesték, szólították a lányokat.” Jó idő lévén, ezek az esték kivétel nélkül úgy végződtek, hogy a sétában elfáradt lányok a kuglizó melletti *tőgyfagerendákra ültek le*. Ilyenkor tíz óráig is együtt voltak a velük beszélgető és nótázó legényekkel, akik – hogy kellemesebben teljék az idő – üzentek egy citerázni vagy harmonikázni tudó embernek is. A hideg beálltával vasárnap esténként a falu több pontján, főként a társaságot kedvelő lányos házaknaál jöttek össze a fiatalok. A legtöbb szülő jól tudta, hogy az egész heti

21. Mind az ismétlőiskola, mind pedig a levente foglalkozásain való kötelező részvétel – az országos rendeleteknek megfelelően – 1945-ben szűnt meg Répáshután.

munka és a gyakori távollét napjai után milyen fontos ez a néhány óra gyermekeik számára.

A fiatalság társas együttlétének, szórakozásának kiemelkedő jelentőségű alkalmai voltak a különböző, főként ünnepek táján rendezett *bálok*, *mulatságok*. Ezekre leginkább az ősztől tavaszig tartó időszakban került sor; a templombúcsút (Kisasszony-nap) kivéve mindig az ünnep másnapján. A bálakat — a kultúrház megépüléséig — az iskolában tartották, ahol a nagytermet mindig kicsinosították a szervezésben részt vevő *legények*. A zenészeket is ők fogadták; legtöbbször Felsőtárkányból hozták szekéren a muzsikusokat, de kedveltek voltak a *tarizsai cigányok* is. A szüreti, karácsonyi, húsvéti és pünkösdi bálokon a kicsiktől a legidősebbekig bárki részt vehetett, ha belépőt váltott. Az 1950-es években pl. 10 forintot fizetett egy *legény*, míg a lány vagy egy fiatal házaspár ennek csak a felét. A szülők gyakran magukkal vitték gyermekeiket is, hogy a kisebb már időben *elfigyelhesse a mozgást*. Ilyenkor a folyosón vagy egy sarokban gyakorolták a nagyobbaktól látott lépéseket, s a legegyszerűbbet, a csárdást már igen korán megtanulták. Amelyik lánynak még nem volt udvarlója, azt szokás szerint az anyja kísérte el vagy bátyjának gondjaira bízva engedték a bálba. Az ifjaknak szigorúan kikötötték, hogy mikorra kell otthon lenni, s ezt a szülők számon is kérték.

1945 után már a különböző ifjúsági szervezetek (EPOSZ, DISZ, majd a KISZ) helyi tagjai szervezték ezeket a bálakat. Az ő kezdeményezésükre rendezték meg hosszú éveken keresztül október vége felé a *szüreti bált*. A terem feldíszítéséhez és a nagy füzérekhez szükséges szőlőt Bogácsról vették meg. A multság délutánján a fiatalok különböző tréfás öltözékekbe bújva díszes lovasszekereken vonultak végig az utcákon és musttal kínálták-invitálták a falubelieket. A terem mennyezetéről szőlőfürtök lógtak, s a *legények* arra törekedtek, hogy onnan egyet-egyet észrevétlenül leszakítsanak. Ha valamelyikük rajta-vestett, akkor annak a fürtöt meg kellett váltani.

Karácsonykor, midőn a fiatalok *betlehemező* csoportjai befejezték köszöntő útjukat, összejöttek valamelyik háznál és a *csobolyóba* gyűlt bort meg a süteményeket közösen elfogyasztották. Ha még éjfél után is együtt maradtak, akkor már táncolni is szabadott nekik. Az ezt követő estén pedig a *legények* már az egész falu számára rendezték meg a szokás szerinti bált. Az év utolsó napján a fiatalság egy-egy csoportja szintén összegyűlt néhány háznál és *elmulatták az évet*. A lányok tepertős pogácsát sütöttek és azzal kínálták a vendégeket. Zenének ilyenkor megtette a *cincogó* is: valamelyik fiú egy fésűre tett selyempapírt rezgetetett fújásával, s a többiek nevetve bár, de erre is hajnalig táncoltak. Újév estéjén aztán már ismét *cigánybanda* húzta nekik a bálban. A téli időszak társas szórakozásának talán legkiemelkedőbb eseményei a farsangkor tartott „*hosztyinák*” (vendégségek, lakomák) voltak. Ez kifejezetten a fiatalok együttlétének alapult, s így nem csoda, hogy adatközlőink mindegyike még most is élénken emlékezik erre. A legidősebbek szülei elbeszéléséből úgy tudják, hogy egy hétig is tartották a farsangot. Később már csak a vasárnap estétől szerda éjfélig tartó időszakot mulatták végig, míg aztán egy napra zsugorodott ez az ünnep. Azonban közös mozzanatuk, a *maskurások járása* mindvégig megmaradt. A különböző multságos alakokban mutatkozó farsangosok az összegyűjtött adományokból és pénzből rendezték összejövetelüket, amit vagy egy közösen *kiváltott házban* vagy külön *bandaként*, egy-egy családnál tartottak meg, „ott, ahol nagyobb

konyha volt”. A lányok *fánkot, herőcét és bogácsát* készítettek, valamint rumos teát főztek, amit a legények pótoltak ki az általuk hozott borral. Összejövetelük helyétől függően az ott levő bíró vagy a háziak felügyelete mellett mulattak, táncoltak éjfélig.

A fiatalok hétvégi, illetve ünnepi mulatságainak sorát tavaszonként Répáshután is a *húsvéti napok* nyitották meg. Korábban a locsolás estéjén jöttek össze a bálozók. A legények büszkén viselték a legkedvesebb lánytól kapott, s a táncra feltűzött rozsmaringot. Mondták is egymásnak dicsekedve: „ezt én ettől és ettől kaptam, máma este vele táncolok!” A tavaszi ünnepek sorába tartozik május 1., de megünneplése községünkben csak az utóbbi évtizedekben (1945-től) vált hagyományossá. E nap reggelén a *májális* szervezői ökrös szekéren vagy lovasfogattal jártak végig a falun és a felpakolt egy-két hordó sörből mindenkit megkínáltak. Ezután minden család felkerekedett, s kivonultak a *Singlár alatti rétre* (Kövesváradai rét), ahol a fiatalok énekes-táncos műsort adtak, majd egész estig kinn mulattak a szabadban. Az utóbbi időkben e nap éjszakáján szokás *májfát* vagy díszített zöldgallyat állítani a lányos ház kapujához, s az 1960-as években terjedt el Répáshután is a *májusi kosár* küldése, mint e szokás új variánsa.²² Adataink azt bizonyítják, hogy korábban csak pünkösdkor, és csakis annak a lánynak állítottak májfát, akinek udvarlója volt. Megelőző este a legények kocsmazárás után mentek az erdőre, hogy segítsenek címborájuknak kivágni és behozni a már előbb kiválasztott fát. Ezt aztán barátjuk már maga díszítette fel, s rákötötte az ajándékba vett kendőt, szalagot. A lány reggel egy üveg bort erősített a fára, amit a legény még aznap le is kötött, miután este elkészönt az őt megajándékozó szeretőjétől. A májfa általában 2–3 napig, de legfeljebb egy hétig állott, majd a lány édesapja segítségével szedte le azt.

A fentiekből kitűnt, hogy melyek voltak azok a hagyományos alkalmak, amelyek során a repáshutai fiatalok egyre inkább belenevelődtek adott közösségük szokásrendjébe, s amelyek lehetőséget biztosítottak az egyre önállóbb életvitel megteremtésére. Láttuk, hogy egy-egy leány és legény párosának kialakulásához milyen társas keretek adódtak régebben, de néhány példával még érzékeltetni kívánjuk a fiatalok mind szorosabbá vált kapcsolatát és az azt befolyásoló tényezőket. Ez már a *párválasztás* felé mutat, amelynek hosszú időszaka az *udvarlás*. A szokás szerint ezt mindig megelőzte a *bejelentés*, amelyre valamelyik szombat este került sor. A legény erre az alkalomra magával hívta keresztapját, aki a fiú nevében kérte a szülők hozzájárulását ahhoz, hogy ezentúl lányukhoz járhasson. A beleegyezést általában mindig megadták, mert a legény csak ott próbálkozott, ahol tudta, nem küldik el. Ezután – ha ideje engedte – minden este felkereste a választottját. Kivétel csak a pénteki nap volt, amikor nem illett menni, mert „hagymát kap a legény”. Más napokon a hosszabb ideje udvarló legényt már borral, süteménnyel is gyakran kínálták. A fiatalok benn a szobában beszélgettek, többnyire a szülők jelenlétében. Ha kedvük volt, elmentek ahhoz a házhoz, ahol a velük egykorú társaság verődött össze. Ha otthon ültek, akkor a legény este tíz óráig maradt, tovább nem illett zavarni. Ilyenkor a leány kikísérte néhány percre, de sokáig már ott sem beszélgethettek. A fiatalok tegeződtek, hiszen gyermekkoruktól fogva jól ismerték egymást, de egymás kezét csak akkor fogták

22. E szokásváltozást vizsgálja községünkre is érvényes megállapításaival: BAKÓ F. 1966. 257–305., valamint a változás általános tendenciájának egyik érzékletes példajaként: UJVÁRY Z. 1980. 65.

meg, amikor kettesben voltak. Még este is, ha a sötét utcán mentek valahová, s valakivel találkoztak, úgy váltak szét és mentek egymás mellett, mintha semmi közük sem volna egymáshoz. A lányok egyébként is igen óvatosak voltak, s rögtön megjegyezték, ha „valamelyikük nagyon jóba volt a legénnyel.” A néhány *megesett lány* példáját mindig emlegették, főként akkor, ha azt nem követte házasság. De a legénynek is sokáig felhánytorgatták a társai, hogy „ha akkor jó volt, később már nem is kell?!” A lányok biztosak már csak akkor voltak, ha *jegyben jártak*, de úgy tartották, hogy „a lány csak az utolsó nap engedjen a legénynek”. E fiatalok ünnepekkor megajándékozták egymást. Főleg a legény igyekezett minden jelesebb alkalomkor valami figyelmességgel beállítani, így pl. Mikulás napjára, karácsonykor és búcsúnap, valamint a lány névnapján kedveskedett. Mivel ekkortájt már mindenhová együtt jártak, így természetes volt az is, hogy amikor a lányt barát-nője az esküvőjére hívta meg, vele együtt ment a legény is. Ha koszorúslánynak választották, akkor pedig udvarlója kisvőfélyként vett részt a lakodalom menetében. Hosszú és nehéz idő várt a fiatalokra, amikor a legény katonának vonult be. Az itthon maradott lány gyakran ellátogatott leendő apósáékhoz, és ha a levelezés mellett mód nyílt a találkozásra, akkor ő is elutazott a legény szüleivel a távoli laktanyába. Amikor bál volt a faluban, az itthon maradt lány sem ült odahaza, hanem anyjával vagy a legény fiútestvéreivel együtt ment el. Ilyenkor úgy illett, hogy csak a rokonfiúkkal táncoljon. A hosszú udvarlással telt esztendőök után a fiatalok többnyire csak a katonaidő leteltével gondoltak házasságra. De gyakorta előállott az az eset is, hogy mihamarabb „menyecske kellett a házhoz”, lévén a családban sok testvér vagy beteg édesanya. Ilyenkor aztán nemigen a legény vagy a leány óhaját vették figyelembe, hanem párvalasztásukba a szülők – érdekük szerint – szóltak bele. Ez esetben csupán a határozottabb fiatalnak volt valami esélye, de aki meg sem próbált ellene szólni, „azt az öregek összegabalyították, mint két bornyút az istállóban...”

A fentebb leírtak azonban napjainkra már csupán emlékekként rögzültek adatközlőink tudatában. Az életmódot és szemléletet megváltoztató külső hatások Répáshutát sem kerülték el. Az oktatás új rendszere és a továbbtanulás kiszélesedett lehetőségei, a munkavállalás egyre újabb és távolabbi területei vagy pedig a villany megjelenése a faluban számos olyan alkalom megteremtését idézte elő, amely addig ismeretlen volt. A szombat és vasárnap esti filmvetítések, a rádió és a televízió elterjedése, valamint a városi kultúra közvetlen behatolása új elemekkel gazdagította a fiatalok életlehetőségeit, egyéni céljaik beteljesülését. E nagyméretű változások közben szinte törvényszerűen szűntek meg a társas élet tradicionális alkalmai. Főként azok, amelyek egy korábbi gazdálkodási rend szervezésén belül léteztek csak (pl. a fonó). Az egyént érintő és befolyásoló erkölcsi kötelek fellazultak, majd napjainkra szét is szakadtak. Az addig zárt és alig differenciált közösség elveszítette a korábbi ellenőrző, valamint a hagyományokat átörökítő szerepét. A fiatalok természetes igényeinek nem áll útjában szülői „nosztalgia”, amely gátolná a legifjabb nemzedék vágyainak kibontakoztatását. Ezt az igen szimpatikus vonást figyelhettük meg az idősebb adatközlőkkel való beszélgetések során is, akik megmosolyogják ugyan unokáikat, mondván: „már nincs jó nótás hangjuk és a régi táncokat hírből sem ismerik”; de nem felejtették el, őket még szigorúan büntették, mikor az iskolában szlovákul szóltak egymáshoz. A fiatalok napjainkban már ismerősként mozognak a falun kívül

is, ha hétvégenként motorbiciklivel vagy gépkocsival Felsőtárkányba, Bükkzsércre, Cserépfaluba randulnak át szórakozni, ismerkedni vagy udvarolni. Vasárnaponként pedig gyakran Répáshuta a más településekről ellátogató fiatalok úticélja, ahol a kultúrházban vagy a presszóban szervezett bálokon, zenés rendezvényeken az idevalósiakkal együtt vesznek részt.

Akik az ország távolabbi vidékeire kerültek dolgozni, továbbtanulni, azok pedig már számtalan új élmény és tapasztalat birtokában szemlélik hazatérve szülőhelyük jelenét, mai állapotát. A múlt egy szeletének rövid bemutatásával – reméljük – talán mi magunk is hozzájárulhatunk ennek jobb megértéséhez.

IRODALOM

- BAKÓ F. 1963. A Bükk hegység mészégetőinek munkaszervezeti formái. Az Egeri Múzeum Évkönyve (továbbiakban EMÉ.) I. 297–315.
- BAKÓ F. 1966. A májfa és a májusi kosár Heves megyében. EMÉ. IV. 257–304.
- BAKÓ F. 1968. A mészégetők életmódja a Bükk hegységben. EMÉ. VI. 267–287.
- KERÉNYI Gy. (szerk.) 1951. A magyar népzene tára. I. Budapest
- KRISTON VIZI J. 1981. Játék és szórakozás Pusztafaluban. Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről. 335–347. Miskolc
- LAJOS Á. 1974. Este a fonóban. Budapest
- NAGY G. 1973. A karcnai parasztfjúság társas élete. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XII. 499–525.
- NÉMETH I. 1966. A népi közösségekben élő fiatalok életmódja és kultúrája. Arrabona 8. 241–263.
- RUITZ I. 1965–66. A parasztfjúság társasélete a Bódva vidékén (1880–1950). Ethnographia (továbbiakban Ethn.) LXXVI. 572–601.; LXXVII. 93–117.
- SZILAS G.–KOLOZSVÁRY Sz.-né 1975. A diósgyőri kincstári uradalom erdőgazdálkodása. KOLOZSVÁRY Sz.-né (szerk.) Az erdőgazdálkodás története Magyarországon 140–175. Budapest
- TÁTRAI Zs. 1981. Nagylányok szerepe a családi munkaszervezetben. Ethn. XCII. 74–89.
- UJVÁRY Z. 1980. A népszokások változásáról. Népszokás és népköltészet 61–85. Debrecen
- VIGA Gy. 1980. A Bükk hegység szlovák meszeseinek kereskedő útjai az Alföldre. Ethn. XCI. 252–258.

DIE LEBENSWEISE UND DAS GESELLSCHAFTSLEBEN DER JUGEND IN RÉPÁSHUTA

In der Studie wird die Lage der Jugend von Répáshuta von Anfang des Jahrhunderts bis heutzutage unter den traditionellen und den veränderten Umständen übersehen. Zuerst wird die alltägliche Tätigkeit der Mädchen und der Knaben, weiterhin ihre Stelle in der Familienarbeitsteilung dargelegt. Das Kinderleben in der Bauerngesellschaft ist gleich ein Erziehungsprozess zur Arbeit, so werden auch die Kinderarbeiten dargestellt. Nach der Absolvierung der Schule werden die Arbeitssübung und die selbständige Arbeitstätigkeit immer mehr betont. Die Arbeiten haben sich auch den Geschlechtern nach getrennt. Die Mädchen arbeiten vor allem im Haushalt und in der Familienwirtschaft, aber auch die Lohnarbeit war üblich. Die Knaben und die Jungen haben sich vor allem an die traditionellen Waldarbeiten angeschlossen.

Die Jugend hat sich nicht nur den Geschlechtern nach, sondern auch den grösseren Altersgruppen nach abgesondert, die auch ihr Verhalten, ihre Stellung in der Gemeinschaft und ihre Möglichkeiten in grossem Masse beeinflusst hat. Die obere Grenze der jungen Altersgruppe sind bei beidem Geschlecht 17 Jahre. Die Jungen wurden da zum Junggesellen eingeweiht, seitdem ist das Mädchen heiratsfähig.

