

**NÉPRAJZI DOLGOZATOK  
TÚRISTVÁNDIBÓL**

Nyíregyháza, 1986.



Hadházy Pál:

NÉPRAJZI DOLGOZATOK

TÚRISTVÁNDIBÓL

Bene László,

Tisztelettel

Hadházy Pál

Nyíregyháza

1986

JÓSA ANDRÁS MÚZEUM KIADVÁNYAI

22.

Szerkeszti: Németh Péter

A kötet anyagát válogatta, sajtó  
alá rendezte és lektorálta:  
Erdész Sándor

Felelős kiadó: Dr. Németh Péter

ISSN 0133-8110 Jósa András Múz. kiadv.

Kiadói Főig. eng.sz.: 44512

Készült:

a Szabolcs-Szatmár Megyei Tanács  
Sokszorosító Költségvetési Üzemében  
600 pld.

---

Felelős vezető:

Kovácsvölgyi Zoltánné  
üzemvezető



## ELŐSZÓ

A Jósa András Múzeum Kiadványai sorozat keretén belül "Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban" alcímmel ezideig 8 kötetet jelentettünk meg, melyek nagyrésze többszerzős gyűjtemény volt. De a szerkesztőségünk helyet adott az egyszemélyes köteteknek is. E kötetek anyagát mindenkor a honismereti-néprajzi pályázatok díjnyertes dolgozataiból válogattuk. Ujabban a "honismereti" jelleget már nem tüntetjük fel, mivel úgy érezzük, hogy indokolatlanná vált az önkéntes társadalmi gyűjtők és a hivatásos kutatók publikációi között határvonalat húzni. Ez vonatkozik a mostani, "honismereti" indíttatású kötetünkre is!

Jelen kötetünk szerzője: Hadházy Pál, aki 1909. máj. 29-én született Hajdúböszörményben. Elemi iskolai és gimnáziumi tanulmányait szülővárosában végezte. 1928-1932 között a debreceni Tisza István Tudományegyetem Teológiai Fakultásán tanult. A ref. segédlelkészi oklevél megszerzése után Túrístvándiba került és ott teljesített egyházi szolgálatot 1975 végéig. Túrístváni éve alatt foglalkozott a falu történetével és minden olyan kutatási problémával, amelyik a nép életére, egészségügyére, a falu emlékeire és néprajzi értékeire vonatkozott. A megfigyeléseiről, adatgyűjtéseiről mindenkor gondos feljegyzéseket készített. A feldolgozás korszaka a nyugdíjbavonulás, s Nyíregyházára költözés után kezdődött el, amikor szorosabb kapcsolatba került a Jósa András Múzeummal, a Nyíregyházi Levéltárral és a Megyei Könyvtárral. Majd 1978-tól a Sóstói Múzeumfaluban tiszteletdíjas idegenvezetői beosztást vállalt, ahol a mai napig is munkálkodik.

Az első pályamunkáját "43 év egy kis szatmári faluban" címmel 1976-ban készítette el, mellyel a megyei hon-

ismereti - néprajzi pályázaton III. díjat nyert. Az 1978. évi gyűjtőpályázaton "A túristvándi műemlék vizimalom története" és "Egy vezető tábori lelkes naplója a második világháborúról" című pályamunkákkal, 1979-ben pedig a "Csecsemő- és gyermekhalandóság egy kis szatmári református gyülekezetben 1900-1975 között" c. pályamunkával jelentkezett. Az utóbbi három dolgozat már nemcsak a megyei, hanem az országos gyűjtőpályázatokon is magasabb díjazást ért el.

Az e kötetben közölt három dolgozat közül a szerző elsőként "Az uradalmi cselédek élete Túristvándiban az 1930-as években" című dolgozatát küldte be az 1982. évi honismereti - néprajzi pályázatra, mellyel megyei I. és országos II. díjat nyert. A következő pályamunka elkészítésére már két esztendő t szánt. A "Kivándorlás Túristvándi községből" című pályamunkája 1984-ben ismét megyei I. díjat, az országos pályázaton pedig "történeti" kategóriában, erős mezőnyben III. helyezést ért el! A harmadik dolgozat, a "Népi táplálkozás Túristvándiban" már kettős indítékból készült: egyrészt pályázati, másrészt - a szerzővel előzőleg megbeszélte - szerkesztői igénytel, hogy ez a fontos témafeldolgozás is e kötet része legyen.

Láthatjuk, hogy Hadházy Pál igen szerteágazó honismereti kutatómunkát végzett ezideig és végez ma is. Ennek ismeretében úgy láttuk, hogy ez a három pályamunka az, melyek így együtt, egységes és reális képet ad Túristvándi népének történetéről, hagyományairól, életkörülményeiről, különösen az elmúlt száz esztendőre vonatkozóan. Reméljük, hogy hasonló honismereti dolgozatok összeállítására a jövőben mások is vállalkoznak.

Nyíregyháza, 1985. szeptember

Erdész Sándor

## KIVÁNDORLÁS TÚRISTVÁNDI KÖZSÉGBŐL

### 1. Bevezetés

Ebben a dolgozatban statisztikai adatokat nem kívánok közölni. Ennek most különleges értéke nem volna, mivel csak egyetlen faluból kivándoroltakról szólok. Dolgozatom célja az, hogy a kivándoroltak életkörülményeit leírjam a kivándorlás előtti és utáni időszakra vonatkozóan, akár odakinn maradtak, akár hazatelepültek. A következő kérdésekkel foglalkozom: Mi készítette őket a kivándorlásra? Milyen volt az életkörülményük, mi adta a vándorbotot a kezükbe? Mit tudtak megvalósítani az elképzeléseikből? Hogyan fogadták őket, mint magyar munkásokat? Hol alkalmazták őket, milyen volt a keresetük? Munkájukat, szorgalmukat odakünn elismerték-e? Megbecsülték-e azt, amit kerestek? Hazajövetelük után mit tudtak megvalósítani elképzeléseikből, mibe fektették a megtakarított keresetüket? Érdemes volt-e kivándorolni?

A felvetett kérdésekre a feleletet egyrészt a megszólaltatott kivándorlók, a még élő családtagjaik, rokonok, másrészt a dolgozat írójának az 1930-as évekből való személyes ismeretei adják meg. Az adatok gyűjtését és feldolgozását az 1934-1982 közötti időszakban végeztem.

Amit az adatközlők elmondottak, az lehet valóság is, ilyen az adatok nagyobbik része, de lehet homályos emlékezés is. Így mondhatná azt is valaki, hogy a dolgozat a teljesség és hűség igényével nem léphet fel. Erre azt kell válaszolnom, hogy dolgozatommal szemben ilyen követelményt támasztani nem is lehet! Hiszen ehhez azokat a kivándor -

lőket is meg kellett volna szólaltatnunk, akik már régen eltávoztak az élők sorából. Ismerve azonban adatközlőimet és jellemüket, úgy vélem, hogy e dolgozat történeti hűség-gel számol be a 70-80 évvel ezelőtti kivándorlás esemé-nyeiről.

## 2. A kivándorlás okai

Sajnos, az amerikai kivándorlással kapcsolatban egy olyan szemlélet alakult ki a köztudatban, amelyik nem fe-di a valóságot. E szemlélet kialakulásában közrejátszott az, hogy Magyarországot a 30-as években "Három millió kol-dus" országának nevezték. De közrejátszott az a - József attilától származó - meghatározás, mely szerint: "kitán-torgott Amerikába másfélmillió emberünk." /Valójában több volt számszerűleg három milliónál is!/ Ezt a szemléletet, a történeti hűség érdekében ma már meg kell kérdőjelez-nünk. A kivándoroltak teljesen lerongyolódott, elszegé-nyedett, testileg-lelkileg tönkrement "kitántorgók" let-tek volna? Szó sincs róla! Az igaz, hogy nagyon sok sze-gény ember volt. Őrült a nagycsaládú napszámos, ha volt egy kevés krumplija és azt héjában megfőzve, megsózva e-hette. Őrülhetett, ha volt tengerije a puliszkához. Nem egy szegény ember télen rongypokrócot kötözött a lábára, lábbeli helyett.

A valóban szegény emberek kivándorlásra nem is gon-dolhattak. Nem "tántoroghattak ki" már csak azért sem, mert az egész atyafiságuk sem tudta volna előteremteni a ki-vándorláshoz való utiköltséget. Kölcsönt pedig senkitől sem kaphattak. A szegények idehaza maradtak!

Nem arról van szó, hogy a kivándorlók idehaza jó kü-rülmények között éltek, azonban az utiköltséget elő tudták

teremtteni, ha másképpen nem, hát egy tehén vagy tinó, esetleg egy darab föld eladása árán. A szegény ember idehaza maradt. Nem szédítette meg sem a propaganda, sem a már kinnlévők ígéretes üzenetei.

A magyar parasztemberek vágya mindig egy darab föld volt. Ki tudja, mennyi sóhaj hangzott el a kis házakban, az esti álmatlanságok idején? "Hajj, te asszony! Ha énnekem egy kis darab földem lehetne, de másképpen lenne minden az életünkben! - mondotta előttem Gavallér Rálint a feleségének, 1935-ben.

### 3. Birtokviszonyok a századfordulón

Túristvándi népessége 1900-ban, a kivándorlási időszak közepén: 360 férfi és 344 nő, összesen 704 lélek. A határ területe 2902 kat.hold. Ebből 1800 hold Kende Zsigmond - a későbbi /1916/ báró és felsőházi tag - tulajdona, a többi a falusiaké, melynek nagyobbik része legelő, erdő, kaszáló. A falusiak földjéből a legnagyobb darab Csoknyay Gyuláé volt: 105 hold szántó és 45 hold erdő. A fehérgyarmati Baka családnak 80 holdja, Jakab Andrásnak szintén 80 kat. hold földje volt. Volt még két 30 holdas, öt 20 holdas gazda, a maradék /2-8 hold között/ a kisparasztoké volt.

A határt évente kétszer-háromszor is árvíz járta. A Kende-csatorna 1928-ban készült el, mely a Tiszába vezette le az árvizeket a sonkádi zsillip felnyitásával. Az árvizes időkben csak a dombosabb részeken lehetett gazdálkodni. Az ár levonulása után csak rövid tenyészidejű növényeket vethettek. Ha pedig jött az újabb, ún. zöld ár, még ezt is elvitte.

A földeket még a középparasztok sem tudták trágyázni,

mert az a néhány jószág nem adott annyi trágyát, amennyiből a sovány földeket megszírozhatták volna. A szegényparaszt a földjét csak úgy tudta megszántani, bevetni, megmunkálni, ha több napszámért kölcsön-fogatot kapott.

A földnélküli szegényparasztoknak, akik felesbe vagy harmadába dolgoztak, még kevesebb jutott. Hiába gürcöltek látástul vakulásig, egész családjukkal együtt. A napszám mos rongyoskodott, kuporgatta a filléreket, még a betevő falatot is megvonta a szájától. Minden vágya az volt, hogy egy kis darab földet megszerezve kiemelkedjék a sanyarú állapotából. De erre alig volt példa.

Az uradalokban akadtak időnymunkák. Télen favágás: tuskónak és gallynak a felét kapták meg. Tavasszal acatoltak. Ezt a munkát a gyermekek bevonásával végezték. Aratás alkalmával két aratóbandát is szerveztek a falusi szegények soraiból. Minden 12. keresztet az aratók kapták. Azután következett a cséplés. A századfordulón még csak az uradalomnak volt tűzes gépe. /A 30-as években már a falusiak részére is volt egy tűzes gép./ A géphez szerződtek napszámos embereket és felnőtt gyerekeket: volt kikből válogatni! Aratás és cséplés alkalmával megkerestek 2 mázsa búzát és másfél mázsa vegyes terményt.

A századforduló előtt már lóvontatású aratógép is volt az uradalomban, hogy minél kevesebb legyen a kiadásuk. A gépek nagy mértékben csökkentették a parasztság kereseti lehetőségeit. Túristvándiban is, de más vidékeken is a gépek beállítása miatt sztrájkokat szerveztek.

Az aratás és a cséplés után következett az őszi betakarítás, de hát a harmados krumpliból s tengeriből a szegényparasztoknak kevés jutott. Utána már keresetre nem sok alkalom kínálkozott. De a szegényember akkor sem tétlenkedett. Rendben tartotta az udvarát, kerítést font, vessző-

és cirokseprűt kötött, separte a havat. Olvadáskor elvezetgette a vizet az udvaráról és a gazdák földjéről is, ha napszámba hívták. Aki értett hozzá, az odahaza fűrt-faragott. Készített etető és itató vályút, eladásra is. De faragott orsót, rokkát, fakanalat is, az aszaláshoz pedig kast font. A téli estéket a férfiak szomszédolással töltötték, mely alkalmakkor meghányták-vetették életük sorát, nyomorúságát. Az asszonyok és lányok pedig fonással, szövással töltötték a hosszú téli estéket.

A téli favágás megkezdésével aztán folytatódott minden előlről, minden évben. Olyan ördögi körforgás volt ez, amelyből szabadulni nem lehetett.

Ha ezeket mind egybevetjük, akkor kitűnik, hogy tulajdonképpen mi is volt a kivándorlás oka? Mindenek előtt a nagybirtok nyomasztó hatása! Aztán a földéhség, az árvizek miatti kedvezőtlen gazdálkodási adottság, az egyre csökkenő kereseti lehetőségek, s a mindezekből adódó szegénység. Érthető hát, a kivándorlás valami reményt csillantott fel az emberekben. Amikor Túristvándiban megjelent az amerikai kivándorlási iroda megbízottja, nem volt nehéz az elkeseredett szegényembert rávenni arra, hogy szerencsét próbáljon az Ujvilágban. A megbízott szép szavakkal, színes képeket mutogatva beszélt az amerikai kereseti lehetőségekről. Az emberek akkor még hiszékenyebbek voltak, hiszen a látóköriük nem terjedt túl a falu határán.

Igy mentek ki Amerikába azok a szegény emberek, akiket a szebb jövő reménye vezetett. De voltak olyanok is, akiket csak kalandvágy hajtott, mint például egy 28 holdas gazda négy fiúgyermekét. Előfordult az is, hogy egy gazda 5 holdat adott el, hogy a fiával kimehessen; de egy év után a feleségével újabb öt holdat adatott el azért, hogy legyen utiköltségük a hazautazáshoz.

#### 4. A kivándoroltak.

Belinszki Ferenc dögei származású, 1889-ben született. Amerikába 1913-ban vándorolt ki. Felesége Túrístvándiban született 1894-ben. Az első férje, Károly Bálint Galiciában esett el 914-ben, ő volt a falu első hősi halottja. Az első házasságából egy fiúgyermek maradt, akit a nagyszülőkre hagyott, s úgy ment ki 1914-ben Csikágóba. Ott ismerkedett meg Belinszki Ferencsel, s ott kötöttek házasságot. 1920-ban hazajöttek Túrístvándiba. Mind a ketten szorgalmas munkások voltak, mert a keresetüket megbecsülték. Ez kitűnik abból, hogy Túrístvándiban 18 hold földet vásároltak, hozzá megfelelő számú igás állatot és gazdasági felszereléseket. Építettek egy háromosztatú házat is, tornáccal, cseréptetővel, de istálló és egyéb melléképület is került a portára. Házasságukból 5 gyermek született. Belinszki Ferenc, a kedvezőtlen gazdasági körülmények miatt 937-ben visszament Amerikába. Idehaza a felesége és Albert fia tovább gazdálkodott. Majd a felesége 1958-ban utána ment. Az ember ekkor már nyugdíjas volt. Mind a ketten Amerikában haltak meg, a férj 1971-ben, a feleség 1975-ben.

Belinszki József a második világháború után ment ki Amerikába. Ott apja taníttatta, mérnök lett belőle, ma is ott él. Testvérei azonban idehaza maradtak, két testvére Túrístvándiban, kettő Budapesten él.

Bihary József 1880-ban született Túrístvándiban, ott is halt meg. Felesége a rozsályi Kun Gáspár földbirtokos leszármazottja volt. Bihary József kivándorlásáról leányától, Jakab Istvánné Bihary Szerénától /sz.: 908-ban/, s Papp Istvánné Nyíri Zsuzsannától /szül.: 1912-ben/ érdeklődtem. Az utóbbi édesanyjától, Nyíri Gyuláné Bihary Zsuzsannától is sok mindent hallottam testvérénél, Bihary Józsefnek ki-



vándorlásáról.

Bihary Józsefnek 4 kat. hold földje volt, ami a felesége, Kövér Berta hozományával 14 holdra növekedett. Bihary József háromszor is megjárta Amerikát, utoljára 1910-ben ment ki. A megkérdezettek azt vallják, hogy Bihary József kimenetelének kézzelfogható eredménye nem volt.

Egy olyan emberről, aki 14 holdon gazdálkodik és csak két gyermeke van, azt gondolhatnánk, hogy a kivándorlását nem a szegénység, hanem a kalandvágy ösztönözte. De ez nem így volt! Említettem már, hogy a gyakori árvizek szinte lehetetlenné tették a gazdálkodást. De tudnunk kell azt is, hogy a Túr felső szakaszán makkos, cserfás erdőkön és meszes területeken folyik keresztül. Ezért az árvizek alkalmával a Túr kilúgozta, sovánnyá tette a földeket. Innen származik az a falucsúfoló, hogy Túrsovándi, mely a sovány földekre utal. De az árvíz levonulása után is sokhelyütt megrekedt a víz, ami éveken át megmaradt. Ezekben vizimadarak tanyáztak. Tehát Bihary Józsefnek sem lehetett sok öröme a 14 holdas földjében, amikor azt mindig az árvizek járták.

Mint említettem, Bihary József harmadszor 1910-ben ment ki Amerikába, itthon hagyva feleségét és két gyermekét. 914 májusában, ezer korona megtakarított pénzzel jött haza. De akkor kitört a világháború és Biharyt mindjárt be is vonultatták a nyíregyházi huszárokhoz. Az esti beszélgetések során nem titkolta el azt, hogy most tért haza Amerikából és hogy mennyi a megtakarított pénze. Erről a tisztak is tudomást szereztek és azt tanácsolták neki, hogy fektesse be a pénzét hadikölcsönbe: "Ez nemcsak hazafias cselekedet lesz tőled, de kamatostul visszakapod a háború után és remélheted azt is, hogy szabadságra is hazamehetsz! Egyébként is, mire a falevelek lehullanak, vé-

ge lesz a háborúnak! - ezt mondta nekem a századosom. Szabadságot kaptam, hazajöttem és hadikölcsönbe tettem a keservesen megtakarított pénzemet." - Így mondotta el nekem Bihary József, az 1930-as években.

Bihary József négy évig volt katona. Mint huszármester, sok frontot bejárta. Elzász-Lotharingiában harcolt a zuávok ellen. 1918 végén jött haza a háborúból. A hadikölcsönbe fektetett ezer forintja mind odaveszett!

Az első világháború után a Bihary család csak kínlódott a vízjárta földekkel. A 930-as évek elején magam is láttam, hogy a családnak hájában főtt krumpli volt az e-bédje. Igaz, hogy a csatorna megépítése után az egész határt bevonhatták a földművelésbe, csakhat a kilúgozott földek keveset termettek. Jóságok hiányában Bihary József sem tudta trágyázni a földjeit. Az avart is felhasználták a jóság alá. József nevű fia, látva a lehetetlen gazdálkodást, beállt a nyíregyházi huszárokhoz.

Bihary József, belefáradva a gazdálkodásba, báró Kendé Zsigmond hívására elszegődött uradalmi gazdának, földjeit pedig felesbe kiadta.

Csernyi Sándor tősgyökeres túristvándi családból született, 1882-ben. Ugyanott halt meg, 1958-ban. Szülei vagyontalan emberek voltak. A család nehéz anyagi helyzete már 16 éves korában kenyérkereső munkára kényszerítette. A beregszászi hegyre járt dolgozni. A munka szőlőnyitásból, karózásból, kötözésből, kaccolásból, kapálásból és permetezésből állott. A legkedvesebb munka a vidám szüretelés volt. Minden szombaton hazajött, a túristvándi társával együtt, tisztálkodás és tarisznyázás céljából. Vasárnap délután már indultak is vissza. Később, a 20. évének betöltése után a Kárpátokba járt fát dűnteni és fűrészelni, a Tóth testvérekkel együtt. Innen havonta csak egyszer

jöhettek haza, váltás ruháért és enniivalóért.

Csernyi Sándor 1913-ban ment ki Amerikába. Ehhez a lépéséhez hozzájárultak a munkástoborzók ígéretei, továbbá azok a levelek, amelyeket a korábban kivándoroltak írtak az amerikai életről és kereseti lehetőségekről. Csernyi Sándor először Chicágóba került, onnan New-Yorkba irányították, ahol végül munkát kapott. Ekkor már itt élt a korábban, szintén Túristvándiból kivándorolt Kiss András és felesége, Papp Róza. Ők ott burdos házat tartottak fenn. Csernyi náluk helyezkedett el, lakást, kosztot és mosást kapott. Csernyi a vasgyárban dolgozott, ugyanott, ahol Kiss András. A hengerek alól kikerülő vaslemezeket kellett mosnia, naponta 1500-at, háromszor.

Csernyi Sándort 1932-ben ismertem meg, józan életű, szorgalmas, tisztességtudó ember volt. A keresetét megbecsülte. Még ott, Amerikában a new-yorki ref. egyháznak is tudott 400 dollárt kölcsönadni. Amikor ezt visszakapta, hazaküldte, a felesége ebből vett telket, amelyre egy háromosztatú, tornácos szép házat építtetett. Ez a ház ma is megvan! Csernyi Sándor 1920 januárjában jött haza, 2.500 dollárral. Itthon rábeszéltek arra, hogy a pénzét cserélje be koronára, milliókat fog kapni! Nem ismerte az itthoni helyzetet, a pénz értékével sem volt tisztában. Végül a 2.500 dollárjáért 80.000 koronát kapott, melynek felét mindjárt el is vették tőle. Ebből vett 14 hold földet, két ökröt és megkezdte a paraszti életet. Az infláció, az alacsony terményárak, továbbá az árvizek miatt nem sok öröme volt a gazdálkodásban. Mégis azt kell mondanom, hogy Csernyi Sándor egyike volt azoknak a keveseknek, akiknek az amerikai kivándorlás eredményesen végződött.

Csécsei János és felesége, Bihary Julianna kivándorlását együtt kell tárgyalnom, mert kettőjük sorsa Ameri-

kában kötődött egybe. Mindketten tősgyökeres túristvándi családból származnak. Személyesen nem ismertem őket, csak a legközelebbi rokonuk, Papp Istvánné Nyíri Zsuzsanna elbeszéléseiből. Pappné édesanyja, Nyíri Gyuláné Bihary Zsuzsanna ugyanis Csécsi Jánosnénak testvére volt. Papp Istvánné, mint unokahuga, a még ma is élő /1982-ben 92 éves/ Csécsi Jánosnéról és annak férjéről az alábbi felvilágosítást adta:

"Csécsi János 1888-ban született Túristvándiban. Édesapja 3 - 4 hold földdel rendelkezett és három gyermeke volt. Azért mentek ki Amerikába, mert itt Túristvándiban keserves volt a parasztember sorsa. Az a pár hold föld, amivel a szülei rendelkeztek, nem biztosította a család megélhetését. Földjük árvizes területen volt és csak az árvíz levonulása után vehették kezelésbe a földet és vehettek bele zabot, kölest, tengerit. A föld sovány volt, keveset termett. Csécsi Jánost a már Amerikában lévő barátai hívták ki, 1910-ben. A jó kereseti lehetőség miatt ment ki. Chicágóban, egy vasgyárban kapott munkát. Csak annyit tudok róla, hogy nagyon nehéz munkát végzett, takarékos módon élt és a keresetét nem tékozolta el. 1967-ben agyvérzésben halt meg. Nagynéném, Csécsi Jánosné született Bihary Julianna 1891-ben született, itt Túristvándiban. Édesapjának négy hold földje volt. A földjüket nekik is minden évben árvíz járta. Más ok is közrejátszott, hogy nagynéném az amerikai útra adta a fejét. Nevezetesen az, hogy a szülei lakása régi, fundamentom nélküli lakás volt és másikat kellett építeni. A család hallván az amerikai jó kereseti lehetőségekről, úgy döntött, hogy Julianna, a legidősebb gyermek menjen ki Amerikába, mert két-háromévi keresete elég lesz egy új ház felépítéséhez. Így ment ki a nagynéném! Ő is Chicágóba került és ott egy va-

salógyárban kapott alkalmazást. Jól keresett és jól takarékoskodott. Az egyfaluból kikerült Csécsi János és Bihari Julianna Chicagóban egymásra találtak és összeházasodtak. Az első világháború kitörése előtt, 1914-ben, mikor már mindkettőjüknek jócskán volt megtakarított pénzük, haza akartak jönni, annál is inkább, mivel idehaza Biharyék már belefogtak az új ház építésébe. Nagynénémnek volt anynyi pénze, haza is küldte, hogy szülei a házépítést befejezzék, de még földet is tudtak volna venni. Hazajövetelüket megakadályozta az, hogy nagynéném beteg lett, s hogy kitört az első világháború. 1920-ban ismét jönni akartak, de akkor sem jöhettek. Ugy rémlik előttem, hogy azért nem, mert új elnök lett és a hazavándorlást megtiltotta.

Igy alakulván sorsuk, végleg kinn maradtak. Mindketten dolgoztak, jó körülmények között éltek. Pénzzel és ruhaneművel minket is támogattak. Házasságukból egy fiú és egy leány született. A fiú, ifjabb Csécsi János egy ízben eljött ide meglátogatni bennünket és a többi rokonokat. Nem tudom, hogy ő mit tanult, de iskolázott ember volt és Kaliforniában golfozás után hirtelen halt meg, a nagy hőségben. Nagynéném, mikor a munkából már kiöregedett, a lányánál húzódott meg. Jó nyugdíja volt. Leánya később, az okát nem tudom, beadta az öregek otthonába. Itt négerek közé került és nem bírta a velük való együttélést. Van egy koros ügyvédnö barátnője és az járt közbe, hogy a leánya visszavette magához. Nagynéném ma is él, 92 éves."

Czubor Károly családjából ma már senki sem él Túriscvándiban. Egy fiúgyermeke volt, József, aki cipész mesterséget folytatott és az 1930-as években halt meg.

Czubor Károlyt idősebb korában ismertem meg, de semmit sem akart mondani az amerikai kivándorlásáról. Annnyit tudtam meg, hogy a feleségével, Marosán Líviával ment ki,

ahol el is váltak egymástól. Nem tudtam meg, hogy Amerikában mit dolgozott és pontosan mikor tért haza. Hazajövetele után Kende bárótól megvett egy holdnyi területet a faluvégi "Lókert"-nek nevezett részből. Ezen egy három-osztatú, cseréptetős házat építtetett, mely ma is megvan, a Kölcse felé vezető út jobboldalán, az utolsó ház. Ennyi látható eredménye maradt az amerikai útnak. Czubor Károly az 1950-es években halt meg.

Dajka Józsefet és feleségét, Simon Erzsébetet személyesen nem ismertem. Mórucz Lajostól, Király Lajostól, Károly Kálmántól és Bánky Károlytól tájékoztam felőlük. Elmondásaik alapján tudtam meg, hogy 1914 elején kerültek ki Amerikába. Ott szorgalmas munkával, takarékos élettel szereztek annyi pénzt, hogy 1920-ban, amikor Dajka József hazajött, 8 és fél kat. hold földet tudott vásárolni. De a felesége, aki burdos házat tartott fenn és a két leánya, Emma és Heléna Amerikában maradtak. Dajka József azzal a gondolattal jött haza, hogyha a gazdálkodás jól megy, akkor a családját is hazahozatja. Ez a föld a Körmörő felé vezető út jobb- és baloldalán terült el, a falutól másfél kilométerre. A gazdálkodás azonban nem sikerült a sovány földeken, ezért eladta és visszament a családjához Amerikába. Földjét és házat Bánki Gusztáv kerékgyártó vette meg 1923-ban. Visszamenetele utáni sorsáról semmit sem tudunk. Mórucz Lajos említette, hogy édesapja, Mórucz József, aztán Nyíri István és mások is, akik Túrístvándiból kivándoroltak, egyideig Dajkáék burdos házában éltek, teljes ellátással. Dajkáék meghaltak, de Heléna nevű leányuk ma is él.

Dobos Elek gyermekei közül egy van életben, névszerint Dobos Zoltán, 73 éves, budapesti lakos, nyugalmazott pedagógus. Korábról Dobos Zoltánt személyesen ismertem,

ezért levélben kértem, hogy őszintén írja meg édesapja amerikai útját. Leveléből hadd közöljem az ide vonatkozó részt:

"Édesapám, Dobos Elek 1878-ban született Túrístvándiban. Budapesten halt meg 1964-ben. Amit tudok, közlöm Veled. Lényegileg nem nagyon érdekelt bennünket apám amerikai útja, mert ő onnan, majdnem úgy jött haza, ahogy kiment. Ugyanis ott élettársi közösségben élt egy kocsondi asszonnyal, de az felbomlott, amikor hazajöttek. Apám visszajött anyámhoz és három gyermekéhez. De az a pénz, amit kerestek, az asszonynál maradt és az asszony férjhez ment. Mi elköltöztünk Istvándiból és a házunkat eladtuk, Domokos Józsi bácsiék vették meg. Látod, a rosszból mégis jó fordul! Nem vettünk vagyont, de nem is lettünk kulákok. Apám 1914 májusában, tudomásom szerint már szökeve ment ki Amerikába és 1920 januárjában jött haza."