Die Unterhaltung, die Anschlussmöglichkeiten haben verschiedene gemeinschaftliche Gelegenheiten gesichert. Darunter hat die Spinnstube eine bedeutende Rolle, wo neben der Spinnarbeit verschiedene Spiele, Scherze zum Winterzeitvertreib dienten.

Die Ruhetage an Wochenenden sicherten auch zahlreiche Möglichkeiten zu den verschiedenen Zusammenkünften der Jugend. Diese finden am meisten vor der Öffentlichkeit des Dorfes, auf den Gassen und Plätzen, sowie in der Wohnung je einer Familie statt. Die feierlichen Ballabende von Herbst bis Frühjahr haben auch der Übung der Gemeinschaftsgebräuche und der Sitten, sowie dem Erlernen der traditionellen Verhältnissen geholfen. Erwähnenswert ist eine Unterhaltungsmöglichkeit im Fasching, die sog. „*hosztyind*“.

Endlich werden die Umwandlung der traditionellen Unterhaltungsmöglichkeiten, weiterhin die neuartigen Züge des heutigen Gemeinschaftslebens der Jugend in Répáshuta dargestellt.

József Kriston Vizi

GYERMEKJÁTEKOK

TÓTH EMÍLIA

A gyermekjátékok gyűjtése nagy nehézségekbe ütközött Répáshután, mert a ma gyermekkorukat élők nem ismerik a hagyományos szlovák játékokat, csak amit az iskolában a szlovák nyelvórákon elsajátítottak. Ezek pedig a tankönyvekben található univerzális, minden magyarországi szlovák lakta közösségekben játszott játékok. A középkorúak még ismerik a hagyományos játékok némelyikét, de mindig arra hivatkoztak, hogy az iskolában ők csak magyarul tanultak. Az idősebbek bizony csak hosszas faggatás után emlékeztek vissza néhai gyermekkoruk kedvelt játékaira.

Elsősorban a szöveges verselt és énekelt játékok gyűjtésére törekedtem, mivelhogy a tárgyi gyermekjátékok nem sokban különböznek bármely más falu játékaitól. Készítettek maguknak rongybabát, rongy- és szőrlabdát, fából ökrös szekeret, kis szánkót, sítalpat, mivelhogy itt a hegyek között sok hó esett. Utánozták a felnőttek tevékenységeit. Kint a hegyekben segédkeztek a mész- és szénégetés nehéz munkájában és hogy már kis korban beletanuljanak a munkába, a gyerekeknek is készítettek valóságos mészégető kemence mását, ahol igaziból ki is égett a mész. Sőt találkoztam egy olyan kis óvodás fiúval, aki az édesapjával kis milét szokott égetni az erdőben. Természetesen a családi élet szokásait is utánozták, lakodalmasdit és keresztelőt is játszottak, törekedve arra, hogy valóságos hasonmása legyen a felnőttek lakodalmának.

A játékoknak mindig sok résztvevőjük volt, mivelhogy Répáshután minden családban sok gyermek született. Egyik informátorunk ezt nagyon szépen így fogalmazta meg: az egyik gyermekem elindult, a másik pólyában feküdt, a harmadik a hasamban volt. Természetesen a sok gyermek sok gondot is jelentett. Bizony a szülők bármennyire is szerették őket, nem sokat foglalkozhattak velük. A nagybacska gyermekeknek jutott a feladat vigyázni a kis testvéreikre, játszani velük és gondozni is, amíg a szülők az erdőben vagy a mezőkön dolgoztak. Emellett elvégezték a kisebb házimunkákat, jószágot etettek, libákat legeltettek és közben játszottak, szórakoztak, mivelhogy még azért sokáig gyermekek maradtak még.

Az altatók nem képviseltek külön csoportot a falu többi népdala között. Olyan dalt, amit csak altatáskor énekeltek, nem találtunk, viszont nagy előszeretettel énekeltek altatónak egy betyárballadát, melynek első sora ezekkel a szavakkal kezdődik: Čučaj sinu, čučaj mali – aludj fiam, aludj kicsim... Viszont a ballada szövege sokkal tragikusabb, mint egy altatódal: az édesanya megharapja fiacskája orcáját, hogy emlékezzen arra a pillanatra, amikor apja megölte anyját. Mikor ringatták a gyermeket a bölcsőben, így



1. kép. Mikesz Józsefné, saját és gyermekei bölcsőjével

duruzsoltak neki: Čuču haaha, babika haahaaha. Ha magukkal vitték a mezőre a kisbabát, abroszból hintát kötöttek és abban altatták el. Mikor a kisgyerekek sírtak, sirógatták a fejüket és közben így verseltek:

*Cicuška, macuška gđe si bula
či si si smetenku potlávila
roztrepala misku
dostála po pisku*

Cicuska, macuska hol jártál
a tejfölödet megtapostad-e
szétverte a tálat
kapott a pofájára.

vagy hogy a figyelmüket eltereljék, ütögették a tenyerüket:

*Ťap ťap ťapuški, dala mama papu
ešči dá, ešči dá bo anđiku rada má*

Tyap tyap, tyapuski, mama adott papát
még ad, még ad, mert a nagynénit szereti.

csipkedték a kezük fejét:

*Kvá-kvá kvačice, zedla baba kločice
Heš, heš, heš, heš*

Kvá-kvá kacsácska, megette a bába a kismacskákat
Hess, hess, hess, hess.

ütögették a sarkukat:

*sekam, sekam sekaňičku
(na makovim kolačku . . .)*

vágom vágom a rőzsét
a mákos kalácson.



2. kép. Gyermek adatközlők

A második sor már egy másik játék sora, melyet a csön-csön gyűrűnek megfelelő játéknál mondanak.

Ha rosszalkodtak, megrázták őket és gyorsan elmondták ezt a mondókát:

*Zagajduj mi gajdušisko
dám ťi staré kožušisko
a keď sa ťi málo viďť
dám ťi sľiepku čo ňeviďť*

játsszál nekem dudáska
adok neked egy öreg bundát
ha kevésnek tűnik
adok olyan tyúkot, ami nem lát

a másik ehhez hasonló mondóka:

*Za kusem blata, za bukem stoji
na mŕe se stroji, že mŕe zastrelí, pukk*

Egy darab sár után, a bükkfa mögött áll,
rám feni a fogát, hogy agyonlő, pukk.

Mindkét mondóka egyszerű szavakból áll, a gyerekek is hamar megtanulták. Az első sorai tökéletesen rímelnek, ezért a hangzása is megkapóbb.

A kisgyermekkel játszott játékok közül a kerekecske-gombocska szlovák megfelelője az egyik legnépszerűbb játék Répáshután is. Többféle változatot sikerült összegyűjteni, ezek közül a legkételetesebbet választottuk ki. Megfogták a kisgyermek kezét és



3. kép. Mai iskólsok rondabábí

elkezdtek csiklandozni a tenyerét, majd az ujjait számolgatták és végül megcsiklandozták a hóna alját:

*Varila mamička kašičku,
Temu dala do žalečki,
temu dala do hrnčička
temu do taňerka,
temu dala do šerpenki
tomu ňe, ten ňekceu
až tu bežel*

vagy:

*a temu odrezela krk
a párala, párala
až pod pazuhu párala*

Főzte mamácska a kását,
ennek bögrébe adott
ennek csészébe adott
ennek tányérba
ennek serpenyőbe adott
annak nem ő nem akart
egészen ide szaladt.

és annak levágta a nyakát
és fosztotta, fosztotta
egész a hónaljáig fosztotta.

A gyerekek ennek nagyon örültek és jót nevettek, amikor megcsiklandozták a hónaljukat.

A legkisebbek játékaikhoz még megemlítek egy mondókát, amit akkor énekeltek a gyerekeknek, mikor állni tanították. A térdükre állították és rugóztatták:

*Hopp-hopp-hop ňič ňerob
len roztrhani bosi hođ*

Hopp-hopp-hop semmit se csinálj
csak szakadtan mezítláb járj.

A most felsorolt játékok mindegyikének magyar megfelelőjét is ismerték adatközlőink. Ez a tény is bizonyítja, hogy kétnyelvű közösség hagyományairól kell beszélnünk. Nagyon sok kis dalnak a dallama is megegyezik a magyar megfelelőjének dallamával, pl. kerekecske gombocská . . . Megállapításaink vonatkoznak a többi gyermekjátékra is, melyek már a nagyobb gyerekek repertoárját képviselik. Például az állatoknak mondott versikék, énekelt dalocskák.

Csigabiga gyere ki:

*Slimák, slimák vipusť rohi
na parohi
bo keď nevipusťiš
potrepem ťa ozem
vijde s ťebe krvavi rožek*

Csiga, csiga dugd ki szarvad
agancsra
mert ha nem engeded ki
földhöz váglak
véres szarv jön ki belőled.

A katicabogárnak:

*Muško muško, kde odleťiš
či do ňeba, či do pekla
tam ťe daju maslem hleba*

Bogár, bogár hova szállsz
az égre, vagy a pokolba
ott vajás kenyérhez adnak

A héjának:

*Jastrab leťi nemá deti
a mi máme nepredáme
pán božkovi darmo dáme*

Héja száll nincs gyereke
de nekünk van nem adjuk el
az istenkének hiába adjuk

Ismernek még egy medvéről szóló tréfás verset, melynek szlovák megfelelője egy táncjáték, de Répáshután csak a verset ismerik:

*Medveďku daj lapku
ideme pre babku
babka sa nám opila
medveďka nám zabila*

Medvécske adj mancsot
megyünk a nagymamáért
nagymamánk berúgott
medvécskénket agyonverte.

A gyertek haza ludacskáim magyar játék megfelelője lehetne a Poďte kački domu, de csak az első sor egyezik:

*Poďte kački domu
kač domu kač volala vás mať
pokal kački zohnala
dvoje čižmi zodrala
kač domu kač volala vás mať*

Gyertek haza kacsák
kacs haza kacs hívott anyátok
míg a kacsákat összeterte
két csizmát elkoptatott
kacs haza kacs hívott anyátok

Magát a játékot nem ismerik már, csak a verset.

Nagyon érdekes csúfoló verseket sikerült összegyűjteni, ami nagy ritkaság ennyire elmagyarosodott környezetben:

*Kominár, kominár
kedi si se umival
fčeraj večer f sobotu
keď som ňemal robotu*

Kéményseprő, kéményseprő
mikor mosdottál
tegnap este szombaton
mikor nem volt dolgom

A másikat fiatal legénykék kiabálták egymásnak:

*Po za bučki po za pec
hitali me celi deň
ňemohli me hiľiľi
strelili mi do riľi*

Az oldalak mögött, a kemence mögött
kergettek egész nap
nem tudtak megfogni
a fenekembe lőttek

A csúfoló versekhez nagyon közel állnak a kiszámoló versikék, melyekkel választják ki a bújócska és fogócska hunyóját és fogóját:

*Jeden dva tri mi sme bratri
je tu taki mezi nami
čosa posral kalinami
cuparupa hren do ho zedou ten*

Egy kettő három mi testvérek vagyunk
van itt olyan köztünk
aki besz. . . az áfonyától
cuparupa torma aki megette az

hasonló vivolanka:

*Išol pes popod les
visral sa na trisku
kto mi kázał spivař
ten to musel lizař*

Ment a kutya az erdő alatt
odasz. . . a forgácsra
aki parancsolta hogy énekeljek
annak kellett nyalnia

és egy kicsit csúnya

*Ti si ti ja som ja
kto zed hovno ja či ti?*

Te vagy te én vagyok én
ki ette meg a sz. . . én vagy te?

Még egy utolsó:

*Keď dom huski pásła, ňedali mi masla
zaľa skienku na pálenku
za husami trasla*

Mikor libát legeltettem nem adtak vajat
vettem egy üveg pálinkát
és a libák után rázogattam.

A következő versikét a vargányagombának mondták eső után, hogy gyorsan nőjön:

*gripku, gripku vistrč hlávku
keď ňevistrčíš zabijem ťi celu hlávku*

vargánya, vargánya dugd ki fejed
mert ha nem, beverem az egész fejed

Nagyon hasonlít a csigabiga nyújtsd ki szarvacskádat mondókához, egész biztosan annak az analógiájára költötték a gyerekek.

A társasjátékok közül a legérdekesebb a pusřte, že nás pusřte pres tie panske mosti játék, melynek lényege, hogy a résztvevők két csoportra oszlanak, sorba állnak egymással szemben és megfogják egymás kezét, majd az egyik csoport elkezd énekelni:

Pusřte, že nás pusřte pres tie panske mosti Engedjete át azokon az úri hidakon

a másik sor így felelt:

*mi vás ňepusřime
slabe mosti máme
bi sře polámali popraviř
ňedali*

mi nem engedünk titeket
gyengék a hídjaink
összetörnétek nem javíttatnátok
ki

ekkor a szemben levők, akik kezdték az éneket, újra feleltek a másik sornak

*keď vám polámeme popraviř vám
dáme čo najkrajšu paňu
zapraviř vám dáme*

ha összetörjük kijavíttatjuk
a legszebb szűzet
átengedjük, hogy becsukjátok

Ekkor az első sor nekiszaladt a szemben levő sornak, akik felemelték a kezüket hídba, majd visszaengedték és aki kint rekedt, az az ő táborukba került. A játék úgy folyt tovább, hogy újra kezdték a dalt és addig játszottak, míg el nem fogyott valamelyik fél összes játékos.

Hasonló társasjáték volt a zabvásárlás, a gyerekek körbe álltak, s a kör közepén egy valaki körbejárt egy kendővel:

*Kore Hroňim dole Hroňim
kupoval sem oves koňom
pokel oves?*

Garamon föl Garamon le
vásároltam a lovaknak zabot
mennyiért a zabot?

kérdezték a körből, majd ő válaszolt

*po šřiri
a többiek: a vížřiri?*

néggyért

Ő: *viždiri*, ha elnevette magát, akivel szemben állt, akkor annak kellett a helyére állnia, ha nem, akkor az első játékos újra körbejárt. De ismerték záloggal is a játékot, aki elnevette magát, zálogot adott. Mindkét említett játékot a szabadban játszottak, bármilyen sok résztvevője lehetett.

A szobában is játszható játékok közé tartozott a csöncsön gyűrű, amit hasonlóan játszottak, mint a magyar gyerekek, csak a dal volt más:

*Hadam hadam hadačku
na makovim kolačku
gdo ho má nag ho dá
bose zblázni ňedela*

Találgatom, találgatom a találóst
a mákos kalácson
akinél ott van adja ide
mert megbolondul a vasárnap.

A téli szobai összejövetelek, fonó, tollfosztó közkedvelt játéka volt a Kútba estem:

Spadla som do stuňňi

Kútba estem

mondta valaki és beült az egyik sarokba, majd a többiek megkérdezték:

Pre keho?

Kiért?

Erre azt felelte

Pre tehol!

Azért!

És rámutatott valakire, akinek aztán oda kellett mennie és kirántani, majd megcsókolni a kútbaesettét. Ez már a nagyobbacska serdülők játéka volt, ahol titkon már a párválasztás gondolata is felmerült. Hisz elég korán házasodtak akkoriban a fiatalok.

Még egy körjátékot említettek adatközlőink, de sajnos pontosan nem tudták elmondani, ún. bolha (bliha) játék, amikor körben állnak és előttük guggolnak, egy jelre szétugranak és akinek nem jut hely, az körbejár. Hasonlóan a Beültettem kiskertemet a tavasszal játékhoz, de sem pontos leírását, sem szövegét nem ismerik.

Játékaik között még megemlíthetjük az ugrálóiskolát, melynek egyes részeit szlovákul nevezték, magát a játékot (baviř sa na kacki) ugyanúgy játszották, mint a magyar gyerekek, kődarabot dobáltak az egyes kockákba és egy lábon ugráltak, míg végig nem járták az egész alakzatot.

Természetesen a répáshutai gyermekeknek is voltak kedvenc játszóhelyeik, az egyik ilyen legkedveltebb búvóhelyről így beszélt Mikesz Józsefné: „Én voltam a legkisebb, de mindig az idősebb testvéreimmel szerettem játszani. És azok mindig fent az úgynevezett Podgorova díránál – pongor barlangnál játszottak fent az erdőben. A barlangot egy ott tartózkodó magányos emberről nevezték el, aki mindig sokat evett, mint a pondró-pongor. Egyszer az egész társaság felkerekedett, nővéreim és a többi gyerekek, és elindultunk a Pongorova dírához játszani, mindenki vitt valamit a szórakozáshoz, ki edényt, ki teát és rám bízta, hogy vegyek hitelbe rumot a teához a kocsmában. Sikertelenül is megvennem a rumot, a kocsmárosnak azt mondtam, hogy az anyukám küldött. Aztán igyekeztem szaporán a többiek után, és bizony véletlenül megbotlottam, elestem és a rumosüveg eltört, a rum szétfolyt. Úgy elverték a testvéreim, hogy sírva rohantam haza édesanyámhoz, hogy elpanaszoljam, mi történt; szegény nem tehetett mást, minthogy kifizette a rumot és jól megszidott mindannyiunkat.” Számos ilyen igaz mesét hallottunk, de talán ez volt a legérdekesebb, bemutatta a játék színhelyét és hogy milyen csintalanok voltak akkor is a gyerekek.

ADATKÖZLÖK

1. Mikesz Józsefné 1927. Lenin u. 61.
2. Fodor Józsefné (Mikesz Mária) 1957. Lenin u. 61.
3. Orliczky Károlyné 1911. Akácfa u. 11.
4. Orliczky Judit, 1969. Akácfa u. 11.
5. Sziklai Jánosné (Horváth Mária) 1944. Kossuth u. 1.
6. Szolnoki Béláné (Sir Anna) 1921. Munkácsy u. 4.
7. Nógrádi József 1921. Kossuth u. 103.
8. Vadas Istvánné (Hámor Ilona) 1927. Kossuth u. 93.
9. Havasi Béla 1908. Lenin u. 13.
10. Makó Jánosné (Pogár Erzsébet) 1910. Lenin u. 18.
11. Horváth Irén 1966.
12. Petőfi Edit 1966.

IRODALOM

- BARTÓK, B.—KODÁLY Z. 1951. Gyermekjátékok. Budapest. *Československá Vlastivěda: Lidová kultura*. Praha 1968.
Chrestomatia: Melicherčík
KLIMENT O. 1976. Tradičné hry detí a mládeže na Slovensku. Bratislava
LAJOS Á. 1942. A magyar nép játéka. Budapest
Slovensko II. časť. Ľudová kultúra – Detské hry. Bratislava 1975.

KINDERSPIELE IN RÉPÁSHUTA

Die Kinderspiele einer zweisprachigen Nationalitätengemeinschaft zeigen viel aus den kulturellen Traditionen. Diese Spiele kennt heutzutage nur die älteste Generation, deshalb sind sie so gering an der Zahl.

Die Spiele dominieren im Kinderleben hauptsächlich bis 14–15 Jahren, die meisten Spiele in Répáshuta kennen aber die kleinsten Kinder. Die Datengeber haben es mit ihren Kindern und Enkelkindern gespielt.

In der Studie werden vorwiegend die gereimten und gesungenen Sprüchlein dargelegt, die den Dialekt und die mündliche Überlieferung aufbewahrt haben. Die Spielzeuge sind denen in anderen Dörfern ähnlich, so werden sie nur erwähnt.

Erwehnenswert ist, dass das Gegenstück vieler slowakischen Spiele mit dem ungarischen Gegenstück in Einklang steht. Die bekannten ungarischen Kinderspiele haben die Kinder im Kindergarten, in der Schule von den angesiedelten ungarischen Kindern erlernt.

Emília Tóth

ETNIKAI FEJLŐDÉSVÁLTOZATOK RÉPÁSHUTÁN

GYIVICSÁN ANNA

A XVIII. század folyamán az ország különböző részein létrejött magyarországi szlovák nyelvszigetek sajátos nemzetiségi fejlődés hordozói lettek. A szlovák etnikai terület más-más vidékéről származó csoportok ugyanis más és más földrajzi és szociális-gazdasági környezetben telepedtek meg, s így egymástól is eltérő, több típusba sorolható települést és etnikai közösséget hoztak létre. A Dél-Alföldön, Békés és Csongrád megyében kialakult legnagyobb szlovák települések mellett, ahol a magyarországi szlovákságnak több mint a fele telepedett le, több kisebb nyelvsziget jött létre a Dunántúlon, a Duna–Tisza között és az észak-magyarországi hegységben is.¹

E szétszórt nyelvszigetek egyik típusát alkotják az üveghuták és a vashámorok körül keletkezett települések, melyek a Pilis hegységtől (Pilisszentlélek) a Cserháton (Szokolya–Huta–Királyrét), Mátrán és Bükkön át egészen a Zempléni-hegységig húzódó vonal mentén helyezkednek el.²

A huták lakói nagyobb részét Morvaországból és Sziléziából, illetve Szlovákia különböző vidékeiről, főleg Nyugat- és Kelet-Szlovákiából származtak.³ Etnikailag is vegyes képet alkothattak, mivel szlovákokat, cseheket, morvákat, németeket egyaránt befogadtak. Mégis abból, hogy ma ezeket a volt huta-településeket szlovákok lakják, arra következtethetünk, hogy a letelepedések, bevándorlások idején is a szlovák elem volt túlsúlyban.⁴

Répáshuta ma is etnikailag viszonylag egyik legzártabb, nyelviileg még standard szlovák településtípust képvisel, pedig az etnikai megmaradás és fejlődés feltételei igen hátrányosak és kedvezőtlenek voltak, ha helyzetét ebből a szempontból más hazai szlovák nyelvszigetek sorsával, történetük alakulásával vetjük össze.

1. A magyarországi szlovákság szétszórtságát tükrözik a Központi Statisztikai Hivatal 1949-ben, nagyobb részét a XIX. századi források alapján elkészített, kéziratban maradt telepítési adatai (a szerző tulajdonában). Ezek szerint a szlovákok 66 járás 276 településén éltek. A listán olyan települések is szerepelnek, amelyekben a magyar, ukrán és német telepesek mellé csak néhány szlovák család telepedett le. Ma kb. 80 azoknak a településeknek a száma, amelyeket a Magyarországi Szlovákok Demokratikus Szövetsége szlovákok lakta településként tart nyilván és azokban kulturális tevékenységet folytat. (Vö.: Nász kalendár, 1971, 5–27.)

2. PESTY F. 1977, 211–212. „A község népesített részint... Komáromból, részint pedig Sléziából.”

3. MANGA J. 1975, 28.

4. TAKÁCS B. 1966; VERES L. 1978.

A magyarországi szlovákok többségét evangélikusok alkották, akik a közép-szlovák területekről a 17. sz. végén és a 18. sz. elején kerültek mai lakóhelyeikre, Dél-Alföldre, Nógrád megyébe, Észak-Pest megyébe. Kisebbségben voltak a katolikusok.

Az újabb és újabb bevándorlások alapvetően befolyásolták a település etnikai és nyelvi formálódását, s egy etnikailag viszonylag egységes közösség kialakulása – szemben például a délföldi szlovák településekkel – jóval tovább tartott.

Ilyen etnikailag igencsak tarka közösségből keletkezett az 1790-ben alapított Répáshuta is. Ezt igazolta Sipos István kitűnő, s a magyarországi szlovák nyelvszigetek nyelvészeti kutatásában egyik úttörő munkája, amelyben történeti nyelvanyag, illetve a ma is élő répáshutai nyelvjárás vizsgálatával kimutatta a morva, a cseh, a nyugat-, kelet- és középszlovák összetevő elemeket.⁵

Répáshuta ma is etnikailag viszonylag egyik legzártabb, nyelvileg még standard szlovák településtípust képvisel, pedig az etnikai megmaradás és fejlődés feltételei igen hátrányosak és kedvezőtlenek voltak, ha helyzetét ebből a szemszögből más hazai szlovák nyelvszigetek sorsával, történetük alakulásával vetjük össze.

A magyarországi szlovákok többségét evangélikusok alkották, akik a közép-szlovák területekről a 17. sz. végén és a 18. sz. elején kerültek mai lakóhelyeikre, Dél-Alföldre, Nógrád megyébe, Észak-Pest megyébe. Kisebbségben voltak a katolikusok, akik főként Nyugat-Szlovákiából származtak, s a Dunántúlon, a Pilis hegységben és Pest környékén telepedtek meg. E katolikus kisebbséghez tartozik a huták lakossága is.

A felekezeti hovatartozás már a letelepedés idején alapvetően beleszót a nemzeti-egységi-etnikai lét alakulásába. Az evangélikus szlovákok ugyanis szinte letelepedésükkkel egy időben megépítették a templomukat és az iskolájukat, maguk választotta papot és tanítót hoztak magukkal vagy hívtak meg. Így e két egymással összefüggő intézmény az anyanyelvi egyházi és világi kultúra közvetítője, ápolója és éltetője lett. Ezenkívül szerepe volt abban is, hogy a dél-alföldi és az egyes nógrádi nyelvszigetek elzártságukból kilépve egy ideig egymással is, s anyanemzetük kulturális életével kapcsolatot tartottak.

Ezek a nemzetiiségi jellegű intézményi keretek lehetővé tették azt is, hogy az evangélikus nyelvszigetekben meghonosodott a szlovák nyelvű írásbeliség, s a szlovák írást mind a helyi közigazgatásban, mind pedig a gazdasági életben (pl. a céheken belül) egyaránt használták. A dél-alföldi szlovákoknál gazdag népi írásbeliség létéről valló iratok maradtak fenn: gazdakönyvek, végrendeletek, családi szokásokhoz kötődő ünnepi szövegek stb.⁶ A 19-ik század második felében pedig nagyobb települések önálló könyv- és sajtókiadványokkal is rendelkeztek, anyanyelvű olvasóköri és színjátszó csoportok tevékenykedtek.⁷

5. SIPOS I. 1955; 1958.

6. Az evangélikus szlovákság népi írásos emlékeiről KIRÁLY P. 1962, elsősorban a *Die Sprache der lokalen Denkmäler* c. rész (355–356). A szerző által felhasznált források között szlovákul írt cselédkönyvek, ún. lakosítási könyv, helyi parasztszerző által írt szindarab, iskolai füzetek, vőfélykönyvek stb. szerepelnek.

7. DEDINSZKY Gy. 1962; 1973; GULYÁS Zs. 1980. A nagybánhegyesi (1880-as években még Tótbánhegyes) olvasóköri 1886. április 3-án elfogadott alapszabályának 1. pontja a két nyelvű művelődési igényt tükrözi: „Az alakulandó olvasóköri célja: társalkodási élvezet, úgy a nem tiltott hírlapok és könyvek magyar és tót nyelven olvasása.”

Másképpen alakult a katolikus szlovák települések sorsa. Itt ugyanis az egyháznak más volt a szerepe, mint amit az evangélikus közösségekben láttunk. Bár a helytörténeti kutatások utalnak rá, hogy néhány katolikus faluban, elsősorban a lakosság kezdeményezésére, szlovákul tudó papok és tanítók voltak, s nem voltak egészen ismeretlenek az anyanyelvű katolikus egyházi kiadványok sem,⁸ mégis az apró katolikus települések többségében az egyház nemzetiségi kultúrát, nyelvet nem közvetített, megtartására különösebb gondot nem fordított. Sőt a 19-ik század második felétől mind az egyház, mind az iskola elsődleges szerepet vállalt a türelmetlen asszimiláció folyamatában.

Ugyanez a kép jellemző, különösen a századforduló után, a bükk-szentkereszti plébániához tartozó Répáshutára. A nemzetiségi intézményi keretek hiánya így a földrajzilag amúgy is elszigetelt, hegyek közé zárt Répáshuta etnikai elszigeteltségét tovább növelte. Nem tudunk arról, hogy a répáshutai és a környező huták lakossága kapcsolatba került volna az anyanemzet kulturális életével, s arról sincsenek adataink, hogy 1918-ig a szlovák nemzeti mozgalom számon tartotta volna e településeket.

A legidősebb generációhoz tartozó répáshutaiak, a 70 és a 80 évesek, csak magyar nyelvű oktatásban részesültek, csak magyar nyelvű istentiszteleteken, egyházi szertartásokon – esküvőn, keresztemén, temetésen – vettek részt.

Répáshután tehát hiányoztak azok a nemzetiségi jellegű intézményi keretek, belső ösztönző erők, amelyek a spontán etnikai életen túl, a nyelv- és a kultúraápolás szervezett formáiról gondoskodtak volna. Többek között ezek hiánya magyarázza azt is, hogy anyanyelvi írásbeliség nem alakult ki, s azok a nemzedékek, amelyek 1949-ig, a szlovák oktatás beindításáig, végezték el az elemi iskolát, nem tanultak meg anyanyelvükön írni és olvasni. Bár az emlékezet magát a tényt nem őrizte meg, mégis néhány apró, jelentéktelennek tűnő nyelvi fordulat és a legidősebbek emlékezetében megőrzött szlovák imatördek, valamint elnépiesedett vallásos énekek – közvetett módon – arra engednek következtetni, hogy volt olyan időszak, amikor beszélt nyelvükön túl is kapcsolatba kerültek anyanyelvükkel. Hasonlóképpen – bár adataink erre nincsenek – nem zárható ki teljességgel valamiféle szlovák adminisztráció gyakorlata sem. Ugyanis az idős generáció nagy része nevét, születési dátumát vagy bármiféle számadatot szlovák nyelvű beszélgetés során is magyar nyelven közli. Voltak azonban olyan adatközlők is – kizárólag nők – akik a

8. Így pl. a pilisi falvakban ismerték és használták a nagyszombati Sz. Adalbert Egyesület (Spolok sv. Vojtecha) kiadásában megjelent szlovák nyelvű gót betűs énekes és imádságos könyveket. (Pl.: Cesta života. Modlitebná kniha... Wýťah z „Nábožných Wýjewow” spisáných od Ondreja Radlinského... Nákladom Spolku sv. Adalberta (Wojtecha) v Trnave. V Trnave – Nagyszombat 1911. De közkezen forogtak a katolikus egyház különböző budapesti kiadóknál napvilágot látott nyomtatványai is. Sáriiban (Dabas) élő család tulajdonát képezi pl. a szintén gót betűs imakönyv, a Štepná záhradka... v Budapessti, 1896. E szlovák kötet külön érdekessége, hogy egybekötve árulták 1906-ban a Gyöngyösön kiadott magyar nyelvű ima- és énekeskönyvvel (Lelki vezér). Az egybefűzött kétnyelvű példányból több is van Sáriiban. Szintén Sárihoz kötődik az a szlovák imákat tartalmazó de magyar helyesírással kiadott nyomtatvány, melyre tanítványom, Pataki Kálmán hívta fel a figyelmemet. Szlovák nyelvű liturgia korábbi létéről vallanak az idős asszonyok emlékezetében megőrződött népi imák. Ezeknek nagyon szép variánsait gyűjtötte össze Rákos-keresztúron Sinkovicsné Kalina Júlia, Sáriiban pedig Pataki Kálmán.

számadatokat is és a nevüket is szlovákul mondták, asszonynevüknek olyan archaikus formáját használták (Novák Karolova, Szolnoki Bélova, Polgár Janova stb., tehát Novák Károly stb. felesége, a magyar Novák Károlyné stb. szlovák változata), amelyet az egyes evangélikus településeinken igen régen ismernek és még napjainkban is, szlovák nyelvű sírfeliratokon és egyházi temetési búcsúbeszédekben is használnak. (Pl. Békés megyében Tótkomlóson.)

Egy nemzetiségi településen végbement változásokat legkézzelfoghatóbban nemzetiségi jellegű intézmények történetén keresztül lehet feldolgozni. Ahol azonban – mint Répáshután is – ilyen jellegű nemzetiségi intézmények nem voltak, a településen végbement etnikai változásokat elsősorban a sokkalta bonyolultabb, időigényesebb, s módszertanilag szinte alig kidolgozott empirikus vizsgálatokra támaszkodva lehet megragadni. Ezért próbáltuk Répáshután a fejlődés folyamatát a nyelvhasználat és a nyelvi kommunikáció terén, a migráció alakulásában, valamint az etnikai zártság okaiban vizsgálni úgy, hogy közben ne tévesszük szem elől az egyik legfontosabb kérdéskört sem, nevezetesen, hogy milyen szerepet és helyet tölt be a népi kultúra az etnikum megőrzésében. Nem hagytuk figyelmen kívül azt sem, hogy a magyarországi szlovákságot érintő történeti események, pl. a két világháború közötti kulturális politika, az 1946–47-es szlovák–magyar lakosságcsere, az 1948 után érvényesülő marxista nemzetiségi politika, miképpen éreztették hatásukat Répáshután.

A nemzetiségek egyik legfontosabb ismervének a nyelvet tekintik. Hatványozottan vonatkozik ez a kis létszámú, többségi nemzettel körülvelt nyelvszigetekre, amelyek gazdasági, sőt kulturális területen vagy sosem vagy csak igen korlátozott mértékben rendelkeztek valamilyen fokú relatív önállósággal.

Répáshuta – utaltunk arra – nyelvileg még standard település. A morva, cseh és több szlovák nyelvjárási rétegből kialakult nyelvjárás a családon és a falu közösségén belül is, a magyar nyelvvel együtt, a nyelvi kommunikáció szerepét tölti be. Amíg Répáshuta környezetében fekvő Ómassán és Hámoron az 50-es években spontán szlovák beszélgetést már nem lehetett hallani,⁹ addig Répáshután a 60-as évek közepén még az iskolás korú gyermekek is egymás között szlovákul beszéltek.¹⁰ A 70-es években ez a spontán nyelvhasználati kör kisebb lett, a legfiatalabb generáció már sem otthon, sem a családon kívül – kivéve az iskolai szlovák oktatási órákat – szlovákul nem beszél, bár a nyelvet még érti, passzívan befogadja. A települést nyelvileg tehát még mindig zártnak tekinthetjük, annak ellenére, hogy a népszámlálási adatok – azok formális kezelése esetén – ezt az állítást megcáfolni látszanak.

Az 1960-as népszámlálás szerint 583 lakosból 288 vallotta anyanyelvének a szlovákot, 1980-ban 626-ból pedig 340. Azonban azoknak a többsége is, akik már anyanyelvüknek a magyart tekintik, a szlovákot beszélt nyelvként ismeri el. Ha a répáshutai adatokat a többi nyelvsziget adataival vetjük egybe, akkor ezek az adatok még pozitív tendenciát, nyelvi stabilitást tükröznek. Az ugyanis a több évtizedes tapasztalat, hogyha egy szlovák településen a lakosságnak 50–60%-a vallja anyanyelvének a szlovákot, ott a nyelvnek a

9. SIPOS I. 1955, 11.

10. DEME D. 1966.

közösség életében, a nyelvi kommunikációban még aktív szerepe van. Nem szabad azonban elfelednünk, hogy ha a répáshutai adatokat az etnikailag hasonlóan zárt településekkel vetjük egybe, pl. Pilisszentkereszttel és Pilisszentlászlóval, ahol a lakosságnak 80–90%-a vallja anyanyelvének a szlovák nyelvet, akkor e számadatok negatív nyelvi-tudati, etnikai-tudati és nyelvismereti tendenciát jeleznek, még akkor is, ha az 1960-as és az 1980-as számadatok közti különbség éppen kedvező változást hozott az anyanyelvi bevallásban.