Dobos Lajos Túrístvándiban született 1860-ban és meghalt ugyanott, 1947-ben. Tősgyökeres istvándi nemesi családból származott. Gyermekei közül már senki sem él, unokái pedig szétszóródtak. De közülük kettő Túrístvándiban él / özv. Mórucz Gyuláné Dobos Irma és ifj. Dobos Boldizsár/, egy pedig Kazincbarcikán /Mórucz Lajos/. Dobos Lajos kivándorlására vonatkozóan tőlük szereztem az adatokat. Mórucz Lajos szerint a nagyapja, Dobos Lajos kétszer ment ki Amerikába. Hogy mikor ment ki, arra nincs adat, de valószínűleg még a háború előtt. Kivándorlásakor már nő volt, de az első felesége elhagyta és Fülesden élt házastársi viszonyban. Ő maga még kimenetele előtt Túrístvándiban élt házastársi viszonyban özv. Nyíri Pálné Ombódi Amáliával. Amikor az első felesége meghalt Fülesden, akkor hazajött megesküdni a Túrístvándiban élő házastársával és a tőle született gyermekeit törvényesítette. Ez még az el-

só világháború kitörése előtt lehetett. A családi ügyeinek elintézése után visszament Amerikába. Véglegesen 1920-ban jött haza. Amerikában szorgalmas munkájával és takarékos életmódjával sok pénzt gyűjtött össze. Az volt a terve, hogy Túristvándiban 40 hold földet vásárol. Dollárját még az útban beváltotta magyar pénzre. Hárommillió koronát kapott, de az idehaza nem sokat ért. Szülei még kisgyermek korában elhaltak. A gyámja, a községi bíró az ő örökségét a maga nevére játszotta át, csak a porta és a lakóház maradt meg. Ez a mai Rákóczi utcai telek, mely Papp Zsigmondné, majd annak leánya: Bóné Károlyné Papp Lujza tulajdona lett. Dobos Lajos hiába pereskedett a birtokáért, azt sosem kapta vissza! Ebben az ügyben kétszer is felment gyalog Budapestre, a Királyi Kúriába, de útja eredménytelenül maradt. Talán ez is oka annak, hogy majd Amerikában próbált szerencsét. Hazajövelete után a telkét és házát egy kisebbre cserélte fel, a különbözetí árból jószágot vett, hogy azon a földön, amit anyjától örökölt, és a per után is megmaradt, gazdálkodhasson. Hogy Amerikában hol és mit dolgozott, azt az unokái sem tudják, csak annyit, hogy egyszer küldött haza ruhaneműt, amit a felesége és leányai ünnepi alkalmakkor viseltek.

Jakab Károly fia: Jakab Ignác községi bíró nem szívesen beszélt édesapjáról. "Nincs róla semmi különösebb mondanivalóm!" - felelte kérdéseimre még az 1930-as években. Csak annyit árult el, hogy ő még kisgyermek volt, amikor apja kiment Amerikába. Hogy hová került és mit dolgozott, azt nem tudta. Levelet soha nem írt, csak hallották másoktól, hogy meghalt.

Jónás Adolf Túristvándiban született, személyesen is ismertem. Az 1930-as évek elején már túl volt a 70. életévén. 1937-ben halt meg. Leszármazottai az auschwitzi ha-



láltáborban pusztáltak el; egy fiú kivételével, aki ma is Izráelben lakik. Jónás Adolf amerikai kivándorlásáról, keresetéről, munkájáról, hazajöveteléről részletes adatokat nem tudtam beszerezni. Akik emlékeznek rá /id. Károly Kálmán 80 éves és id. Király Lajos 72 éves túristvándi lakosok/, csak annyit tudnak felőle, hogy hazajövetele után, mázsánként 15 pengőjével, zabot vásárolt. Házának két szobáját töltötte fel zabbal, amit száz mázsára lehetett becsülni. Kereskedni akart vele, de ez nem sikerült. Végül is a zabot csak 3 pengőjével tudta értékesíteni. Így az amerikai keresete kárbament.

Károly Gergely és fia, Károly Bálint túristvándi születésűek voltak. Hozzá tartozóik közül már senki sem él. Károly Gergely unokatestvére volt Károly Ferencnek, s Károly Györgynek, akik szintén megjárták Amerikát. Károly Gergely és Károly Bálint kivándorlásáról Károly Ferenc fia, Károly Kálmán, és Király Lajos tudott csak némi felvilágosítással szolgálni. /Király Lajos felesége: Károly Róza, aki rokona a kivándorolt Károly Bálintnak./ Hármójuktól az alábbiakat tudtam meg:

Károly Gergely és fia, Károly Bálint 1910-ben mentek ki. De nem találták meg a számításukat, ezért 1912-ben már haza is jöttek. De erre az amerikai útra négy hold föld ment rá, úgy hogy ezután szegényebbek lettek, mint voltak. Károly Bálintot még az első világháború elején behívták katonának és még 1914-ben elesett Galiciában.

Károly Ferenc 1877-ben, Károly György 1880-ban született, tősgyökeres túristvándi családból. Testvérek voltak. Károly Györgyné Harbula Julianna kölcei származású. Klemér fiúk 1910-ben született túristvándiban.

Károlyi Ferenc és György édesapja: Károly István jó módú gazda volt, 24 hold földön gazdálkodott a fiaival. A

meglévő földje mellé, banki kölcsönből, még vásárolt 40 k. hold földet. Négylovas és négyökrös szekérrel is rendelkezett. A család úgy döntött, hogy a két fiú, Ferenc és György kimennek Amerikába, az ő keresetükből kifizetik a banki kölcsönt és hazajövetelük után a földön megosztzkodnak. Erre nézve kértem tájékoztatást Károly Kálmán 80 éves túristvándi lakostól, Károly Ferenc fiától, aki szívesen beszélt: "Mikor édesapám és Gyuri bátyám a családjával együtt kimentek, én még csak tíz éves voltam. Nagypám kemény, szigorú ember volt. A 64 hold föld megmunkálása reá és reám maradt. Ő négylovas, én négyökrös szekérrel jártam ki a mezőre dolgozni. Őszi szántást, tarlóhántást, vetőszántást, vetést, boronálást, hengerelést ketten végeztük a nagypámmal. Nekem a munka eleinte nehéz volt, de nagynövésű és erős fiú voltam, bele is erősödtem a munkába és bírtam. Ketten nem győztünk volna minden munkát, ezért az aratásban részes aratók, a kapálásban harmadosok segítettek be. Édesapám és Gyuri bátyámék Pittsburgban lettek vasgyári munkások. Keresetükről nem tudok részletesen. Nyolc évig dolgoztak ott és 1920 végén jöttek haza. Gyuri bátyám fia, Elemér, tíz éves korában odakinn maradt egy rokonnál. Azt a célt, hogy az idehaza vásárolt 40 hold földet az amerikai keresetükből kifizessék, azt nem érték el. Dollárjaikat becserélték ugyan magyar pénzre, de az idehaza nem sokat ért. Végül a 64 hold földből 24 maradt, a többit elárverezték a banki tartozás kiegyenlítésére. A 40 holdat a fehérgyarmati Baka család vette meg. Ez a fülesdi határ felé esik és ma is Baka-tag a neve. A megmaradt 24 hold földet átvette Gyuri bátyám. Az édesapám részét készpénzzel kifizette, aki abból a Kömörő felé vezető út baloldalán megvásárolt 7 hold, gyenge minőségű földet. Ezt édesapám halála után hárman örököltük. Gyuri

bátyám a termelőszövetkezet megalakulásáig gazdálkodott. Majd 1962-ben, a feleségével együtt az Amerikában maradt Elemér fia segítségével véglegesen kivándorolt Amerikába.

Károly Elemér, amikor szülei hazajöttek, kinn maradt. Anyai nagynénje és annak férje iskoláztatták. Ma 72 éves, és igen jó módú ember. Pittsburgban él és a Villiam Penn Assosiation elnöke. Gyakran jár haza Magyarországra, főként nyáron. 500 fős csoportokat vezet és augusztus 20-án Budapesten a Kossuth szobrot ő szokta megkoszorúzni.

Ifj. Károly György a második világháború kitörése előtt, Elemér bátyja segítségével ment ki. Most egy biztosító társaságnál dolgozik.

Király Mihály és fia, Király Albert 1910-ben vándorolt ki Amerikába. Kivándorlásuk ügyében a következőktől kaptam felvilágosítást: Király Albert fia, ifj. Király Albert 70 éves, Budapesten él. Király Albert unokatestvére id. Károly Kálmán 80 éves, túristvándi lakos. A kivándoroltak unokaöccse: id. Király Lajos.

Király Mihály tősgyökeres istvándi családból származik. 1856-ban született. Felesége, Dobos Karolina is túristvándi származású, a már említett Dobos Lajos kivándorló testvére. Király Mihály 24 kat. hold földön gazdálkodott és négy gyermeket nevelt fel. Ez a terület elég lett volna egy ilyen nagy család eltartásához, de ezt a földet is évenként árvíz járta. A kivándorlás másik oka az volt, hogy több földet akartak, hogy majd a gyermekek megfelelően tudjanak osztozkodni az örökségen. Amikor a kivándorlási iroda toborzói megjelentek a faluban és kecségtetősen ecsetelték az amerikai kereseti lehetőségeket, akkor ők is úgy gondolták, mint mások, hogy "próbáljuk meg!"

Igy is volt. Király Mihály, Albert nevű fiával 1910-ben teherhajóval Amerikába vándorolt. Az adatközlőim nem

tudják, hogy melyik városba kerültek. Mint ifj. Király Albert írta: "Kevés ideig voltak kinn, mert édesapám a munkatempót nem bírta, beteg lett." Id. Károly Kálmán és id. Károly Lajos úgy tudják, hogy a kettőjük kivándorlása 5 hold földbe került. Amikor a fiú felgyógyult, kénytelenek voltak hazajönni, annál is inkább, mivel megfelelő munkát nem kaptak. A hazajövetelük újabb 5 hold föld árába került. 1912-ben aztán hazatértek. Király Albert aztán megnősült. A fia, ifj. Király Albert, aki 1913-ban született, egyik levelében a következőket írta: "Édesapámat nem ismertem, mert ő 1914 őszén a galíciai harcokban elesett. Édesanyám fiatalon, 1917-ben hastífuszban halt meg." Ifj. Király Albertet aztán az anyai nagyszülei nevelték, majd hadiárva intézetbe került. Amikor nagybátyja, Király Mihály megnősült, akkor az apai nagyanyja vette magához. Ettől kezdve gyerekember fejjelel gazdálkodott a megmaradt 14 hold földön. Aztán ismét árvaházba került, Budapestre, ahol szakmunkástanuló lett. A MÁV-nál felelős beosztásban dolgozott, 1974 óta nyugdíjas.

Kiss András és felesége Papp Róza. Mindketten Túristvándiban, 1880-ban születtek. Idehaza napszámos emberek voltak. Együtt mentek ki Amerikába, 1906-ban. Kiss András New-Yorkban, egy vasgyárban dolgozott. Szorgalmas emberek lévén néhány év múlva a felesége már burdos házat tartott fenn. Két gyermekük született: Irma Amerikában, 1909-ben, András pedig már idehaza Túristvándiban. Özv. Danika Andrásné Kiss Irma jelenleg Budapesten él. Ifj. Kiss András 54 éves korában halt meg.

Kiss Andrásról id. Károly Kálmán, id. Király Lajos és id. Molnár János nyilatkozott. Tudják, hogy 1928-ban jöttek haza. Irma, aki ekkor már 19 éves volt, a hazatérés miatt nagyon neheztelt az apjára. Itthon, a nehéz időkben,

az 1930-as évek elején sokszor odamondogatta az apjának: "Magának is a honvagy vette el az eszét! Amikor mint munkafelügyelőnek jól ment a dolga, akkor jön már haza a nyomorúságra? Bár én kinn maradtam volna!" Valóban, jó életmódot hagyott oda és cserélt fel az itthoni nehéz helyzettel. Bizonyos, hogy volt megtakarított pénzüik. Ez az egyszerű napszámos család a hazajövetel után 15 hold földet vásárolt. Ezenkívül a mai Rákóczi utcán telket vettek, amelyre egy szép házat építettek. Ma is megvan, háromszemélyes, cseréptetős, oldaltornácos ház. De került a portára istálló és sütőház is /az utóbbi jelenleg védett népi műemlék/. Vásárolt még lovakat és megfelelő gazdasági felszereléseket. Hazajövele után is szorgalmas ember volt. Nem járt tanyázgatni, beszélgetni mások kapuja elé, a kispadra. Egy kicsit talán büszke is volt arra, hogy napszámos ember létére mire vitte. Az amerikai öltözködési módot megtartotta. Tavasztól télig pantallóban járt, még a mezőre is. Csizmát csak télen húzott a lábára. Zárkózott, kevésbeszédű ember volt. Az 1950-es években halt meg. Talán ő volt egyedül az a kivándorló, aki terveit, elképzeléseit maradéktalanul megvalósította!

Király Józsefné Balla Hermina. Király József és felesége 4-5 kat. holdon gazdálkodott. A kivándorláshoz 1914-ben kértek útlevelet. A feleség időben meg is kapta. Azonban a férj útlevele késett! Ezért úgy határoztak, hogy az asszony előre megy, a férj pedig majd követi, ha az útlevelét kézhez kapja. Mire a férj megkapta az útlevelet, a világháború kitört. Így nem mehetett. A vége az lett, hogy hivatalosan is elváltak egymástól. A Király családból ma már senki sem él Túrístvándiban. De ha élne is valaki, nem igen tudna felvilágosítást adni arról, hogy mi lett Balla

Hermina sorsa? Király József később újra megnősült, gyermekei a második házasságából valók.

Id. Kovács István egy zsellér-család ivadéka volt. A kivándorlásáról unokájánál, id. Király Lakosné Károly Rózánál érdeklődtem, aki 1912-ben született Túrístvándiban, s ma is ott él. Nagypapjáról keveset tud. Elmondta, hogy tudomása szerint az 1890-es években ment ki Amerikába, de azt nem tudja, hogy melyik városba és hogy ott mit dolgozott. Ugy tudja, hogy 1905-ben jött haza. "Amerikai keresetéből 3000 korona megtakarított pénze volt. Ez abban az időben 4 és fél hold föld árának felelt meg. Hazajövetele után Kende Zsigmond földbirtokos alkalmazta a gazdaságban mint hetest. Ott jó fizetése volt. Az amerikai keresetére semmi szükség sem lévén, azt bankba tette. Részt vett az első világháborúban. Mikor onnét hazakerült, a bankban lévő pénzéért egy skatulya gyufát sem lehetett venni. Egyéb-  
re nem emlékszem." - mondja Király Lajosné.

Itt is kárba ment az amerikai út.

Mándi Gábor istvándi zsellér-család gyermeke. Leánya, Tóth Lajosné Mándi Eszter az 1930-as évek elején, apja amerikai útjáról semmit sem tudott mondani. Családjával nem volt levelezésben, eltűnt Amerikában! Tóth Lajosné az 1970-es évek elején halt meg. Mándi Gábornak volt egy fia is, aki Budapesten élt, s a Beszterházi volt alkalmazásban.

Id. Molnár János tősgyökeres túristvándi családból származott. 1882-ben született és 1954-ben halt meg. Szülei 16 hold földdel rendelkeztek. Id. Molnár János kívándorlásáról fiától, ifj. Molnár Jánostól érdeklődtem, aki Túrístvándiban született és ma is ott lakik. Most 72 éves, nyugdíjas vízügyi dolgozó. De jól ismertem id. Molnár Jánost is, 1932-től haláláig jó kapcsolatban voltam vele. A fia a következőket mondotta: "Nem volt szegény, elhagya-

tott a családuknak. Nagypámnak 16 hold földje volt, ami édesapámra jutott. A gazdálkodásnak azonban még ennyi földön sem volt eredménye, sem értelme. Ugyanis a földet minden évben kétszer-háromszor elöntötte az árvíz. Édesapám kimenetele előtt már voltak kinn Amerikában Túristvándiból. Ők írtak aztán a jó kereseti lehetőségekről. Ezek a levelek arra csábították aztán édesapámat, meg másokat is, hogy menjenek szerencsét próbálni. Édesapám 1911-ben ment ki. Én akkor születtem, amikor ő már a hajón volt. Teherhajón három hétig utaztak. Az utasok szenvedtek sokat a tengeri betegségtől, édesapám nem! Chicagóba került és ott egy vasgyárban kapott munkát, kazánfűtőnek alkalmazták. Sokszor elbeszélte, hogy ott nagyon nehéz munkát végzett. Nyolc éven át bírta ezt a keserves munkát; napi 14 órát dolgozott a nagy nyári hőségben is! Hetenként volt váltás, egyik héten nappal, másik héten éjjel kellett dolgozniuk. Munkatársai voltak Túristvándiból: Mórucz József és Nyíri István. Munkaidő alatt vizet sem ihattak, azonban a kazánfűtők időnként kaptak szódavizet. Ennek különös sós íze volt. Édesapám hamar munkához jutott. Vele együtt sok magyar jelentkezett munkára. Egy gyári tisztviselő legelőször azt kérdezte meg a jelentkezőktől, hogy ki magyar származású? Ezeket azonnal felvették. Mindig mondta édesapám, hogy odakinn nagy becsülete volt a magyar munkásoknak. Ha elegendő magyar jelentkezett, akkor a többieket elküldték, hogy másutt keressenek munkát. Sokszor több százas tömeget is elküldtek. Nyolc évi nehéz munka után, 1920-ban jött haza. 2900 dollár megtakarított pénze volt. Nem költött másra, csak ami a burdos házban való lakáshoz szükséges volt. Egy korábban kivándorolt túristvándi házaspárnál, Dajka Józseféknél lakott, más istvándiakkal együtt. Édesapámmal jött haza Zilahy Mihály és id. Nyíri

Király Sándor is. Édesapámnak egészen Budapestig megvolt a megtakarított pénze. Ott, amikor leszállt a vonatról, körülvették a pénzváltó kupcihér farizeusok. Neki is, másnak is bemagyarázták, hogy pénzüket váltsák be magyarra. Rengeteg pénzt fognak kapni cserébe, amiből itthon jól boldogulhatnak! Édesapámnak 130.000 koronát kínáltak. Megszédítette a nagy szám és belement a cserébe. Ez lett a veszte! Ha megtartja a dollárjait, idehaza nagy birtokot vehetett volna belőle és élhetett volna haláláig - gondmentesen. Dehát milyen a tanulatlan parasztember, még ha világot látott is? Nem tudtak semmit az inflációról, arról, hogy a korona értéktelenné vált. Másoknak, akik később jöttek haza, milliókat számoltak a dollárokért. De azok is beleszédültek a nagy számokba és mindent elvesztettek vele. Édesapám is! Ha nem rohanják meg őket a vonatról való leszálláskor, minden másképpen történt volna! Édesapám boldogan jött hazafelé a nagy összeggel, vonattal, egészen Tokajig. A románok még akkor ott voltak és nem akarták őket tovább engedni. Édesapám, id. Nyíri Király Sándor és Zilahy Mihály lopva, csónakon jöttek át a megáradt Tiszán. Mikor a románok észrevették, lövöldöztek utánuk, de már olyan távol voltak, hogy nem találtak el senkit. Végülis idehaza tudta meg édesapám, hogy a 130.000 korona vásárló értéke szinte semmi. Csak két hold földet és két ökröt tudott belőle venni. Így aztán folytatódott a keserves paraszti sors tovább, úgy, ahogyan a kimenetelekor abbahagyta. Kínlódhatott a rossz, sovány földekkel, a termés kevés volt, az adó pedig nagy!"

Később aztán ezek a fájó emlékek már elhalványodtak. Az 1930-as évek közepén én is sokszor leültem a kispadra beszélgetni id. Molnár Jánossal. Néha, főleg vasárnap délután 8 - 10 ember is összejött. Ilyenkor mondta vala-



melyikük: "Na, beszélj már egy kicsit arról is, hogy jártad meg Amerikát?!" Mintha ma is látnám, ilyenkor János bácsi csak felugrott a kispadról, hátát az akácfnak támasztotta, s mondta: "Könnyen beszéltek! Ti azt sem tudjátok, hogy mi a nehéz munka! Nyolc évet húztam le a forró kazán mellett, iszogattam a randa szódavizet. Tik meg idehaza a lábatokat lógattátok, meg a hasatokat süttették a nappal! Hagyjátok már magatokat! Ti is úgy jártatok vóna, mint én. Mit hőzöngtök?"

Molnár Lajos Túristvándiban született 1880-ban, tősgyökeres istvándi családból. 1955-ben halt meg. Amikor odakérültem, csendes, fűrő-faragó, szegény parasztember volt. Vályukat és egyéb gazdasági szerszámokat készített. Nekem is faragott egy - nagyobb sertésnek való - vályút, két pengőt fizettem érte. Ez a 930-as években két napszám ára volt. Amerikai útjáról nem szívesen beszélt, ha tehetette, másra terelte a szót. Földműves családból származott. Apjának 3 vagy 4 hold földje lehetett. Két leánygyermek született. Az egyik özv. Balog Lászlóné Molnár Róza, aki Magyarban lakik és most 75 éves. A másik: Nagy Józsefné Molnár Julianna, aki Túristvándiban él. A leányaitól a következőket tudtam meg:

Molnár Lajos 1911-ben vagy 1912-ben ment ki Amerikába, 32-33 éves korában. Tíz évig dolgozott odakinn. Kimenetele előtt az apja 3 hold földjében dolgoztatott és e mellett napszámba is járt, főleg Nagyszőlősrre és Máramarosszigetre. Saját magának sem háza, sem földje nem volt. A leányai jóformán semmit sem tudnak apjuk amerikai útjáról. Kimenetele után Chicagóban telepedett le, de másfél évig nem kapott munkát. Addig egy burdos házban lakott, amelyet szintén a túristvándi származású Csécsi Lajos és a felesége /Bihary Julianna/ tartott fenn. Munkába állás u-

tán továbbra is náluk maradt és megfizette a tartozását. Mí kinn volt, csak egyízben küldött haza pénzt, 60 dollárt. Ennek semmi haszna sem volt, mert a pénz a megyeszékhelyre, Szatmárra érkezett és mire elrendezték, hogy megkaphassák, egy doboz gyufát sem ért az egész. Molnár Lajos 1924-ben jött haza egy kis táskával, melyben csekély értékű ajándékot hozott. Azt állította, hogy még a hajón elveszítette a bőröndjét, amelyben a pénze és egyéb dolgai voltak. Ezt a család hitte is meg nem is! Leánya szerint inkább az volt a baj, hogy az apja szeretett nagylábon élni, s a keresetét elköltötte. Így aztán Molnár Lajos az amerikai útjával nem dicsekedhetett.

Mórucz József Túristvándiban született, tősgyökeres istvándi családból. Őt is, a családját is jól ismertem. Mórucz József négygyermekes szegényparaszti családból származott. Az apjának mindössze 5 hold földje volt. Földműves munkát végzett, napszámba járt. Egyízben, midőn Kende Zsigmond erdejében fát döntögettek, rádőlt a fa és eltörött a lába. Ettől kezdve bicegett, egész élete során. 20 éves volt ekkor. Katonának ugyan besorozták, de csak 3 hónapig volt benn, mert sántasága miatt leszerelték. Alacsony termetű, szélesvállú, igen tisztelettudó ember volt, a családjával együtt. Bószárú vászongatyában járt mindig, még a templomba is. Ezt egészítette ki a fekete mellény, kabát, kalap és csizma.

Mórucz József 1904-ben ment ki Amerikába. Akkor 150 koronába került a kiutazási költség. Akkoriban ennyibe került egy hároméves tehén. Lajos nevű fiától tudtam meg, hogy Hamburgig vonaton mentek, onnan pedig tovább teherhajóval. A hajóút három hétig tartott. Ő is a chicagói vasgyárban kapott munkát, mint a többi túristvándi kivándorolt. Mint szakmanélkülit, a legnehezebb munkára alkalmaz-

ták: kazánfűtésre, ahol napi 12 órát kellett dolgoznia, az egyik héten nappal, a másik héten éjjel. A vasgyárban sztrájk is volt, de neki akkor is dolgoznia kellett, mert a tűz nem aludhatott ki a kazánban. A sztrájk idején ki sem engedték a gyárból. 1906-ban jött haza. Hazajövetelének oka egyrészt az volt, hogy meghalt az édesanyja, másrészt az, hogy Róza nevű huga a cséplőgépnél balesetet szenvedett. Kévevágó volt, amikor beleesett a dobba és a gép leszakította a karját. De vágyott haza azért is, hogy láthassa özvegy édesapját és a kistestvéreit. Munkafelügyelője figyelmeztette, hogy ne jöjjön haza, mert Európában ki fog törni a háború. De ő hazajött. A hazahozott keresetéből a testvérei örökségi részét kifizette, gazdasági felszereléseket vett és 5 holdon hozzáfogott a gazdálkodáshoz. Vámosorosziából nősült, s e házasságából egy fia született, József. Sántasága ellenére 1916-ban a frontra vitték. Ott hadifogságba esett, melyből hazaszökött. Mire hazaért, a felesége már meghalt. 1918-ban újra megnősült, Ombodi Amáliát vette feleségül. E házasságából két fiú és három leány született.

Móru cz Károly halkszavú ember volt, akárcsak testvére, Móru cz József. 1932-ben ismertem meg, amikor már megtört, hajlotthatú ember volt. A felesége, Debrece ni Amália fél lábára megrokkant. Szegények voltak. Családját napszámból tartotta fenn. Két leánya és egy fiúgyermek volt. Leányától, a Túristvándiban lakó Salagvárdi Józsefné Móru cz Idától érdeklődtem édesapja amerikai útja felől. De kérdezgettem az unokaöccsét, Móru cz Lajost is, akire a dolgozatban már többször hivatkoztam. Tőlük tudtam meg az alábbiakat:

Móru cz Károly 1882-ben Túristvándiban született és ott halt meg, 1957-ben. Nős volt már, amikor az első vi-

lágaháború előtt kivándorolt. Valószínű, hogy ez 1906-ban történt, amikor Túristvándiból többen is kimentek Amerikába. Vele ment a felesége, a körmörői születésű Mórucz Eszter is. Mórucz Ida, édesapja elbeszélései alapján, tud arról, hogy a hajóút két hétig tartott. Sokan szenvedtek tengeri betegségben, de az édesapját szerencsére ez elkerülte. Mórucz Károly Hammond-Indba került. Hamarosan munkához jutott, mert a magyar munkásokat szerették. Egy vitriol-gyárban dolgozott, ahol a munka nehéz és veszélyes volt. A munkahelyét mégis szerette, de őt is szerethették, mert az ottani életéről, a munkatársairól, a munkavezetőről mindig csak jót mondott. A felesége egy - két év után ment ki utána. Mint mondják, az asszony nagyon szép volt, de ügyes is, úgy, hogy pár év múlva egy jómenetelű üzletet nyitott, amelyben konfekciós férfiruhákat árusított. Házasságukból egy fiúgyermek született, Bálint. Ez a fiú jónevű hegedűművész lett, jómódban élt, mindene megvolt. Mégis a szegénynél szegényebben halt meg! Ugyanis a fejében egy idegszál megszakadt, s attól kezdve már semmire sem emlékezett. Gyógyíthatatlansága miatt, 24 éves korában agyonlőtte magát.

Ugy látszott, hogy Mórucz Károlynak és feleségének az élete jó mederben folyt. Jól kerestek, szépen éltek. De ez csak külső látszat volt! Az asszony és egy albérlőjük között viszony alakult ki, mely kitudódott, s emiatt a házasságuk felbomlott. Mórucz Károly hazajött, de visszamenni már nem tudott. Mint leánya elmondotta: "Pár ezer dollárt hozott haza magával. Ebből vásárolhatott volna földet, telket, építhetett volna rá házat. Amikor haza jött, a pénzt a rokonok gyorsan kölcsönkérték. Ekkor jött a pénzromlás, annyira, hogy a kölcsönkért pénzeket fél év után már féltermésből is meg tudták volna adni. Így aztán

elveszett az amerikai kereset. A becsületes munkával megkeresett pénze a semmibe ment. Így aztán újból harcolnia kellett a mindennapi kenyérért."

Idehaza másodszor is megnősült, ekkor vette el a már említett Debreceni Amáliát, aki 1899-ben Tiszakóródon született és 1954-ben Túrístvándiban halt meg. Házasságukból két leány és egy fiú született.

Szokták mondani, hogy minden emberi élet egy kész regény. Mórucz Károlyé valóban az volt! Mindent megnyert és mindent elveszített. Csak a nyomorúság, a szegénység maradt meg.

Mórucz Zsigmond szintén Túrístvándiban született. A születésének idejét a leszármazottak nem tudják. De oda-kerülésemkor, 1932-ben már 70 éven felüli ember volt. Édesapja szegény parasztember volt. Háromosztatú, szalmatető háza, mintegy 100 négyszögöles portán közvetlen a parókia mellett feküdt. Majd ezt a portát, báró Kende Zsigmond kérésére elcserélte egy másikra, melyen /a mai Rákóczi utcában/ egy hasonló ház állott. Itt említem meg, hogy Mórucz Zsigmond felesége Károly Zsuzsanna volt. Őt Mórucz Zsigmond író, az "Életem regénye" c. könyvében "Zsuzsika" néven emlegette, mint első szerelmét. /Hét évesek voltak ekkor és egy osztályba jártak!/ Károly Zsuzsanna testvéröccse volt Károly Ferenc és Károly György, akik szintén kivándoroltak, s akikről e könyv 17-19. oldalán írtam.

Mórucz Zsigmond "Zsigmond" nevű fia 1900-ban született, s 1972-ben halt meg. Ő tanító volt. "Gyula" nevű fia 1906-ban született és 1981-ben halt meg. Így hát Mórucz Zsigmond amerikai útjáról senki sem tudott már érdeklődés felvilágosítást adni.