Ma a magyarországi szlovákoknál az anyanyelvi bevallást, az anyanyelv vállalását, elsősorban a nyelvhez, az etnikumhoz való érzelmi kötődés motiválja, hiszen a szlovák lakosság többsége jól, sőt jobban beszél magyarul, mint anyanyelvén. Répáshután a magyar nyelv jó ismeretét az is elősegítette, hogy a magyar nyelv már régebben is – a szlovák mellett, azzal párhuzamosan – kommunikatív nyelv volt. Ez a jelenség egy etnikailag zárt közösségen belül inkább kivételesnek, mint általánosnak mondható. Más szlovák nyelv-szigeteken, a dél-alföldi falvakban (városokban nem!) a pilisi és az egyes nógrádi településeken csak az 50-es évek végén és a 60-as évek közepén vált – és csak a fiatalabb generáció körében – általánossá a magyar nyelv használata a nemzetiségi településen belül.

A nyelvváltás okait a társadalmi-gazdasági és foglalkozási változások mellett, mindenekelőtt a második világháború után lebonyolított szlovák–magyar lakosságcsereben, illetve annak következményeiben kell keresnünk. Az áttelepült szlovákok helyére ekkor nagyszámú magyar lakosság került. A természetes módon egyre növekvő vegyes házasságokban pedig – eltérően pl. a két háború közt a nyelvileg egységes szlovák közösségekben kötött vegyes házasságoktól – már mindenütt a magyar nyelvet használják.

Répáshuta esetében azonban nem ez a magyarországi szlovák falvak nagyobb részére jellemző folyamat játszódott le, ezért mindenképpen jogosan vetődik fel a kérdés, miképpen vált kétnyelvűvé a lakosság zöme ott, ahol a településen magyar lakosság nem volt, s oda a szlovák–magyar lakosságcsere után sem került. Itt a lakosság egymás között házasodott, s régen kivételnek számított nemcsak a szlovák–magyar vegyes házasság, hanem a környező, répáshutaiakhoz hasonló szlovák nyelvjárást beszélő bükk-szentkereszti-ekkel való összeházasodás is.

Répáshuta a bükk-szentkereszti plébániához és jegyzőséghez tartozott. A magyar nyelv – kivéve a kb. századfordulótól működő magyar nyelven oktató iskolát – sem az egyházon, sem az állami adminisztratív, sem pedig a gazdasági szerveken keresztül (az erdészeti központja 1945 előtt Bükkzsércen és Mezőkövesden volt) nem volt közvetlenül jelen.¹¹ Mivel a faluban nem élt nagyobb számú magyar lakosság, a magyar nyelvnek és kultúrájának önálló szubjektív hordozói és közvetítői nem voltak. Répáshuta lakossága a közvetlenül és állandóan ható magyar nyelvű közösség nélkül is, még az iskola intenzív nyelvi hatása előtt, viszonylag korán kétnyelvűvé vált, sőt századunk 20-as és 30-as éveit

11. Répáshután a közigazgatási, gazdasági és kereskedelmi intézmények csak 1950 után épültek ki. Önálló községi tanács 1950 óta van. Az úthálózat kiépítése után került a településre az erdészeti hivatal. A templom, amelyet a falu lakossága először 1914-ben, majd az 1950-es években tervezett megépíteni, 1971-ben épült fel. A községben egy nagy ABC-áruház és posta is van. Az alsó tagozatos, nem osztott osztályú iskolán kívül ma óvoda és művelődési ház is működik.

ben – vagy talán még korábban is – a magyar nyelvet a szlovák mellett már családon belül is használják. A kétnyelvűség korai gyökereire, a magyar nyelv aktív használatára utal többek között az ő, ü, ő, ű tiszta ejtése vagy az is – s ezt főleg a jó adatközlőknél tapasztaltuk –, hogy régi szokásokat, élményeiket ugyanolyan érzelemgazdagon mondják el szlovákul is, magyarul is.

Az alföldi és a pilisi szlovákoknál családon belül sosem használták a magyar nyelvet (kivételt csak az elpolgáriasodott, de továbbra is a közösségen belül maradt családok képeztek), s még az is előfordult, hogy 1945- vagy 1950-ig a lakosság egy része – főleg a nők – csak igen gyengén, törve tudott magyarul. Az említett nyelvszigeteken az idősebb generáció tagjai még ma is csak anyanyelvükön tudják érzelemgazdagon közvetíteni közösségük szokásait, néphagyományait.¹²

Maguk a répáshutaiak a magyar nyelv általános elterjedésében alapvető – sőt az idősebbek legtöbbször kizárólagos – szerepet tulajdonítanak az iskolának. Az iskola, mint oktatási intézmény egykor nemcsak azzal szolgálta a nyelvi asszimilációt, hogy egy nem magyar nyelvű közösség felé kizárólag magyar nyelvet és magyar kultúrát közvetített, hanem azzal is – s ezáltal negatív szerepe meghatározódott – hogy az iskola a szlovák nyelv használatát tiltotta, sőt büntette. Az anyanyelv használatának permanens tiltása, a tiltás emocionális hatása mindmáig mély és keserű nyomokat hagyott az idősebb generációban. A magyar nyelv kizárólagos intézményi közvetítése már e generáció tudatában fokozatosan megváltoztatta, megbontotta a nyelvértéki rendszert, az anyanyelv és a magyar nyelv között e rendszerben addig fennálló egyensúlyt.

A nyelvi értékek megváltozását leginkább azon mérhetjük le, hogy a mai 70–80 évesek fiatal korukban kis gyermekeikhez a családon belül is egyre rendszeresebben beszélnek magyarul (maguk számára ezt úgy fogalmazták meg: hogy a gyermeknek ne legyenek majd nyelvi nehézségei, szorongásai az iskolában); az erős nyelvi emocionális törés pedig abban tükröződik, hogy az anya és a kisgyermek legbensőségesebb anyanyelvi-érzelmi kapcsolatát őrző altatók, gyermekdalok közvetítésénél teljes nyelvváltás következik be, a szlovák anyanyelvű folklórt teljesen kiszorítja a magyar. Némelyik adatközlő a változás okát kereső kérdésre azonos választ adott: Nem énekelhettem a gyermekemnek másképpen, ha az iskolában mindent magyarul tanultam. Az, hogy itt Répáshután a kisgyermek anyai közvetítéssel találkozott a magyar nyelvvel, az a későbbi, felnőtt korában használt, családi nyelvi kommunikációt is meghatározta.

Amíg az említett dél-alföldi és pilisi településeken még a 35–40 évesek is anyjukkal a családon belül még ma is csak anyanyelven tartják a kapcsolatot, addig Répáshután természetes kettőjük között a magyar nyelvi kommunikáció.

A répáshutaiak értékrendszerében az iskolának azért jutott ez a kizárólagos szerep a magyar nyelv elsajátításában, mert – amint erre már utaltunk – az iskolán kívül más magyar nyelvű intézménnyel közvetlen mindennapi kapcsolatuk nem volt. Az iskolának

12. GYIVICSÁN A. 1981. A mindkét nyelvben előforduló érzelmi motivációk szolgáltak mértékül ahhoz, hogy a répáshutaiak kétnyelvűségét összehasonlító dolgozatomban „tökéletes beszélt két-nyelvűségnek” neveztem annak ellenére, hogy egy alföldi szlovák anyanyelvi szókincse – a bevezetőben vázolt kedvezőbb etnikai fejlődés következtében – gazdagabb, mint egy répáshutaié.

ezt a nyelváltásban játszott szerepét vetítették ki a múltba akkor, amikor a répáshutai német származású családok gyermekeinek elszlovákosodását annak a szlovák tanítónak tulajdonították, akit az üveghuta utolsó bérlője, Suselka Gusztáv hozott magával a XIX. század második felében.¹³ Szembeötlő viszont az a jelenség, hogy az egyház magyarosító szerepe csak igen keveseknél kapott az iskolához hasonló negatív értékelést. Pedig az az általános tapasztalat, hogy mind az evangélikus, mind az egyes katolikus szlovák településeken a lakosság az anyanyelvhez legtovább éppen a hitélet terén ragaszkodott, s az egyház elmagyarosodása fájdalmasan érintette.

Az iskola magyar nyelvű és magyar szellemű környezetét századunk 20-as éveiben tovább erősítette a Klebelsberg Kunó minisztersége idején a kultuszminisztérium által országosan kezdeményezett népművelés, az analfabétizmust felszámolandó tanfolyamok és népiskolák hálózatának a kiépítése. Ezek elsődleges céljáról a Borsod megyei népművelési tervben ezt olvashatjuk: „Az iskolán kívüli népművelési munkának egyik legfőbb feladata ... a nemzeti műveltség és faji öntudat mélyítése a nép széles rétegei körében.” S a terv „... a magyarrá nevelés szempontjából eléggé fel nem értékelhető kultuszminisztériumi irányításra” épül.¹⁴ Az egykorú statisztikai adatok azt mutatják, hogy a környező szlovák és magyar falvakhoz viszonyítva a répáshutaiak, a közösséget mindmáig jellemző művelődni, tanulni akarás vágyával, aránylag magas létszámban vettek részt ezeken a népművelési akciókon.¹⁵

Az iskola Répáshután azonban csak a századforduló után válthatott ki a lakosságban fentebb vázolt nyelvi-tudati értékrendszereket is megváltoztató szerepet. A lakosság kétnyelvűsége viszont jóval korábbi időkbe nyúlik vissza, s eredetét a falu gazdasági, foglalkozási és igen mostoha életkörülményeiben kell keresnünk.¹⁶ De látni fogjuk azt is, hogy a magyar nyelvet az iskola fennállása idején más csatornák is közvetítik.

Az üveghuta munkássága elsősorban a XIX. sz. második felében az üzemben, az ipari és a szervezési kommunikáción keresztül már találkozhatott a magyar nyelvvel, ahol nem csak férfiak, hanem nők és gyermekek, egész családok is dolgoztak.

A település sem az üveghuta fennállásakor, sem annak megszűnése után — amikor az erdő lett fő megélhetési forrása — a földrajzi adottságok miatt alapvető élelmiszerekben sosem volt önellátó. Ezeket a falu határán kívül közelebbi — Miskolc, Kács — vagy távolabbi — Nyíregyháza, Debrecen, Tiszafüred — vidékekről kellett a lakosságnak beszereznie. E kapcsolatokban a kommunikatív nyelv természetesen a magyar volt. S mivel a falu közössége számára létszükséglet volt e „külső kapcsolat”, létszükségletté lett számára a magyar nyelv elsajátítása is. A magyar nyelv családon belüli használatát döntően befolyá-

13. SIPOS I. 1955, 54–55.

14. Borsod, Gömör, Kishont... 1927, 7.

15. Borsod, Gömör, Kishont... 1927, vö.: a kiadvány valamennyi összesített statisztikai adatát.

16. A kétnyelvűség történeti gyökerei vizsgálatához kiinduló forrásként szolgálhatnak BÉL Mátyás munkái (1968, 1977), valamint BOROVSZKY S. 1909. Mindkét szerző a Pest és Heves, illetve Borsod megyében élő szlovákokat úgy jellemzi, hogy azok a szlovák nyelven kívül kitűnően beszélnek magyarul. BOROVSZKY még egy másik jelenségre is felhívja a figyelmet. Szerinte Borsod megyében a XVIII. században olyan elterjedt volt a szlovák nyelv, hogy a magyar lakosság is elsajátította.

solta az is, hogy e kereskedelmi-gazdasági kapcsolatokban fontos – sokszor elsődleges – szerepük volt a nőknek. A mészégetők, a faszénégetők termékeit a családok nőtagjai szállították el eladásra vagy cserére, lisztért és más élelmiszerért.¹⁷

Az állandó – de mégiscsak alkalmoszerű – piaci kapcsolatokhoz a két világháború között újabbak is jelentkeztek. A faluból tavasztól őszig többen elszegődtek – legtöbbször Somogy megyébe – summásnak. A katonaviselt férfiakon kívül ők alkották az első csoportokat, melyek hosszabb időre hagyták el közvetlen környezetüket, s hónapszámra együtt éltek magyar summásokkal, közvetlenül is megismerve azok szokásait, életmódját, s a magyar népi kultúrát.

A magyar nyelv behatolása és használata ellenére, a szlovák nyelv továbbra is megőrződött, s a már említett nyelvi értékrendszerben bekövetkezett változások ellenére is szerette és védte a közösség anyanyelvét. A két világháború közötti időszakban elhagyva szülőfalujuk határait, leginkább városi – diósgyőri és miskolci – környezetben sokszor érte őket bíráló, támadás ismert nacionalista színezetű megjegyzések kíséretében, ha egymás között szlovákul beszéltek.¹⁸ Ilyen esetekben mindig megvédték nyelvüket, s e védelemhez a biztonságot elsősorban a kétnyelvűségük, a magyar nyelv ismerete adta.

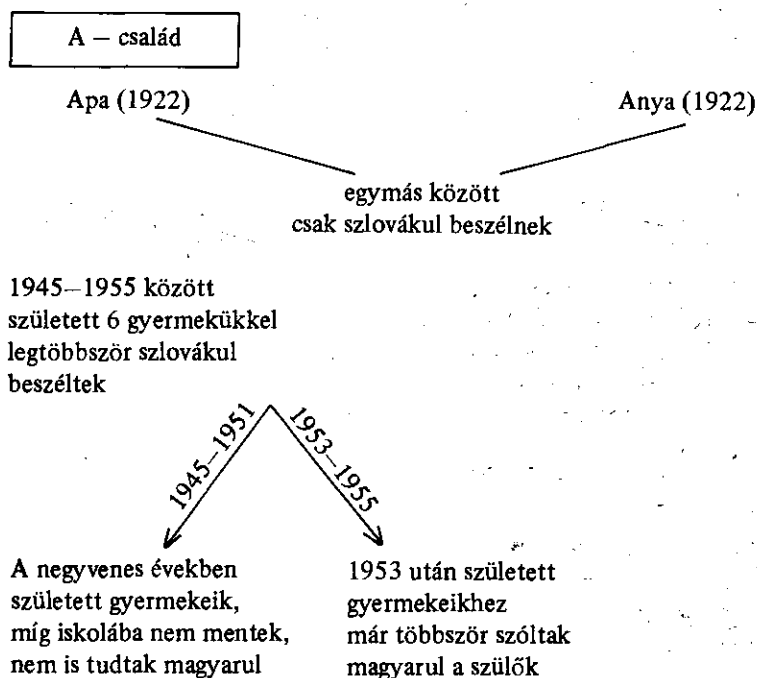
Napjainkban és az elmúlt 30 év alatt újabb és újabb források és motivációk járultak hozzá anyanyelvük megbecsüléséhez. Ezekhez tartozik a hazai intézmények – többek között a Magyarországi Szlovákok Demokratikus Szövetsége, megyei művelődési szervek stb. – által közvetített szlovák kultúra, a helyi népi együttes szlovákiai fellépései, a Csehországban és Szlovákiában élő répáshutaikkal fenntartott rokoni kapcsolatok. Saját nyelvük és kultúrájuk értékeit ismerték fel azáltal is, hogy hallgatják és nézik a szlovákiai rádió- és tévéadásokat. A külföldi turizmus révén pedig azt is tudatosították, hogy nyelvükkel más szláv nemzetekhez tartozókkal is megértetik magukat. Ennek ellenére sem állíthatjuk persze, hogy ezáltal helyreállt volna az anyanyelvnek és a magyar nyelvnek évtizedekkel ezelőtt felbomlott nyelvértéki egyensúlya.

Az anyanyelv megőrzésében és átadásában a nyelvet beszélő közösségi közeg mellett a családnak volt fontos szerepe. Répáshután mindkét szülő ugyanannak a nyelvi közösségnek volt a tagja, az új családi keretbe mindketten hozták a nyelvüket és továbbadták azt gyermekeiknek. A családnak ezt a szerepét a mai generációkon keresztül kísértük figyelemmel, s azt tapasztaltuk, hogy a mai 30–35 éveseknél még a szülők voltak a közvetlen nyelvi átadók, míg az ennél fiatalabb generációnál, a 25–30 éveseknél már legtöbbször a szülőkkel együtt lakó nagyszülőknek volt ebben fontos vagy már kizárólagos szerepe. Még az is meghatározó érzelmi közeget jelent a gyerekek számára, hogy bár szülei vele már magyarul beszélnek, egymás közötti beszélgetésben azonban még a számukra természetesebben, közvetlenebbül ható szlovákot használják.

17. Egyik 80 éves adatközlőm, Orliczki Lajosné Horváth Johanna (szül. 1901) a következő településeken és környékükön árulta a meszet és szerezte be az alapvető élelmiszereket és háztartási eszközöket (pl. cserépedényeket): Tiszafüred, Tiszaeszlár, Tiszabábolna, Mezőkövesd, Szihalom – Szentistván, Heves.