Neviczky Bálint, Neviczky József és Neviczky Károly testvérek voltak, tősgyökeres túrístvándi nemesi családból

származtak. Károly 1878-ban, József 1872-ben, Bálint 1882-ben született. Volt még egy fiútestvérük, Gyula, aki 1891-ben született. Ő nem vándorolt ki Amerikába. Az első világháborúban, Galiciában esett el. Volt még egy nőtestvérük, aki elmebeteg volt. A Neviczky család rokonságban volt a Kende családdal.

Édesapjuk: Neviczky György 40 hold földdel rendelkezett, de kupeckedéssel is foglalkozott. Józságokat adott és vett, s ezzel jól keresett. Neviczky György még a múlt század utolsó évtizedében eladósodott, részben leánya gyógyíttatása miatt, ami sokba került, részben az életmódjuk miatt. Földje mind ráment. Majd a kupeckedésből 24 hold földet szerzett.

A három Neviczky fiú 1900-ban együtt ment ki Amerikába. Egy helyen dolgoztak, együtt éltek és szórakoztak. Ők is Chicágóba kerültek és ott egy vasgyárban dolgoztak. Erős testalkatúak, jó munkabírók voltak, s jól is kerestek. Mulatozni is nagyon szerették. /Neviczky Károly még 90 éves korában is minden nap elment az istvándi kocsmába, hogy a maga két deci pálinkáját megigya! /Amerikában velük dolgozott a már említett Mórucz József is, aki beszélt a Neviczky fiúk ottani életmódjáról is. Az első kerékpárok kibocsátása idején már mind a három fiúnak volt kerékpárja. Azzal jártak munkába, de azzal jártak a kocsmába is! A kocsmáros előtt, akinél a keresetük nagyrésztét otthagyták, nagy volt a tekintélyük. Mindig várta a három vidám fiút. Kinyitotta nekik a kocsmája ajtaját úgy, hogy a fiúk a nyitott ajtón át, kerékpárral mehettek be a kocsmába. Törzsvendégek voltak!

Neviczky Bálint egy vegyi gyárba került, ahol kénasavas részlegen dolgozott. A menyje, aki ma is él Túrístván-diban, elmondta, hogy ott a vegyi gyárban minden nap tiszt

ta gyapjúruhát kellett felvennie. Kesztyűben, s védőálarc-al dolgozott. Ebben a szakmában dolgozott 1952-ig, onnan ment nyugdíjba. 1972-ben halt meg Amerikában.

Az első világháború után került haza Túrístvándiba Neviczky Károly és Neviczky József. József a szülői örökségből réses földet átengedte Károly öccsének, mivel nem szerette a földműves munkát és a jószágokkal való bajlódást. Inkább napszámosmunkából élt. Kismanényből hozott feleséget, akitől el is vált. Majd feleségül vette özv. Szűcs Bertalannét, akivel haláláig együtt élt.

Neviczky Bálintnak két fia született Amerikában. A felesége Olaszliszkáról származott. De elváltak és a felesége a két fiúval hazament Olaszliszkára. Az asszony Olaszliszkán újból férjhez ment, s így a két fiú, Bálint és István Túrístvándiba került, Neviczky Károly nagybátyjukhoz. Ifj. Neviczky Bálint ma is Túrístvándiban él, a termelőszövetkezet furnér gyárának anyagbeszerzője. Testvére, Neviczky István Túrístvándiban Simon Sándor műasztalosnál kitanulta az asztalos mesterséget. Az 1930-as évek végén visszament Amerikába. Ma is ott él, de istvándi rokoniával semmi kapcsolatot sem tart fenn.

Nyíri István Tősgyökeres istvándi család sarja, megbecsült, szorgalmas gazda volt. 1936-1956 között a református egyházközség gondnoki tisztségét is betöltötte. Amerikai keresetéből 8 holdat vett, az apai örökségből kapott 8 holdat; a felesége, Molnár Amália hozománya is 8 hold volt, így hát 24 hold földön gazdálkodhatott. Jó lovakat tartott. Tisztes régi magyar paraszti öltözetben járt.

Nyíri István 1904-ben teherhajón utazott ki. Az út három hétig tartott. Chicagóba került, ahol a vasgyárban kazánfűtőnek alkalmazták. Ehhez különösebb képezítés nem kellett. Mórucz Józseffel és sógorával, id. Molnár János-

sal dolgozott együtt, napi 12 órát, egyik héten nappal, a másik héten éjjel. Nehéz munka volt, nem mindenki bírta. Ekkor már Chicagóban élt Dajka József és felesége, akik ugyancsak Túrístvándiból vándoroltak ki, egy burdos házat tartottak fenn, ahol Nyíri István is otthont kapott, más istvándi kivándorlókkal együtt. 1913-ban jött haza és a megtakarított pénzéből 8 hold földet vásárolt. 1914-ben katonának vitték és az első világháború végéig a fronton szenvedett.

Nyíri István amerikai útja sikeresnek mondható, mivel földet szerzett, de volt szántója, erdeje és kaszálója is.

Nyíri Király Sándor is régi túrístvándi családból származott. Egy fiú- és egy leányunokája él Túrístvándiban, akik azonban semmit sem tudnak nagyapjuk amerikai útjáról. Ezért csak ifj. Molnár János tájékoztatására támaszkodhatom.

Nyíri Király Sándor, id. Molnár Jánossal együtt ment ki Amerikába, 1911-ben. Chicagóba került és a vasgyárban kapott munkát, mint kazánfűtő. Ő is Dajka Józsefék burdos házában lakott. 1919-ben jött haza. Tokajtól a románok nem akarták tovább engedni, ezért - Molnár Jánossal és Zilahy Mihállyal - csónakon szökött át a megáradt Tiszán. Kezességéből 5 hold földet, lovakat, gazdasági felszereléseket vásárolt. Megbecsült gazda volt.

Salagvári Gábor az első világháború előtt ment ki. A feleségét, Somotócsky Marcellát, két fiát és lányát 932-ben ismertem meg. Ma már egyikőjük sem él. Csak annyit tudtak róla, hogy kiment, de soha semmit sem hallottak felőle.

Simon Lajos az első világháború előtt vette feleségül Treszka Katalint. A házasság után az asszony kiment Amerikába. Simon Lajost pedig a világháborús események elsodor-ták: 1914-től 1917-ig katona volt. Fia, Simon József, aki



Túristvándiban él és most 61 éves, a következőket mondta még el: "Amikor édesapám 1917-ben hazajött a háborúból, ekkor már Treszka Kati kint volt Amerikában, mivel nem szerették egymást. Katit csak a válás érdekelte. Ekkor apám felvette a kapcsolatot Heléna nénémrel /Dajka Józsefné Simon Helénáról van szó! H. P./, aki kivitette őt Amerikába. Felkeresték ott a volt feleségét, Katit, akinek már három gyermeke volt és a negyediket várta. Rögtön el is választották őket! Kati kint maradt, édesapám pedig hazajött. 1918-ban újra megnősült. Ekkor vette el édesanyánkat, Király Piroskát. Apám Chicagóban csak rövid ideig vállalt munkát. Egyedül jött haza, nem gyűjtött semmit. Amikor kiment Amerikába, akkor is egy darab földet adott el, s mikor hazajött, akkor is egy darab föld árán jött haza. Hajóval ment és jött. Édesapám ott sok túristvándi emberrel találkozott, így Gsernyi Sándorral, Kiss Andrással, Tóth Istvánnal, Károly Györggyel, Károly Ferencel, Király Jánossal, aki a nagyapám volt."

Id. Papp Jánostól és feleségétől, Nyíri Zsuzsannától tudtam meg, hogy Simon Lajos jó módú gazda volt, 18 hold földdel bírt. Fiatal korában szépen öltözködött. Amerikából hazajöve, a sikertelen házassága miatt ivásnak adta a fejét. Mind a 18 hold földjét elitta. Tíz holdat testvére, Jakab Károlyné Simon Terézia vett meg, a többi pedig egy helyi szatócs, Kleinberger Vilmos tulajdonába ment át. Később Simon Lajos ennél a kereskedőnél volt cseléd. Sokszor megtörtént, hogy a mezőre menvén, a volt földjénél a lovakat megállította, letérdelt és sírva mondogatta a vele lévőeknek: "Látjátok, ez mind az én földem volt és én oda jutottam, hogy másnak a cselédje lettem!"

Simon Lajost 1932-től magam is ismertem. Ekkor már nagyon szegény, nyolc gyermekes családapa volt. Halázzat-

ból és napszámból tartotta fenn népes családját. Egy alkalommal 36 kilós harcsát emelt ki a hálójával! Simon Lajos az 1930-as évek végén halt meg, a családját nehéz anyagi körülmények között hagyva maga után.

Tóth Bálint, Tóth János és Tóth László testvérek voltak, akik még az első világháború előtt vándoroltak ki Amerikába. További két fiú, Miklós és József Doberdónál esett el az I. világháborúban. A hatodik fiú György volt, aki az első fiútól 20 évvel volt fiatalabb. Volt még egy leánytestvérük is, Erzsébet, aki férjhez ment.

Tóth Györgyöt nemcsak a 30-as években, de 982-ben is kérdezgettem testvérei felől. Ekkor már 80 éves, beteg ember volt, nehezeére esett a beszéd is. Kevés dologra emlékezett, de azért tudott valamit testvéreinek kivándorlásáról, az amerikai téglagyárukról. De kaptam róluk adatokat a szomszédukban lakó id. Papp Lajostól és feleségétől, Nyíri Zsuzsannától is.

A kivándorlók édesapja, Tóth József három hold földön gazdálkodott. A család öt nagyobbik fia Beregszászra és Muzsalyba járt szőlőmunkára. Ők 1870-1880 között születtek, erős testalkatúak, magasak és jó munkabírók voltak. De a később született György egy fejjel is magasabb volt tőlük! Később az öt nagyfiú, mikorra már megerősödtek, a Kárpátokba is jártak fát döngetni és fűrészelni. Annak ellenére, hogy a fiúk munkába jártak, a család élelmezése, ruházkodása nagy gondot jelentett a szülőknek. Az árvízjárta földjükből nem sok hasznót húztak. Tehát anyagi okai voltak annak, hogy Amerikában próbáljanak szerencsét keresni. Részükre ez sikerrel járt, de véglegesen is ott maradtak!

Elsőnek János ment ki, 1911-ben. Az utiköltséghez egy tehenet kellett eladniuk. Egy év sem telt bele, János kil-

dött annyi pénzt, hogy Bálint is kimehessen. Ez 1912-ben történt. Hasonló módon, 1913-ban László is követte őket. Mindhárman Chicagóban telepedtek le. József ott hamarosan megnősült. A sógorának anyagi támogatásával pár év után egy téglagyárat tudtak vásárolni. Jól kerestek, szépen éltek. A téglagyár terméke ugyanis kapós volt. Nagyméretű téglát gyártottak. "Ez olyanforma volt - mondotta a beteg fekvő Tóth György -, mint a mai nagyméretű szilikát téglák. Azonban ezt a téglát földrengésbiztosnak tartották és emiatt nagy volt a keresete. Ez a téglá a testvéreim találmánya volt. Minden darab téglában két vastagabb lyuk volt, ezeken át pedig vastag fémrúd vezetett át, a fundamentumtól egészen a legfelső tégláig. Ez fogta össze az egész falat! Találmányukból hamarosan meg is gazdagodtak. A téglagyárat aztán, néhány év múltával el is adták. Haza, Túristvándiba egyik testvérem sem jött. Csupán László felesége volt itt egyszer, 1937-ben. Mindig támogattak bennünket! János 1956-ban, Bálint 1959-ben, László pedig 1982-ben halt meg. László hagyatékából 160.000 forintot örököltem. De mit érek én már vele, a sír szélén álló ember?" - kérdezte Tóth György, aki meg is halt 1984-ben.

Tóth István és Tóth Sándor, a két testvér együtt ment ki Amerikába 1913-ban és együtt jöttek vissza 1920-ban.

Tóth Istvánt 1932-től kezdve haláláig ismertem. Nagyszerű, szélesvállú, de csendes természetű, kedves beszédű ember volt. Míg munkabíró volt, Túristvándiban a mező-  
őri tisztséget töltötte be. Tóth Sándort már nem ismerhettem, mert még odakerülésem előtt meghalt. Ő kisbíró volt a faluban.

A két testvér, hazajövetelük után, a Nyíri József-féle nagy és széles portát vette meg, közösen. Ezt kétfelé osztották és mindketten egy-egy háromosztatú házat és e-

gyéb melléképületeket építettek rá. Ezek a házak a mai Rákóczi úton voltak, de azóta már mindkettőt lebontották. Ifj. Tóth Sándor, az édesapja portáján épített új házat és hozzávaló melléképületeket.

Weisz Simon zsidó származású földműves ember volt. Amikor Túrístvándiba kerültem, 932-ben, akkor már túl voltak a 70. életévükön. Ő is, a felesége is, idős koruk ellenére jókedélyű, kedves emberek voltak.

Nem tudtam meg, hogy mikor mentek ki Amerikába és mikor jöttek haza, azt sem, hogy ott hol dolgoztak. De jól kereshettek, mert hazajövetelük után Király Jánostól, aki szintén megjárta Amerikát, megvásárolták a hosszúszeri és az ásványi földjeit. Weisz Simon aztán 20 holdon gazdálkodott. A 930-as években, magas kora ellenére, még szántott és vetett! A kömörői erdő - túristvándi felé eső - végén volt a földje. Korcsmája és kisebb szatócsboltja is volt. Ezt a felesége vezette. Gyermeük nem volt. Mindketten a második világháború idején, a dachau haláltáborban pusztultak el. Szép nagy házat 1946-ban Treszka Gusztáv bíró szerezte meg magának.

Zilahy Mihály és felesége, Sarkady Julianna amerikai útja már bővebb magyarázatot igényel. Mindkettőjüket személyesen ismertem. Veszekedős, nyugtalan természetű emberek voltak. Ez részben abból adódott, hogy az asszony már Amerikában született, házassága révén onnan került Túrístvándiba, ahol nem találta meg azt az életmódot, amit remélt. Zilahy Mihály édesapja községi bíró, az egyháznál pedig gondnok is volt, több éven keresztül. A felesége azonban római katolikus vallású volt, akit nagy kerítőnek tartottak. A vegyesvallású fiatalokat igyekezett lebeszélni, vagy rábeszélni a házasságra; az utóbbit úgy, hogy a ref. fél reverzálist /a gyermek vallására kötelezvényt/ adjon.

Ezért énekelték a 30-as években azt, hogy: "Kélik a to-  
kaji hegytető, Csak te voltál az igaz szerető. De már lá-  
tom, hogy te is elhagytál, Zilajiné szavára hallgattál." Bár  
ez nem tartozott a témához, mégis le kellett írnom, mert  
úgy látszik, hogy a szülők között sem volt már békesség.  
Az édesapa öngyilkos lett, felakasztotta magát.

Zilahy Mihály rendes körülmények között halt meg, ál-  
mában, észrevétlenül távozott. Azonban felnőtt lánya, Fló-  
ra, az 1930-as években marólúggal mérgezte halálra magát.  
Zsigmond fia kitűnő énekes, jó harmonikás és igen jó em-  
lékezőtehetségű ember volt. Túristvádi történetét is jól  
ismerte. De gyenge idegrendszerű ember volt, külön élt a  
családjától és az 1970-es évek elején ugyancsak öngyilkos  
lett. Altatóval mérgezte meg magát.

Bár látszólag mindez nem tartozik a kivándorlás tör-  
ténetéhez, mégis - úgy érzem - el kellett mondanom, mert  
Zilahy Mihályné közléseit is csak ezáltal érthetjük meg.  
Amikor Zilahy Mihálynét kérdeztem az amerikai kivándor-  
lás és hazajövetel ügyében, őszintén megírta, hogy nem a-  
kar arra még emlékezni sem! Édesapja Szatmárcsekéből vándorolt ki Amerikába, ő maga is ott született. Édesanyja  
korán elhalt és így árván maradt hat testvérével együtt.  
A családi élet gondjai nagyon lekötötték, mert testvérei  
mind fiatalabbak voltak, mint ő. Édesanyja halálakor 14 é-  
ves volt. Farmjuk volt, azon éltek. Aztán megismerkedett  
Zilahy Mihállyal. 19 éves volt, amikor hozzáment. Flóra  
nevű gyermeke még Amerikában született. 1920-ban költöz-  
tek haza Túristvándiba. A visszaemlékezés részére kelle-  
metlen. Mint írja: "19 évesen nem gondolhattam, hogy ide  
jutunk. Szeretném az egészet elfelejteni!" Zilahy Mihály-  
né ma 86 éves és Túristvándiban él.

Király János túristvádi gazdálkodó családból száрма-

zott. Amikor Túrístvándiba kerültem, már a 90. évén felül volt. 20-25 hold földdel rendelkezett. A két unokájától, Simon Király Lajostól, s annak öccsétől, Simon Király Zsigmondtól tudakoltam meg nagyapjuk élete sorát. Ők mindezt édesanyjuktól, Simon Lajosné Király Piroskától hallották, még gyermekkorukban. Az elmondásaik alapján az alábbiakra derült fény:

Király János egy járgányos cséplőgépet vásárolt, banki hitelre. Több pár lovat kellett mellette tartania, mert azok a gép mellett hamar kifáradtak és gyakran kellett őket váltani. Mégis, az egyik ló a másik után hullott ki a nehéz munkában. Nagyon sok lovat elnyűtt, mindig új lovakat kellett vásárolnia. A gyakori lóvásárlás és a cséplőgép fenntartása minden vagyonát elvitte. A felvett kölcsönökhöz a bank mindenét elárvereztette. A háza is ráment és végül semmije sem maradt. Ezek után ment ki Amerikába. Azt nem tudják, hogy mikor ment ki, de az biztos, hogy a legelsők között. Talán 1911-ben jött haza, de minden vagyon nélkül. Idehaza Csoknyai Gyula alkalmazta kerülőként a "Kiserdő" nevű erdejében. Ehhez lakást is kapott. Szegényes öregségben halt meg 1934-ben. Vállalkozása és amerikai útja eredménytelen volt, mert mindene ráment.

Bánki Ilona Túrístvándiban született 1927-ben. Apja, Bánki Gusztáv ács-kerékgyártó mester volt, a fentebb említett "Bánki tag" tulajdonosa. Bánki Ilona varrónő volt. Nagynénje, Bánki Eszter, aki magányos, gyermektelen özvegyasszony volt, New-Yorkban élt. Bánki Ilonát ő hívta ki magához, hogy öregségében legyen támasza. Repülőjegyet is küldött részére, amivel Bánki Ilona 1956 nyarán kiment. Két évig éltek együtt, mely idő alatt Bánki Ilona a nagynénjét ápolta, gondozta. Bánki Eszter halálakor Bánki Ilona örökölte a nagynénje vagyonát. Ott férjhez ment és ma is

New-Yorkban él. Gyermekekük nincsen. Jó menetelű vendéglőjük van; Bánki Ilona a szakács, férje a pincér. Hat alkalmazottjuk van. Magyaros ételeiknek nagy keletjük van. Az idehaza élő testvéreit segíti. Károly bátyját már kétszer is kihívta magához. Azt mondhatjuk, hogy Bánki Ilona sor-sa jól alakult.

Kovács Zoltán túristvándi születésű, szegényparaszti család sarja. Edesapja a felszabadulás után, földosztás-kor kapott földet. Kovács Zoltán erős testalkatú, munkabíró, értelmes ifjú volt. Amatőr színielőadások alkalmával több ízben is főszereplő volt. Fiatalon Budapestre került, ahol gépkocsivezető lett. Majd 1956-ban, több társával együtt nyugatra távozott. Előbb Kanadába került, ahol erdőben dolgozott, majd Kaliforniába ment. De azóta edesanyja és testvérei semmit sem tudnak felőle.

Szabó Gyöngyi Szabó Béla és Treszka Irén leánya. Szabó Béla penyigei, jómódú család leszármazottja. A termelőszövetkezet megalakulása után Budapestre ment, s az építőiparban segédmunkásként dolgozott. Feleségül vette a túristvándi Treszka Irént. De egy idő után házasságuk felbomlott és a férje öngyilkos lett. Szabó Gyöngyi elvégezte a gimnáziumot, mely után az amerikai nagynénje, Treszka Ibolya magához vette. Repülőjegyet küldött Gyöngyinek, aki 1972-ben ki is ment, s ott hamarosan férjhez ment. Egy fiúgyermekük van.

Tolnay Gusztáv Túristvándiban született. Családjuk történetéről nincsenek írásbeli adatok, így erről csak hallomás útján szerezhettem tudomást.

Az 1848/49-es szabadságharcban részt vett Túristvándiból az egyik Kende földbirtokos is, akinél Tolnay Gusztáv nagyapja tisztiszolga volt. Egy hadiesemény alkalmával Kende Földbirtokos életét a tisztiszolgája mentette meg.

Kende aztán megjutalmazta hűséges szolgáját. Mint mondják, e szavakkal adta neki a földet: "Fogd be a lovakat az eke elé és annyi földet hasíts ki magadnak, amennyit a-karsz!" Egyesek szerint 20, mások szerint 40 hold földet szakított ki magának. Ez a Treszka nevű ember felvidéki születésű volt. Ennek a fia volt id. Treszka Gusztáv, unokája pedig ifj. Treszka Gusztáv, aki a sorkatonasága idején nevét Tolnayra változtatta. Treszka Gusztáv a felszabadulás után részt vett a földosztásban, melybe aztán belevonyolódott, jogtalan kisaajátításokkal vádolták. Börtönt is ült. A 80-as évek elején halt meg.

Mindez közrejátszott abban, hogy fia, Tolnay Gusztáv 1956 október végén kiment, feleségével és gyermekeivel együtt. Jelenleg Amerikában, San-Diegóban élnek. Négy fiúk és egy leányuk van, az utóbbi már ott született. Egy ízben hazalátogattak Túrístvándiba. Azt nem tudtam meg, hogy ott Tolnay Gusztáv milyen munkát végez, csak azt, hogy nagyon jó anyagi körülmények között élnek, s egy fia és a leánya orvos.

Treszka Ibolya és fia. Oláh József. Treszka Ibolya 1931-ben született, ifj. Tolnay Gusztáv huga. Fia házasságon kívül született, aki természetes apjának, Oláh Józsefnek nevét viseli. 1964-ben, 13 éves fiával ment ki Amerikába, Sccechéhez, Tolnay Gusztávhoz, aki látogatóba hívta őket. Repülőgépjegyet is küldött számukra. A látogatás vége az lett, hogy mind a ketten kinnmaradtak. Treszka Ibolya odakinn férjhez ment és jelenleg Greenfieldben laknak, Indiana államban.

##### 5. Összegzés

Túrístvándiból összesen 58 személy vándorolt ki Ame-



rikába. Ez egy kisfaluhoz mérve nagy szám. Ebből 52 fő a klasszikus kivándorlási időben, 1890-1914 között ment ki. A II.világháború után 6 fő került ki Amerikába. A két világháború között Túristvándiból nem volt kivándorlás!

Az első világháborút megelőzően, mint láttuk, elsősorban munkavállalás, jó kereset céljából mentek ki az emberek. Ezek közül 14 személy maradt kinn, illetve ment vissza. Azok, akik a második világháború után mentek ki, mind kinnmaradtak.

A kivándorlással kapcsolatban feltehetjük azt a kérdést is, hogy az milyen eredménnyel járt, megtalálták-e a kivándorlók a számításukat? Ugy látszik, hogy a kivándorlás nem mindenki számára járt haszonnal, mivel az I.világháború előtti kivándorlók közül 22 fő részére az amerikai út sikeresnek, 18 fő részére pedig sikertelennek mondható. Négy személy sorsáról nem szereztünk tudomást. De fel kell tennünk a kérdést azokra vonatkozóan is, kiknek sorsa odakünn szerencsésen alakult: Vajon, új hazát találtak-e maguknak?

Sajnos, e dolgozat megírásával évtizedeket késtem. Más-ként, pontosabban és részletesebben íródott volna meg, ha 932-től kezdve, az akkor még élő kivándorlókat szólaltattam volna meg. Csupán hozzátartozók közléseire, magam emlékezéseire, s a levelezésbeli tákékoztatásokra támaszkodhattam. De, mint mondják, jobb később, mint soha, ezért fogtam tollat, hogy a túristvándi kivándorlók életéről, ha nagy késéssel is, egy emlékeztető dolgozatot írjak.



## A TURISTVÁNDI URADALMI CSELÉDEK ÉLETE AZ 1930-AS ÉVEKBEN

### 1. Bevezetés

Amikor arra vállalkoztam, hogy az 1982. évi néprajzi pályamunkámban a címben jelzett témával foglalkozzam, úgy éreztem, hogy ez kötelességem is! Az uradalmi cselédek életének feldolgozását kötelességemnek, adósságomnak éreztem két okból is. Egyrészt azért, mert 1932-ben, amikor ref. lelkipásztor lettem Túrístvándiban, akkor engem tulajdonképpen az ottani uradalmi cselédek, falusi zsellérek és napszámos emberek választottak meg - a hivatalos egyházközségi vezetőséggel, a presbitériummal szemben! Másrészt azért vállalkoztam szívesen e téma feldolgozására, mert 43 évi szolgálatom ideje alatt összeforrottam a túristvándi falusi néppel, főleg az uradalmi cselédemberekkel, hiszen ennyi idő alatt egy falu népét kellett kikísérnem a temetőbe, hiszen egy új nemzedék nőtt fel előttem. Az a kapcsolat, ami kialakult, nem szűnt meg nyugdíjazásom után sem, hiszen minden emlékem, minden érzésem, Túrístvándihoz, annak népéhez köt.

Bevezetőként mindezt el kellett mondanom azért, hogy mindenki számára érthetővé váljék: ez a téma, pontosabban valóság, öt évtizede mélyen bennem él! Örülök annak, hogy feldolgozásához és publikálásához lehetőséget kaptam. Nem tagadom, hogy a szubjektív érzések befolyásoltak, de igyekeztem mindenkor tárgyilagosan a valóságot feltárni, hitelesen bemutatni ennek az elnyomott, elmaradott néprétegnek az életét úgy, ahogy az a 930-as években zajlott. Szerencsére már letűnt ez a korszak, annak minden nyomorúságával

együtt. Hogy mit jelent az, hogy az embernek embertelen körülmények között kell élnie, akkor tudtam meg, akkor láttam meg, amikor Túrístvándiba kerültem. Szerencsére azóta már nekik és leszármazottjaiknak emberi sors jutott osztályrészül.

Ez a dolgozat legyen tanúbizonyosság a múlttól a jelenben élőknek arra, hogy tudjanak előre is tekinteni.

## 2. Túrístvándi története

Túrístvándi Szatmár megye északkeleti csücskében van a Túr folyó mellett. Körülötte Kömörő, Fülesd, Szatmárcseke, Tiszakóród és Kölcse községek találhatók. Túrístvándi határa 1670 hektár, azaz 2902 kat. hold.

"Tur" praediumról az első feljegyzés 1181-ből származik, bár az még nem bizonyított, hogy a mai Túrístvándi helyén feküdt-e vagy sem. A Szenté-Mágócs nemzetség kilencedik, ún. szatmármegyei ágazata Kölcse /Kulch, Kulche, Kwlche/ faluba telepedett le. A XII. század első felében ott élt Kulchey ispán. Ő alapított és építtetett kolostort Cégényben, melyet a "Boldogságos Szűz"-ről neveztek el. A kolostornak adományozott birtokokról 1181-ben határjárást tartottak, melynek adatai a Várad Regestrumban szerepelnek. Ebben "Tur"-on kívül Cseke, Milota és Gebusa /Kölcse?/ praediumok nevét említik még meg. Az 1142-ben írott és a pannonhalmi apátságban őrzött okirat arról szól, hogy a Chulchey ispán által alapított kolostor a Szamos mellett, az elsőKözt jobbágysait visszakapja.

A XIII. században a "Tur" név helyébe a Culchey comes családjából származó, "István"-ról elnevezett Istvándi lépett. A "d" kicsinyítő képző, az "i" rag pedig birtokos e-

setet képez, így ez a helynév a mai magyar nyelv szerint azt jelenti, hogy: Istvánkáé.

Istvándit a régi feljegyzések is magyar falunak nevezik. A lakosság névanyaga ezt igazolja is. Pl. 1485-ben Fekethe, Kechey, Kys, Máthy, Molnár /2/, Weres /2/; 1509-ben Andoryássy, Armos, Balogh, Barthá, Bothos, Chekey, Fekke, Fejes, Toszthó, Gembecz, Halaz, Karmachy, Kys /2/, Kovách /2/, Marton, Máthé /2/, Molnár /2/, Vigh /4/, Warga Wedergyárhó, Weres /3/, Vyd, Vyg /2/; 1517-ben pedig Armos, Andrásy, Barthá, Charmachy, Lewrinc /4/, Nagy Simon, Nagy /2/, Niry, Vasadi, Vég /2/ családnevekkel találkozunk. E nevek nagyrésze ma is él Túrístvándiban.

A Kölcssey család a XIV. században két ágra szakadt: a Kölcssey és a Kende ágra. Majd a Kende ág is kettévált, az egyik a cégényi, a másik a csekei ág. A cégényi Kende ág leszármazottja volt báró czégényi Kende Zsigmond, cs. és kir. kamarás földbirtokos, aki Túrístvándiban lakott, s a kinek az istvándi birtokán kívül Cégényben, Fehérgyarmaton, Csekén, Fülesten, Sonkádön és Tiszakóródön is voltak birtokai, melyek összesen 7400 magyar holdat tettek ki. A báró 1933-ban halt meg. Birtokait a két fia és két lánya örökölte. Az istvándi uradalom György nevű fiáé lett, a körmöri, cégényi és a fülesdi részekkel együtt. Kende György Cégénydányádon lakott az 1945. évi földosztásig, az ottani kastélyban, mely jelenleg szociális intézmény.

Uradalmak. A túrístvándi Kende uradalom 1500 - 1600 kat. hold területű volt. Ezenkívül volt még Istvándiban egy nagyobbacska földbirtok, melyet Boross tagnak neveznek. Ezt a birtokot Rácz Miklós kapta, 1554-ben. Az 1920-as években Csoknyay Gyula, majd dr. magyarádi Boross Lajosné Rácz Margit fehérgyarmati lakos tulajdona lett. Ide tartozott a "Kis erdő" /45 hold/, mely a Túr mentén fe-

küdt, továbbá a Tapolnok folyócska melletti, szántóföldnek használt terület. /105 h./ Volt még egy kisebb birtok is, a fehérgyarmati baka család tulajdonában /80 kat. hold/. Ezt a birtokot ma is Baka tagnak nevezik.

Birtokmegoszlás. Az 1935. évi statisztikai adatok szerint Túrístvándiban 236 család élt. 39 családnak egyáltalán nem volt földje, 52 család pedig egy holdnál kisebb területtel rendelkezett. 1-5 hold között 86, 5-50 között 54, 50-100 között 2, 100-500 között ugyancsak 2, 1000 holdon felül pedig egy földbirtokot tartottak nyilván. Az 5 holdas földbirtokok számát tekintve is kitűnik, hogy túristvándi társadalmának 75-80 %-a szegényparaszti sorsban, nehéz anyagi körülmények között élt.

A felszabadulás előtti szegénységet a birtokviszonyok mellett a bőséges gyermekáldás is növelte. Éppen a földnélküli családokban 5-6 gyermek is volt. A földnélküliek vagy beállottak uradalmi cselédnek, vagy alkalmi munkákból próbálkoztak megélni. Napszámos munkákat és részes munkákat a nagyobb gazdáknál vállalhattak, főleg aratás, cséplés idején, de ez a rendszertelen munka a megélhetéshez nem adott megfelelő alapot.

A falu korábban teljes egészében ref. vallású volt. A Kölcséy és a Kende család tagjai is kezdetben reformátusok voltak, azonban a Kende leszármazottak áttértek a r. katolikus hitre. Ez által gyakorlattá vált, hogy a Kende család birtokain elsősorban római és görögkatolikus vallású cselédek alkalmaztak. 1900-ban már 112 lélek katolikus vallású volt.

### 3. Túrístvándi társadalma

A falu társadalmi tagozódása. A falu társadalmának vezető rétegét az ún. gazda családok képezték. Ehhez a ré-

teghez mindössze 8 család tartozott. Közülük került ki a főbíró, törvénybíró, a községi képviselőtestület, s nem utolsósorban ők voltak az egyházközség vezetőségében, így a presbitériumban és az iskolaszékben. Hadd mondjam itt el, hogy a presbitérium tagjait /mint általában a falusi tisztségviselőket/ szavazás útján választották meg. A náluk dolgozó napszámos emberek ugyan kire is adhatták volna a szavazatukat? Elképzelhetetlen volt, hogy egy napszámos embert presbitterre, vagy egyházgondnokra válasszanak. A nagygazdák minden tisztségre csak önmagukat tartották méltónak. Pedig a vagyoni helyzet nem mindig járt együtt az ésszel és a tehetséggel. Dehát ők fizették a legtöbb állami és egyházi adót. Azt már nem vették figyelembe, hogy javaikat nem a saját munkájukkal, hanem a cselédek, napszámosok, részes aratók, feles és harmados kapások és kaszások munkája révén szerezték meg. Megkövetelték, hogy "úr"-nak szólítsák őket. A tanítókat, a papokat is lenézték, mert szemükben azok is csak talajnélküli, jött-ment emberek voltak. A ranghoz, a módhoz tartozott az is, hogy kora reggeltől délig a kocsmában üljenek. Igaz, ebből már családi perpatvarok is keletkeztek.

A gazda-családok mentalitására hadd mondjak egy-két példát. Volt a faluban egy ügyeskező /kőműves, ács, kerégyártó, stb./ ezermester: Seres András. Egy alkalommal elment a vele egykorú, 24 holdas gazdához, akivel egy iskolapadot koptattak. A gazda feleségétől /aki ugyancsak vele egykorú, 24 holdas gazda lánya volt/ megkérdezte, hogy Itthon van Miklós? De a gazda akkor már törvénybíró volt és így kétszeresen is ragaszkodott a ranghoz. Az asszony így válaszolt: "Az én uram neked nem Miklós, hanem Nyíri úr!" "Akkor mondd meg neki, hogy Seres úr kereste!"

Egy alkalommal egy gazdag özvegyasszonyt temettem. A

temetési beszéd után az említett Seres Andrással együtt mentünk a temető felé, a koporsó előtt. A koporsó után az éneklő férfiak haladtak. Egy-egy halottas ének elhangzása után mindig szünet következett. Az első szünet alkalmával Seres csak hátranéz, s fejcsóválva mondja: "Csak nem jön!" Arra gondoltam, hogy a család vagy rokonság közül hiányol valakit a temetési menetből. A harmadik vers eléneklése után Veres megint hátranéz és megszólal: "Hát még most sem jön!" Kíváncsivá tett, ezért megkérdeztem, hogy ki nem jön? "Hát a nagy vagyon nem jön utána kifele a temetőbe!" "Miért mondja ezt, András bácsi?" "Azért, mert mindene volt a nagy vagyon, nem szánta volna meg a szegény embert!"

A gazda-családok a gőgöt még a gyermekeikbe is bele-nevelték. Példaként hadd mondjam itt el, hogy az egyik gazda-család leánykája a IV. elemi elvégzése után Budapestre ment, hogy ott a polgári iskolát elvégezze. Mivel nem tudott kellő eredményt felmutatni, hazaküldték.

Az eset megértéséhez még el kell mondanom azt is, hogy a konfirmáció abban az időben nagy dolog volt, s abból kimaradni nagy szűgyen lett volna. A templomozás is részben rangbeli tevékenység volt. Hiszen a templomban ott voltak azok a padsorok, amelyeket a gazdák pénzért váltottak meg maguknak. Külön női és férfi padsorok voltak. Ha egy nő kalappal a fején ült le a családi padba, úgy vélték, hogy az tekintélyt ad.

Nos, ez a leányka is eljárt a konfirmációi előkészítőre. /Családjuk egyik ágában száz évvel ezelőtt esperes is volt, kinek emlékét egy általa adományozott harang őrzi./ Az egyik órán felszólítottam, hogy: válaszolj erre a kérdésre! A leányzó felállt és azt mondta: "Én magának nem vagyok te, hanem kicsasszony!" Na, ezt jól megkaptam, mint



istvándi pap! Igen ám, dehát a többi gyermek csak néz a szemembe, meredő, ágaskodó tekintettel, hogy mi lesz most? Csak annyit mondtam: "Te nekem itt pontosan annyi vagy, mint a melletted ülő Mórucz Ida!"/Ida egy háborús rokkant napszámos leánya volt./ A család nagyon felbőszült, évekig a köszönésemet sem fogadták. Majd csak akkor békéltek meg, amikor ezt a kisasszonyt magánúton tanítottam és levizegáltattam a polgári iskola négy osztályának anyagából. Erre az esetre célzott az esperesem, aki maga is módosabb parasztcsaládból származott, hogy: "Bolond ember az, aki szalmatetős házak között égő gyufával jár!" Mégis, én 43 esztendőt töltöttem egy helyen, ugyanakkor az esperes úr kilenc évi szolgálat után örült, hogy elmehetett.

A haladást, a fejlődést mindenütt gátolni igyekeztek. 1938-ban egyházközségünk iskola és tanítói lakás építésére 15.000 pengőt kért és kapott. Amikor ezt a presbitériumnak bejelentettem, 9 szavazattal 3 ellenében visszautalták a pénzt azzal az indoklással, hogy: "Jó nekünk a régi iskola, eddig is jó volt, ezután is jó lesz!" Csak akkor szeppentek meg, amikor a hatóság az iskolát bezáratta veszélyes állapota miatt. Lakóházakat béreltünk és abban folyt a tanítás. Az első és második osztályokban magam is tanítottam. Ujra összehivattam a presbitériumot és sikerült határozatot hozatnom arra nézve, hogy visszakérjük a 15.000 pengőt. Azzal az iskolaszéki taggal mentem a minisztériumba, aki az iskolaépítés legnagyobb ellenzője volt. Visszakaptuk a pénzt és felépítettük a szép kéttantermes iskolát, a falu lakossága segítségével.

A falu társadalmában a második réteget a kisparasztok képezték, akik 5-15 hold földterülettel rendelkeztek. Ezek között már nem volt fennhéjázó, urizáló gőgös ember. A 30-as évek nehéz gazdasági viszonyai, a 4-6 gyermek nevelése,

az adóterhek viselése ezt nem engedte volna meg, még abban az esetben sem, ha valamelyikőjüknek ehhez hajlandóságuk lett volna. Szorgalmas, munkaszerető emberek voltak, megbecsülték egymást, de a falu vezetőit is. Mindenben segítettek egymást. A termés betakarítását kalákában végezték. 15-20 szekér egy nap alatt 6-8 kisgazda termését hordta be. Ha valamelyik építkezett, akkor is 10-15 ember segített napokon át a munkában. A házigazda ilyenkor élelemmel látta el a segítőket. Pálinka csak reggel volt. Ha valahol tűz ütött ki, az egész falu segítségül sietett. Láncot alkotva kézzől kézre adták a kútból merített vizet. A Túrbból is hordták a vizet, néha 100-150 méter távolságból is.

A házukat kívül-belül rendben tartották. A nádfedeles tornácoszlopos ház rédelyein muskátlik virágoztak, cserepekben. Vasárnap reggelenként, a csordahajtás után nemcsak a házak elejét, hanem az utat is felseperték.

Kendernyűvéskor, áztatáskor, törésnél a rokonok és szomszédok kölcsönösen segítettek egymásnak. Lekvárfőzéskor nagy volt a vidámság. Harmónika és pikula kíséret mellett dalolgattak. Vasárnap este hajadonok és legények, néha huszan-harmincan is, összefogódzkodva, nótaszóval vonultak végig a falu főutcáján.

A harmadik réteget a napszámosok képezték, azok, akik 1-3, esetleg 4 hold földdel rendelkeztek. De ide kell sorolnom a földnélküli zselléreket is. Éles határvonalat nem lehet megvonni közöttük, mivel életmódjukban, ruházódásukban, lakáskultúrájukban nagy különbség nem mutatkozott. Életmódjuk nyomorúságos volt, melyről a továbbiakban még lesz szó. Ebből a rétegből kerültek ki az uradalom részes aratói, az uradalmi és falusi csépléshez leszerződött munkások, a harmadosok, akik a tengerit és a krumplit harma-

dába kapálták, a kaszások, akik napszámba szénát kaszáltak, a részes favágók, akik a báró és a gazdák erdeiben munkát végeztek. E rétegből kerültek ki a gazdánál alkalmazott kocsisok és cselédek is.

Az aratási munka szervezője és vállalkozója, az aratási bandagazda rendszerint Váry Bernát földnélküli napszámos volt.

A gazdák, a kisparaszatok, a napszámosok és uradalmi cselédek gyermekei - felekezeti különbség nélkül - a ref. elemi iskolába jártak. Hat éven át egy padsorban ültek, együtt nevelkedtek, s közöttük baráti kapcsolatok alakultak ki. A nagygazda, vagy a tanító gyermeke nem nézte le a napszámos gyermekét, még az elemi iskolát követő kétéves általános továbbképzőben sem. Együtt tanultak és játszottak az iskola kerítésén belül. Az elkülönülés csak később mutatkozott meg, akkor, amikor eladóvá serdült a leány, s a fiúból legény lett. Ekkor már mindenki a maga társadalmi rétegéhez igazodott.

A napszámos réteghez tartozókkal sok szép nemes dolgot el lehetett érni. Közülük toboroztam a színdarabok szereplőit, az egyházi és nemzeti ünnepek szavalóit.

A falusi értelmiségről is említést kell tennem, azokról, akik diplomával rendelkeztek. A falusi tanítók, papok a falu szellemi vezetői voltak. Az értelmiség sohasem képezett külön társadalmi réteget! Nem is képezhetett. Nem volt joga arra, hogy a falu bármelyik rétegétől is magát elkülönítse. Hivatásuk eggyé forrasztották őket a néppel. /A 930-as években két tanító és egy pap volt a faluban! /

A falu társadalmi tagozódásának ismertetése hiányos lenne, ha nemoznánk még a falu két népcsoportjáról, a cigányokról és a zsidókról.

Túrístvándiban öt zsidó család élt, összesen 23 fő.

A falu lakosságától nem különböztek el, de a vallásuk mégis megkülönböztette őket. A zsidó vallás előírásait szigorúan betartották, például szombaton semmit sem csináltak. Falusi fiúk jártak be hozzájuk szombatonként tüzet rakni. Az egyik szatócs volt. Hitelezésekkel sokat segített a lakosoknak, alacsony kamat mellett. Kevés földje is volt, amit a két fia művelt. Egy idősebb zsidó család földműveléssel foglalkozott. Az ember szántott-vetett, de magas kora miatt a betakarítást már mással végeztette el. Egy zsidó kúpeckedésből élt, lovakat, teheneket, borjúkat vett és adott. Egy zsidó családfő napszámosként tengette életét, ami ritka dolog volt a zsidóság között. Volt egy magánzó is, aki 1933-ban elköltözött. A II. világháború végén deportálták őket, a 23 zsidó lakosból csak ketten maradtak meg.

Öt cigánycsalád élt a faluban, összesen 34 fő. A falun kívül, a Túr partján éltek, a Szatmárcseke felé vezető úthoz közel. Összezsúfolva laktak. A kis vályogkunyhók között csak 2-3 méter távolság volt. Főleg muzsikálásból éltek, két teljes bandát is ki tudtak állítani. Túristván-diban, de a környező falvakban is, bálók és lakodalmak alkalmával őket hívták zenélni. Jó zenészeknek, "uri cigányok"-nak tartották őket, s erre büszkéik is voltak. Vályogvetéssel csupán egy család foglalkozott. Egy cigányasszony gombaszédésből élt, de gyógyfűveket is gyűjtött. Az asszonyok /még az uri cigányok feleségei is! / rendszeresen kéregettek, kemencetapasztást, tyúkóltakarítást vállaltak, lábtörzsiót és aszalókasokat készítettek. A muzsikosok is vetettek vályogot, csak a prímás nem, mert vigyázott az ujjaira. Ma már a cigányok is benn élnek a faluban, palas és cseréptető házakban, némelyik lakásban televízió, szőnyeg is van.

Túristvándi társadalmához természetesen hozzátartoztak az uradalomban dolgozó emberek is, a tulajdonostól az uradalmi cselédig bezárólag. Az uradalmon belüli sajátos társadalmi tagozódásról külön fejezetben kell szólnunk.

#### 4. Társadalmi tagozódás az uradalomban

Tulajdonképpen az uradalmi cselédek, béresek és pásztorok összetevődött munkája tartotta fenn az uradalmat. Odakerülésem után /1932/ ez hamar világossá vált előttem, de erről abban az időben beszélni nem nagyon lehetett. Ennek ellenére a véleményemet ismerték. A csendőrök néha a lakásomon is felkerestek, vagy - ha az utcán mentem - behívtak a pihenőre. A pihenő: a csendőrség helyi hivatali szobája volt, ahol az itteni szolgálatuk közben pihengettek, s ahová a "törvénysértőket" rendszeresen behívták. Nos, engem is több ízben beinvitáltak, amikor arra jártam, hogy a "felforgató elemek" után tudakozódjanak. De már akkor értettem azt a mondást, hogy auffs, vide, sile; azaz: hallj, láss, de hallgass!

Az uradalomnak voltak irányítói, de mégis, a sokak által lenézett cselédek voltak azok, akik a tervet megvalósították, akik a kiszabott munkát nap mint nap elvégezték. A cselédség becsülettel elvégzett munkájából fakadt az uradalom jóléte.

Az uradalom társadalmi tagozódását a következőképpen rajzolhatjuk meg:

- a, Tulajdonos.
- b, Tisztségviselők. Ide tartozott az intéző és az ispán.
- c, Belső cselédek. Ide tartoztak a "prádés" kocsisok, inasok, szobalányok, kertészek és a mestersemberek.

d, Cselédség. Ide tartoztak a gazdák, béresek, ostonos béresek, lovászok, pásztorok és a kerülők. Itt el kell mondanom azt, hogy nem mindenki tartotta magát cselédnek, annak ellenére, hogy fizetségül komenciót kapott. Különösen vonatkozik ez a mesteremberekre, akik urak voltak, a gazdákra, akik közvetlen irányították a béresek és a kocsisokat, valamint a pásztorokra, akik független, szabad embereknek tartották magukat.

Vegyük sorra, mi volt a feladatuk az uradalmi cselédnek, az uradalomban kialakult rétegződés szerint:

#### a. Tulajdonos

Báró Kende Zsigmond császári és királyi kamarás, felsőházi tag 1849-ben született és 1933 augusztusában halt meg, 84 éves korában. A Cégényben lévő családi sírboltba temették el. A felsőházi tagságot 916-ban nyerte el IV. Károly királytól. Kende Zsigmond idős korában is jómegjelenésű, daliás, szálfegyenes ember volt. Mindenki tisztelettel és elismeréssel beszélt róla, a napszámosok és a gazdálkodó emberek egyaránt.

Az istvándi kastély az 1830-as években épült, Kende Zsigmond édesapja idejében. Az építkezést Kende Zsigmond folytatta, illetve fejezte be. A kastélyt szép díszkert övezte. Voltak benne különböző fenyőfák, köztük a szemet gyönyörködtető nagy ezüstfenyők, tiszafák, nagy lombosú és igen magas szerecsendiófák, aztán Japánból hozott fák, 10-15 méter magas egyenes törzsekkel. De pompás virágháza is volt, különböző pálmákkal, cserepekben nevelt, egzotikus virágokkal. Sajnos, mind a díszkertet, mind a virágházat 1945-ben vandál módon elpusztították.

Kende Zsigmond szerette a rendet, a tisztaságot és azt is tartatta. A kastély környékén sosem lehetett találni

szalmaszálat, gyomot, vagy egy letört gallyat. Az udvaros naponta felgereblyézte az udvart. A parókia felől a kastélyba vezető út - Jakab Ignác házánál - sorompóval volt lezárva. Ezen a sorompón csak Mindák Sándor inas mehetett át, mivel a szolgálati lakása e sorompóhoz közel, de kívül volt. A kastélyhoz volt egy út a vizimalom felől is, három kocsihídon át. Ezen hajtattott ki a báró, Kömörő és Fehérgyarmat felé. Az egyik híd a vizimalomnál, a szivárványláda felett volt, a második a Fluder kapu átfolyója felett, a harmadik pedig a vízelterelő árok felett. A Túr vizét akkor terelték el, amikor a vizimalmot javítani akarták. A Fluder kaput csak árvíz idején nyitották fel, hogy a magas vízállást lecsökkentsék, hogy a víz nyomása a malomépületben kárt ne tehessen. Ezen az úton csak az mehetett a kastélyhoz, aki az uradalomban dolgozott.

Az öreg Kende Zsigmond megbecsült ember volt a falu népe előtt. Ahol tudott, ott segített. Néki köszönhető az, hogy a faluban már az 1920-as években betonjárda épült. A saját telkét átengette Mórucz Zsigmondnak azzal, hogy Mórucz adja át a portáját a ref. egyháznak. Ezáltal a lelkészlakáshoz tartozó udvar megnagyobbodott, s a rajta lévő parasztházban pedig mosókonyhát, sütőházat és magtárt lehetett kialakítani. Sipos József /a "Galamb papné" fémje/ túristvándi ref. esperes lelkipásztor a "Szatmári Református Egyházmegye 40 éves története" című munkájában így ír báró Kende Zsigmondról: "Bölcs és ritka szociális érzékű földbirtokos, aki örökös szellemét és segítő kezét soha nem vette le /polgári község mellett/ a református egyházzal sem és a római katolikus vallása ellenére mindig bölcs tanáccsal, felsőbb hatóság előtti védelmezéssel, pártfogással és jelentős anyagi támogatással erősítette azt." "Toronyépítés céljára 40 folyóméter, 30-60 cm. átmé-

rőjű, elsőrendű tölgyfa gerendát adományozott és két igazfoggal állandóan részt vett az anyagok szállításában." Róm.kath. vallású felesége 1916-ban egy nagy fehér, gaz - dag hímzéssel és hálómunkával díszített terítőt adományozott az Ur asztalára."

Mivel én csak 1932-ben kerültem Túrístvándiba, a báró életkörülményeiről inkább csak mások elbeszélései révén értesülhettem. Ugy mondják, hogy a báró - feleségével együtt - kiegyensúlyozott életet élt. Ehhez az uradalom adta az anyagi lehetőségeket, mivel sok jószággal bírt, sokszámu cselédséggel rendelkezett. Özv. Szűcs Bertalané Pap Erzsébet mondotta el, hogy a bárói család hetenként evett puliszkát is, idős koruk ellenére, de főúri módon: tejszínnel. Elbeszélte azt is, hogy a szalonkákat három napon át a WC-ben tartották /kosárba téve, madzagon függesztve/, majd megpucolták és felhasználták. Állítólag ezáltal vált porhanyóssá a husa. Míg fiatal volt a báró, nagy vendégségeket tartott, nagy vadászatokat rendezett. A környező erdőkben rengeteg őz volt, erről magam is meggyőződhettem. Egy ízben, amikor a penyigai vasútállomásról szánnal, éjszaka jöttem hazafelé, a kömörői kiserdőnél 165 legelésző őzet számláltam meg!

Az 1930-as években már csendesebb volt az élet a kastélyban. Legfeljebb ha eljöttek az unokák látogatóba, akkor lett egy kicsit vidámabb az élet. Ilyenkor a verandán ülve nézték a fiatalok lovaglását vagy teniszjátékát.

Az istvándi határ 2902 kat. hold volt, melyből kb. 1500-1600 lehetett a báró tulajdonában. A báró túristvándi birtokához az alábbi határrészek tartoztak: Bitkai szeg, Nárád szeg, Malom táblák, Rázmány, Kis-szugoly, Erdős szugoly, Nyárfás tábla, Kilenc holdas, csere, Konyhatábla, Kis-Halay szeg, Nagy-Halay szeg, Tölgyfás tábla, Szoros-



szeg, Szorosszeg alja, Nagyszeg, Nagyszeg eleje, Fakókút, Kisnyáras, Hodály melletti tábla, Köpögyék, Gömlécs, Kőrisszeg palló, Nyíriszeg, Körtefa tábla, Laposrekettyés Gyékényes oldal, Veresharaszt, Papszeg, Rókások, Csizma, Kendereskert, Nagykert.

Kende Zsigmond halála után a túristvándi birtokot az öreg báró fia, dr. Kende György báró örökölte. Ő már Cégenydányádon lakott, egy szép, emeletes, barokk kastélyban. Az istvándi háztartást felszámolta. A belső cselédek közül csak Mindák Sándor inast vette magához. Az inaslakást aztán a ref. egyház bérelte Szabó Béla tanító részére. A falu népének már nem volt semmiféle kapcsolata Kende György báróval. De egészen mástermészetű volt, mint édesapja. Mint mondják, "lőhátról" beszélt az emberekkel, ő már nem segített sem a falu népének, sem az egyháznak. Egyedül a karácsonyi egyházi ajándékozási ünnepséget támogatta öt fiú- és öt leánykaruha adományozásával, mint azt korábban édesapja cselekedte. De ő már kikötötte, hogy azt csupán a cselédek gyermekei között oszthatjuk szét. Később az öt háromra apadt le!

1939-ben kéttantermes iskolát és egy hámoszobás tanítói lakást építettünk. Ehhez egy 400 négyszögöles telkünk volt az Epreskertben. Szerettük volna ezt a 400 ölet elcserélni a báró tulajdonában, a Postakertben lévő 200 öles területért, mivel ez a régi iskola mellett volt. A báró sem elcserélni, sem eladni nem volt hajlandó. Abban az időben a legjobb termőföld ára négyszögölenként 60 fillér volt. Ő két forintért akarta adni. Kínáltam érte egy pengőt. Erre a báró a fejére mutatott és azt mondta: "Mi az, nagytiszteletű úr, valami baj van?" Erre így válaszoltam: "Tisztességes árat kínáltam, méltóságod két pengőt kér!"

Ekkor én is a fejemre mutattam: "Mi az, méltóságod, valami baj van?" Köszönés nélkül otthagytam, nem is találkoztam vele többet. Az iskolát nélküle is felépítettük. A bárót röviden így jellemezhetem: az alma messze esett a fájától!

#### b, Tisztségviselők

Intéző. Triznay Gyula 1930-ban került az istvándi uradalomhoz és 1940-ben távozott el. Utódja Veszely Kálmán lett, aki csak rövid ideig intézkedett. Veszely az első világháborúban elvesztette a félkarját, mégis egy-egy vadászat alkalmával egymaga több nyulat lőtt, mint a meghívott megyei előkelőségek összesen. Veszely Kálmán után intéző már nem volt, csak ispán.

Az intéző dolga az egész uradalom irányítása. Az ő feladata volt a mezőgazdasági termelés, az állattartás, a gazdaságban folyó munkamenet irányítása, a vetés, aratás, behordás, cséplés és egyéb munkák szervezése. Azonkívül az intéző látta el a magtárfelügyeletet, ő rendelte el idejében a téli favágásokat, az őszi és tavaszi szántásokat. Számbavette az eredményeket, mind a terményekre, mind a jószágállományra vonatkozóan. Ő foglalkozott a termény és a jószág adás - vételével, a cselédek felvételével, a komenció mértékének és kiosztása idejének megállapításával. Tervet készített a vetésfordulóról. Ev végén részletes kimutatást, számadást készített a bevételekről és kiadásokról, az uradalom évi forgalmáról. Számadásait mindenkor bemutatta a bárónak, s minden lényeges tevékenységről szóbeli jelentést tett. A munkákat csak a báró jóváhagyása után kezdhették el. Az intéző a munka menete közben is többízben tárgyalt a báróval. A tulajdonos vagy hívatta az intézőt, vagy az intéző maga ment, hogy valamiről

jelentést tegyen.

Triznay Gyula intéző, az öreg báró 1933. évi halála után Cégénydányádra járt dr. Kende György báróhoz jelentést tenni. A báró hetenként egyszer, de néha kétszer is lófogatos kocsival Túrístvándiba hajtatott, hogy az ottani uradalom ügyét felülvizsgálja, hogy meghallgassa Triznay jelentését. Triznay szelíd, csendes ember volt. A báró az intézővel is gorombáskodott. Néki az intéző nem volt más, csak egy megfizetett cseléd.

Az istvándi uradalom kicsi volt. Az itt tevékenykedő intézőknek sosem volt alkalmuk arra, hogy meggazdagodjanak. Hogy Triznay néhány év után otthagya az uradalmat, valószínű, ebben közrejátszott az is, hogy két gyermekét taníttatni akarta, gondoskodni kívánt jövőjükről.

Veszely Kálmán barátságos, kedélyes ember volt, jól ismertem. Két egész évet sem töltött az uradalomban. Nőtlen ember volt és így semmi kedvet sem érzett ahhoz, hogy Túrístvándiban maradjon.

Ispánok. Oláh János még az öreg báró idején volt ispán. A cselédek, a bejáró napszámosok, sőt a falusi gazdák is szerették. Jólelkű ember volt, aki nem lóhátról beazélt az alkalmazottakkal, hanem úgy bánt velük, mint ember az emberrel. A tekintélye által tartott rendet a cselédség között. Fiatalon, 1930-ban halt meg, itthagya feleségét és két gyermekét. Gyászolta őt nemcsak az uradalom cselédsége, hanem a falu teljes lakossága is.

Oláh János halála után az ispáni feladatokat is az intézők látták el, előbb Triznay Gyula, majd Veszely Kálmán.

Az ispán feladata volt személyesen felügyelni az elrendelt munkálatok menetére és számot adni ezek eredményéről és befejezéséről.

Kende György báró 1940-ben egy fiatal, nős, gyermektelen ispánt alkalmazott. Ettől kezdve Török Jenő irányította az istvándi uradalmat. Minden este 8 órakor otthon kellett tartózkodnia, mivel Cégenydányádról ekkor hívta fel a báró, hogy az elvégzett napi munkáról jelentést kérjen. A báró magántelefont szereltetett fel a kömörői és a túristvándi gazdaságába Fehérgyarmaton és Penyigén át. Az öreg báró idején volt telefon a sonkádi és a tiszakóródi gazdasági központokba is. A telefonoszlopokhoz elegendő fa volt az uradalmak erdeiben.

Kende György báró mezőgazdasági vonalon képzett ember volt, ezáltal értett az irányításhoz is. Török Jenő a báró utasításai szerint vezette az istvándi uradalmat, egészen 1945-ig, a földosztásig. De ekkor már egy új korszak kezdődött!

#### c, Belső cselédség

Parádés kocsi. Túristvándiban "prádés"-nak mondták. Itt mindennek előtt Nyíri Sándorról kell beszélnem, aki Túristvándiban született, s ott élt haláláig. Eleven, mozgékony, értelmes ember volt. Megnyerően, igen szépen tudott beszélni. Mint huszár, végigszenvedte az első világháborút. Jól értett a lovakhoz. Ezért választotta ki magának a báró még a 20-as évek elején. Nyíri Sándor 1944 őszéig volt alkalmazásban. Négy fekete, szép tartású, jójárású lovat bíztak rá. Angol félvér lovak voltak, ilyeneket manapság már csak a fogathajtó versenyeken lehet látni. A prádés istálló Nyíri Sándor lakásához mindössze 100-150 lépésnyire volt.