18. „Magyarországon magyarul beszéljenek.”, „Aki magyar kenyeret eszik, az magyarul beszéljen” stb.

A nyelvátadás, a nyelvi kommunikáció szokásait, nyelvhelyzetek modelljét négy répáshutai család példáján keresztül mutatjuk be, amelyekről – számos répáshutai család nyelv szokásainak ismeretében – elmondható, hogy egyúttal az egész közösségre általánosítható szokásvariánsok mutatói is.



A családban, ha összejönnek, még ma is a szlovák nyelv a domináns. Ez viszont csak a szülők ↔ gyermekek nyelvi kommunikációjára a jellemző.

Ha viszont már jelen vannak az unokák és a családba került magyar vő, a társalgás magyarul folyik.

B – család

Apa (1928)

Anya (1925)

Ha egyedül vannak,
egymással csak
szlovákul beszélnek

1950, 1954, 1956-ban született
gyermeikkel ma már csak magyarul
beszélnek, s azok jelenlétében a két szülő
egymással is magyarul beszél.
Mind a három gyerek tud szlovákul.

A legidősebb gyermekkel kis korában
csak szlovákul beszélt,
a másik kettővel már inkább
csak magyarul

A legfiatalabb tud legjobban szlovákul.
A családdal együtt lakó nagyapjával
lakott egy szobában, s az mindig
szlovákul beszélt vele.

C – család

Apa (1932)

Anya (1934)

egymás között szlovákul,
de magyarul is beszélnek

Gyerekek

1956 (lány)

1962 (fiú)

a testvérek
egymás között
csak magyarul
beszélnek

az anya
kiskorában vele
csak szlovákul
beszél

az anya őhozzá viszont
egyre kevesebbet beszélt
szlovákul, inkább
magyarul

az apa inkább magyarul
szólt a két gyerekhez

Ma a családban a domináns kommunikatív
nyelv a magyar

Az anya (1914)

a) Férjével és

gyermekeivel mindig
szlovákul beszélt

b) A vele együtt élő
unokáival már
csak magyarul

érve: azért nem szól hozzájuk
szlovákul, mert édesanyjuk
magyar

Régóta özvegy. Ma a legfiatalabb,
30 éves fiával és magyar menyével
él együtt. A fiához ma is szlovákul
szól, ha egymás között vannak,
bár a fia legtöbbször csak
magyarul szól vissza.

A családban a domináns nyelv: a magyar¹⁹

Említettük már, hogy a répáshutai nyelvjárás csak beszélt nyelv formájában él. A lakosság nemcsak a hivatalos, hanem a családi írásos kommunikációban is a magyar nyelvet használta és használja. A magyar nyelvű írásbeliség és a magyar nyelvű olvasás olyan erősen beidegződött és konzerválódott, hogy akadálya lett annak, hogy a lakosság bármilyen formában rögzítse írásban anyanyelvén gondolatait vagy próbáljon megbirkózni a már napjainkban hozzá jutott szlovák írott és nyomtatott szövegekkel.²⁰

A közösség nyelvhasználati szokásrendszerének erejét igen szemléletesen jelzi többek között az is, hogy a Csehszlovákiába áttelepült répáshutaiak is a Répáshután élő

19. A nyelvi kommunikációs szokások az 1979–1981 közötti állapotot rögzítik. A családtagok foglalkozását ez esetben nem tüntettük fel elsősorban azért, mert úgy láttuk, hogy ezek Répáshután nagyobb mérvű változást a családi nyelvhasználatban még nem okoztak; bár itt is előfordul, hogy a magyar nyelv használata nemcsak a korosztály, hanem a foglalkozás miatt vált gyakoribbá. – A bemutatott családok gyermekei már mind tanultak szlovákul a répáshutai iskolában vagy másutt. Pl. A családból egy gyerek a sátoraljaújhelyi szlovák általános iskolába járt, a B családból egy szlovák középiskolában érettségizett, a C családban a lánynak szlovák szakos tanári diplomája van. – A modellek között nem mutattuk be az 1945 után született generáció családi nyelvi modelljét. A tapasztalat az, hogy a fiatal szülők szüleikkel még szlovákul is beszélnek, nyelvtudásuk tehát még aktív, egymás között és gyermekeikkel – igen ritka kivételtől eltekintve – már kizárólag magyarul beszélnek.

20. 1946-ban a Csehszlovák Áttelepítési Bizottság tagjaitól többen kaptak ajándékba szlovák újságokat, kalendáriumokat, szlovák bibliát, de ezeket legtöbbször elolvasatlanul őrzik mind a mai napig, azzal magyarázva ezt, hogy ők a szlovák írást egyáltalán nem ismerik. Hasonló jelenségre utal az is, hogy amikor az 50-es években és a 60-as évek elején a helyi népi együttes szlovák színdarabokat tanult be, a szereplők számára a megtanulandó szöveget a helyi pedagógusok magyar helyesírással írták át. Megjegyezzük még, hogy az egyes evangélikus és katolikus falvakban, ahol a családi levelezésben csak a szlovák nyelvet használják, magyar helyesírással írják le gondolataikat.

rokonaikkal csak magyarul leveleznek. Ezt még annak a generációnak a tagjai is betartják, akik 10 éves gyermekként kerültek Csehszlovákiába, s akik már igen nehezen birkóznak meg a magyar nyelvvel, de még így is pontosan használják a hagyományos magyar levélírás formuláit.²¹

A répáshutai szlovákok írásbeliségében a magyar nyelvhasználat kizárólagosságán az sem ütött rést, hogy a Szlovákiába áttelepült répáshutaiak gyermekei, akik már ott születtek és iskolába is csak ott jártak, a magyarországi szlovák rokonságnak leveleiket már szlovákul írják. Igaz, hogy ez a levelezés a húsvéti és a karácsonyi üdvözetek szokását általában alig lépi túl. Még szembetűnőbb az a jelenség, hogy ezen a nyelvhasználati gyakorlaton sem az 1945 után megindult iskolai szlovák oktatás, sem pedig a helyi származású pedagógusok befolyása nem változtatott. 1949 után Répáshután többen szereztek diplomát a hazai szlovák oktatási intézményekben, a budapesti szlovák tanítóképzőben és a Szegedi Tanárképző Főiskola szlovák tanszékén, s hazatérve jelentős munkát fejtenek ki a szlovák nyelvoktatásban és a szlovák népi kultúra ápolásában és fenntartásában. De a felsőfokú intézményekben elsajátított és az iskolában oktatott szlovák irodalmi nyelv és a szlovák írás mindmáig az iskola falain belül maradt, s hatása a beszélt nyelvjárásra nem mutatható ki. Az értelmiségiek a közösség tagjaival és családjukkal továbbra is vagy nyelvjárásban vagy pedig magyarul – s inkább ez utóbbi dominál – érintkeznek.

Nyelvpszichológiai kutatások talán választ adhatnának arra a kérdésre, hogy miért maradt fenn a beszélt nyelvjárás és az oktatott irodalmi nyelv közti akadály, főként a répáshutaihoz hasonló esetben. Tehát ott, ahol a lakosság ragaszkodik a szlovák nyelv iskolai oktatásához, s az iskolát a szlovák nyelvtudás és nyelvmegőrzés alapbázisának tartja, s amiként már említettük, a szlovák kultúrához fűződő szélesedő kapcsolata erősíti nyelvi tudatát, nyelvének értékeit.

Ezen a téren Répáshuta azonban nem képez kivételt, hiszen más szlovák településeken is megközelítőleg hasonló a helyzet, még ott is, ahol nemcsak nyelvoktató, hanem a tantárgyak többségét anyanyelven oktató iskolák működnek.²²

21. Idézet egy 1981. április 6-án Karlovy Varyból írt levélből: (A levélíró 1936-ban született) „Tisztelet és szeretettel írom ezt a pár sor írásom mej a legjobb egészségbe találjon beneteket . . . tudatom veletek hogy a levelet megkaptam . . . Mást nem tudom (a levélíró javítása) – mit írni . . . Más nem írok még egyszer tisztelünk minyájan minyájakokat sokszor csoukolunk. Maradok további szeretettel . . . választ várok!!!” A levél szövege nyelvi bizonytalanságai ellenére azt mutatja, hogy a levélíró 10 éves korában már jól tudott magyarul, s feltételezhető az is, hogy szüleivel az áttelepülés után is egy ideig magyarul is beszélhetett.

22. A negatívnak minősíthető jelenség ellenére mégis úgy látjuk, hogy az anyanyelvi oktatás és kultúraközevetítés mennyiségi és minőségi megerősítésével leküzdhetőek az akadályok a nyelvjárás és az irodalmi nyelv között. Ezt igazolják a gyűjtésem során tapasztaltak is. Adatközlőimmel kizárólag szlovákul beszéltem, tehát állandó aktív, külső szlovák köznyelvi hatás alatt álltak. Első találkozásainkkor sokszor próbáltak átváltani magyar nyelvre, de később csak szlovákul beszéltek velem, sőt olykor – nagyon tudatosan – próbálták elkerülni szlovák nyelvükben az általuk természetesen használt magyar szavakat és azokat szlovák fogalommal vagy szlovák fogalom-körülírással helyettesítették. Pl. Egyik 80 éves adatközlőm arról beszélt, hogyan építettek gyermekkorukban hőembert, szlovákul ugyancsak hőember-nek mondták, de rögtön körül is írta nekem szlovákul a fogalmat „Snehovu babku zme robíli” – hóbabát készítettünk –. A 70 és 72 éves házaspárral áttelepült rokonaikról beszélgettünk. A feleség mondta „mafi honvágy”, de a férj rögtön utána mondta csak szlovák szavakkal „bulo jim clivo za Répášom”.

Az akadály okát nemcsak a múltban kialakult előítéletek, a fejlődésben megrekedt nyelvjárásállapotban, hanem a közösséget érő – ma még mindig szűk körűnek mondható – szlovák nyelvi és kulturális hatásokban és a teljesen új életformát követelő gyors társadalmi változásokban is keresnünk kell. (A gyors társadalmi változásokat a nemzetiségi településeken a nyelvi kommunikációban a magyar nyelv térhódítása kíséri.) Annyit ehhez azonban hozzá kell tenni, hogy a nemzetiségi politika erőfeszítései mellett is igen nehéz a nyelvszigeteken megteremteni a két nyelv és a két kultúra hatásának, közvetítésének egyensúlyát, különösen akkor, amikor ennek történeti hagyományai, előzményei – s így volt ez Répáshután is – szinte egyáltalán nem voltak.

A répáshutaiak származásukat, etnikai hovatartozásukat maguk is elsősorban szlovák nyelvűségük alapján tudatosították. Szlovákoknak tartják és vallják magukat. Ez azonban nem zárja ki, hogy a nagyobbbrészt német vezetéknévet viselő családokban ne lenne ismert német származásuk. A nyelvükbe beépült német eredetű szavakat a legtermészetesebb módon szlováknak tekintik. E német eredetű szavak nagyobb része a faszénégetéssel és a viseleti darabok megnevezésével kapcsolatos.

A közösség tudatában erősen él a település keletkezésének története, a hutaalapítás és a huta történetének egyes epizódjai. A mai 70 évesek között még vannak olyanok, akik 1905 és 1920 között még Gyertyán-völgyben születtek. (Gyertyán-völgyet az idősebbek – 50-től felfelé – Sklená hutának [üveghutának] nevezik.) A huta háztartásokban használt termékeit sokat ma is féltve őrzik, ismerve már azok muzeális értékeit is.

A ma is elevenen élő településkeletkezés és hutatörténet hagyományával szemben viszont keveset tudnak arról, hogy honnan származik a hutába települt lakosság. Őseik származásáról ma már csak töredékek maradtak fenn. Számon tartják ugyan, hogy családjaik Morvaországból vándoroltak be (z Morvy zme prišli – mondták sokan), közelebbi megjelölést azonban természetesen már nem tudtak adni. Amikor az 50-es években Sipos István a falu nyelvi anyagát gyűjtötte föl, néhányan még közép-szlovák, nógrádi származásról is beszéltek.²³ Mostani anyaggyűjtésem idején, tehát egy negyedszázaddal később, a nógrádi származásról már csak egy adatközlőm tett igen bizonytalan említést.²⁴ Olyan adatokra pedig sem korábban, sem most nem akadunk, melyekben az emlékezet megőrizte volna a kelet-szlovákiai származást, bár a répáshutai nyelvjárásban a legkarakteristikusabban ennek a területnek nyelvi elemei dominálnak. A mai állapotot inkább az jellemzi, hogy egyes családoknál a morvaországi származástudat tovább erősödött azáltal, hogy néhány fiatal répáshutai szakmunkás olyan építőipari vállalatnál dolgozik, amelynek

23. SIPOS I. 1958, 38.

24. Az 1925-ben született répáshutai asszony szerint Répáshuta és a környék több településének lakossága Liptóból és Trencsénből származik, a közép-szlovák eredethez tehát még nyugat-szlovák is kapcsolódik. „Nas tu z oneho doňesli . . . ľebo z Liptova, ľebo s tama, ľebo tu bulo na okolo, že dolňju zem a ňemal kto obrabjat zeme, či čo je ľesi, to zato s tama doňesli tu ňekde Felsőtárkány, Cserépfalu, Miškovec, Lilafüred, Maša aj Bükkszentkereszt, už to šicko izé bulo fen slovenske . . .” Külön vizsgálat tárgya lehetne, hogy az alföldi bevándorlás emléke hogy került a répáshutaiak származástudatába. SIPOS említi (1955, 36.), hogy a XIX. század elején tömeges elvándorlás volt a hutatelepülésekről Bánátba, bár feltételezése szerint az elvándoroltak többsége a közeli hámorok mellé települt.

munkásai a környező szocialista országokban speciális ipari létesítményeket, többek között égetőkemencéket is, építenek. Így kerültek el a répáshutaiak Csehszlovákiába, Morvaország és Észak-Csehország területére, ahonnan azzal a hírrel érkeztek haza, hogy ugyanazokkal a német hangzású családi nevekkkel találkoztak, melyeket a répáshutai családok többsége is visel vagy viselt. (Stuller, Fridel, Schir (Sir), Offentaler).²⁵ Az, hogy Répáshután nem ismerik, hogy ősök pontosan honnan kerültek mai lakóhelyükre, eléggé általánosan előforduló jelenség szlovák nyelvszigeteinken, még a viszonylag nagyobb és kompaktabb nyelvszigetekeken is. Legtöbb helyen a származás helye elhomályosult, a népi emlékezet alig-alig őrzött meg valamit, vagy ha igen, akkor sokszor a származástudatnak olyan torz tartalmát, melynek alig lehet köze az objektív tényekhez.²⁶

Annak okát, hogy a nyelvszigeteinken a lakosság származáshelyét illetően sem korábbi kutatások során, sem pedig napjainkban nem sikerült információkat szerezni, abban kell keresnünk, hogy a lakosság legtöbbször nem az eredeti lakóhelyéről került végleges letelepedési helyére. A végleges letelepedést több évtizedig tartó vándorlás, ideiglenes letelepedések előzték meg. Több nyelvszigeten a származást igen sokszor már csak ezekhez az ideiglenes letelepedési helyekhez kötik.²⁷

A leglényegesebb azonban az, hogy a magyarországi szlovák települések nagyobb része telepítés útján jött létre, s az újonnan megtelepülők családjai a legkülönbözőbb területekről érkeztek, amint ezt néhány esetben levéltári adatokból pontosan ismerjük.²⁸ Kinek a származáshelyét őrizze tehát az emlékezet, ha például a négy nagyszülő mindegyike más vidékről érkezett arra a vidékre, ahol utódaik ma is élnek.²⁹ Az eredeti

25. A cseh és morva országrészekén építő magyar vállalat: ÉGSZÖV Kiskunlacháza. 1980–81-ben állandó letelepedési helyük a csehországi Brandis nad Labem. Ez a város viszont nem messze esik a Brandis nad Orlicí várostól. Néhány répáshutai család nevét a csehországi folyó nevétől kaphatta: ORLICZKI. Származásuk eszerint észak-cseh vagy észak-morvaországi.

26. Répáshután pl. a Mikesz nevet viselő család származását az erdélyi Mikes családhoz köti (SIPOS I. 1958, 38.). Tótkomlóson a lakosság között sokáig úgy tudták, hogy ők nem az északi szlovák megyékből, hanem délvidékről, a Vajdaságból származnak. A Bács-Kiskun megyei Miske szlovák lakosai magyar származásúaknak tartják magukat, akiknek ősai a török elől menekültek északra a szlovákok közé, ott elszlovákosodtak, s úgy tértek már vissza a XVIII. sz.-ban Miskére (Tóth Emília gyűjtéséből).

27. Így pl. néhány idős tótkomlósi emlékezetében származáshelyeként már a múlt század végén is csak az első megtelepedési helyük, Békésszentandrás élt (GAJDÁCS P. 1896), a nyíregyháziaknál pedig a szarvasi és a békéscsabai származás. Ennek emlékével VÉGH Antal is találkozott (VÉGH A. 1972, 191.). Első letelepedési helyüket tekintik származási bölcsőjüknek azok a nagyrészt békéscsabai szlovák kirajzások, melyek századunk húszas éveiben Kétsopronyt hozták létre vagy Pusztatlakára a románok közé telepedtek le.

28. SIRÁCKY J. 1966; FÜGEDI E. 1965.

29. Mivel az előző jegyzet irodalmában a feldolgozott források rendkívül ritkaságszámba mennek, s a népi emlékezet ritkán őriz származási helyre vonatkozó adatokat, a nyelvjárás regionális eredőjét vizsgáló kutatások mellett hasznosan orientálhat egy-egy település származási helyére utaló személynév anyagának vizsgálata. Erre vonatkozóan már múlt századi kezdeményezésekkel is találkoztunk (GAJDÁCS P. 1896). MICHAL Markuš is utal ennek jelentőségére (MÁRKUS M. 1977). A munka mindenképp folytatást kívánna, s a felekezeti anyakönyvek névanyagának összegyűjtése a honismereti mozgalom résztvevői számára is elérhető feladat lenne.

származáshely konkrét emlékével a magyarországi szlovák falvakban csak ott találkozunk, ahol a közösség egy településről származott, ilyen falu azonban nyelvszigeteinken kevés van.³⁰ A répáshutaiak gyengébb, határozatlanabb származástudatát tarka etnikai összetételükön kívül tovább gyengítette az is, hogy közösségükhöz még 1830 után, de még a XIX. század közepe táján is újabb és újabb rétegek csatlakoztak. Ez a viszonylag hosszabb időn keresztül tartó mozgás mind nyelvükben, mind népi kultúrájuk jellegzetességeiben nyomot hagyott.³¹

E tanulmány nem tekinti feladatának, hogy részletesebben foglalkozzon a település szlovák nyelvű népi kultúrájával. Itt csak az etnikai fejlődésváltozatok szemszögéből kívánjuk e kultúrát röviden jellemezni, hiszen a nyelven kívül éppen a közösség egyes szokásai, az anyanyelvhez kötött folklór őrzi legtovább – sokszor a nyelvet is túlélve – a közösség nemzetiségi-etnikai jellegzetességeit, típusjegyeit.³²

Répáshuta folklórájának jellemzésénél két alapvető szempontot kell figyelembe vennünk. A falu közössége egy újabban létrejött, csak a XIX. sz. második felében stabilizálódott, s eredetében tarka etnikumú közösséget alkot. A közösségi életmód tehát akkor kezd megszilárdulni, amikor a népi kultúra legarchaikusabb elemei már bomlani kezdenek. Másik lényeges szempont pedig az, hogy itt nem egy hagyományos paraszti közösségről van szó. Répáshután a mezőgazdaság lényegtelen szerepet játszott. A földhöz, a paraszti munkához, a nagy paraszti háztartásokhoz, valamint a szokásokat leginkább gyakorló asszonyoknál e háztartásoktól meghatározott életmódhoz kötött szokásokat itt vagy nem ismerik, vagy más formát öltöttek.

E két tényező határozza meg azt is, hogy Répáshután az egyes folklórműfajok vagy csak igen töredékesen vagy egyáltalán nem is élnek (pl. tündérmesék, Luca-napi szokások stb.). Ennek ellenére a hazai nyelvszigetek között Répáshuta viszonylag a gazdagabb népköltészetet őrző szlovák falvak közé tartozik. E népköltészet legjellegzetesebb vonásai a következők: a) A település népköltészete két műfajban őrzi viszonylag gazdagabb hagyományt: a népdalokban és a mitikus alakokról szóló mondákban és történetekben.³³

30. MANGA J. 1975, 31.

31. SIPOS I. 1955, 1958. A szerző az 50-es években megállapította, hogy Répáshután még nem alakult ki egységes, a falu minden lakosa által egyformán beszélt nyelvjárás. 1979–1981 között is hasonló volt a helyzet: egyes adatközlők, bár ezek voltak kevesebben, inkább „csehesebben” beszéltek, másoknál viszont tisztábban érvényesült a kelet-szlovák nyelvjárás.

32. A répáshutai folklórról még GYIVICSÁN A. 1981. Az ott felvetett kérdésekkel – részben módosítva – e tanulmányban is foglalkozom.

33. A répáshutai gazdagabb népdalkincs viszonylagosságát a következő számadatokkal szeretném illusztrálni: DEME Dezső 130 népdalt, nagyobbbrészt népballadákat, szerelmi, tréfás és katonadalokat gyűjtött össze Répáshután. DEME kiadványából (1964) is rögtön szembetűnik e gazdagabb népdalvilág, ha azt a többi borsodi szlovák falvakhoz viszonyítjuk. Más műfajokban őrzött dallamokkal együtt ez a szám Répáshután kb. 200-ra emelkedik. Manga János az 50-es években a nógrádi Vanyarcon 500 szlovák szöveghez kapcsolódó dallamot gyűjtött össze (MANGA J. 1968, 167.). Pilisszentkereszten, Papucsek Gergely 1979–80-ban kb. 400 dallamot gyűjtött. (A gyűjtő közlése.) TÓTH Emília Dunaagyházán, a 70-es évek második felében 80 szlovák népdalt gyűjtött össze. Megjegyezzük, hogy az itt közölt számok szlovákul énekelt népdalokra vonatkoznak. Ha teljességében akarjuk feltárni egy nemzetiségi falu folklórgazdagságát, ebbe mindig bele kell számí-

b) A falu etnikai zártsága ellenére az egyes műfajokban igen korán bekövetkezett a nyelv-váltás. c) Még ma is van élő, funkcionáló anyanyelvhez kötött szokás, amelynek természetes hordozói még a 10–14 évesek is.³⁴

A répáshutai szlovák népdalok egy része Szlovákia egész területén ismert, másik része pedig a közép-szlovákiai, s itt elsősorban a nógrádi és nyugatgömöri tájhoz kapcsolódik. S ahogy a származástudat egyetlen szála sem őrizte meg a kelet-szlovákiai területről való bevándorlást, ugyanúgy a népdaloknál, de más műfajtörédekben (pl. gyermekjátékokban) sem ismertek a csak kelet-szlovákiai területre jellemző variánsok.³⁵

A két gazdagabban képviselt műfaj eltérően kötődik az anyanyelvhez. Amíg a szigorúan kötött szövegű népdalok ma is szövegrontás nélkül őrzik az anyanyelv tisztaságát, addig a részben improvizálható szöveghez kötött hiedelemmondákat és történeteket őrzőik mindkét nyelven szívesen mondják el, mert éppen az egyes folklórműfajokban bekövetkezett nyelv váltás természetessé tette számukra a még anyanyelven élő hagyományok és a magyar nyelv kapcsolatát.

A folklórban bekövetkezett nyelv váltás, illetve az a folyamat, hogy az egyes műfajokban az anyanyelvű folklór helyét teljes egészében a magyar nyelvű folklór foglalta el, csak részben mehetett végbe interetnikus kapcsolatokon keresztül. A természetes interetnikus átvételek nem szorítják ki az anyanyelvi folklórt (vagy ha erre mégis sor kerül, ez csak időben is hosszú folyamatként megy végbe), azzal együtt élnek, mégpedig úgy, hogy azzal párhuzamosan magyar nyelven, vagy pedig nyelvileg beleolvadnak az anyanyelvi folklórhoz.³⁶ Ilyen természetes interetnikus úton vették át a répáshutaiak a magyar népdalokat és igen sok magyar népi táncdallamot, főként azért, mert saját táncaik nem voltak.³⁷

Az anyanyelvű folklór teljes kiszorítása legtöbbször mesterséges úton történt. E mesterséges változásnak főként két módja ismeretes. A magyar népi szokásokat nyomtatott vagy kézírásos szövegekkel gyakran a tanító vagy a pap közvetítette a közösség felé,

tanunk a falu által őrzött, hagyományozott magyar nyelvű folklórt is. Répáshuta hiedelemvilágáról GUNDA B. 1979, valamint MÁCS I. 1979. Más műfajú népi prózát eddig csak keveset sikerült gyűjteni. LAMI István 8 mesét gyűjtött Répáshután, magam pedig egy szénégetőről szóló anekdotát adtam közre (GYIVICSÁN A. 1980).

34. Szlovák falvainkban már csak ritkán találkozunk anyanyelvhez kötött szokás aktív funkcionálásával, s még kevésbé azzal, hogy ilyen fiatal, 10–14 éves generáció még gyakorlója legyen. Legtöbb nyelvszigetünkön a szlovák folklór passzív, de még természetes hordozója a 40–50 évesek generációja. Ennél fiatalabbak már csak a népi együtteseken belül vagy azok közvetítésével ismerik meg közösségük régen nem funkcionáló tradícióit.
35. Kelet-szlovák és ruszin lakodalmi szokások töredékeit a répáshutai lakodalmi szokások őrzik meg. Vö.: KRUPA András e kötetben közölt tanulmányát.
36. Az interetnikus kapcsolatok különböző útjaival MANGA János és KRUPA András több tanulmánya is foglalkozik. Az utóbbi 30 év alatt végbement átvételekről, KRUPA A. 1979. A népi kultúra nyelv váltásáról többek között MANGA J. 1969, 1974; PODOLÁK J. 1959.
37. Jól tükrözi ezt a 75 éves répáshutai Polgár János népi táncdallam repertoárja. Polgár János több évtizeden keresztül játszott citerán a répáshutai lakodalmakban. Repertoárját kb. 2/3-ban magyar népi dallamok, 1/3-ban szlovák dallamok alkotják. Ma már csak a maga kedvére játszik. A szlovák dallamokat újabban a csehszlovák rádió népzenei adásaiból megtanult népdalok egészítik ki.

vagy a szlovák szokásokat magyarra fordította. Amíg Répáshután inkább az első módon honosodhattak meg a magyar szövegek (adatközlőim szerint a magyar gyermekjátékokat az iskolában tanulták meg), addig pl. a volt mátrai hutákban és egyes zempléni településeken részben a szlovák szokások szövegeit ültették át magyarra.³⁸

A folklórnyelváltás menetét, a folyamat fázisait nem sikerült rekonstruálni Répáshután. A közelmúltban funkcionáló karácsonyi és újévi köszöntőknél³⁹ és még ma is funkcionáló karácsonyi népi vallásos énekeknél talán egy ilyen nyelváltás kezdeti fázisát kísérhetjük figyelemmel. A két nyelv összekapcsolásának azt a folyamatát mutatják ezek a szokások, amikor a szokás alapelemét még az anyanyelvű köszöntő alkotja, de a hozzá csatlakozott keretelemek már magyarul hangzanak el. A magyar szöveg a felkészítő és a felkészítettek közti kapcsolatot hivatott megteremteni.⁴⁰

Az említett karácsonyi éneket karácsony estéjén, dec. 24-én, „vilja napján” („na viliju”) éneklük a felnőttek és gyermekek más magyar karácsonyi énekekkel együtt a rokonok és ismerősök ablaka alatt. Ezenkívül még a közelmúltban is az volt a szokás, hogy az említett éneket egy másik, szlovák népies vallásos karácsonyi énekkel együtt, karácsony estéjén, a magyar nyelvű „hivatalos” éjféli mise után, az asszonyok, továbbra is együtt maradva, többször is elénekeltek.

A még ma is élő karácsonyi szokást kollektív jellege, a szoros családi és rokoni kapcsolatok, valamint a közösség etnikai zárttsága őrizték meg. De fennmaradásához az is hozzájárul, hogy ez a karácsonyi koleda, a templomban énekeltek másik karácsonyi népi vallásos énekkel együtt, az anyanyelvű folklórhoz, s ezen keresztül az etnikumhoz való ragaszkodás kifejezői.

A gazdagabb népdalkincs, s az anyanyelvi tradíciókhoz fűződő érzelmi motivációk képezték a bázisát annak, hogy a répáshutaiak 1949 után közművelődési keretek között is ápolják, őrzik nemzetiségi kultúrájukat.

Fejtegetéseinkből kitűnik, hogy a szlovák nyelv és az anyanyelvű folklór fennmaradásában meghatározó szerepe van a falu etnikai zárttságának, etnikai homogenitásának. Répáshuta etnikai zártságát több – kizárólag ebből a szempontból kedvező – tényező találkozása tartotta fenn és bizonyos mértékig néhány jelenség ezt az etnikai zárttságot még napjainkban is stabilizálja.

Répáshután a fejlett fokú kétnyelvűség ellenére, az integrációs és az asszimilációs folyamatok kisebb intenzitásúak voltak, mint a többi bükki volt huták és hámorok körül létrejött településen. Amíg a többi település a századforduló után Miskolc és Diósgyőr iparosodó vonzáskörébe került, s a férfitalálkozás zöme gyári munkás lett, addig a Miskolctól viszonylag a legtávolabbi eső és legnehezebben elérhető Répáshután ilyen foglal-

38. PODOLÁK J. 1959. A zempléni hutatelepüléseken katolikus pap fordította magyarra a betlehemes játék szlovák szövegét.

39. SZEMES P. 1962, 50–51. Az újságíró 1954-ben járt először a faluban, s akkor még a lányok karácsony napján házról házra jártak köszönteni.

40. PODOLÁK J. 1959; MANGA J. 1969. Mindkét szerzőnek sikerült néhány esetben pontosan felkutatnia, hogy mikor következett be a nyelváltás egy-egy műfaj esetében. Sőt Podolák a betlehemes játék nyelváltásának a fázisait is rekonstruálni tudta.

kozásváltás nem ment végbe. Az üzem új, állandó magyar nyelvű közeget és közösséget teremtett az ott dolgozó szlovák munkások számára, s otthoni életmódjukat is lassan megváltoztatta. A répáshutaiakat az erdei munka továbbra is elsősorban a saját közösségükhöz kötötte.

Etnikai közösségüket az is erősítette, hogy a kis létszámú településen nagyobb társadalmi rétegződés nem ment végbe, illetve a meglevő szociális rétegződésen belül nem alakult ki olyan vagyonosabb réteg, melynek a gazdasági és társadalmi érdekei belülről is meggyorsították volna a társadalmi asszimilációt, s amely megtagadta volna ezáltal is közösségével az etnikai együtvé tartozást.⁴¹ A belső strukturális változásokon kívül egy-egy etnikai közösség arculatát a demográfiai és migrációs folyamatok is erősíthetik vagy gyengíthetik, sőt a más nyelvű lakosság bevándorlásával az etnikai zártságát megbonthatják és etnikumát meg is változtathatják. Bár Répáshután a demográfiai változások sem alakultak mindig kedvezően, s a nagyobb migrációs hullámok sem kerültek el a települést, mégis ezek a falu etnikai zártságát alapján véve nem változtatták meg.

A rendelkezésre álló adatok szerint Répáshuta lakosságának száma a múlt század 30-as éveitől napjainkig a következőképpen alakult:⁴²

1836	1870	1890	1900	1930	1941	1949	1960	1965	1970	1980
229	361	441	376	555	618	507	588	575	614	626
	350	436								
	11*	15*								

*-gal jelölt szám nem katolikus, más vallású lakost jelöl.

A számadatokból kiderül, hogy az 1836-tól 1890-ig egyenletes intenzitással emelkedő lakosságlétszámot 1900-ban hirtelen csökkenés követi. Ez valószínűleg az 1898-ban megszűnt üveghutával függ össze. Az üveghutai munkások egy része a sajószentpéteri üveghutákra települt le.⁴³ Újabb szembeötlő csökkenést mutat az 1949-es népszámlálás.

E számadat annak a lakosságvesztésnek a mutatója, amely a közösséget az 1946–47-es szlovák–magyar lakosságcsere során érte. S bár e lakosságcsere a migráció keretében tárgyaljuk, ebben az esetben mégsem egyszerűen arról van szó, hogy közel másfélszáz ember elhagyta véglegesen közösségét. A lakosságcsere kiváltó politikai események a szlovák etnikai közösségeket arra kényszerítették, hogy tagjaik önmagukkal, mint etnikai-nyelvi kisebbséggel – megtelepedésük óta sokan talán először – szembenézzenek, tisztáz-

41. GYIVICSÁN A. 1981. A társadalmi tagozódás és az etnikai tudat összefüggéseit, a szociális magatartásformák változatait elsősorban a dél-alföldi nagy szlovák településeken (Békéscsaba, Tótkomlós, Pitvaros) és Kiskőrösön kísérhetjük figyelemmel, ahol a közösség társadalmi tagozódása összetett volt. Itt a parasztság a 80–70 holdas gazdától az agrárproletárig a parasztság minden rétegét magában foglalja. De iparosrétege és soraiból elszármazott értelmisége is van ezeknek a közösségeknek.

42. A statisztikát A népmozgalom ... 1979 és a Borsod-Abaúj-Zemplén megye története ... 1971, alapján állítottam össze.

43. DEME D. 1966.

zák hovatarozásukat, s rövid idő alatt döntenek arról, hogy véglegesen elhagyják addigi közösségüket, s sokak számára addig ismeretlen anyanyelvi nemzethez csatlakozzanak. Ezt az önvizsgálatot természetesen nemcsak azoknak kellett megtenniük, akik áttelepültek, hanem azoknak is, akik továbbra is szülőföldjükön maradtak. A lakosságcsere az itthonmaradtak nemzetiségi létének további alakulásába is beleszólt, sőt igen sok nyelvszigeten az addigi fejlődési tendenciát is alapvetően megváltoztatta. Ezért szólnunk róla részletesebben.

A csehszlovák kormány kezdeményezésére, kétoldalú államközi szerződés alapján végrehajtott lakosságcsere ugyanis a legtöbb szlovák nyelvszigeten nagyfokú, sokszor radikális etnikai változásokat okozott.⁴⁴ Az addig etnikailag legtöbbször zárt közösségek felbomlottak. A legnagyobb szlovák településekről a lakosság 40–80%-a települt át, s az áttelepültek helyére Csehszlovákiából kitelepített csallóközi magyar családok kerültek, s több településen a szlovák őslakosság kisebbségbe került.