A hajnali harangzó Nyíri Sándort mindig az istállóban találta, de már ott volt a sógora, Ujfalusi Kovács István lovász is. Elvégezték a lovak körüli teendőket, így az

abrakolást, a trágyakihordást, az almozást, a lóvakarást és kefélést. A vakaróból a port - katonás módon - az istálló kövezetére verték ki; hadd lássa az intéző, vagy a béresgazda, hogy itt a munkát rendesen végzik! Itatás után hazamentek früstökölni, de nem egyszerre, hanem felváltva. Früstök után mindketten az istállóban tartózkodtak, állandó készenlétben. Télen-nyáron várták a parancsot, hogy mi-be kell fogni: hintóba, kocsiba, vagy szánba? De megmondták azt is, hogy kettős vagy négyes fogattal kell-e menni, hogy hová kell vinni a bárót vagy a feleségét, esetleg a vendégek elé kell menni a vasútállomásra.

Nem akármilyen látvány volt az, amikor a prádés kocsis, mint egy lovashajtó úr, libériában, szalagos pörge kalappal, előre néző egyenes testtartással hajtotta végig a falun a gyönyörű fekete lovakat. A prádés kocsis különösen akkor igyekezett kitenni magát, amikor vendégeket vitt az állomásra vagy egy másik birtokra. Ilyenkor aztán bemutatta a "szép hajtás" tudományát. Egy kis mozdulat, s a lovak máris tudták, hogy merre forduljanak, vagy hogy sebes lépés, vagy sebes menet következik. Ezáltal nemcsak a maga tudását, hanem a báró lovainak ügyességét is bemutatta. Mindezekért a prádés kocsisnak kijárt egy kis borbaváló is!

Érthető, hogy a cselédség között a prádés kocsis rangos ember volt, hiszen ő volt az, aki naponta találkozott a bárói családdal, s velük minden nap szót válthatott, vagyis kérdéseikre felelhetett. Kivételes eset volt az, amikor más uradalmi alkalmazottakat a báró megszólított, bár mindenkor levett kalappal állottok előtte. Az ilyen ritka eseteknek nagy híre volt. Mondogatták is az asszonyok egymás között: "Hallottad már, hogy az urammal ma szóba állt a méltóságos úr?" Ez nagy kitüntetésnek számított.

A kömörői erdőben volt egy földút, amit a báróné nagyon szeretett. Ezért a báró ezt az utat: "Ilona út"-nak nevezte el. Szép időben, kettős fogattal gyakran hajtottak erre.

Nyíri Sándor nagyon önérzetes ember volt. Nem tűrte még a báró alaptalan sértő megjegyzéseit sem. Volt egy ilyen eset, amire válaszként azonnal felmondott, s csak a báró többszöri kérésére volt hajlandó tovább szolgálni.

A parádés kocsis általában előre kapta meg a parancsot, de volt úgy is, hogy váratlanul. Az inas szaladt a kastélyból és mondta: "Sándor! Most kapta a méltóságos úr a táviratot, hogy a baronesz és gyermekei Budapestről 10 órára érkeznek Fehérgyarmatra. Azonnal fogj be a hintóba, és négyes fogattal igyekezz az állomásra! Te meg Pista, a kétlovas kocsival menj a Konyhatáblára és hozd be a konyhára szükséges dolgokat!" Ilyenkor aztán gyorsan befogtak és már repült is a négylovas hintó!

A vendégek elé mindig négylovas hintót küldtek. Ugyanilyen fogattal mentek akkor is, ha a kóródi, sonkádi vagy a kömörői birtokra vitték kirándulni a vendégeket. Kovács István az istállóban maradt, ahol a prádés lovakon kívül más lovak is voltak. Ő is állandóan készenlétben volt, mert az intézőtől bármikor jöhetett az utasítás: "Pista, fogj be a kétlovas homokfutóba, mert megyek a Kistanyára!" Kovács befogott és vitte a tekintetes intéző urat. Amikor pedig valamelyik cselédember, vagy annak gyermeke beteg lett, akkor ő vitte el Szatmárcsekébe dr. Zemler Gyula orvoshoz, vagy onnan előhozta az orvost. Az orvos az uradalomnak végzett szolgálataiért rendszeres bért kapott. Kovács István is becsületes, tisztelettudó ember volt.

Inas. Kende Zsigmond bárónál az 1920-as évektől kezdve Mindák Sándor volt az inas. Ő is, akárcsak a prádés ko-

csis, naponta találkozott a bárói család tagjaival. Ezért az inas is rangos embernek számított. Mindák kora reggeltől késő estig a kastélyban volt. A bárótól és a feleségétől személyesen kapta meg az utasításokat, akár a kastély belső rendjére, akár a mindennapi étkezésre, asztalterítésekre, vendégek számontartására, akár a belső cselédek felügyeletére vonatkozott. Szinte személyi titkár volt! Felügyelt a 16 szoba takarítására, a reggeli, ebéd, uzsonna és vacsora időben történő tálalására, jóformán mindenre, ami a kastélyban és közvetlen körülötte történt. A park tisztántartásáért is felelős volt. Néki mondta meg a báró, hogy mikor milyen vendégek érkeznek. Így az inas intézkedett arra vonatkozóan is, hogy pl. négylovas, vagy kétlovas hintó idejében ott legyen a fehérgyarmati vasútállomáson az érkező vendégek rendelkezésére. A vendégszobák elrendezése is az inas feladata volt, a báró utasításai szerint. A kastélyhoz mindössze 100 méternyire volt az inas kertes szolgálati lakása. Mindák Sándornak felesége, s három leánya volt. Az inasi lakást telefon kötötte össze a kastéllyal, hogy szükség esetén éjszaka is berendelhessék.

Amikor az öreg báró meghalt, az öreg bárónét a fia, Kende György magához költöztette Cégénydányádra. Vele együtt odaköltözött Mindák Sándor is, a családjával egyetemben, hogy ott az öreg báróné rendelkezésére álljon. Majd annak halála után Mindák visszaköltözött Túrístvándiba. Az inaslakást ez idő alatt, 1934-től a ref. egyházközség bérelte ki Szabó Béla tanító és családja részére, 1940 végéig. Mindák Sándor, a visszajövétele után a kastélyra, ezenkívül a melegházra és gyümölcskertre felügyelt. Mindák Sándor fogadta ezután a bárót, amikor Cégénydányádról ideérkezett. Mindák Sándor az 1945. évi földosztásig vé-

gezte ezt a munkát. Dicséretes, hogy a Földosztó Bizottság az inaslakást Mindák Sándornak juttatta.

Szobalányok. Medgyesi Berta volt az első szobalány, akit később Pisták József, a patakközi erdőkerülő vett feleségül. 1911-ben kilépett a báró szolgálatából és kívándorolt New-Yorkba. Itt csak pár hónapot töltött, mivel az öreg báró felesége levélbeli ígéretekkel hazacsalta. Ugyanis a bárói család részére ruhaneműt senki sem tudott olyan szépen vasalni, mint ő. Hazajött, s ott folytatta, ahol korábban abbahagyta. Férjhez menetele után Patakközre költözött, ahol baromfit, sertéseket, teheneket tartott, s ezek értékesítése révén komoly jövedelemre tett szert. Amikor Túristvándiba kerültem, felkeresett a hivatalomban és egy komoly pénzüsszeget adott át azzal, hogy ezt saját céljaira kölcsönként használja fel az egyház, forgassuk, s ha majd nekik szükségük lesz rá, akkor visszakerik. Elismervényt adtam róla, de a pénzt nem használtam fel semmire. A férje, 25 évi szolgálat után, kapott a bárótól egy tarka tehenet. A búcsúztató ünnepségen rábeszéltem arra, hogy a pénzét vegye vissza. Ebből vettek egy telkes házat a mai Rákóczi utcán és így be tudtak költözni a faluba. Bizalmuk ma is jóleső érzéssel tölt el.

Mindák Ida, Mindák Sándor inas testvére ugyancsak szobalány volt. Férjhezmenéséig, illetve elköltöztetéséig volt a bárói családnál alkalmazásban. Ezenkívül Czubor Zsuzsanna és Papp Eszter végeztek szobalányi munkát. Papp Eszter férjhez ment Szűcs Bertalanhoz, aki elesett az I. világháborúban.

A szobalányok kötelessége volt a háló-, nappali és a vendégszobák takarítása, a ruhaneműek - abroszok, párnák, lepedők, paplanhuzatok, törülközők, függönyök - mosása és vasalása. Segédkeztek a konyhában is, előkészítették a fő-



zéshez való anyagot, megkopasztották a szárnyasokat. Ők terítették és tálaltak. Télen fűtötték a szobákat, kiszedték a hamut a kályhából.

A szobalányok közül egy éjszaka is a kastélyban tartózkodott, hogy szükség esetén a bárók rendelkezésére állhasson. Hetenként váltották egymást.

Szakácsnő. A bárói családnál csak egy szakácsnő volt, özv. Farkas Endréne. Mint említettem, a konyhai munkában a szobalányok segítettek neki. Farkasné a 30-as években már 60 év körüli asszony volt. Az öreg báró haláláig végezte a szakácsnői teendőit.

A báró nagy konyhát tartott. Nyáron és ősszel nagy volt nála a forgalom. Budapestről hazalátogattak a lányai, vejei és azok gyermekei. Pár hetet töltöttek Túristvándiban. Élelmezésük sok munkát adott a személyzetnek. A bárónő minden este megbeszélte a szakácsnővel, hogy a következő napon mit főzzenek, s hány személy részére. Másnap korra reggel Ujfalusi László Lovász befogott két lovat a kis futókocsiba és kihajtott a Konyhatáblára. Onnan beszállította a sütés-főzéshez szükséges krumplit, a Nagy-kertből pedig a zöldséget. A konyhában egy hatalmas tűzhely volt, négy főzőfelülettel és négy sütővel.

Az ételük igen változatos volt, a töltött káposztától a puliszkáig. Az utóbbit tejszínnel, esetenként libamájjal fogyasztották. Végeredményben az egész uradalom a bárói család jólétét szolgálta.

A konyhakertben nemcsak zöldségeket termesztettek. Ott nevelték a baromfit is, tyúkokat, csirkéket, libákat, kacskákat, pulykákat és a gyöngytyúkokat. A pulykának télen dióbelet is adtak, hogy ízletesebb legyen a húsa.

Malacot, süldőt, hizott sertést akkor vágattak, amikor azt megkívánták. A bongyorszórák kocák, amelyekből leg-

*alább száz darab volt, évente kétszer felvették. Tehát volt minden gond nélkül.*

Ősszel és télen vadhúst is bőven fogyasztottak. Igen kedvelték a szalonkát, fogolyt és a fácánt. A vadkacsát a Túr menti vizeken lőtték. Ezeket a kis tavakat a Túr - az évi kétszeri-háromszori áradások alkalmával - mindig feltöltötte. Télen nyúlhúst gyakran fogyasztottak, pácoltan, pörköltnek vagy pástétomnak elkészítve. Disznóöléskor hurkát, kolbászt, sült oldalast ettek. Újévkor, de máskor is, a malacot egészben sütötték meg, szájában egy almával.

A pergelt leveseket éppen úgy elfogyasztották, mint a húsleveseket. A csigalevestől és a krumplilevestől egészen az aszaltszilva levesig minden terítékre került.

Húsvétkor töltött barányt, töltött csirkét, fasírozottat, egészben sült kacsát vörös káposztával, sült pulykát készítettek különböző köretekkel.

Nyáron naponta készítettek fagylaltot, különösen akkor, amikor az unokák is ott voltak.

A téli vadászatok 2-3 napig tartottak, melyre 15-20 vendég is érkezett. Ami vadat lőttek, az mind a konyhába került. Ilyenkor sok dolga akadt a szakácsnőnek.

Kertész. Az 1930-as években Lang András volt a kertész. Ekkor már idős, 80 év körüli ember volt. Évtizedeken át hűséggel szolgált a bárónál. Ő gondozta a báró gyümölcsösét, amelyik a kastélytól a malom felé vezető út jobb oldalán terült el. A Nagykertben különféle gyümölcsfák, csemege szőlők, illatos virágú fák voltak. A kertészeti munkában Mindák Sándor, a báró inasa segédkezett. Mindák itt sajátította el a gyümölcsfák és a szőlő gondozásának tudományát. Lang, még idős korában is a legszívesebben a nagy virágházban tartózkodott. Ez a virágház, illetve melegház üvegből készült. A malom felé vezető út mellett

volt, közel a háromosztatú kertészházhoz. A melegházban különféle pálmafák, szebbnél szebb cserepes virágok voltak. Lang Sándor a virág gondozásának és szaporításának mestere volt. A melegházból az inas minden nap friss virágokat szállított a kastélyba. A virágház mellett volt egy kalakantusz bokor. Amikor virágzott, ananász illatban úszott a környék. A virága tízforintos nagyságú, bíbor-színű, selymes tapintású volt. A felszabadulás után a virágházat szétrombolták.

Mesteremberek. A mesteremberek az uradalomban nélkülözhetetlenek voltak. Nékik kellett a szekereket, kocsikat, hintókat javíztatni, a gépeket üzemeltetni. De kéznél voltak akkor is, amikor a kastélyban valamilyen szakmabeli munka akadt.

A kerékgyártó mester Balogh László volt, aki Magyarban született 1898-ban és ott is halt meg 1979-ben. Az öreg Kende báró 1929-ben alkalmazta Túristvándiban, mivel Balogh László akkor már híres kerékgyártó és kádár volt. A fiatal Kende báró is alkalmazta, 1942-ig. Balogh László az első világháborúban kis- és nagyezüst vitézségi érmet szerzett, s a Károly-csapatkereszttel is kitüntették. Nagykárolyban vitézi birtokot kapott. Kétszer nősült. Az első feleségétől 6 gyermeke született. Annak halála után újra nősült. itt is 6 gyermek született. A 12 gyermek közül 5 csecsemőkorban, egy a háborúban, egy pedig felnőtt korában halt meg.

Balogh László minden fával kapcsolatos munkát elvégzett az uradalomban. rendben tartotta a járműveket, a hordókat, kádakat, de megjavígtatta a bútoreket is. Balogh Lászlót az öreg és a fiatal báró egyaránt kedvelte, nemcsak kitűnő munkájáért, hanem azért is, mert kitűnő vadász volt. Vadászat alkalmával mindig magukkal vitték. Jómódo-

rú, becsületes ember volt.

A gépészkovács id. Apostol Elek volt, 1930-ban 70 éves lehetett. Két segédje volt: Mauksó Ernő és Eiben József. Az öreg Apostol már csak irányított. Abban a házban lakott, amelyikben Móricz Zsigmond, amikor az elemi iskola 1.-2. osztályát Túrístvándiban végezte. Móricz ekkor az anyai nagybátyjánál élt. A kovácsműhely annak a saroképület végében volt, amelyik ma a róm.kat. imaterem. A házon fent egy kis harang van, amellyel hajnalonként a cselédekét ébresztették fel. A másik kovácsműhely ugyanezen a portán van. A földosztás alkalmával ezt a portát Cséke Lajos gépészkovács kapta meg. Özvegye és fia ma is ott él. Ezt a házat Móricz Zsigmond emléktáblájával jelölték meg.

A kovácsműhely előtt fészker volt. Ott patkolta a lovakat id. Apostol Elek, a két segéd közreműködésével. Ráfot húztak a szekérkerékre, de a szekér teljes vasalását is elvégezték. Nyáron félmeztelenül ütötték a szikrázó vasat. Rendben tartották a tüzes gépet, cséplőgépet, elevátort, amelyeket a ház és a tanítói lakás között lévő nagy színpadon helyeztek el. Az ekevasakat, fejszéket, kapákat kiélezték, patkókat formáltak. De készítettek ajtózárszakat, pipavasakat, ajtóvasalásokat is. Apostol Eleknek két fia és egy leánya volt. Elek nevű fia: ref. lelkész; a másik fia: András, aki 6 gimnáziumot végzett, mindenestül volt a kovácsműhelyben.

Apostol Elek halála után Cséke Lajos gépészkovácsot alkalmazta Kende György báró. Cséke Lajos a földosztásig szolgálta az uradalmat. Traktorral szántott, traktorral hajtotta a cséplőgépet cséplés idején. A bárónak volt egy lóvontatású, nagy lapátos aratógépe, mely a levágott kénét madzaggal megkötötte. Ezeket a gépeket Cséke Lajos gondozta. Cséke Lajos a műhelyben ugyanazt a munkát végezte, a-

mit az elődje.

#### d, Cselédek

Gazdák. Az uradalomban a gazda tekintélyes ember volt, olyan, aki irányítani tudta a rábízott cselédeket. Az istvándi uradalomban három gazda volt: csűrös-, ökrös- és béresgazda.

A rangsorban első volt a csűrösgazda. Ezt a tisztséget a 930-as években Bihary József töltötte be. Istvándi születésű, nemes származású ember volt. A faluban saját háza, nagy portája és 8 kat. hold földje volt.

Bihary József - Kende Zsigmond báró kérésére - 1930-ban vállalta ezt a beosztást, mivel a gazdasági válság következtében rákényszerült erre. Biharyt azért hívták az uradalomhoz, mivel 1930-ban Oláh János ispán meghalt, akinek a helyét már nem akarták betölteni. Ezáltal Bihary Józsefnek több olyan feladata is akadt, melyet korábban az ispán látott el.

Bihary József a faluban megbecsült ember volt. Az egyházközségnél ő látta el az egyházigazgatói tisztséget, amelyről az uradalmi alkalmazása után lemondott.

Bihary József mint huszár részt vett az I. világháborúban. Járásán meglátszott, hogy élete egy részét lőháton töltötte el. Értelmes, szép írású, rendszerető ember volt, tudott parancsolni és fegyelmet tartani. Bihary József a híres rozsályi Kun Gáspár /1551-1612/ hadvezér leszármazottja volt. Bihary felesége: Kövér Berta volt.

A csűrösgazda felelős volt azért, hogy a szérűskertben, a gazdasági épületek körül rend és tisztaság legyen. Utasításai szerint helyezték el az asztagokat a szérűskertben, a cséplést megelőzően. Kijelölte a szálastakarmányok, szalmakazlak, a törek, az elvermelendő burgonya

és a takarmányrépa helyét. A legfontosabb munkaterülete a magtár volt, amelyben a terményeket helyezték el. A magtár egy kétszintes, 50 x 20 méter alapterületű épület. Ma is megvan, a helyi termelőszövetkezet használja.

A beszállított terményeket a magtárban helyezték el. A búza, árpa, zab, napraforgó és a különféle aprómagvak mind - mind külön rekeszekbe, fiókokba kerültek. Ehhez a munkához rendszerint napszámósokat fogadtak, napi 80 fillérért, de ide osztották be azokat a cselédeket is, akik a rossz idő miatt mezei munkákat nem végezhettek. Ilyenkor a gabonát megforgatták. A csűrősgazda felügyelt a vetőmag tisztítására, triőrözésére, "vidacs"-csal történő rostálására, csávázására. Naplót vezetett a bevételekről, a kiadásokról, az eladott terményekről, a cselédek komenciójának kiosztásáról - napról napra! A hozzá beosztott udvarossal - rendben tartatta a kastély környékét és a major területét olyan pontossággal és rendszeretettel, hogy ott egy elhullott szalmaszálat nem lehetett találni.

A magtárban dohányozni nem lehetett. Mikor napszámósokat fogadott, akkor ezt előre megmondta. Mégis akadt olyan fiatalember, aki - Bihary távollétében - fenn az emeleten rágyújtott. De Bihary erre rájött, s a fiatal napszámossal közölte, hogy elbocsájtja és a fizetését levonja. Következett a rimánkodás: "Bihary uram, ne tegye ezt velem! Többet ez nem fog megtörténni. Nagy szükségem van erre a pár fillérre." Bihary, ismerve a napszámós helyzetét, megszánta őt és szavajárása szerint ezt mondta: "Na, te pernahajder, most az egyszer elnézem! De, ha még egyszer előfordul, a lábad nem teszed be többet az uradalom területére!" Volt is rend! Tilos volt a dohányzás a szérúskertben is. A csűrősgazda napszámósokat fogadhatott akkor is, amikor a szérúskertben rendet kellett teremteni.

A béresgazda tisztségét Török Sándor töltötte be 929-942 között. Csendes, komoly ember volt. Igen megbecsülték mind az uradalomban, mind a faluban. A presbitériumnak is tagja volt.

Reggel 4 órakor haranggal ébresztette a cselédséget, azszal a haranggal, amelyik ma is látható a fentebb leírt kovácsház tetején. A béresgazda felügyelt az állatok etetésére, almozására, gondozására. Ez a munka két-három óra alatt lezajlott. Utána hazament früstökölni, nemcsak ő, hanem a kocsisok, a béresek is. Amikor visszatértek, megkezdődött a napi munka. Rendszerető ember lévén nem néste el a hanyagságot. Ha valamelyik cseléd elhanyagolta a munkáját, például rendetlenség maradt az almozás után, a jószágoknak nem fénylett eléggé a szőre, ha nem voltak rendben a fogatok, szekerek és a jármok, ha nyikorgott a tengely, ha a béres nem gondozta az ökör szarvát és körmeit, akkor komolyan megintette: "Nem restelled magad, te Jóska, ilyen nyikorgó szekérrel menni az úton? Kend meg ezt a perselyt, mert ha így hagyod, akkor tűnkre megy a persely!" Amennyiben a hanyagság másodszor is előfordult, akkor keményen megmondta neki: "Jóska, te nem vagy alkalmas az itteni szolgálatra! Javasolni fogom az intéző úrnak, hogy váltsanak le, vagy helyezzenek át a Kistanyára!" A Kistanyától mindenki félt, mert ott csak két család lakott, három kilométerre a falutól. Onnan aztán nem lehetett volna bejárni a faluba, hogy esténként a komákat, cimborákat, vagy a kocsmát meglátogassa. A béres a másodszori fedés után vagy rendszerető ember lett, vagy elbocsátották.

A béresgazda parancsolt az egész uradalomban mind a ló-, mind az ökörfogatosoknak. Ellenőrizte az állatok befogását és kifogását. Kijárt a mezőre is, megnézte, hogy jó-e a munkamenet, nem lassálnak-e a béresek?

Az istállóban minden éjszaka más-más béres volt az ügyelet. A béresgazda éjszaka is el-ellátogatott az istállóba, hogy nincs-e valami baj a jószágok körül? A béreseknek kellett jelenteniük a hibát. Ha a béres ezt nem jelentette, de ő azt észrevette, akkor így szólt: "Te, Pista! Nem látod, hogy a Ráró lábán meglazult a patkó? Le akarod sántítani a lovat? Korán reggel menj a kovácshoz, s vasaltasd meg!" A béreseknek mindenre figyelniük kellett. A kovácshoz csak Török Sándor engedélyével mehettek patkoltatni, szekeret javítani.

Török Sándor nem volt szolgálatkú ember! A béresek érdekében a véleményét mindig kinyilvánította, de nemcsak az intézőnek, hanem magának a bárónak is. Ezért becsülték őt mind a béresek, mind a feljebbvalók. A béresgazda minden este felkereste az intézőt. Jelentést tett az elvégzett napi munkákról és az előadódott hiányosságokról és tudomásul vette a következő napra szóló intézői utasításokat.

Török Sándor felesége: Hentes Rozália híres volt a fonás-szövés munkájában. Mindketten 1960-ban haltak meg. Reggel az asszony, este Török Sándor. Egymás mellé temettük őket.

Az 1930-as években Gulán András volt az ökrösgazda. A legfontosabb feladata az volt, hogy az igásökrök és a növendék jószágok takarmányozására és legeltetésére felügyeljen. A külterületi munkák - szántás, vetés, boronálás - alkalmával ő ment elől. A béresek az ő utasításai szerint végezték a mezei munkát. Ő szabta meg a pihenés idejét is. Ilyenkor leültek az eke szarvára vagy a szántásra, míg elszívták a dohányt. Ha kellett, helyben igazítottak az ekén. Boronálás közben meg-megálltak és letisztították a borona fogait. Boronálás után mentek rá a szán-



tásra a lófogatós vetőgépek. A vetést azután a magtakaró boronálással fejezték be.

A béresek is 12 óra körül ebédeltek. Amikor látta az Ökrösgazda, hogy a művelés alatt lévő tábla felé közelednek az asszonyok és a nagyobb gyerekek, akik a kasornyában lévő szilvékben hozták a családfőnek az ebédet, akkor leállította a munkát. A béresek leültek és várták, hogy mi lesz az ebéd? Már messziről figyelték, hogy a kasornyában egy vagy két edény van-e? Ha csak egy edény volt, akkor már előre tudta, hogy abban valami leves van, vagy pogácsa, babajka vagy krumplistésza. Ha két edényt látott a kasornyában, akkor már nagyobb örömmel várta a feleségét vagy gyermekét, mert kétfogásos ebéd lehetett benne: leves és túrósgaluska; legrosszabb esetben az egyikben puliszka, a másikban tej.

Az ebédelés nem tartott sokáig. Utána komótosan elszívtak egy pipa dohányt. Majd elhajtottak a Túrra, hogy az ökröket megittassák. Itatás után folytatták a munkát, lassan ballagtak az eke után, egészen estig. Az Ökrösbéres nem erőltette meg magát! Az ökrök lassan mendegélve húzták az ekét és a béres is lassú tempóban ballagott utánuk. Ez a ballagó menés annyira beléjük rögződött, hogy a bérest a járásáról az idegenek is felismerhették.

A lófogatósok járása már sokkal tempósabb volt. Este, amikor hazamentek a majorba, a kifogás és bekötés után az Ökrösgazda kiadta az abrakot. Míg az ökrök és lovak azt ették, addig a béresek és kocsisok bealmoztak, megtakarították a jószágot, szénát vagy csalamádét vetettek a jászolba. A jóság ellátása után a béresek hazamentek. A jóság a soros éjszakás béresre maradt. Az ő vacsoráját az istállóba vitték.

Az Ökrösgazda esténként az ispánnak számolt be az el-

végzett munkáról, ugyanakkor megkapta a feladatokat a következő napra.

Béresek. A béresek egyrészét a lófogatokhoz, másik részét pedig az ökrösfogatokhoz osztották be. Három lófogatos bérest, másnéven igáskocsist alkalmazott az uradalom. A 30-as években ezt a munkát Kiss József, Demeter Sándor és Krebán György végezte. Ötösfogattal jártak mind a hárman. Nékik kellett gondozniuk a rájuk bízott öt lovat. Reggel 4 órakor Török Sándor béresgazda kisharanggal ébresztette őket. A trágyakiherdés, a lovak letisztítása és abrakolás után hazamehettek fristökölni. Visszajöve megtették a lovakat, s a béresgazda utasítása szerint mentek szántani, vetni, a keresztekert behordani, télen pedig szánal tűzifát behordani vagy trágyát kiherdani a mezőre.

Krebán György halála után fia, Krebán Miklós lett az egyik béres, a másik béres pedig /Demeter Sándor elköltözése után/ Majoros István. Ebben az időszakban ökrösfogatos béres volt: Gulán János, Ujfalusi István és Dobos Bálint. Kötelességük közé tartozott: a rájuk bízott ökrök gondozása, itatása és etetése, továbbá az ökrös-gazda utasítása szerinti munkák elvégzése, mely attól függött, hogy mikor mi volt soron.

Ostoros béres volt: Babucsák Mihály, Fekete Mihály és Törös József. Személyesen és levélben is megkerestem őket, de nem tudtak kellő tájékoztatást adni. Annnyit azonban sikerült tisztáznunk, hogy az ostoros béresek segítettek a fiatal ökrök betanításánál, ők végezték az istállóban az almozást, kiherdték a trágyát, a jószágot gondozták. Ostort maguk készítettek, mely hosszúnyelű volt, végén kenderből font ostorral, csapóval. Az ostoros béres a szekér mellett hajtott a négy ökröt. Csak akkor ülhetett fel, amikor a szekér üres volt. Az ostoros béres vizet mert, ta-

karította az itató vályút, ha kellett, befogta az ökröket.

Az uradalomban voltak még hónapos alkalmazottak is: udvarosok, napszámosok, időszaki munkások, mind más-más bérezéssel.

Lovász. Ezt a beosztást több évtizeden át Ujfalusi Kovács István látta el. Túristvándi születésű, hatgyermekes családapa volt. Az 1920-as évek elején került az uradalomhoz. Elsősorban Nyíri Sándor prádés kocsisnak kellett segédkeznie, valamint a konyhára való szállításokat lebonyolítani. A legfőbb feladata volt a lovak, szerszámok, a hintók és a kocsik rendben tartása. Hajnali 4 órakor már ment a prádés istállóba. A prádés kocssal közösen elvégezték a lovak körüli munkákat. Reggeli után már várták a parancsot. Ilyenkor befogtak és oda hajtottak, ahová parancsolták. A kocsik mindig tisztán, a tengelyek megkenve állottak, a lószerszámok fényesen ragyogtak. Készenlétben voltak, mert sosem tudhatták, hogy a báró mikor üzen, hogy melyik hintóba vagy kocsiiba fogjanak be. Ujfalusi maga is katonaviselt, a világháborút megjárta ember volt.

Igáskocsisok. Három igáskocsis volt az uradalomban: Kiss József, Krebán György és Demeter Sándor. Mind a hárman ötésfogattal jártak.