A lakosságcsere-egyezmény értelmében létrehozott Csehszlovák Áttelepítési Bizottság, a magyarországi szlovákság Csehszlovákiába történő áttelepülése érdekében, 1946-ban három hónapon keresztül agitálhatott, szervezhetett a szlovák falvakban. Répáshután egyházi és világi személyekből álló bizottság fordult meg a répáshutai családok mindegyikénél, néhol többször is.

Az agitáció során a jobb életkörülmények ígérete, és az ősi szülőföldre való visszatérés érzelmi motivációja került előtérbe. De nemegyszer előfordult az is, hogy a bizottsági tagok a megfélemlítés eszközeitől sem riadtak vissza annak reményében, hogy úgy majd többen kívánnak áttelepülni.⁴⁵ Az agitáció hatására a répáshutaiaknak több mint a fele iratkozott fel az áttelepülési listára, végül azonban a lakosságnak csupán a negyede települt át. A jelentkezettek visszalépését több tényező befolyásolta.

Amikor a répáshutaiak többsége kezdett az áttelepülés gondolatával foglalkozni, azzal a kéréssel fordultak az áttelepítési bizottsághoz, hogy Szlovákia területén szülőfalujukhoz hasonló földrajzi és életkörülmények közé kerülhessenek. Férfiakból álló delegáció – illegálisan – azért meg is látogatott néhány nógrádi és gömöri települést, hogy kiválassza a répáshutaiak számára megfelelő letelepedési helyet. Kérésüket azonban elutasították, hiszen azt objektív körülmények miatt a csehszlovák állami szervek nem is tudták volna teljesíteni. A répáshutaiak által kijelölt gömöri tájról nem telepítettek ki tömegesen magyar családokat. Ehelyett azt az ajánlatot kapták, hogy ideiglenesen vállalják azt, hogy Nyugat-Csehszországba, a kitelepített németek helyére telepítik őket. Odatelepítésük 1–2 évre vonatkozott volna, amíg nem találnak számukra megfelelő helyet Szlovákiában. Ugyanis a mezőgazdasággal sosem foglalkozó répáshutaiakat a csehszlovák kormányzervek mégsem akarták Csallóközbe telepíteni, ahová a dél-alföldi szlovákság zöme került, s az sem volt utolsó szempont, hogy nyugat-cseh területeken a németek

44. A szlovák–magyar lakosságcsere történeti-politikai vonatkozásaival LÁZÁR Gy. 1980, etnikai következményeivel GYIVICSÁN A. 1981a. foglalkozik.

45. LÁZÁR Gy. 1980, 12. Ezekhez az eszközökhöz az áttelepítési bizottság tagjai ezért folyamodtak, mert a lakosságcsere-egyezmény az áttelepülni kívánó magyarországi szlovákok számától tette függővé a Szlovákiából kitelepítendő magyarok számát.

kitelepítése után nagy szükség volt az új munkaerőre. A jelentkezők egy része a csehországi áttelepülést nem vállalta. Tovább csökkent a jelentkezők száma azért is, mert a jelentkezés és az áttelepülés között több hónap telt el, s így többen meggondolták magukat, félve az áttelepülés viszontagságaitól.

Nem sikerült még felmérni, hogy a répáshutaiaknál milyen motivációk határozták meg elsősorban az áttelepülést. Az áttelepítés emlékét őrző, az áttelepítés idején keletkezett gúnyvers a gazdasági motiváció, a jobb élet reménye elsődlegességét látszik igazolni, bár a szlovák etnikum részéhez kötődő érzelmi motivációkat sem lehet teljesen kizárni.⁴⁶ Az áttelepült répáshutaiak végül Karlovy Vary környéki falvakba kerültek.⁴⁷ A családokat számukra addig ismeretlen és méreteiben is elképzelhetetlen nagy gazdasági udvarral, több melléképülettel rendelkező német házakba telepítették be. Többségük erdőgazdaságban és üveggyári betanított munkásként dolgozott, s ezenkívül otthoni gazdaságukban sokan állattartással foglalkoztak. Csehországi letelepedésüket mindvégig ideiglenesnek tekintették, s hosszabb utánjárás után végül a csehszlovák belügyi szervek segítségével néhányan a Nitra melletti Klačnóra települtek. Itt zömük erdészetnél dolgozott és dolgozik, a családok egy része viszont ma is Karlovy Vary mellett él. Klačnóról 1956-ban és 1957-ben négy többgyermekes család visszatelepült Répáshutára. Visszatérésük okát a nagy honvágyban és abban jelölték meg, hogy Répáshuta miliójét egyik hely sem tudta számukra biztosítani.

Az áttelepítés emléke, az áttelepültek sorsa ma is élénken él az eseményeket átélő répáshutaiak emlékezetében. Az áttelepültekkel ma is szorosak a szálak, kölcsönös látogatásokkal és levelezéssel tartják egymással a kapcsolatot.

Az itthon maradottaknál két tényező játszott szerepet abban, hogy nem települtek át: a szociálisan igen nehéz, küzdelmes életük ellenére több családnak megvolt a viszonylagos biztonsága: volt családi háza, voltak lovai, ökrei, a szegényebb rétegeknél, olyan családoknál, amelyeknek csak házuk volt, vagy a fiatalabbaknál az sem, igen fontos és természetes tényezőnek számított a szülőföld szeretete.⁴⁸

Az áttelepítéssel tehát az amúgy is kis létszámú közösséget komoly emberi veszteség érte, mivel azonban az áttelepültek helyére magyar lakosság nem került, a közösség etnikai egysége, homogenitása és zártsága továbbra is megmaradt.

Az objektivitáshoz azonban az is hozzá tartozik, hogy az áttelepülés nagy lelki megrázkódást okozott, családokat szakított szét, s talán sokakat etnikai származásuk

46. A gúnyversnek csak egy részét sikerült az adatközlőktől hallani: „... ploti s klbasami zapféne – oltár z masla, – fara s tvarohu – modlíte se dobre fude, – že nak nepřideme domu...”

47. A répáshutaiak Karlovy Varyn kívül a következő nyugat-csehországi, nagyjából Karlovy Vary környéki településeken élnek: Stanovice, Chodov, Nove Pole, Kolova, Dražov.

48. A falu központjában lakó, módosabbnak számító fuvarosgazda családja áttelepülésre nem is gondolt. Felesége ezt azzal indokolta, hogy a családnak mindig megvolt az anyagi biztonsága: „... mi zme maľi hát šicko, aj hižu, a čo ješť, aj kravi, aj koňe – načo bi zme buľi išľi do domu inho...” A falu legvégén lakó szegényebb 70 éves házaspár már az áttelepítési listán is szerepelt, de mégis az itthon maradás mellett döntött: „Aňi lastovička ňeopuší svoje hňezdo, aj ta sa žďi vraťi doňho” (Fecske sem hagyja el a fészket, mindig visszatér abba) – mondta a feleség. A házaspár ma is a falu néphagyományait leghívebben őrző családok közé tartozik.

addigi vállalásában is megrendített s e származás megtagadásához vezetett. Ez utóbbihoz járult hozzá még az is, hogy 1946-ban, egyes német nevet viselő répáshutai családokat a magyar állami szervek a kitelepítendő németek listájára akarták tenni. Hosszabb időbe telt, míg tisztázódott, hogy német családnévük ellenére nem németek, hanem szlovákok.

A létszámvesztéseket is lassan tudta a falu kiheverni (az 1941-es 618-as létszámot csak 1980-ban lépte túl). Bár 1949 után a népesség száma 1960-ig egyenletesen emelkedik, azonban 1960–65 között ismét csökken. A falvakból való elvándorlás első országos hulláma Répáshutát sem kerülte el. 5 év alatt ötvenen költöztek el a faluból, a lakosság majdnem 10%-a.

De amíg a kis falvak többségében a lakosság száma továbbra is csökken vagy stagnál, addig Répáshután már 1965 után is lassan növekszik. Ebben a természetes szaporulaton kívül – bár az itt sem jobb az országos átlagnál – az kap elsődleges szerepet, hogy a fiatalok a faluban maradnak, a szülők vagy nagyszülők háza közelében építve új otthon maguknak.⁴⁹

A fiatalokat a még mindig szoros családi kötelékek és a falura jellemző közösségi összetartó erő marasztalják otthon maradásra, pedig zömük már nem a répáshutai erdszetenél, hanem a miskolci üzemekben dolgozik.

Külön kell foglalkoznunk egy olyan jelenséggel, amely az etnikai tudat, származástudat egyik forrása, a mindennapi életben pedig gyakran vállalása és reprezentálása lehet. Ez a név, névhasználat, névváltoztatás kérdése, amely Répáshután az általános tanulságokon túl néhány speciális sajátosságot is mutat. Mint korábban utaltunk rá, a répáshutaiaknak mintegy fele ma is német vezetéknévvel visel, másik felének pedig főként magyar családi neve van: Mátrai, Polgár, Nemes, Szívós, Petőfi stb., amelyek egyértelműen névmagyarosítással születtek.

A névmagyarosítás megszokott dolog volt Répáshután. Aligha találkozzunk a bükki hutákon kívül más szlovák településen annyi magyar hangzású vezetéknévvel, mint itt, s a szoros családi kapcsolatok révén a névmagyarosítás valamilyen módon minden répáshutai családot érintett.

A magyar nevet viselő családok már több évtizede viselik nevüket. Az információk szerint a mai 60–80 évesek apja vagy még nagyapja magyarosította meg a német vagy cseh hangzású családi nevét. E tömeges névmagyarosításra valószínűleg a századfordulón vagy valamivel később, 1910–1914 között kerülhetett sor.⁵⁰

A falu közössége e névmagyarosítást, adminisztratív okokra hivatkozva, indokoltnak és szükségesnek tartotta és tartja. (Valamennyi megkérdezettől ezt a választ kaptam.) Érvelésük szerint a kis településen egymás közötti házasság következtében több család viselte ugyanazt a vezetéknévvel, s ez a katonaviselés bevezetésével és az állami bürokrácia növekedésével gyakran bonyodalmakhoz, személycseréhez vezetett.

49. Összehasonlításként közöljük egyik legnagyobb szlováklakta településünk, Tótkomlós népszámlálási adatait: 1949: 10 008; 1960: 9368; 1970: 8804, 1980: 8007

50. Az 1895-ben kiadott Századunk névváltoztatásai... jegyzéke répáshutai névmagyarosításokat még nem tartalmaz.

Bizonyára ez a szempont is szerepet kaphatott a magyarányú névmagyarosításban, de az érvelésben sokkal inkább a századforduló és a két világháború közti magyarosító törekvések frazeológiájának hatását érezzük. Családi nevünket – az itt szóban forgó kivételtől eltekintve – nem magunk választjuk, hanem eleinktől örököljük. Ismeretes, hogy egy-egy nem magyar családnév viselőjében valamilyen formában még akkor is él a más etnikumból való származás tudata, ha a család akár több száz éve elmagyarosodott, s ismeretes az is, hogy egy névmagyarosítás után, különösen a második generáció új környezetben általában titkolni igyekszik korábbi családnévét. Ha Répáshutára nem is feltétlenül jellemző ez a kép, hiszen a nevüket megmagyarosított répáshutaiak továbbra is ugyanannak a közösségnek tagjai maradtak, s tulajdonképpen etnikai hovatartozásukat sem adták fel. Mégis, a répáshutai tömeges névmagyarosítás sem maradt hatástalan a közösség etnikai tudatára, hiszen tendenciája egyértelműen az, hogy nemcsak formálisan, hanem tartalmilag is elfedi, elhomályosítja az eredeti származást és más nyelvű etnikumhoz való tartozást. Az eredeti származást gyakran nemcsak a külvilág felé tagadja, hanem az egyén magatartásában, saját etnikumához és származásához való viszonyában is változást hozhat. Répáshután ezt a folyamatot egy apró jelenségen kísérhetjük figyelemmel. A század elejétől viselt magyar vezetéknevekhez a 20-as és a 30-as években született gyermekeknek már a magyar családokban használt keresztnéveket adnak. A hagyományos Adélt, Johannát, Istvánt, Jánost Lajos és Ilona váltja fel.⁵¹

A magyarosító nemzetiségi politika már a XIX. század 20-as éveitől is tisztában volt a névmagyarosítás ilyen pszichikai-tartalmi hatásával, s ez már a dualizmus korában elvi megfogalmazást és konkrét célt is kapott. Eszerint a cél az, hogy a névmagyarosítás „minél nagyobb mérveket öltön, de csak azon nemes intenióval: hogy magyarok legyünk.”⁵²

A második névmagyarosítási hullám Répáshután a két világháború között, főként a 30-as években volt. Egyaránt kérték nevük megváltoztatását a német és cseh nevet viselők.⁵³

A felszabadulás után az ötvenes és a hatvanas években fordult elő névmagyarosítás. Ma már nem az eredeti családnévet, hanem éppen az azonos magyar nevet viselő megszaporodott családok jelenthetnének „adminisztratív” gondot.

* * *

Répáshuta nemzetiségi lakossága etnikai fejlődésének, folklórájának és tárgyi, szellemi kultúrájának összetett vizsgálata – a településtípus speciális, az alföldi vagy pilisi

51. A XVIII. és a XIX. század folyamán leggyakrabban előforduló női keresztnévet, Adélt és Johannát, ma már csak a 70–80 évesek viselik. Megemlítjük még, hogy a névmagyarosítás nem volt egyforma intenzitású az egyes magyarországi nemzetiségeknél. Ismeretes, hogy a szerbeknél és az egyes horvát etnikai csoportoknál nemcsak családi neveikhez, hanem jellegzetes keresztneveikhez is ragaszkodnak napjainkban is.

52. Századunk névváltoztatásai, 1895, 22.

53. A két világháború közötti névmagyarosítási hullám Répáshután kevesebbet érintett, mint pl. a szomszédos Bükkzentkereszten, ahol ekkor lettek *Rákócziak*, *Petőfik*. (A répáshutai *Petőfi* nevet viselő családok is Bükkzentkeresztről származnak.) E történeti hangzású magyar nevekre *Gunda Béla* is felfigyelt (GUNDA B. 1979, 131.).

településtípusoktól eltérő karaktere ellenére — bizonyosan olyan általános tanulságokat is hordoz, amelyet a magyarországi szlovák nyelvszigetekkel foglalkozó további kutatásnak mindenképpen figyelembe kell vennie. Elsősorban azért, mert a tanulságok nem kis része kifejezetten módszertani jellegű.

Ismeretes, hogy az egyes szlovák nyelvszigetekről több, ma már nélkülözhetetlen történeti, nyelvészeti és néprajzi alap kutatásokra támaszkodó feldolgozás látott napvilágot. Azonban mind a történeti, mind a nyelvészeti kutatások — kevés kivételtől eltekintve — legtöbbször egy lezárt, statikus etnikai állapotot rögzítettek. A történeti feldolgozások elsősorban a XVII. század végén és a XVIII. század folyamán végbement letelepedésekkel foglalkoztak, míg a nyelvészeti munkák egy része a nyelv grammatikai rendszerét vizsgálták, hogy ezáltal egy-egy település nyelvjárását a szlovák nyelv egészében helyezzék el. Bár a legjobb nyelvészeti feldolgozások tudatosan törekedtek arra, hogy az etnikai változások különböző állapotait rögzítsék,⁵⁴ mégis úgy tűnik, hogy a magyarországi szlovákok esetében az etnikai folyamatok és változások bizonyos törvényszerűségeit a legmélyebben a néprajzi kutatásoknak sikerült feltárnia (Márkus, Manga, Krupa). További kutatásokra vár, hogy az eddigi eredményeket a magyarországi szlovák etnikum társadalmában végbemenő folyamatok egészében helyezzék el.

Répáshután az etnikai magatartásformák, a migrációs folyamatok, az etnikai, nyelvi és tudati értékrendszerek elemzésével éppen ezekre a távoli múltba visszanyúló, de ma is eleven etnikai-társadalmi folyamatokra kívántuk ráirányítani a figyelmet.

Tudjuk, hogy több fölvetett kérdés nyitva maradt. Ezek közé sorolhatjuk pl. az anyanyelvi szókincs gazdagságának,⁵⁵ vagy a szlovák irodalmi nyelv hatásának problémáját, vagy akár az 1945 utáni erőteljes társadalmi átalakulás, átrétegződés és az etnikai magatartásformák módosulásának összefüggéseit. Hasonlóképpen alig érintettük az etnikum természetes és mesterséges megőrzésének viszonyát, pedig éppen ez utóbbi befolyásolja — új elemként — a répáshutaiak, s általában a magyarországi nemzetiségek mai etnikai tudatát.⁵⁶

Szükséges lenne az integráció és az asszimiláció szubjektív tényezőit is vizsgálni. Ugyanis ezekben a folyamatokban az objektív társadalmi okok mellett nem hagyható figyelmen kívül az sem, hogy minden etnikai-kisebbségi közösség többségi nép közé kerülve környezetéhez közeledni, alkalmazkodni, majd vele teljesen azonosulni akar.

A feldolgozás során arra törekedtünk, hogy a Répáshután végbement etnikai változásokat más szlovák nyelvszigetek vagy települések példájával vessük össze, tudván, hogy

54. PI. SIPOS I. 1967; KIRÁLY P. 1973.

55. A megtelepedés után a nyelvszigetek anyanyelvi szókincsét, az egyes fogalmak megőrzését, mások teljes elhalását nagyban befolyásolta az új földrajzi és gazdasági környezet. Egy egyszerű példán szeretném ezt bemutatni: amíg Répáshután igen sok gombának a szlovák nevét ismerik, hiszen egyik táplálkozási alapanyaguk, addig az Alföldön, ahol gomba alig van, s ételként régen sosem fogyasztották, a szlovákok között egyetlen fogalommal neveznek el minden gombát: pečiarika.

A kérdés elméleti vonatkozásairól SAPIR, E. 1971, elsősorban A nyelv és környezete c. tanulmány. 56. A technikai forradalom és az etnikai kisebbségek jövőjével foglalkozik LEFEBVRE H. 1967; és GÁLL E. 1978, 56–67.

csak ezzel a módszerrel állapítható meg, hogy melyek voltak Répáshuta fejlődésében a valamennyi nyelvszigetünket érintő általános törvényszerűségek, s melyek az egyedi, csak erre a településtípusra jellemző változások.

Csak az általánosnak és az egyedinek további együttes vizsgálata adhat majd választ arra is, hogy miképpen alakulhatott ki Répáshuta – és néhány hutatelepülés – legsajátosabb etnikai jellemvonása. Nevezetesen az, hogy szemben a nyelvben és kultúrában egységesebb településeinkkel, pl. a pilisi falvakkal, ahol a nyugat-szlovák nyelvjáráshoz nyugat-szlovák és délkelet-morva népi kultúra kapcsolódik, vagy a Dél-Alfölddel, ahol a közép-szlovák nyelvjáráshoz a közép-szlovák területekre jellemző népi kultúra felel meg,⁵⁷ addig Répáshuta nyelvében, családneveiben és több helyütt származástudatában mindmáig őrzi vegyes etnikai összetételét. Azt tehát, hogy amíg a családi nevek elsősorban *morva-német* és *morva-cseh* eredetre utalnak, addig nyelvében a *kelet-szlovák* nyelvjárás a domináns, népi kultúrája azonban inkább a *közép-szlovák*, nógrádi–gömöri tájhoz kapcsolódik.⁵⁸

Répáshuta etnikai fejlődéséről csak akkor rajzolható teljesebb kép, ha sikerül azt is feltárni, miképpen ment végbe ezeknek az eltérő etnikai rétegeknek a lerakódása. Ennek a folyamatnak nyomon követése újabb általános érvényű etnikai mozgástörvény megismerését jelenthetné.

Bár a tanulmány a nyelvi, tudati, s a viselkedésformák vizsgálatánál többnyire empirikus vizsgálatokra támaszkodott, a szerző tudatában van annak, hogy mindenképpen szükség van újkori világi és egyházi levéltári kutatásokra, főként a XIX. század második felére és a két világháború közötti időszakra vonatkozóan, melyet az eddigi hazai szlovák nyelvszigeteinkre irányuló kutatások eddig legtöbbször elkerülték.

IRODALOM

- A népmozgalom főbb adatai községenként 1828–1900. Központi Statisztikai Hivatal. Budapest. 1979.
- VARGA G.-né (szerk.) 1971. Borsod-Abaúj-Zemplén megye története és legújabbkori adattára. Miskolc.
- BOCSÁNSZKY L. 1927. Borsod, Gömör, Kishont közig. egyesített vármegyék és Miskolc Tjf. város iskolán kívüli Népművelési Bizottságának beszámolója az 1922–23. iskolai évtől az 1926–27. iskolai év végéig. Miskolc.
- BOROVSKY S. 1909. Borsod vármegye története. I. Budapest
- DEDINSZKY Gy. 1962. A szlovák betű útja Békéscsabán. Kézirat. Magyar Néprajzi Múzeum. Adattár.
- DEDINSZKY Gy. 1973. Emlékezés a Čabiansky kalendárra. Békési Élet, 1.
- DEME D. 1964. Mit dalolnak a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei szlovákok. Miskolc.
- DEME D. 1966. Egy bükki nemzetiségi falu: Répáshuta. Napjaink V. április 1.
- FÜGEDI E. 1965. Beiträge zur Siedlungsgeschichte der Slowaken im 18. Jh. auf dem Gebiet des heutigen Ungarn. Studia Slavica XI. Bp.

57. Az egyik Pilis hegységi falu nyelvjárásának sajátosságaival GREGOR J. 1975; a dél-alföldi egyik változatával KIRÁLY P. 1962, foglalkozik.

58. Közép-szlovák népi motívumokat fedezett fel *Podolák* is a vitathatatlanul kelet-szlovák származású zempléni huták szlovák betlehemes játékaiban (PODOLÁK, J. 1959).

- GAJDÁCS P. 1896. Tót-Komlós története. Gyoma.
- GÁLL E. 1978. Nemzetiség, erkölcs, értelmiség. Bp.
- GREGOR F. 1975. Der slowakische dialekt von Pilisszántó. Bp.
- GULYÁS Zs. 1980. Čitatelské spolky v dedine Nagybánhegyes (1866–1886) Szakdolgozat. ELTE Szláv Tanszék.
- GUNDA B. 1979. Mýtické bytosti v poverách Slovákov žijúcich v Bukovom pohorí. Národopis Slovákov v Maďarsku. Bp.
- GYIVICSÁN A. 1965. Slovenský folklór. (Bevezetés a szlovák népköltészetbe.) Főiskolai jegyzet. Budapest.
- GYIVICSÁN A. 1980. Z minulosti a prítomnosti Rápáshuty. Naš kalendár. Bp.
- GYIVICSÁN A. 1981. A folklór helye és szerepe a magyarországi szlovákok etnikai fejlődés-változataiban. A II. Nemzetközi Néprajzi Nemzetiségkutató Konferencia előadásai. Békéscsaba–Budapest.
- GYIVICSÁN A. 1981. Geschichte der Slowaken in Ungarn und die Entwicklungsänderungen ihrer Nationalität zwischen 1918 und 1948. Annales Sectio Historica XXI. Budapest
- KIRÁLY P. 1962. Beiträge zur Frage der Mundartmischung. Studia Slavica VIII.
- KIRÁLY P. 1973. A nyelvkeveredés a magyarországi szláv nyelvjárások tükrében. Doktori értekezés. MTA. Kézirattár.
- KRUPA A. 1979. Intraetnické a interetnické vzájomné vplyvy v cykle vianočných sviatkov u electých Slovákov. Národopis Slovákov v Maďarsku. Bp.
- LÁZÁR Gy. 1980. A magyarországi szlovákok 1945–48-ban. Bölcsészdoktori disszertáció. Szeged. Egyetemi Könyvtár.
- LEFEBVRE H. 1967. Postition: contre les technocrates. En finir avec l'humanité. Genf.
- MÁCS I. 1979. Ember és természetfeletti lények Rápáshuta hiedelemvilágában. Szakdolgozat. ELTE Folklore Tanszék.
- MANGA J. 1975. Slovenské etnické skupiny v Maďarsku. Národopis Slovákov v Maďarsku I. Budapest.
- MANGA J. 1969. Egy magyarországi szlovák falu NKNT II–III.
- MÁRKUS M. 1977. A tírják etnikai csoport kialakulása. Nyíregyházi szlovák („tírják”) nyelvjárási és néprajzi emlékek. Nyíregyháza.
- PODOLÁK, J. 1959. Tri textové varianty betlehemských hier z Abovskej stolice v Maďarsku. Slovenský národopis. Bratislava.
- SAPIR, E. 1971. Az ember és a nyelv. Budapest.
- SIPOS I. 1955. A bükki huták és hámorok települése és nyelvjárástörténete. Kandidátusi disszt. MTA, Kézirattár.
- SIPOS I. 1958. Geschichte der slowakischen Mundarten der Huta- und Hámor -- Gemeinden des Bükk-Gebirges. Bp.
- SIPOS I. 1967. A nyelvi együttélés fejlődési szakaszai és tanulságai. (A magyar–szlovák nyelvi együttélés történetéből és tapasztalataiból.) Doktori értekezés. MTA, Kézirattár.
- SIRÁCKY, J. 1966. Sťahovanie Slovákov na Dolnú zem v 18. a 19. storočí. Bratislava.
- SZEMES P. 1962. Életkörülmények és vallásosság. Egy bükki község a riporter szemével. Világosság, 10.
- TAKÁCS B. 1966. A Zempléni-hegység üveghutái. Budapest
- VÉGH A. 1972. Erdőháton, Nyíren. Bp.
- VERES L. 1978. A Bükk hegység üveghutái. Miskolc

ETHNISCHE ENTWICKLUNGSVARIANTEN IN RÉPÁSHUTA

Die Siedlungen, die sich neben den Glas- und Eisenhütten angesiedelt haben, bilden einen Typ der vereinzelter slowakischen Sprachinseln in Ungarn. Ihre Bewohner sind eingewanderte Tschechen und Deutsche von Böhmen und Mähren, weiterhin Slowaken von Mittel- und Ost-Slowakei.

Die ethnische Gemeinschaft von Répáshuta hat sich aus diesen verschiedenen ethnischen Schichten gebildet. Die Siedlung ist bis heutzutage verhältnismässig geschlossen, sprachlich standard trotzdem, dass die Bedingungen der ethnischen Fortbestehung und Entwicklung nachteilig ungünstig waren. Hier haben die Nationalitäteninstitutionen gefehlt, die für die organisierten Formen der Sprach- und Kulturpflege der Nationalitäten sorgen konnten.

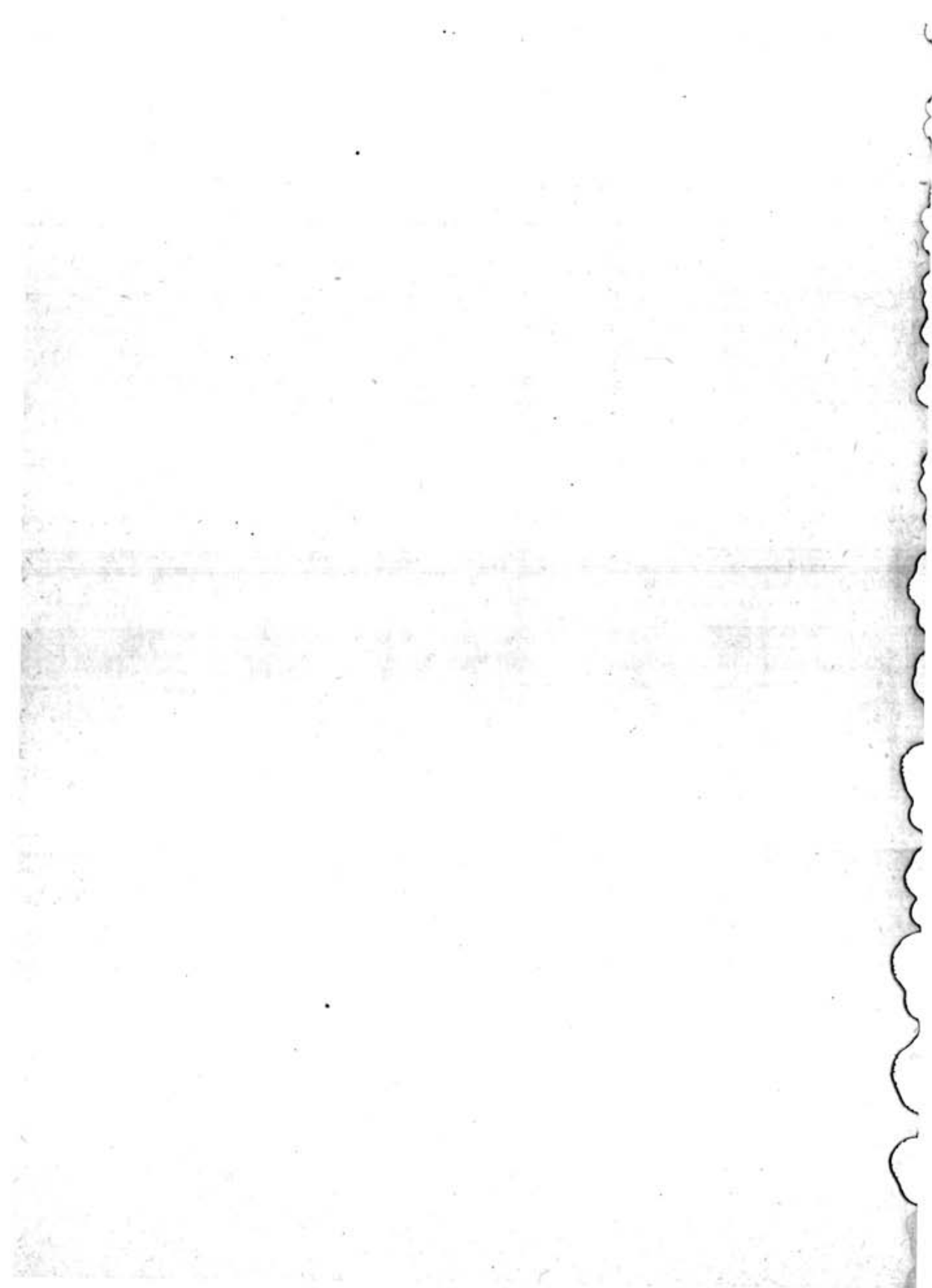
Die Studie analysiert die ethnische Umwandlung der Siedlung vor allem mit empirischen Untersuchungen, weiterhin gibt sie eine vergleichende Analyse, stellt die Umwandlungen der anderen slowakischen Sprachinseln und die von Répáshuta einander gegenüber. Der Entwicklungsprozess wird in der Umgestaltung des Sprachbewusstseins, der Kommunikation, in der Migration und in Gründen der ethnischen Geschlossenheit analysiert. Was für eine Bedeutung die Volkskultur in der Aufbewahrung des Ethnikums hat? – wird es auch versucht die Frage zubeantworten. Die Verfasserin hat auch die historischen Tatsachen nicht ausser Acht gelassen, dass die Kulturpolitik zwischen den zwei Weltkriegen, die slowakisch-ungarische Bevölkerungsumtausch in 1946–47, die marxistische Nationalitätenpolitik nach 1948 auch in dieser Siedlung eine bedeutende Auswirkung hatten.

Die Studie behandelt ausführlich die slowakisch-ungarische Zweisprachigkeit in Répáshuta. Die Verfasserin sucht die Antwort auf die Frage, wie es möglich war, dass sich die Zweisprachigkeit dort entwickeln konnte, wo eigentlich die Bevölkerung rein einsprachig war. Die ungarische Sprache im Familienleben wurde dadurch beeinflusst, dass die Frauen in dem Wirtschafts- und Handelsleben und -Verhältnissen eine wichtige Rolle gespielt haben. Das Abstammungsbewusstsein der Gemeinschaft ist noch lebendig, das Gedächtnis der Abstammung von Mähren und Deutschland ist noch lebhaft, das Gedächtnis der Abstammung von Mittel-Slowakei lebt erst in Resten, endlich ist das Abstammungsbewusstsein bezüglich der Ost-Slowakei nicht lebendig.

Der Folkloreschatz von Répáshuta ist reich, zwei Erscheinungen sind in diesem Thema erwehnenswert: a) Der Sprachwechsel ist in den Gattungen (Kinderfolklor, Familiengebräuche) sehr früh eingetreten, die in Gesinnung der Muttersprache am nächsten stehen. b) Lebendige, funktionierende Gebräuche – der Muttersprache gebunden – leben noch bis heutzutage, die auch die Kinder von 10–14 Jahren üben.

Die ethnische Entwicklung der Siedlung zeigt also verschiedene Schichten. Die Familiennamen weisen auf die böhmisch-deutschen und mährisch-tschechischen Herkunft hin, in der lebendigen Sprache dominiert ein ost-slowakischer Dialekt, die Volkskultur verknüpft sich aber lieber mit dem Gebiet von Mittel-Slowakei und Komitaten Nógrád, Gömör.

Anna Gyivicsán



A sorozatban eddig megjelent:

- I. *Bodgál Ferenc*: Borsod megye néprajzi irodalma I. (1958) (Elfogyott)
- II. *Istvánffy Gyula*: Palóc népköltési gyűjtemény (1963) (Elfogyott)
- III. *Lajos Árpád*: Borsodi fonó (1965) (Elfogyott)
- IV. *Bodgál Ferenc* (szerk.): Borsod megye népi hagyományai (1966) (Elfogyott)
- V. *Bodgál Ferenc*: Borsod megye néprajzi irodalma II. (1970)
- VI. *C. Nagy Béla–Sztareczky Zoltán*: A cekeházi Sivák család népdalművészete (1972)
- VII. *Dobrossy István* (szerk.): Foglalkozások és életmódok (1976) (Elfogyott)
- VIII. *Ujváry Zoltán*: Gömöri népdalok és népballadák (1977)
- IX. *Fügedi Márta–Viga Gyula*: Borsod megye néprajzi irodalma III. (1979)
- X. *Szabadfalvi József–Viga Gyula* (szerk.): Néprajzi tanulmányok a zempléni hegyvidékről (1981)
- XI. *Bakonyi Béla*: A szántói széles utca. 77 abaújszántói és sárazsadányi népdal (1981)
- XII. *Viga Gyula* (szerk.): Néprajzi dolgozatok Borsod-Abaúj-Zemplén megyéből (1981)
- XIII. *Szabadfalvi József–Viga Gyula* (szerk.): Répáshuta. Egy szlovák falu a Bükkben (1984)

100 Ft

HERMAN OTTÓ MÚZEUM
MISKOLC