Kiss József 913-ban született Tiszakóródon. Ma is él Túristvándiban, mint nyugdíjas tsz-tag. Szépen berendezett lakása van. Kiss József így beszélt el a maga életét:

"1937-ben, 24 éves koromban jöttem ide Kende György báró kérésére. Korábban Kertész Miklós tiszakóródi gazdaságában voltam. Itt a bárónál öt lovat hajtottam és gondoztam. Ugy voltak befogva, hogy elől három, hátul kettő. Az első hármashból a baloldali gyeplős, a középső a vezér és a jobboldali az ostorhegyes. A hátsó kettőből a baloldalon állt a nyerges, jobboldalon a rudas. Mindig a nyer-

gesen ültem, rajta nyereg volt és arról hajtottam a fogatot, hosszúnyelű szíjostorral. A béresgazda, Török Sanyi bácsi hajnali négykor harangozott, a szekérszín tetején lévő kisharanggal. Ekkor mentünk be az istállóba. Reggeli munka volt az abrakolás, itatás, trágyaleszedés, trágyaki-hordás saroglyával, almozás. Utána a lovakat megvakartuk, lekeféltük. Kefélésakor a port az istálló kövezetére kellett sorjában kiverni és addig nem lehetett onnét else-perni, míg a béresgazda nem látta a lópucolás elvégzését. Megitattuk a lovakat, azután mehettünk haza reggelizni. A reggeli:spóron pirított fokhagymás zsíros kenyér, teával. Ha volt egy kis sült szalonna, akkor azt hagymásan vagy tojásosan ettük. Néha tejet ittunk, pogácsa, vagy egyéb volt hozzá. Török Sanyi bácsi, a béresgazda adta ki a napi parancsot. Amikor Triznay intéző más uradalomba távozott, azután Török Jenő ispán vezette a gazdaságot. A bá-ró Cégénydányádon lakott. Akkor az ispán minden este telefonon jelentést tett az elvégzett munkákról és megkapta az utasítást a soron következő teendőkre. Az ispán kiadta a parancsot Török Sándor bácsinak, ő meg nekünk. Minden-féle mezai munkát végeztünk: szántottunk, vetettünk, ki-hordtuk a trágyát, betakarítottuk a terményt a mezőről. Mi végeztük a tengerihuzatást, a fahordást is. Este hazahaj-tottunk, beketőttük a lovakat és addig ott maradtunk az istállóba, míg a jószág körül az etetést, itatást, csuta-kolást el nem végeztük. Közben az istálló köves piacán, beszélgetés közben elszívtunk egy-egy pipa dohányt, majd hazamentünk. Csak a soros kocsis maradt az istállóban, hogy éjjel ügyeljen a rendre a jószágok között. Minden este más-más kocsis tartott soros ügyeletet. A vacsoráját családjának valamelyik tagja bevitte az istállóba.

Majoros gazda. A majoros gazda Mindák József volt, a-

ki az 1920-as évek elején - mint világháborút megjárt ember - került a báró szolgálatába. Kende Zsigmond báró halála után megszűnt az istvándi bárói udvar háztartása. Az öreg báró fia, dr. Kende György, Mindák Józsefet, annak édesanyjával együtt magához vette Cégénydányádra és ezzel Istvándiban a majoros tisztség is megszűnt.

A majoros gazda kötelessége volt a bárói udvar belső majorságának gondozása. A majorságban nagyszámú tyúk, liba, kacsa, pulyka és gyöngytyúk volt. Az aprómarhát etetni, itatni kellett, ezenkívül tavasszal az ültetések, keltetések is a majoros dolga volt. Az ólakat, itatókat, az egész baromfiudvart mindig rendben kellett tartania.

A majorsági udvar az országútra vezető magánút mentén a faluvégen volt. Az elkerített udvaron belül egy nagyobb baromfióll állott. Külön helyük volt a tyúkoknak / a tojóházzal /, külön a libáknak, pulykáknak, gyöngytyúkoknak. Tavasszal a kotlósokat a bárónő utasítása szerint ültették meg, számolva azzal, hogy mennyi növendékre lesz szükség.

A baromfitartáshoz szükséges szemes terményt a raktárban vételezték fel, amit Bihary József magtáros adott ki. A kiadott mennyiséget gondosan feljegyezték. A majoros gazda a tyúkólakat esténként gondosan bezárta. Reggel, amikor az aprójószágot kiengedte, ocsúval, búzával, tengerivel jöltartotta őket, friss vizet öntött elibéjük. Este ugyanígy megetette, s megitatta őket. A tojásokat este fele összeszedte és beszolgáltatta a konyhára.

A majorsági udvarban tömték a libákat és a kacsákat: ez a szobalányok feladata volt. Ha valamilyen aprómarhát kellett levágni, akkor ezt a szakácsnő reggel bementa és a szobalányok segédkeztek nemcsak az aprómarha megfogásában, hanem a levágásában is. A baromfi vérért is bevitték a

konyhára. Baromfit gyakran vágta tyúkhúslevesnek, paprikás csirkének, töltött csirkének; a kacsát és a pulykát többnyire egészben sütötték meg.

Itt meg kell említenem azt is, hogy az uradalom állatállományának, baromfiállományának orvosi ellenőrzése céljából hetenként, de ha úgy adódott, többször is, Fehérgyarmatról járt ki egy állatorvos, aki az uradalomtól ezért rendszeres évi fizetést kapott.

#### e, Pásztorok

Tehenész. A tehenész Bodnár Sándor volt, aki a báró és a cselédek teheneit őrizte a Rókáson. Még az öreg báró fogadta fel. A bárónak 15-20 szimentáli fajtájú fejős tehene volt. Ezeket Bodnár Sándor és felesége fejték meg, minden reggel és este. A tej egyrészét a báró háztartásában fogyasztották el, de kaptak belőle a tehénnel nem rendelkező cselédek, sőt a falusiak is. Akinek tejre volt szüksége, vitt két-három tojást és kapott érte egy liter tejet. Ez a tej - tojás csere csak a bárónak volt kifizetődő. Ugyanis a bárónak csak olyan tejet adott ki, amelyikről előzőleg a tejszínt leszedték. Mikor az öreg báró meghalt /1933/, a fiatal báró Bodnár Sándort a családjával együtt átrendelte Cégénydányádra, hogy továbbra is ő gondozza a báró fejősteheneit.

A tehenész feladata volt a tehének őrzése, gondozása és ápolása, továbbá a fejése. Ebben a munkában Zsigmond és István nevű gyermekei segédkeztek neki, fél komencióért.

Kisbojtár. Bodnár Sándor mellett Kiss Sándor bojtárkodott. Jelenleg nyugdíjas tsz-tag. Kiss Sándor segített a legeltetésben, itatáskor a vízhozásban. A leválasztásra került gulyamarhákat külön legeltette és gondozta. Erre a célra a Rókáson nyáron külön karám volt, amelyben éjszaka

a jószágot tartották.

Gulyás. Tóth György az első világháborúban megszebesült, úgy, hogy a bal lábára ezután sántított. Éppen ezért, hogy a szolgálatát kifogástalanul elláthassa, négy pulikutyát tartott. A gulyát a kutyák terelgették, a gulyás kívánsága szerint. Elég volt csak egy mozdulat, a kutyák máris tudták, hogy mi a feladatuk. "Többet ér ez a négy kutya, mint négy bojtár!" - mondogatta a gulyás.

A gulya kétszáz darab tehénből állott. Tőke gulyának is nevezték. Nagyszarvú, kormos nyakú, szürke magyar marhák voltak. A négy kutya hamar rendet teremtett közöttük, ha nekivadultak és tülekedtek. Ebben a tőke gulyában nem fejték a teheneket. A tejet a borja szopta ki. Így nevelték fel a borjúkat. Majd a bikaborjúk közül kiválogatták az ökörnek valókat. Ilyen gulya volt még a báró dányádi, kömörői, sonkádi és a tiszakóródi birtokain is.

Az istvándi uradalom gulyája a Rókáson és a - Füleسد és Kömörő közötti - Gábornokon legelt. Mindkét helyen hodály és karám állott. Esténként, ha jó idő volt, akkor a karámba, ha rossz idő volt, akkor a hodályba terelték be a jószágot. Hozzá tartozott még egy hordozható kunyhó is, amit mindig magukkal vittek, ha újabb helyre mentek legeltetni. Tóth György mellett a fia, Zsigmond volt a bojtár.

Kanász. Az uradalmi kanász id. Ster József volt, aki ma is él Túr-istvándiban, mint a helyi tsz. nyugdíjas kanásza. Az életéről a következőket mondotta: "905-ben születtem Géberjében. Édesapám is kanász volt, vele együtt 1925-ben jöttem ide Mátészalkáról, a Kende báró istvándi uradalmába. A báró hívott bennünket egy törzskönyvezett kocaállomány gondozásához. Hírből ismerte apámat. Ezért, mivel apám elismert szakember volt, magasabb fizetést ígért a szokottnál. Ez akkor, a nehéz gazdasági viszonyok

közt döntő érv volt a hívás elfogadására. Kende bárónak száz darab bongyorszórányakocája volt és hozzá tíz kan. A sertéstelep keces volt. Minden koca számára külön rekesz volt fiasztatóval és kifutóval. Itt nevelődtek a malacok. Az etetés a kifutóban volt. A fias kocákat és a növendékeket egyformán kihajtották a legelőre. Fialás idején éjjel-nappal a kecsben kellett tartózkodni. Ott pihenőhely is volt számunkra. A munkát télen - nyáron reggel 5 órakor kezdtük. A malacszaporulat és a malacnevelés után akkor nem volt külön jutalom, mint ma van. Naponta kétszer etettünk. Nagy üstökben krumplit főztünk és azt megtörve tengeri- és árpadarával keverve etettük fel. Ezt a munkát a bojtárral együtt végeztük. De, ebbe a munkába besegített Seres Zsigmond is, mert ennyi sok jószág számára a krumpli összetörése sok időt vett igénybe. A nagycsaládú béreseknak sokszor adtunk egy-egy vedér főtt krumplit. Seres Zsigmond ebben az időben udvaros volt a bárónál, úgy 16-17 éves lehetett. A malacokat választás után hat hónapig tartottuk. Hat hónap után egyszerre kerültek eladásra. A saját öt kocám szaporulata is a báróéval együtt került eladásra."

Juhász. Az uradalom juhásza hosszú ideig id. Lengyel Pál volt. 1903-ban született és 1978-ban halt meg Túristvándiban. Tősgyökeres juhász családból származott, az apja, nagyapja is juhász volt. Lengyel Pál már kisgyermek korában az apja mellett volt, tőle tanulta meg a juhászmesterség minden csínját-bínját. Korábban Szatmárcsékén, Kende Bélánál volt alkalmazásban, édesapjával együtt. Onnan kérte át Kende Zsigmond báró és előbb a kömörői birtokán, majd az istvándi birtokán alkalmazta őket.

Lengyel Pál Túristvándiban már számadó juhász volt.



A felszabadulás után az istvándi tsz. juhásza, majd nyugdíjas lett.

A pásztterek közül a juhászokat fizették meg a legjobban. De nagy volt a felelőssége is, mert 600 anyajuh volt a kezére bízva, s mindenért anyagilag felelős volt. Már én csak a feleségétől érdeklődhettem férje korábbi munkája felől. Zsuzsika néni a következőket mondotta el: "Külsőleg látszik csak könnyűnek a juhász dolga. Sokan úgy vélik, hogy a juhász csak hever és a nyáj csendesen legelészik. Pedig sok baj volt a 600 anyajuhval, annak szaporulatával és felnevelésével! Igaz, hogy volt mellette két bojtár is, de azokkal meg nekem gyúlt meg a bajom, mert a lakásuk, ételmezésük, mosni rájuk az én gondom volt. A sok juh között hamar beszennyeződött a ruha, főként télen, amikor a hodályban voltak és etették, itatták, almozták a juhokat és ügyeltek az ellésekre. Nem győztem a sok szennyes ruhát kimosni! Akkor még szapultunk, kézzel mostunk. Naponta főztem a számukra és sokszor magam vittem ki az ebédet, egyszer az egyik, másszor a másik határba. Az úramat, magamat, az öt gyermekemet, meg a két bojtárt számítva naponta kilenc ember számára főztem! De nemcsak rájuk kellett gondolni, mert ott volt még három terelő puli is! Ők is felértek három bojtárral és számukra is naponta megvolt a főtt étel. A juhász nagyon megbecsüli a terelő puliját. A három puli olyan volt, mint három rendőr a nyáj mellett. Csak egyet szóltak neki és már futott is az elköborolni kívánó juh után, vagy körbeszaladta és rendes irányba terelte a nyáját. Nem mindig egy helyben legeltették a nyáját, hanem vándoroltak a határ gyeplegelőin, tarlókon, tengeritörés után a csutkaföldön. Ilyenkor szükség volt a puli ügyességére, éberségére. Szinta leste a gaz-

dája száját! Mindent megértett, úgy betanította az uram. Ha a határ távolabbi részére mentek, a tanyigára felpakolták a személyi dolgokat. A bojtár befogta a lovat, az uram felült és előtte ment a nyájnak. A bojtárok meg a pulik terelték utána a nyáját. A számadó részére járt a ló meg a taliga, a komencióval együtt. Sok munkát adott az anyajuhok fejése is. Naponta fejtek, a tejet beszállították az uradalomba. Nagy munka volt a nyírás is. Előtte a juhokat megfürösztötték a Túrban. Lécekből nagy fürösztőt készítettek a folyó mderébe, főleg ott, ahol sodrása is volt a víznek. Fürösztés után, mikor a juh gyapja már megszáradt, következett a nyírás. Ezt nemcsak az uram meg a két bojtárja csinálta, de jöttek segíteni más uradalmakból is. Télen rengeteg munkát adott az etetés, abrakoltatás, szózás, az etetőrácsok naponkénti feltöltése, az itatás, az almozás és trágyahordás. A juhok egészségére is felügyelni kellett. Köztük kellett járni és észre kellett venni, hogy nincs-e valami baj, nem sántultak-e le a juhok, vagy nem gyulladt-e be a körmük? Baj esetén az uram gyógyíttatta őket. Tehát: nem olyan könnyű a juhász dolga! De nehéz és terhes volt a számadóné dolga is."

De megkérdeztem Zeuzsika nénit arra vonatkozóan is, hogy hogyan készítették azt a finom gomolyát, amelyiknek az íze még most is a számban van. Így válaszolt: "Bizony, ezt már mások is sokszor elmondták, hogy olyan finom gomolyát, mint nálunk, seholsem ettek. Szívesen elmondom, hogy hogyan készítettük: A juh tejét frissen, tejoltó porral megaltattuk. A tejben elkevertük a port, a tejhez megfelelő mennyiségűt. Ez körülbelül egy óra alatt megaludt. Ezután kézzel vagy fakanállal összekevertük, hogy kissé tűrjön össze és hogy a savó kiváljék balőle. Vásonkendőt tettünk - egy erre előkészített - tekanőba, amelybe a te-

jet beleöntöttük. Az első savót a moslékba öntöttük. Ez úgy ment végbe, hogy - a kendő négy sarkát összefogva - nyomkodtuk az aludttejet. A második nyomkodás után jött a fehér savó. Ezt külön edénybe tettük. Ebből készült a zsenedice, úgy, hogy a fehér savóhoz kevés cukrot, kevés édes-tejet tettünk és felfőztük. A túrót addig nyomkodtuk, míg teljesen ki nem rolyt belőle a fehér savó. Utána a kendő négy sarkát összekötöttük, majd horgásra vagy rúdra felakasztottuk, hogy a még esetleg benne levő savó kicsepegjen belőle. Naponként váltottuk tiszta kendőbe, addig, míg mind jól össze nemült és vékony réteg nem keményedett a külső részire. Ha sok volt a túró, akkor több kendőbe elosztottuk."

#### f, Kerülők

Erdőőr. Mint erdőőr, Pisták József 25 éven át szolgált a bárót. Tudjuk róla, hogy Móricz Zsigmondnak iskolatársa volt. Huszárként harcolta végig az első világháborút. Az öreg báró a Patakközt és Füledd erdejét bízta rá. Teheneket, sertéseket és rengeteg baromfit tartott, s egy vagyont gyűjtött belőlük.

Kerülő. Az istvándi uradalom két kerülőt tartott. Az egyik Marozsán Zsigmond volt, aki 1930-tól 1937-ig szolgált. Korán halt meg, három gyermeket hagyott maga után. Marozsán Zsigmond kötelessége volt a malomtól délre, délnyugatra lévő, Kömörő és Füledd felé eső bárói birtokokra felügyelni. Naponta meg kellett győződnie arról, hogy nem érte-e valamilyen kár a birtokot? Ha idegen jószágot látott a vetésekben, azt be kellett hajtania az uradalomba, ahonnan azt a gazdája csak a kár megtérítése után kaphatta vissza. A tavaszi acatolás idején 40-50 gyermekkel járta a búzaöldeket. Velük volt egész nap és este kifizette

a bértüket. A hanyagul dolgozó gyermeket másnapra már nem hívta. A saját területére, ha erre szükség volt, ő fogadta fel a napszámosokat.

Marozsán Zsigmonddal egyidőben, az uradalom másik részén teljesített kerülői szolgálatot: Stark Mihály. Ő még korábban, a 920-as évek elején került az istvándi uradalomba. Kötelessége volt a falutól keletre, a Kis-tanya előtti és utáni szántóföldekre felügyelni. A tavaszi aca-toláskor, a munkára jelentkezett gyermekekkel a kovácsműhely elől indultak el. Este ő is, akárcsak Marozsán Zsigmond, kifizette a napszámot. A napszám 40-50 fillér volt. Stark Mihály 1944 őszéig szolgált.

Megemlítem, hogy a kerülők hivatalosan: "mezőőrök" voltak, de ezt a nevet csak a jegyzőség használta. A kerülő nem volt azonos a csósszal. Csósszöket csak rövidebb időszakra fogadtak, például dinnyeföldek, ugarföldek őrzésére. Csóoszt csak a falusiak fogadtak.

## 5. Az uradalmi cselédek életkörülményei

### a, Az uradalmi cselédek kommenciója

A "kommenció" a cselédek egy esztendei keresetét jelentti, amelyet az uradalomtól kaptak. Ez a járandóság lakásból, ángáriából /készpénzfizetésből/, természetbeni juttatásból /búza, föld, fa, stb./ és - az uradalom terhére, meghatározott számú - jószágtartásból állott.

A kommenció mennyisége attól függött, hogy az alkalmazott milyen helyet foglalt el a hierarchikus rangsorolásban. Ugyanis a magasabb beosztású dolgozók az átlagos kommenciótól többet, az alacsony beosztásúak pedig attól kevesebbet kaptak. A kommenció mértékének megállapításakor figyelembe vették azt is, hogy a beosztott milyen értékért

volt felelős. Ebből adódik, hogy a cselédek javadalmazása nem volt egységes. Az átlagos /egész/ komenciót a béresek kapták.

A továbbiakban vegyük sorra, hogy az említett rangsorolás szerint ki milyen komenciót kapott?

Intéző. Végeredményben az intéző is alkalmazott, tehát cseléd volt; a fiatal báró ki is nyilvánította, hogy nála az intéző is cseléd. Javadalmazásáról már csak emlékezetem szerint, 53 év távlatából tudok számot adni:

Az intézőnek járt egy kétszobás-konyhás szolgálati lakás, évenként 24 q búza, 24 kg só, tűzifa, 1 kat. hold földhasználat; ezenkívül tarthatott két tehenet szaporulatával, két kocát szaporulatával és két hízót. A malacok tartása az uradalomnak nem okozott gondot, mert választás után azt könnyen eladták. Természetesen a választási malacok eladása után az uradalom az intézőnek kifizette a rá eső részt. Az intéző 600 pengő ángáriában részesült.

Ispán. Az ispánnak járt egy kétszobás-konyhás lakás, 20 q búza, 24 kg só, szabad fa, 1 kat. hold föld; ezenkívül tarthatott egy tehenet, egy növendékmarhát és egy kocát a szaporulatával. Ángáriaként 400 pengőt kapott.

Ezt is csak emlékezetem szerint írom, mivel az utolsó túristvándi ispán már 20-25 évvel ezelőtt meghalt.

Parádés kocsis. Igen értékes, fajtisza, telivér lovakat bíztak rá, ezért a javadalmazása az átlagosnál nagyobb volt. Járt neki egy háromosztatú ház, 18 q búza, 24 kg só, 1800 n.öl föld, szabad tűzifa; ezenkívül tarthatott egy tehenet, egy hízót, egy kocát a szaporulatával és egy tehenet. Kétévenként prádés kocsisruhát is kapott. De nem volt jelentéktelen az a pénz sem, amit a vendégektől borralalóként kapott. Az ángáriája évi 100 pengő volt.

Inas. Az inasnak járt egy kétszobás-konyhás lakás, a-

melyikbe a telefont is bevezették, továbbá 18 q búza, 1800 n.öl föld, 24 kg só, szabad tüzelő. Tarthatott egy kocát a szaporulatával, egy hízót, egy tehenet és egy növendékmарhát. A kastélyban liberális öltözékben dolgozott. Ő is, akárcsak a parádés kocsis, a vendégek figyelmes, udvarias kiszolgálásáért borravalóban részesült. Az ángária 100 P. volt.

Szobalányok és a szakácsnő járandóságairól, sajnos, már nem sikerült elegendő információt szereznem, de emlékezetem szerint ők is egész komenciót kaptak.

Kertész. Lakása a Nagykertben, egy háromosztatú házban volt. Tudomásom szerint a komenciója azonos volt az inasával.

Kerékvártó. Járt neki egyszoba-konyhas lakás, amelyikhez műhely is tartozott; továbbá 12 q búza, 6 q rozs, 24 kg só, szabad tűzifa és egy hold föld. Tarthatott egy tehenet, egy növendékmарhát és sertéseket, amennyit akart. 80 pengő ángáriát kapott.

A gépészkovács járandóságáról sajnos nem szerezhettem tudomást. Valószínű, hogy komenciója azonos volt a csűrősgazda járandóságával.

Csűrősgazda. A csűrősgazdának járt 18 q búza, 1800 n.öl föld, 24 kg só, szabad tüzelő. Tarthatott két tehenet, két növendékmарhát, egy kocát a szaporulatával, két hízót. Ángáriaként 110 pengőt kapott.

Béresgazda és ökrősgazda. A javadalmazásuk egyenlő volt. Járt nekik szoba-konyhas lakás, 12 q búza, 3 q rozs, egy kat. hold föld, 24 kg só, szabad tüzelő. Tarthattak 1 növendékmарhát, 1 tehenet és 1 kocát. Az ángária 80 pengő volt.

Béresek. Ebbe a kategóriába tartoztak a kocsisok, akik lovakkal dolgoztak és a béresek, akik az ökröket gon-

dozták. A 930-as években 3 kocsiszt és 4 bérest alkalmaztak. Mindegyiküknek járt 1 k.hold, egyszobás-félpitvaros cselédlakás, 12 q búza, 3 q rozs, 24 kg só; tarthattak egy tehenet és egy növendékmarhát. Az ángária 60 pengő volt, amit négy részletben, negyedévenként fizettek ki.

Az ostoros béres havonta kapott másfél mázsa búzát, egyebet nem.

Lovász. Járt neki a cselédházban egy szoba fél konyhával, 12 q búza, 3 q rozs, 24 kg só, 1600 n.öl föld, szabad fa; ezenkívül tarthatott egy tehenet és egy növendékmarhát. Kapott még évenként 60 pengő ángáriát.

Igáskocsis. Lakásuk a cselédházban volt, ami egy szobából és fél pitvarból állott. Járt neki: 12 q búza, 3 q rozs, 24 kg só, szabad tüzelő; ezenkívül tarthatott egy tehenet, s növendékmarhát. Járt még 60 P és egy hold föld.

Majoros gazda. Sajnos, a járandóságára vonatkozóan adatokat nem kaptam. Keresete a kertészéhez hasonló volt.

A tehenész járandóságára sem kaptam adatokat. Az igás kocsiszal azonos komencióban részesülhetett. A tehenész kisbojtárjának járandósága havi 150 kg búza volt.

Kanász. A járandóságra vonatkozóan a legilletékesebb, id. Ster József, volt uradalmi kanász a következőket mondotta: Kende bárónak 100 darab göndörszörű anyakocája volt és hozzá 10 kan. Kettőnk együttes fizetése - az édesapámé és az enyém - a következő volt: 20 mázsa búza, 40 kiló só, 5 darab saját fiaskoca tartása a szaporulatával, az uradalom terhére, aztán másfél katasztrális hold tengeriföld és 300 négyszögöl krumpliföld. Volt még szabad fa és évi tíz pengő. Lakás: szoba, konyha. Egy tehén és egy növendékmarha tartása az uradalom terhére. Édesapám halála után ez a fizetés teljes egészében nekem maradt. De bojtárt kellett vennem magam mellé, akinek ebből 20 mázsa terményt fizet-

tem. Ebből 14 mázsa búza, 6 mázsa pedig rozs volt. Egy tehenet és egy növendékmarmhát ő is tarthatott az uradalom terhére. Járt neki még 200 négyszögöl krumpliföld és szabad fa.

Juhász. A juhász járandóságára vonatkozóan id. Lengyel Pálnénak, a volt uradalmi juhász feleségének a következő kérdést tettem fel: "Emlékezik-e Zsuzsika néni arra, hogy mi volt Pali bácsi komenciója?" Erre így válaszolt: "Hát hogyne emlékeznék! Tizenhárom évet szolgált az uram a bárónál és ma is jól tudok mindent. A 600 anyajuh után volt 60 darab juhtartás és annak szaporulata, ezek téli-nyári tartása, az uradalom terhére. Egy ló taligával, két tehen, növendékmarmha tartása az uradalom terhére, 40 mázsa búza, 24 kiló só, negyedévenként 60 pengő, egy kataszteri hold tengeriföld, szabad tüzelő. Lakás: egy szoba, konyha, kamara. Az anyajuhok fejésekor minden héten egy napi tej, amit mi értékesíthettünk. A tejet vagy eladtuk vagy gombolyát csináltunk. Két bojtárt fogadhattunk fel. Ezek fizetése a bárótól: 20-20 juhtartás az uradalom terhére. Más egyebet a bárótól nem kaptak. Élelmezésükről, szállásukról és tisztántartásukról maga a számadó gondoskodott. Jobban mondván: ez az én kötelességem volt és elég sok munkát adott!"

Sajnos, a kerülők javadalmozására vonatkozóan nem sikerült megbízható adatokat szerezni. Emlékezetem szerint az egész komenciótól valamivel többet kaptak.

Itt el kell mondanom még azt is, hogy az uradalmi cselédek kicsit növelni tudták a jövedelmüket a kis "háztáji" gazdaságukból. A tojást, a tejfelt, a csirkéket bevitték a fehérgyarmati hetipiacra és ott eladták. Hasonlóan, a kocák szaporulata is hozott egy kis bevételt. Azok a gyermekek, akik 40-50 filléres napszámért dolgoztak, szintén



hozzájárultak a család fenntartásához.

b, Az uradalmi cselédség lakáskultúrája

Az uradalmi cselédség lakáskultúrája igen alacsony szinten állott. A béreslakások a majorban vagy a majorból kivezető magánutak mentén voltak. A lakóház közepén volt a konyha, de két család részére! A konyha előteréből, a pitvarból nyíltott jobbra és balra egy-egy lakószoba. Ezek a szobák földpadozatosak voltak. Télen ebben a szobában szorult össze a család, a szülők és 4-6-8 gyermek. Kicsi volt a szoba, de az a család, amelyiknek még háza sem volt, örülhetett, hogy bejuthatott az uradalomba. Ha más nem is, itt legalább adva volt a lakás, a kenérnekvaló, a tüzelő, az ángária, egy hold föld és a jószágtartás.

Már említettem, hogy engem tulajdonképpen az uradalmi cselédek választottak meg lelkipásztornak, a nagygazdákkal szemben. Ezt én sohasem felejtettem el. Kapcsolatom a volt uradalmi cselédekkel, azok leszármazottjaival /akik közül sokan ma már magas beosztásban tevékenykednek/ ma is bensőséges. Szívesen emlékezem vissza az 1930-as évekre. Hadd idézzek itt az emlékezéseimből:

1935 novemberében, az egyik nap kora délutánján, a szemerkélő eső elállta után elindultam, hogy az uradalmi cselédek egyrészét meglátogassam. Az út csak 4 - 5 percig tartott. Az akkor már lakatlanná vált kastélyhoz elég közel voltak a cselédlakások a magtár, a keces és az istállók által határolt nagy négyszögben. Mint említettem, minden háromosztatú házban két család lakott. A házakkal egy sorban, azok végein voltak a disznóólak és a tyúkólak, amelyeket maguk a cselédek eszkábáltak össze. Mindenki úgy gondolkodott, hogy majd szétbontja és magával viszi, ha máshová kell költözködni.

A földút árokmenti földhányásán érkeztem el az istálló végéhez. Innen egy trágyából rakott út vezetett a gémeskútig. Itt megállottam és szétnéztem, hogy vajon miként tudok eljutni a nagy sáron át, szemközti oldalon lévő lakásokba? A gémeskút mellett egy hosszú, tölgyfából faragott vályú volt. A kút körül kisebb-nagyobb tócsák csillogtak, a jószágok által kavart sártengerben. A kút nyitott volt, a vize pedig szürkés. Mint később megtudtam, hogy nemcsak a jószágok, hanem a cselédek is e kút vizét itták, ebből főztek. Ősszel már többnyire a Túr letisztult vizét itták, még a falusi gazdák is.

Észreveszem, hogy egy szalmastrágyából rakott gyalogút vezet a cselédlakások felé, épp úgy, mint az istállók felé. Szerencsémre csizmában voltam. Alig teszek meg néhány lépést, az istálló felől kiabál valaki: "Hová tetszik menni?" Hátranéztem és mindjárt felismertem Kovács Pista bácsit, a lovászt. "Magukhoz megyek, Pista bácsi!" "Na, ilyen még nem történt, hogy a pap ide bejöjjön. Tessék vigyázni, mert imbolyog a járda! Míg be nem fagy, nehéz rajta járni." Valóban így is volt. Ahogyan mentem tovább, alattam jobbra-balra billent a járda. Még jó, hogy kezemben volt a görbe botom, amire támaszkodhattam.

Végre megérkeztem az első házhoz. A pitvarajtó nyitva volt. A pitvar olyan 4x4 m-es nagyságú. Hátnál a kemence, előtte a vályóból rakott /kétajtós, két tűzkarikás/ spór, két család számára. Az egyik oldalon egy "kasita"/vesszőkosár/, tele felaprított vastag gallyal. A kemencéhez közel, a falra felakasztva sorakozik a dagasztó tekenő, galuskaszűrő, kistekenő, kovászolófa és többféle tejescsupor. Mindkét ajtón nagy zsivaj szűrődik át, amiben van gyermek sírás, veszekedés, de kacagás is. A zsivaj miatt erősen kopogok a jobb oldali ajtón, azután belépek. A zsivaj megszű-

nik. "Adjon Isten, jó napot!" Köszönésemet Kovács Istvánné, Mari néni fogadja, majd így szól: "Jaj, hová is ültessem le a tiszteletes urat?" Kötőjével gyorsan letöröl egy széket. Amíg Kovácsné begyűjt a csikóspórban, addig körültekintek a homályos szobában. Két kis ablak van rajta, olyan, hogy azon egy gyermek is nehezen tudna átbújni. Az ablak alja homokkal van megrakva. Így védekeznek a hideg ellen. Drága a tüzelő, nagy érték a meleg. Igaz ugyan, hogy kapnak szabad tüzelőt, de ez, mint megtudtam, nem megy szó nélkül. Ha fogyóban van a tüzelő, akkor ezt jelentik az intézőnek, aki a kocsisokkal vitet oda egy szekér fát, pontosabban: gallyat. A bárónak volt elég erdeje, telt is tüzelőre. Az intéző a bejelentést így veszi tudomásul: "Mi az, Pista bácsi, már megint elfogyott? Titeket az Isten sem győzne meg fával!" A cselédek csak gallyat kaptak, hiába volt bőven ölbe rakott fa az erdőben. De azt eladták.

Nézem a bútortárat. Egy olyan vásári, olcsó ágyat látok, amelyet a falusi asztalosok is össze tudnak ácsolni. A kecskelábú asztal mellett két szék, tölgyfából faragva. Az egyik oldalon egy ágy, annak végében egy díkó. A másik oldalon is van egy ágy. A két ablak között van a komód, rajta néhány csésze és pléhtányér, továbbá egy borotválkozó készlet. Ez egy szétnyitható fadoboz, tükör is van benne. De van még a szobában házilag készített sáml, gyalogszék, a végébe beleékelve a tengerifejtő vaslemez. Amikor tengerit fejtenek, a gyalogszék két lábát beleteszik a vesszőkosárba. Aki fejteni akar, az lovaglólásban ráül a székre, a tengericsövet - a vashoz szorítva - huzigálja maga felé, s így a szem beleperreg a kosárba.

Az ajtótól balra csikóspór áll, melynek lerje /vagy: blóderje, azaz sütője/ van. Abban éppen tőköt sütnek, kellemes szaga szétterjed a szobában. A csikóspór alatt a ka-

sita, tele tüzelővel. A gally sisteregve ég a tűzön, mint-ha siratná a cselédsors nyomorúságát! Az ajtó mögött, a sarokban egy káposztásdézsa. Már erjed, ennek is érezni a szagát. A dikó alatt krumpli, sütőtök.

Beszélgetés közben sok mindent megtudok az életükről és munkájukról. A gereben, guzsaly, motolla, s az esztováta: fontos eszköz, sőt megélhetési forrás is volt, hiszen az asszonyok késő ősztől kora tavaszig fontak, szóttek. Kérésre Mari néni elsorjázza, hogy melyik eszköz mire való. A gyermekek figyelmesen hallgatnak a dikón. Hatan vannak, mindegyiken háziszóttésből készült kantus van, de cipő egyikőjük lábán sincs! Odamegyek hozzájuk: "Hát titeketek mi van, hogy mind itt vagytok egyrakáson?" Kovácsné válaszol helyettük: "Nincs lábbelijök, azért játszanak itt a dikón. András napkor majd veszünk nekik!" Megtudom azt is, hogy Kovácséknak hat gyermekük van ugyan, de ezekből kettő a Biriki szomszédé, s Kovácsék egyik nagyobb fia az apjának segít az istállóban, a másik pedig az iskolában van. Erről mondja: "Nemsokára megyek, hogy hazahozzam." "Hát miért nem tud hazajönni?" - kérdezem. Haza tudna az, de mezítláb van. A hátamon vittem fel és a hátamon hozom haza. A sár már hideg, hogy mezítláb menjen az iskolába!"

Sok édesanyát láttam, amint így vitte a gyermekét, sőt, még az András napi vásár után, télen is! A gyermek nyakába akasztva a bakó /háziszóttés tarisznya/, benne a palatábla, palavessző, a nagyobbknak pedig olvasókönyv is. A gyermek átüleli az édesanyja nyakát. Az anya kezében: két darab fa! Szokatlan látvány volt előttem. De Túristvándiban, a fűtési időszakban, minden gyermeknek naponta két darab fát kellett vinnie. Az egyház szegény volt, fűtésről másképpen nem tudott gondoskodni.

Szabó Pál írja a 30-as évek egyikéről, hogy "a legso-

ványabb tehén esztendeje." Nos, Túristvándiban a szűk esztendő több évtizedig tartott! Itt a földek valóban nagyon soványak voltak, hiszen a Túr vize az áradások alkalmával kilúgozta a határt. A föld csak annyi trágyát kapott, amennyit az állatok hullajtottak. A 930-as években volt olyan esztendő, hogy a legjobb határrészekben is holdanként egy mázsa néhány kiló búza termett, a krumpliföld pedig a vetőmagot sem adta vissza. /Ekkor az árvizet tartós szárazság követte./

Beszélgetés közben Mari néni tovább tevékenykedik. Felteszi a vízzel telt fazekat a tűzre, puliszkát főz vacsorára. Odamegyek az egyik gyermekhez és kérdezem: "Melyikőtök sírt az előbb?" A kislány hallgat. Tudom, hogy ő volt, hiszen a szeme környéke még mindig maszatos a sírástól. "Na, adj egy pacsit!" Mosolyra derül, belevág a tenyerembe és mondja: "Én voltam!" "És miért?" "Mert Mari elvette a babámat és nem adja vissza!" "Na, Mari, add csak ide azt a babát!" Ideadja, nézegetem. A baba nem más, mint egy tengericsutka, ronggyal felöltöztetve. Egyszerű játékszer, s mennyi örömet okoz! Visszaadom a kisebbik lánynak, aztán nézegetem a kisfiúk játékát. Az egyik fiú kezében ugráló Paprika Jancsi van. Két kis lécdarab, kb. 30 cm magas, közöttük egy vitézruhás figura, melynek kezén zsineg van átvezetve. Ha az ember összenyomja a lécs két alsó végét, akkor a zsineg felfeszül és ugrik a Jancsi. "Ki csinálta ezt?" - kérdezem. "Édesapám!" - feleli büszkén a gyermek. A másik kisfiú játékszerét is megnézem. Egy szegecs díó és vadgesztenye, a díó keresztirányban is át van fúrva, amibe fonalat és pálcikát húztak. Ez a bűgőcsiga! A gyermek két ujja között huzigálja a szegre csavart zsineget, s ez által bűgő hang jön létre.

Aznap nem maradt időm arra, hogy a cselédház balol-

dali lakásába is benéznek.

Egy másik alkalommal újra útnak indulok, szombaton, déltájban. Ismét egy családhoz látogatok el. Az egyetlen szoba alig különbözik a fentebb leírtaktól. A döngölt földes szobát lótrágyás sárgafölddel már felmázolták, azután lehomokozták; az ammóniás szag még érződik! Szombatonként minden cseléd, kisparaszt és gazdálkodó házában hasonlóképpen újítják fel a földpadlózatot. A bárói kastélyt nem számítva, padlós szoba csak négy van a faluban: a papnál, a tanítónál, egy gazdálkodónál és egy kiskereskedő zsidócsaládnál.

Aznap egy harmadik családhoz is bekopogtatok. Amikor belépek, azt látom, hogy a gyermekek a főtt krumpli haját huzogatják lefelé, kevés sóval meghintik és kíváncsian falánksággal eszegetik. Az egyik fiúcska már türelmetlenül várja a nagyiskolás testvérét, mert már menne ő is az iskolába. De máris megérkezett a délelőtti nagyfiú és lerúgja a lábáról a csizmát. A másodosztályos kisfiú bele dugja a lábát, hátra kapja a háziszóttos iskolatarisznát és siet az iskolába.

Azoknál a családoknál aztán nagyobb a gond, amelyeknél két gyermek egyidőben jár iskolába. Akkor mindegyiknek külön csizma kell! E gond tavasszal megoldódik, a csizma a szegre kerül, mihelyt mezítláb is lehet járni.

#### c. A gyermekek foglalkoztatása

Amikor vége van az iskolának, a nagyobbacska gyermekek már kapát vesznek a kezükbe és az anyjukkal kimennek a komenciós földre, hogy ott tengerit, krumplit, vagy babot kapáljanak. Ha szopós gyermek van a háznál, az anya azt is magával viszi. Kinn a mezőn, egy fásor árnyékában, kapával kis mélyedést csinál, leterít egy rongypokróc dara-

bot és belehelyezi a gyermekét. Ha közelben nincs árnyat adó fa, akkor gallyakat tűzdel a mélyedés mellé. A gallyat kifelé menet tördelte le az útmenti bokrokról.

Az anya hozzáfog a kapáláshoz, gyermekével együtt. Ha felair a kicsi, odamegy és megszojtatja. Ha észreveszi, hogy a nagyobbik gyermeke elfáradt, akkor így szól hozzá: "Jó van, fiam, szép munkát végeztél! Most már vigyáza a kis testvéredre!" A gyermek boldog, örül a dicséretnek és aztán játszik a kicsivel, míg az el nem alszik.

Az odahaza maradt két vagy három kisgyermekre egy nagyobb gyermek ügyel. Midőn estére hajlik az idő, az anya siet haza a mezőről, mert nemsokára jön a konda, fejni is kell a tehenet, adni kell a disznónak, de kellene valami vacsorát is készíteni.

Közvetlen aratás után megtelik a tarló búzafőszedegétőkkel. Hasznos munkája ez a gyermekeknek! Egy élelmes, ügyes gyermek két véka búzát is összeszedegethet. A bárói birtokon - gereblyezés után - szabadon tallózhattak. Legfeljebb a kerülő nézett rájuk, nehogy a keresztekben ki húzogassák a szálakat. Ilyet a gyermekek sohasem tettek, de nem is merték volna megtenni. Tudták azt, ha a keresztekhez nyúlnak, mind elveszik tőlük, amit addig tallóztak, és soha többé nem szedegethetnek.

A falusi gazdánál a szedegetéshez már engedélyt kellett kérni. Ritka eset volt, hogy egy falusi gazda a szedegetéshez hozzájáruljon. Az egyházi földeken azonban szabadon szedegethetett mindenki. Ilyenkor tele volt a tarló hajladozó gyermekekkel, de ott szedegették velük a munkából már kiöregedett nagypa és nagymama is.

Az 1930-as években az uradalmi cselédek, a napszámások és zsellérek gyermekeit nem nagyon alkalmazták, erre kevés lehetőség volt. De előadódott az is, hogy az urada-

lom nemcsak a nagyobb gyermekekre, hanem az iskolás gyermekekre is igényt tartott. A szegényparaszti családoknál pedig nagy szükség volt a gyermek néhány napi, 40-50 filléres keresetére. A kényszerítő körülményeket a tanítók is figyelembe vették, a napszámba járó gyermekek mulasztásait elnézték annak ellenére, hogy a mulasztókról rendszeresen jelentést kellett küldeni a jegyzőszékhöz. Ezek a mulasztások főleg a tavaszi szűrókázás alkalmával adódtak elő.

A tanulók iskolai előmenetelét és a tanítók munkáját évközben az iskolaszéki elnök ellenőrizte. Év végén pedig az egyházmegyei iskolalátogatóság tartott vizsgálatot. Ez a bizottság egy lelkeszi tanácsbíróból, egy lelkeszi jegyzőkönyvvezetőből és egy iskolalátogató dékán tanítóból tevődött össze. A tanítók bemutatták a mulasztási, az előmeneteli és az osztályozási naplót. A gyermekeket ekkor minden tantárgyból kikérdezték. Szóba került a mulasztási és az előmeneteli napló, valamint a mulasztásokból eredő gyengébb osztályzat. Igyekeztem megmagyarázni azt, hogy a családok milyen nehéz anyagi körülmények között élnek. Ilyen esetekben - ha a tanuló jól felelt a feltett kérdésekre - az osztályzatokon is javítottak.

Abban az időben a III.-VI. osztályosokat Tolnay János tanította, aki egy igen lelkiismeretes, szigorúságáról ma is emlegetett pedagógus volt. A szűrókázás, vagy más munkák miatt mulasztó gyermekekkel külön foglalkozott, hogy lemaradás ne legyen.

Az I. és II. osztályokban nem nagy előmenetelt tudtak felmutatni, annak ellenére, hogy itt is egy kinűtő pedagógus, Szabó Béla tanított. A mulasztás főleg a szegény gyermekek ruhátlanságából adódott, abból, hogy nem volt lábbelijük. De volt olyan esztendő is, hogy a 42 alsóosztályos gyermek közül tizen felül volt a csökkent szellemi képes-



ségük száma. Ez egyrészt az endogám házasságokból, másrészt a mulasztásokból eredt. Akadt olyan gyermek is, aki az I. és II. osztályt kétszer is megismételte és 12 éves korában került ki az iskolából, illetőleg ment át az ismétlő iskolába. Az iskolai oktatásban való lemaradáshoz nemcsak a gyermekek lustasága, hanem a szülők helytelen felfogása is közrejátszott. A következőket mondogatták: "Elég a lánynak, ha annyi esze van, hogy az esőben az eresz alá álljon!" "A fiú annyit tudjon, hogy a szénás lábát megkülönböztesse a szalmás lábától!" /Tehát a bal lábát a jobblábától./ Ugysem lesz abból sem pap, sem tanító!" "Minek olyan sokat tanulni, úgy is csak földet táró paraszt lesz belőle!"

A gyermekek foglalkoztatásáról Kiss Józsefné 62 éves tesz-nyugdíjas a következőket mondotta: "Hát úgy volt az, hogy amikor 12 éves korunkban kikerültünk az iskolából, már akkor nemcsak napszámba kellett járni, hanem kapáltunk és arattunk is. Akkor már mi is láttuk azt a nehéz helyzetet, amibe szüleink éltek. És örültünk, hogy mi is hozzájárulhatunk a család anyagi gondjainak enyhítéséhez. Mentünk aratni, mentünk a cséplőgéphez, ami nagyon poros és piszkos munka volt. A portul, törektől úgy néztünk ki, mint egy ördögfióka, ránk se lehetett ismerni. Hát még a kapálás! Alig voltunk tíz évesek, miszáj volt csinálni. Akkor tanftottak meg bennünket a szüleink a munka szeretetére. Nagyon örültünk, ha napszámba hívtak bennünket. Ez a tavaszi szűrőkázással kezdődött. Ha a Kis-tanya felé mentünk, akkor a kovácsműhelynél volt a gyülekező. Ilyenkor a kistanyasi kerülő, Stark Mihály bácsi volt velünk. Ha a falu másik végére mentünk szűrőkázni, akkor a hídnál gyülekeztünk és édesapám volt velünk. Édesapám kerülő volt haláláig. Korán árvaságra hagyott bennünket. A kerülők szőlí-

tottak, hívtak napszámra és örömmel mentünk. Sokszor 50 gyermek is összegyűlt. Szót fogadtunk, szorgalmasan dolgoztunk. Olyan nem volt, hogy valakit el kellett volna zavarni, mert lustálkodott. Akkor már mi is felfogtuk, hogy nekünk dolgozni kell. A fizetés hetente vagy kéthetente volt és mindig az ispán fizette ki az 50 filléres napszámot. Amikor arattunk, külön vízfordó nem volt. Mindenki vitt magának korsóban vagy kannában. Ugy osztottuk be, hogy délig elég legyen. Ebédidő alatt friss vízáért mentünk a Túrra, vagy a Kis-tanyára. Így volt ez aratáskor, csépléskor. Felszedtük délben a korsókat és kannákat és fiú-lányok mentünk vízáért!"

#### d, Néphagyományok, népszokások

A továbbiakban szólni szeretnék a turistvándi uradalmi cselédek, napszámosok és kisparasztok hagyományairól, szokásairól. Mindenek előtt az emberi élet kezdetével, a születéssel, azután a párvasztással, a házasságkötéssel járó szokásokkal foglalkozom. De nem feledkezhetem meg a haláleset, továbbá az ünnepi alkalmak szokásairól sem.

Születés. A szülés általában a bába közreműködésével történt. Az 1930-as években volt egy kirívó eset: az anya aratáskor a barázdában szülte meg a gyermekét.

Szülés után pár napig, általában egy hétig a bába látta el az újszülöttet és az anyját. Utána már az anya gondozta a gyermekét. A 8. napon az anya "egyházkelés"-t tartott, ami azt jelentette, hogy a gyermekágyból való felkelés után az első útja a reggeli istentiszteletre vezetett. A lelkipásztor szószéki szolgálata után az úrasztala elé mentek, ahol a lelkipásztor és az anya egy közös imádságban hála-t adtak a gyermekért és az anyáért; kérték az Isten segítségét a gyermek fejlődésére, továbbá az a-

nyára, hogy a gyermekét felnevelhesse.

Keresztelés. A gyermek nevét az apa és az anya együtt határozták meg. Túristvándiban az volt a szokás, hogy a fiúgyermek az apai nagypapa, a leánygyermek az anyai nagypapa keresztnevét /utónevét/ kapja. Ezt a szokást a nagygazdák indították el, akik a bárói családnál bevett szokást kívánták utánozni. Az egyszerűbb emberek azonban sokáig megtartották a régi szokást: az első fiú az apa, az első leány az anya nevét kapta.

Itt el kell mondanom azt is, hogy a magam gyermekeinek magyar keresztneveket adtam. Az első "Ildikó", a második "Szabolcs", a harmadik "Csaba,Levente", a negyedik pedig "Gyöngyvér". Igaz, hogy az "Ildikó" a "Krimhildá"-ból származik, de a hunoknál is ez a név már Ildikó volt. Nos, az 1930-as években sokan követték példánkat és ezáltal elszaporodtak a magyar nevek. Még olyan is akadt, aki előzőleg megkérdezte, nem neheztelnék-e rá akkor, ha az én egyik fiam keresztnevét adná az ő fiának? Mondtam, hogy nem, sőt örülök neki.

A gyermek születése után az apa megjelent a lelkipásztori hivatalban és kérte a keresztelés kitűzését. Már kezdetben feltűnt, hogy igen sürgetik a keresztelést. Bejelentések alkalmával, amikor feltettem a kérdést, hogy mikor született a gyermek, a válasz ez volt: "Tegnap." Esetleg "tegnapelőtt." "Akkor miért hozzák ilyen hamar keresztelni?" - kérdeztem. A bejelentő válasza ez volt: "A-zért, mert gyengécske és ne haljon meg keresztetetlenül."

E babonás felfogás igen közrejátszott abban, hogy a gyermeket igyekeztek minél előbb megkereszteltetni. Ugyanis a 930-as években már sok volt a vegyesházasság. A római és görögkatolikusok száma - ebben a korábban tiszta református faluban - megnőtt. A báró római katolikus volt,

és szívesebben alkalmazta cselédnek a róm. kat. vallásúakat. Ezért terjedt el a reformátusoknál is az a - római katolikusoknál általánosan elterjedt - felfogás, hogy a keresztlehetlenül elhalt gyermek: elkárhozik! De volt még egy babonás felfogás is. Erről id. Kiss Józsefné Marozsán Eszter, volt uradalmi cseléd felesége beszélt. Elmondta, hogy mindaddig, míg a gyermeket meg nem keresztelik, egész éjjel égetni kell a lámpát, hogy a gyermeket ki ne cserélhesse az ördög.

Éveken át küzdöttem azért, hogy ne vigyék a gyermeket már másnap keresztelni, amikor a magzatvizet alig hogy lemosták róla. Lassan elértem azt, hogy betartsák a 8. napot, az anya egyházkerületi napján. Elszörnyülködtek azon, amikor az első gyermekemet csak két hónap után kereszteltem meg. Ezzel is példát mutatva, bizonyítottam azt, hogy sem az elkárhozástól, sem a kicseréléstől nem kell félni. A két hónap során több öregasszony is megkérdezte tőlem, hogy miért nem kereszteltem meg a gyermekemet? Ez jó alkalom volt a tanításra, a felvilágosító munkára.

A kereszteléssel kapcsolatos babonás képzetek elterjedését valószínűleg elősegítette az a bába is, aki korábban, a 20-as években tevékenykedett. Dobos Józsefné analfabéta volt, akit babonasághoz is értő asszonynak tartottak.

Nagy volt a csecsemőhalandóság! Dobosné működésének egyik évében 11 gyermek született, de mind meg is halt, sőt ugyanabban az évben még 4, egy évben aluli gyermeket is el kellett temetni. /Az okok felsorolása nem tartozik a dolgozat témájához./

A csecsemő életében gyakran előadódott valamilyen betegség. Ilyen esetekben aztán nem az orvoshoz, hanem a bábához fordultak. A gyógyítás füstölésből és ráolvasásból

állott. Erről magam is meggyőződhettem. Amikor első gyermekünk 1936 októberében beteg lett, Sipos Károlyné bába segíteni akart. Arra kért bennünket, szülőket, hogy ne maradjunk a szobában, mert füstölést és ráolvasást akar végezni. Természetesen ebbe nem egyeztünk bele, amiért a bába sokáig neheztelt. Az orvos, dr. Zemler Gyula - aki később egy koncentrációs táborban pusztult el - számárhurrot állapított meg, mely levegőváltoztatással rövid idő után elmúlt.

Amikor a rokonok, szomszédok, jóbarátok mentek az újszülött és az anya meglátogatására, ilyenkor mindig felvették a gyermeket, maguk elé tartották és dicsérették: "Jaj de szép vagy, jaj de aranyos vagy! Olyan vagy, mint apád!" Ha kislány volt: "Olyan vagy, mint anyád!" Közben mondogatták azt is, hogy "pi, pi, pi", és a gyermek szeme közé köpködtek. Ezt azért csinálták, hogy a gyermek szemmelverést ne kapjon. Nem ismertem ezt a babonás szokást. Amikor az én újszülött gyermekemmel is ezt akarták tenni, nem engedtem meg, aminek sértődés lett a vége.

Konfirmáció. Az elemi iskola VI. osztályának elvégzése után került sor a konfirmációra, mely a gyermekek életében a legnagyobb esemény volt. Ugyanis a gyermekek a konfirmációig tartott. Előtte sem fiúnak sem lánynak nem engedték meg az udvarlást. De konfirmáció után már elmehettek a bálba is.

A konfirmáció a templomban történik, ahol a gyermekek vizsgáznak, s utána fogadalmat tesznek. Ilyenkor a szülők, testvérek, nagyszülők, keresztszülők is jelen vannak, tömve az egész templom. A gyermekek a konfirmáció előtt előkészítőre jártak. Egyikőjük semmit sem tudott megtanulni. Nem tehettem mást, külön foglalkoztam vele, hogy egyetlen kérdésre adandó választ belesulykoljak. A kérdés

az volt, hogy miért ünnepeljük a pünkösdöt? A fiúnak elmondtam: Jézus az Olajfák hegyén meghagyta a tanítványainak: maradjanak együtt, ne menjenek el Jeruzsálemből, míg el nem küldi a vigasztaló Szentlelket. Ugy láttam, hogy a fiú megértette. Nos, következett a nyilvános vizsgálata. Mikor a feleltetésben a fiúra került a sor, feltettem a kérdést: "Fiam, arra válaszolj, hogy miért ünnepeljük a pünkösdöt?" A fiú feláll, s nagy hangon mondja: "A pünkösdöt azért ünnepeljük, mert az Ur Jézus tanítványai felmásztak egy nagy hegyre és onnét kiabálták, hogy sehonnan sehová!" El lehet képzelni a hatást és azt is, hogy mit éreztem én akkor. De rajta is maradt a fiún a "Sehonnan Sehová" ragadványnev!!

Párválasztás. A jövődöbéli kiválasztásában sokszor nem a fiatalok döntöttek, hanem a szülők és rokonok, tehát a rang, a vagyon. Természetesen ez a gyakorlat általában a gazdagokra vonatkozott. Már előre eltervezték, hogy kit kivel adnak össze. Mondták a fiatalembernek: Az lesz jó neked, azt vedd el! Ha a fiatalnak nem tetszett a kiszemelt jövődöbéli, így válaszoltak: "Suba a subával, guba a gubával!" Valóban így volt, csak az azonos rangú és vagyonú fiatalok házasodhattak össze. Természetesen kivételek itt is voltak, a szegényparasztságnál már nem érvényesültek ezek a feudális szabályok. A cseléd és napszámos fiatalok maguk keresték meg a párjukat, ők szerelmi házasságot kötöttek. Már szinte gyermekkorban kialakult a barátság, majd szerelem közöttük, s attól kezdve, hogy összekerültek, halálukig szépen is éltek.

Kézfogó. A cseléd és napszámos családoknál ez még nem volt szokás, a szegénység miatt a kézfogót csak jelképesen tartották meg. A vőlegényjelölt megvette a gyűrűket. Egy vasárnap délutánján a két család tagjai, valamint a keresztaszülők összejöttek és jelenlétükben a fiatalok fel-

húzták az ujjukra a gyűrűket. Egy kis pálinka vagy bor kíséretében a keresztpapák felköszöntötték a jegyeseket és életre szóló, kitartó hűséget kívántak nekik.

Esküvő. Itt már mindenkre érvényes, bevett szokások voltak, az egyházi rendet is be kellett tartani. Az esküvőt ugyanis megelőzte a jegyespárok kihirdetése. Először az állami anyakönyvvezetőnél jelentkeztek Körmörben, majd a túristvándi ref. lelkészi hivatalban. Ilyenkor ünnepélyesen bejelentették a házasságkötési szándékukat. Az egyházunknál a templomi kihirdetés három alkalommal, a vasárnapi istentiszteletek alkalmával történt meg. Az anyakönyvvezetőség a hirdetési táblán tette közhírré a fiatalok bejelentését.

Az egyházi kihirdetés az 1930-as években már csak hagyományból történt. A múlt században, amikor még csak egyházi esketés volt, ekkor ez a kihirdetés még funkcionális jelentőséggel bírt. A kihirdetésre azért volt szükség, mert a három hét alatt be lehetett jelenteni, ha a házasságnak valamilyen akadálys merült fel. 1894-től ilyen természetű bejelentést már csak az anyakönyvvezetőnél lehetett tenni. Még így is, a háromhetes várakozás után is előfordult, hogy hamis papírokkal jelentkezett a vőlegény, a jegyző összeadta őket, pedig a férfi törvényes házasságban élt. Jómagam, mint ref. lelkész, csak az állami házasságkötést igazoló kivonat benyújtása után tartottam meg az egyházi esketést. Az említett bigámias eset miatt engem is felelősségre vontak, de a korábbi, állami házasságkötést igazoló irat felmutatásával a felelősségre vonástól megszabadultam.

Mint említettem, a fiatal pár eljött a lelkészi hivatalba is, hogy egybekelési szándékukat bejelentse. Kérték az egyházi kihirdetést, amit aztán héromízben végeztem el.

Szokás szerint elbeszélgettem a jegyespárral, főleg arról, hogy együttélésükben milyen magatartást tanusítsanak.

Az esküvőre való készülődés már néhány nappal előtte megkezdődött. Nagy segítség volt a lakodalmat tartó cseléd és napszámos családoknál az, hogy a testvérek, rokonok, keresztszülők, jóbarátok és más meghívottak a lakodalomhoz szükséges anyagiakat összeadták; összehordták a menyasszonyos házhoz a vacsorára valót, a vőlegényes házhoz pedig az egész napi ellátáshoz való anyagot. A menyasszonyos háznál csak annyira volt szükség, hogy az elindulás előtt a háznál összegyűlt vendégeket megkínálják. A vőlegényes házhoz azért vittek többet, mert ott volt a lakodalmi vacsora és a hajnalig tartó tánc. A vendégeket a vacsora után is többízben megkínálták. A lakodalomra való meghívás a jegyespár dolga volt.

A meghívottak az előző napon vagy aznap reggel a következőket vitték a lakodalmas házhoz: lisztet, tojást, rizst, csirkét, tyúkot, sonkákat és italokat, az utóbbi természetesen a férfiak dolga volt. A lakodalom előtt néhány nappal rendezték meg a csigacsinálót, asszonyok és leányok részvételével. A lakodalom előtti napon elkészítették a töltöttkáposztát, de csak a lakodalom napján főzték meg. Ugyancsak a lakodalom napján vágták le a baromfit és előkészítették a főzéshez.

Az esküvő többnyire szombat délután volt. A nap a főzés-sütés lázában telt el. A meghívottak az esküvő előtt pár órával már megjelentek a menyasszonyos vagy a vőlegényes háznál. Mindez a rokoni kapcsolatok szerint történt. A vőlegény rokonai a vőlegényes háznál, a menyasszony rokonai a menyasszonyos háznál jelentek meg.

A lakodalmas menet a vőlegényes háztól indult el, a menyasszonyos ház felé. Elöl a násznagy haladt, utána ment



a vőlegény, két karján két rokon leánnyal. Utánuk haladt a vendégsereg. Víg nótaszóval, cigányzene kísérettel mentek a menyasszonyos házhoz. Megérkezésük után következett a menyasszonykikérés, ami sik mókára, vidámságra adott alkalmat. Például a násznépet tréfából nem akarták beengedni a kapun. De a násznagy erélyes volt és így szólt: "Ha itt valóban nincs menyasszony, akkor elmegyünk és keresünk máshol!" Végül, ha nehezen is, de beengedték őket. Amikor a násznép bevonult, kezdetét vette a menyasszonykikérés. Ez is mókázással ment végbe. A násznép elé vezettek egy gyermeklányt, aztán egy vénasszonyt. Dehát nem azért jöttek, így hát végül kiadták az igazi menyasszonyt.

A násznépet a menyasszonyos háznál is megkínálták. Azután következett a menyasszony búcsúztatása. A vőfély verses rigmusokban elbúcsúztatta a menyasszonyt az anyjától, testvéreitől, barátnőitől, a szülői háztól. Nagy sírás-rívás közepette ment ez végbe, mintha nagyon messzire vitték volna a menyasszonyt! Pedig, sok esetben, csak az utca másik oldalára, vagy éppen a szomszédvá vitték. Ezután elindult a menet. Elöl a vőfély, aztán a vőlegény két koszorús leány között, a menyasszony hasonlóan. Utánuk a szülők, a testvérek és a lakodalmas vendégek haladtak. A fiatal házas emberek és legények a kezükben borostüveget tartottak és vidáman nótáztak. Legvégül haladt a cigánybanda. A heje-huja vígság a templomajtóig tartott. Ott abamaradt a nóta és a zene. A vőfély bejött a parókiára, ahol bemutatta az állami esketést igazoló iratot és illendő szavakkal kért engem, mint lelkészt arra, hogy az egyházi szertartást végezzem el. A parókiáról a templomba mentünk át, ahol az esküvői szertartás - az egyházi gyakorlat szerint - végbement. Utána történt meg az anyakönyvezés a lelkészi hivatalban, a fiatal pár és a tanúk

jelenlétében. A lakodalmass menet, a templomot elhagyva, újra vidám nótaszóval, zeneező mellett haladt tovább. Mint említettem, a lakodalom a vőlegényes háznál ment végbe. A lakodalmi vacsora felszolgálásakor a vőfélyek minden fogáshoz más-más rigmust mondtak. Ilyen vőfélyverses ponyvafüzeteket annakidején a vásárokon árúsítottak. A vásári árus ezeket egyik héten Szatmárban, másik héten a Hajdúságban árusíttatta; ezért van annyi hasonlóság az egész országban ismeretes vőfélyversek között! Vacsora után, mivel a fiatalok lába már nagyon bizsergett, máris megkezdődött a reggelig tartó táncmulatság. Éjjeltájban került sor a menyasszonytáncra, bár ezt már nem mindenütt tartották meg. Ilyenkor a nagyvőfély mindig bemondta, hogy ki kérte táncra a menyasszonyt és milyen összeget tett az asztalon lévő kalapba. A 930-as években még csak szerény összegek gyűltek össze a pengősükből meg a néhány tíspengősből, de ez is nagy segítség volt az elinduláshoz. A fátyolt éjjélkor levették a menyasszony fejéről, s kendővel kötötték be a fejét. Ezzel jelezték, hogy asszony lett belőle. Nem kísérték fel a fiatal párt a padlásra, ahol a nászágy volt régebben, hogy csak azután kerüljön a fejére az asszonykendő. Erre már rigmusokat sem tudtak.

Haláleset. Ha napközben történt a haláleset, de még az esti harangozás előtt, akkor először a halottkémért mentek. A halottkém kitöltötte a haláleset halottvizsgálati jegyzőkönyvét. Ezután a család egyik tagja felkereste a lelképásztort és bejelentette a halálesetet, s kérte a harang meghúztatását. A harangozás a gyermekeknél előbb kisharanggal, majd nagyharanggal összehúзва történt. A nőknél előbb kisharanggal kétszer, majd nagyharanggal összehúзва ismét kétszer harangoztak. A férfiaknál ugyanígy történt, de háromszor egyesén, háromszor összehúзва.

A bejelentés, illetve az istentisztelet után, amikor az öreg Dobos Bertalan egyébként is harangozott, megcsendesítette a harangot. Ilyenkor mindenki tudta, hogy a faluban halott van. A csendesítéskor a fehérnép kiszaladt az utcára és egymástól kérdezték: "Ki halt meg, nem tudjátok?" Általában tudták, hogy ki volt nagybeteg a faluban, hogy ki következik. De ha valaki váratlanul halt meg, akkor a parókiára szalasztottak valakit megkérdezni, hogy ki a halott? Ha a várt haláleset következett be, akkor így szóltak egymáshoz: "Na, megnyugodott szegény Rozi néni!" Vagy: "Na, megpihent már Jóska bácsi is!"

Ha a haláleset tragikus körülmények között történt, akkor ez lelkiileg az egész falu népét megrázta. Ez a templomlátogatók számának növekedésében is meglátszott. Az is igaz, hogy ez az emlékezés nem sokáig tartott. Egyideig el-elbeszélgettek róla, majd napirendre tértek fölötte.

Dobos Bertalan harangozó minden temetéskor kapott egy háziszóttos törülközőt és egy kis pálinkát. Amikor összehúzt a harangokat, az egyik kezében az egyik, a másik kezében a másik harang kötele volt. Idős korában is szépen, ütemesen harangozott. Itt meg kell említenem azt is, hogy Dobos Bertalan apja 50 éven át, ő maga 45 éven át, a fia pedig 40 éven át harangozott az egyház szolgálatában. Ez a család igazi "harangozó dinasztia" volt!

A halottat megmosták, felöltöztették, s így fektették az ágyra. Ezután elmentek koporsót vásárolni vagy az asztalossal megcsináltatni. A halottat a harangozás ideje alatt tették a koporsóba. A halál beállta után a két utcai ablak között lévő rámás falitükröt fekete kendővel letakarták, hogy: a halott ne lássa meg magát benne és ne kíváncsozzék visszajönni, mint szellem, a család nyugalma megzavarni. Ez egy néphitbeli felfogás volt.

A ház elejét és az udvart sárga homokkal behintették. E szokás is babonás hiedelmen alapult. Ugyanis, ha a halott visszajönne, akkor el lehet tüntetni a lábnyomát és utólag ő azt már nem találja meg.

A halál estéjén a halott felett virrasztottak. Össze gyűltek a családtagok, a rokonok, jóbarátok, szomszédok. Hivogattak is erre az alkalomra. Hadd említsem itt meg, hogy annakidején fontos öregember volt a már hajlott hátú "énekes" Nyíri István. A virrasztókra rendszerint őt is meghívták, hiszen így követelte a tisztesség. Ott aztán ő diktálta fejből a virrasztó énekeket. De nemcsak itt volt rá szükség, hanem a templomi istentiszteleteken is, a gyülekező alatt, míg a kántortanító meg nem kezdte a harmóniummal kísért éneklést. Megbecsült ember volt az öreg énekes Nyíri István. Sokat tudott a falu múltjáról. Ő mondta el nekem 1936-ban, hogy az 1595. évben öntött ezüst harang a templom körül van elásva. Ő mondta el azt is, hogy Rinóth Pál lelképásztor, aki 1778-ban alakíttatta át a templom bordás mennyezetét sima kazettás mennyezetre, az istvándiak megölték. Sajnos, ennek valóságát levéltári alapján nem tudtam igazolni.

A virrasztás énekléssel, a szünetekben beszélgetésekkel és koccintásokkal telt el. Koccintáskor az öreg "énekes" Nyíri István felállt, a halott felé fordult. Csendes nyugalmat kívánt neki, a családjának pedig békét, megnyugvást. Kifejezte abbéli bánatát, hogy mint élők, ővele már nem koccinthatnak. A virrasztókban sok pálinka fogyott el. Az igazsághoz tartozik az is, hogy minél több pálinka fogyott el, minél jobban felhevültek tőle, annál inkább enyhébb lett a bánat. Felemlgették a halott életének nevezetesebb eseményeit, de bizony humoros megjegyzések is elhangzottak és ilyenkor mosoly is derült az arcokra. Né-

ha-néha még túlságba is mentek. A virrasztási költségeket kifizetni, azt nem sajnálták, de az egyházzal szembeni kötelezettségeiket rendezni, az ráért szerintük félév múlva is. A virrasztás általában két éjjelen át tartott.

A temetés a háztól történt. A temetés napját a halottvizsgálati jegyzőkönyv határozta meg. Ezen a napon a lelkész elment a halottas házhoz. Amikor a lelkész az úton haladt, szólt a nagyharang, melyből megtudta a falu népe, hogy a temetési szertartás kezdetét veszi. Ezt a harangszót "csendítés"-nek nevezték. Ugyanakkor a templomból elvitték a házhoz a feketére festett halottvivő fákat. Az udvaron ekkorra már ott volt a ravatal, de a halott még a házban volt. A lelkész megérkezése után leszögezték a koporsót és a benne lévő halottal együtt kihozták az udvarra és ráhelyezték a ravatalra. Ezt egy fehér hímzésű, rojtos fekete terítővel takarták le. A halottas terítőt Nyári Bertalanné készítette és a temetések alkalmával ő adta kölcsön a halottas házakhoz.

A temetési szertartás azzal kezdődött, hogy elénekeltek a 90. zsoltár 1. - 2. versét, mely úgy kezdődik, hogy "Tebenne bízunk eleitől fogva..." A kezdőének mindenkor ez volt. Ezután a lelkész beszélt a koporsó mellett. Aki a halálesetet bejelentette, az egyúttal adatokat is szolgáltatott a halott életére vonatkozólag; felmagasztalta az elhunytat, hogy az milyen rendes, családját szerető, csendes ember volt és kérte, hogy a lelkész e szerint tartsa meg a halotti beszédét. Ha a lelkész fiatal és új ember volt, aki az elhunytat nem ismerte, s ennek ellenére a bejelentő szavainak hitelt adott, bizony, kellemetlen helyzetbe is kerülhetett. A temetés után a szemébe is megmondták: "Pedig nem is volt olyan nagy hívő, templomlátogató! Izgága volt! Sem a családjával, sem a szomszédokkal nem

jött ki!" Ilyenkor minden bizannyal meg is mosolyogták a papot. Az asszonyok összedugták a fejüket és pusptak, mikor a pap a megboldogulttól elbúcsúztatta a szeretett feleségét, a kedves gyermekeit és a jó szomszédait. Sajnos, ilyesmi Túristvándiban is megtörtént. Igaz, hogy azt a szólást, hogy "halottról jót vagy semmit", Túristvándiban is jól ismerik, ennek ellenére a halottat magasztaló búcsúztatásánál is elvárják a mérték betartását.

A pap beszéde és a záróéneklet után kialakult a temetési menet. Elöl ment a pap a kántortanítóval. Oket az éneklő férfiak követték. Utánuk négy-négy férfi vitte a halottvivő rudakon a koporsót, ők menetközben váltogatták egymást. Menetközben a kikisérő énekek sora következett. Míg a temetőbe kiért a menet, minden versszak után rövid szüneteket tartottak. A temetőkert bejáratánál a menet a következőket énekelte: "Szent hely ez a temető, mindenkinek helyt ad ő..." Midőn a sírhoz megérkeztek, a koporsót letették a nyitott síe mellé. A lelkész elvégezte a szertartást, majd a gyülekezet elénekelte a 347. ének harmadik versét: "Nincs már szívem félelmére, nézni sírom fenekére..." Éneklés közben a koporsót leengedték a sírba és az emberek egymást váltogatva behantolták a sírt. A lelkész áldásával ért véget a temetés. Siratóasszonyok a 30-as években már nem voltak, de a kedves halottat nemcsak a hozzátartozói, de a szomszédai, jóbarátai is szívből elisírták. Temetés után következett a halotti tor. Nagy tort sohasem csináltak, csupán kenyeret, szalonnát, esetleg sült húst és kalácsot szolgáltak fel. A tor kezdetén egy kis pálinkát ittak, de mielőtt felhajtották volna: csendes nyugalmat kívántak az elköltözöttnek és vigasztalódást a hátramaradottaknak.

A falusi ember a halált természetes dolognak, iste-

ni akaratnak vette. Nagy sírás-rívás soha nem volt a temetéseken! Az egyszerű cseléd- és parasztember színészkedni sem tudott. Náluk nem történhetett meg olyasmi, ami egy módosabb gazda temetésén valóban megtörtént: Ugyanis az egyik hozzátartozó így nyilatkozott: "Mikor láttam, hogy senki sem akar elájulni, kénytelen voltam én!"

Az esztendő néprajza. Nevezetes nap volt az őszten-dő. Sűrvedés után megindult a gyermekserég, a kántálástól hangos volt a falu. Éjjélkor a harangozó meghúzta a harangokat. Akkorra már a nép összegyűlt a templom előtt. Harangozás közben a fiatalok felmentek a toronyba és elénekelték a 90. zsoltár 1. és 2. versét, majd az újesztendei éneket: "Ez esztendőt megáldjad.." Végül a himnusz következett. Ezután a fiatalok lejöttek a toronyból és a templom előtt összegyűlt sokasággal ismét elénekelték az újesztendei éneket és a himnuszt. Majd a lelkészi lakás tornácára vonultak és ott ugyanezeket újra elénekelték. A lelkész kijött és velük együtt énekelt. Ezután a kurátor a gyülekezet nevében boldog újesztendőt kívánt a lelkészi családnak, amit a lelkész hasonló jókívánságokkal viszonzott és itallal kínálta meg a megjelenteket.

Ősztendő estéjén és újév délelőttién tömve volt a templom néppel. Ekkor még az is eljött, aki egyébként soha nem járt a templomba.

Farsang. A farsangi időszak az ifjúság szórakozásának ideje volt. Ilyenkor javában ment a fonás-szövés. Az asszonyok - kezükben guzsallyal, melyen rajta volt a szősz - összegyűltek egy-egy házban, s munka közben el-elbeszélgettek. De nemcsak asszonyok, hanem lányok is voltak ott. A lányok után néhány legény is bevetődött. Mesélgetéssel, nótázással, incselkedéssel töltötték az időt. A legények azt lesték, hogy melyik leány kezéből esik ki az orsó? Ha

valamelyik elejtette, az egyik legény gyorsan felkapta és az orsót csak egy csókért adta vissza. Dehát általában nem akaródzott az orsót kiváltani, a legényt megcsókolni. De a leánypajtások egyre biztatták, míg végre "ráállt" arra, hogy a fiút megcsókolja. Pedig sokszor alig várta, hogy adhasson, különösen akkor, amikor tetszett neki a legény! Dehát, illendőséggel tartozott a világ felé, mert tudta, hogy máskülönbön megszólának és hírét költenék. Mert az öregasszonyok könnyen kimondtak ilyesmit: "No, nézd csak a kis haszontalan Böskét! Egyet szólnak és kettőt ugrik!" E megjegyzés arra vonatkozott, hogy szívesen ugrik a csók után.

A fonókba bevetődtek a fiúk is, álarcosan, különböző maskurákba öltözve. Bora Sándor kecskefej maszkot csinált magának, melynek szarva is volt. A hátára egy birka bőrét tette és négykézláb állva döfködött a lányok felé. A parókián is mindig megjelentek a farsangosok, mert fonó ott is volt! A kecske öklelődött, ugrált, a lányok pedig kacagtak és visítottak. Egymástól kérdezték: "Melyik fiú lehet ez?" A legények ördögnek is felöltöztek. Ehhez fekete bunda és bikaszarv tartozott.

A legények házról házra jártak. Egy-egy este tíz családot is felkerestek és végigmókázták az estét. A csendőrség nem jó szemmel nézte a fiataloknak ezt az ártatlan farsangi szórakozását. Mint Seres Zsigmond nyugdíjas tisztnök mondotta: "Sokszor a temetőbe menekültünk a csendőrök elől!"

Húsvét másodnapján, már kora reggel megkezdődött a locsolódás. A gyermekek "mózsavíz"-nek nevezett szagos vízzel, sok esetben csak szagos szappanból készített vízzel végigjárták a lányos házakat. Az sem számított, hogy a leány eladó-e vagy karonülő, a lényeg az volt, hogy mi-



nél több piros tojást gyűjtsenek, minél több fillért sze-  
rezenek. Locsolódáskor verseket is mondtak. Például:

Én, kis görög hömbörödök,  
Ha betérek, tojást kérek.  
Ha nem adtok, mind meghaltok,  
Árván marad a házatok!

Szintén közismert húsvéti köszöntő vers a következő:

Én kis kertész legény vagyok,  
Virágokat locsolgatok.  
A múlt héten erre jártam,  
Az ablakba rózsát láttam,  
Akkor kezdett hervadozni.  
Szabad kérem meglocsolni?

A vers elmondása után a rongydarabbal bekötött kis üveg-  
ből a szagos vízzel meglocsolták a lányokat, de az anyju-  
kat is. Miután megkapták az ajándékot, rohantak tovább, a  
következő lányos házhoz. Az utca rohangáló, kosaras és ta-  
risznyás kisfiúkkal volt tele. Igyekeztek minél több házat  
felkeresni. Csak futólag kérdezték egymástól: "Neked  
mennyi van?" Délután aztán eldicsekedtek egymásnak: "Nekem  
35 tojásom és 2 pengőm gyűlt össze!" Másnap aztán elfo-  
gyasztották a főtt tojást, vagy magában vagy rakott krump-  
lival. Ha nagy legény ment locsolkodni, akkor igen kedve-  
sen fogadták, különösen akkor, amikor a legény a leánynak  
tetszett és a szülők is szívesen vették volna vőnek. Ez a  
szíveslátás nemcsak abban nyilvánult meg, hogy a kedves  
vendéget a tükör alá ültették, hanem abban is, hogy őt már  
étellel-itallal kínálták. Ha már komoly udvarlónak számí-  
tott, az anya talált valami kis munkát a kertben, vagy a  
csirkéket kellett megnéznie, hogy a fiatalok egyidőre e-  
gyütt maradhassanak: hadd melegedjenek jobban össze! Ter-

mészetiesen ennek a fiatalok is örültek.

Mikor 1932-ben Túristvándiba kerültem, még nem tudtam, hogy milyen jelentősége van a tükörnek. Nem egyszer megtörtént, hogy amikor hellyel kínáltak, leültem egy közeli székre. Bizony, felállítottak és a tükör alá ültettek a karosládára. Ez a megtiszteltetés jele volt!

Ha húsvéthétfőn a lányokat elkapták a legények, odavitték őket a kúthoz és egy vödör vizet rájuk öntöttek. Kiabálás, visongás hangzott ki az udvarról. Nem egyszer dicsekedtek azzal a lányok, hogy: "Már háromszor kellett ruhát váltanom!" Délfelé aztán alábbhagyott a locsolkodás láza.

Húsvét harmadnapja már a lányoké volt. Egy-egy háznál meglapulva, kezükben egy vödör vízzel azt lesték, hogy mikor jön a fiú? Mikor odaért és mielőtt észrevette volna, már nyakon is öntötték egy "vider" vízzel.

Május elseje kedves meglepetést hozhatott a lányoknak. Ilyenkor a komoly udvarló, de még az udvarolni szándékozó legény is gyökerestül kiszedett májusfát ültetett a lány ablaka alá. A májusfát nagy dicsekedéssel mutatta a lány a barátnőinek, de látta ezt anélkül is mindenki, aki az utcán végigment.

Túristvándiban az aratás befejezését végzésnek nevezték. A végzés idejét egy nappal előtte jelentették az intézőnek, az intéző pedig az öreg bárónak. Valószínűleg azért, hogy a régi bevett szokás szerint az aratók bevonulása ne érje váratlanul és felkészülhessenek a fogadásukra. A báró részére aratási koszorút készítettek. A ráámját a férfiak veresgyűrű ágból készítették. A lányok szép nagy kalászokat válogattak össze. A koszorú ráámját piros-fehér-zöld krepp-papírral fonták be. Majd erre az asszonyok szépen rákötözték a kalászokat. Krepp papírból piros,

fehér és zöld virágokat is készítettek, melyeket szintén ráerősítettek a koszorúra.

A koszorú alja kerek volt. Négy részre osztva a kört úgy erősítették rá egy-egy veresgyűrű vesszőt, hogy az felül csúcsos kúpot képezett. Természetesen a koszorú te-  
tejét is feldíszítették. Az aratókoszorút csúcsánál fogva egy rúdra akasztották és úgy vitték.

Ugy rendezték, hogy a kastélyba vonulás mindig dél-  
tájban történjék. Nótaszóval vonultak az úton, elől a lá-  
nyok és az asszonyok, utánuk a férfiak, akiknek kezében  
sarló volt. A koszorút is a férfiak vitték. Utközben több  
dalt elénekelték, de az alábbi sohasem maradhatott el:

"Búza, búza, de szép tábla búza,

Aratásra hajlik annak a kalásza.

Ki fogja azt learatni, ha nékem be kell vonulni?

A szeretőm anyja, majd az learatja!"

Az öreg báró, míg élt, mindig fogadta az aratókat, a kas-  
tély tornácos, lépcsős nagy előterében. Vári Bernát, a  
bandagazda odalépett a báró elé és bejelentette: "Méltó -  
ságos báró úr, becsülettel elvégeztük az aratást!" A báró  
kezet fogott vele és megköszönte a munkájukat.

A koszorút négy leány vitte fel a lépcsőn a tornácra,  
s Vári Bernát adta át a bárónak. Az öreg báró idejében pá-  
linkával és birkagulyással vendégelték meg az aratókat. A  
trianoni békeszerződés előtt, amikor még megvolt a báró  
erdődi szőlője, az ebéd után borral is megkínálták az a-  
ratókat.

Az öreg báró halála után Triznay Gyula intéző fogad-  
ta az aratókat, aki pálinkát adott mindenkinek.

Karácsonykor kántáltak és betlehemeztek. A betlehem  
egy téglalakú, elől nyitott, tetővel ellátott, papírból  
készült istálló volt. Ebbe tették a jászolt és a bölcsőt.

Az utóbbiba egy fából faragott Kisjézust helyeztek. A főangyal a 30-as évek közepén Marozsán Zsiga volt. Sorba látogatták a házakat. A főangyal az alábbi verset mondta el:

A kis Jézus születését ünnepeljük ma,

Aki nekünk a megváltás üdvét elhozta.

Örvendezzünk e napon, mondjunk hő imát,

Az angyal is örvendezve mondjon Alleluját!

Dicsőség a szent kisdednek, örök dicsőség,

A földi embernek örök békeség!

Szívetek tiszta legyen, mint a hó

Jézus áldjon meg benneteket, Őt az üdvhozó.

A reformátusoknál éjjéli mise nem volt. A katolikusok a szentesten átmentek Szatmárcsekébe, hogy az ottani kat. templomban részt vehessenek az éjjéli misén. Odahaza csak az apró gyermekek maradtak, az anyjukkal.

Névnapok. Aki a névnapját ünnepelte, azt úgy köszöntötték, hogy egy cserépedénybe homokot tettek, s ezt az ünnepelt háza küszöbéhez jól odacsapták. Majd bekiáltottak, hogy: "Boldog névnapot kívánunk!" Azzal elfutottak, de csak pár lépésnyire, hogy ne tudják meg, ki vágta oda a cserépedényt. Az ünnepelt kijött és a cserepeket eltakarította és behívta a köszöntőket. Ott ismét boldog névnapot kívántak. A gazda pálinkával, kaláccsal kínálta meg a vendégeit.

A névnapokat, különösen a téli időszakban, módjával megtartották. Dáridózás sohasem volt a falusi névnapokon!

#### e, Hagyományokba való belenevelődés, gyermekjátékok

Téli időszakban, amikor már befagyott a Túr, a gyermekek sok időt töltöttek a jég hátán. A nagyobb gyermekek, akiknek már külön lábbelijük is volt, csontból és fából korcsolyát eszkábáltak össze, amit rákötözhattak a csizma

talpára. Két bot kellett még hozzá, azzal lökdösték magukat előre a jégen. Ha jó a lendület, akkor már fel lehet emelni a botokat, az ügyesebbje 40-50 métert is siklik előre. Az uradalmi cselédek és a napszámos emberek gyermekei télen a jegen szórakoztak, visongásuktól hangos volt a Túr. Kertem vége a folyóig nyúlt, sokszor elnézegettem a gyermekek ügyes játékát.

Igazából csak a tavasz hozza meg a gyermekek örömet és szabadságát. A lányok és kisebb fiúk háziszóttos kantusban, a nagyobb fiúk zsákvászon ingben és nadrágban, de mindannyian mezítláb játszadoztak az udvaron. A kislányok babáztak vagy iskolát játszottak. A földre kockákat rajzoltak, amelyekbe - féllábon állva - pöckölték a lapos cserépdarabokat. Még azzal is dicsekedtek, hogy: "Az én cserepem szebb, mint a tied!" A fiúk lovas játékot játszottak és bigéztek. Amikor pedig a cselédházak elé ültetett eperfák termése beérett, ott nyüzsgött a gyermekesereg. Kezük és arcuk maszatos volt a fekete eperből. Mikor arra jártam, engem is hívtak: "Tessék jönni, nagyon finom az eper!" Megkóstoltam, valóban ízletes volt. Ugy tudom, hogy az öreg Kánde báró ültette ezeket az eperfákat, hogy legalább ennyi gyümölcsben részesüljenek a gyermekek.

Hadd említsem itt meg, hogy a szatmári tájon az első eperfákat még Mária Terézia idejében ültették, a selyemhernyótenyésztés fellendítéséért. A nép nagyon megkedvelte az eperfákat, főleg gyümölcse és lombos árnya miatt. A faluban is szinte minden portán akad egy-egy eperfa.

Nyár felé terem a vad szamóca, amit hamar megtalálnak a gyermekek. Ősszel pedig a Túr partját szegélyező sok-sok mogyoróbokor ontja a csemegét. De jómagam is szívesen szedegettem. A Rókás-legelőn minden eső után szedegetik a finom szegfűgombát. Az erdőkben pedig megtalálha-

tó a törzsök gomba, valamint a barna és sárga színű nagy tinorrú gomba. Parázson megsütve, kicsit megsózva fogyasztották. Tojással elkészítve igen ízletes eledel.

A jót is a rosszat is a családban tanulta meg a gyermek. Mielőtt az iskolába került volna, otthon játékokat tanult, meséket hallgatott. A gyermek ujjait egyenként számlálva mondogatta az édesanya: "Ez elment vadászni, ez meglőtte, ez hazavitte és megsütötte, ez megette, ennek az iciri-picinek nem jutott semmi se! Lásd, ez a kisujjad azért ilyen kicsi!"

Ha az eső után találtak egy csigát a kertben vagy az udvaron, az anya kezébe vette, s tanította a gyermekét a csigacsalogatóra: "Csiga-biga gyere ki, ég a házad ide ki, sós kútba tesznek, onnan is kivesznek, kerék alá tesznek, ott meg összetörnek, mindjárt jönnek a törökök, mindjárt agyonlőnek!" Mekkora nagy volt az öröm, mikor a csiga kidugta a szarvacskáját. Később egyedül is mondogatta a gyermek.

Az apa a térdére ültette a gyermekét és egyre gyorsabban emelgette. Az így lovagló gyermeknek aztán mondogatta: "Hóc-hóc katona, ketten ülünk egy lóra, úgy megyünk el Budára, a nagyszemű szilvára! Szénát, zabot a lónak, abrakot a csikónak!" Eleinte a gyermek félt, visított, hogy leesik apja térdéről. De később, mikor már megszokta, ő is az apjával mondta a verset. Ha vége volt a lovaglásnak, akkor így kiabált: "Még, még!"

Az egyik szülő a tenyerébe vette gyermekének kezét, s a másik keze ujjával birizgálta és közben mondta: "Círóka maróka, mit főztél? Kását? Hová titted? A polcra, míg a kútra voltál, megette a pap macskája. Kacc, kacc, kacc!" Utána csapkodták egymás kezefejét, mintha hajtanák a macskát!

A csip-csip csókát úgy játszották, hogy az egyik gyermek az egyik, öklöbbszorított kezét kinyújtotta, a másik gyermek felülről belecsípett, és így tovább négy "csóka" csípte össze egymást. A kezüket le-fel mozgatva mondogatták: "Csip-csip csóka, varjú vágja, héja kopácsolja!" Mikor elmondták, az ujjuk hegyével vágták-kopácsolták egymás kezefejét.

A gyermek meg tudta számlálni kezének ujjait, ha odahaza foglalkoztak vele. Mire iskolába kerültek, az értelmük kinyílt, a szülők megadták az alapot ahhoz, hogy tanulhassanak.

A leánygyermek játszva tanult meg édesanyjától fonni, a számára készített guzsaly használatával. Ahogy nővekedett, fokozatosan bekapcsolódott a fonás-szövés munkájába. Mire eladó lány lett, ismerte is ennek az ősi háziiparnak minden csínját-bínját. De ugyanúgy a sütés-főzés, kenyérsütés, a mezei és házkörüli munkák tudományát is elsajátította. Magam is többször megfigyeltem, hogy az édesanya egy kis darab háziszóttesen taníttatta a kislányát a kereszteszemes hímzés tudományára.

A fiúk és a lányok az iskolában is sokféle játékot tanultak meg egymástól, a nagyobbaktól és nem utolsósorban a tanítójuktól. Óraszünetekben hangos volt az iskolaudvar a játszadózó, vidám gyermekek kacagásától.

A kisiskolások, vagyis az első és második osztályos tanulók koratavasszal az iskolaudvaron mondogatták: "Süss fel nap, fényes nap, kertem alatt egy kisbárány majd megfagy!" Mikor pedig meglátták az első gólyát, a gyermekek így köszöntötték: "Gólya, gólya, gelice, mivel jöttél haza? Sípbal, dobbal, nádi hegedűvel. Gólya, gólya, gelice, mitől véres a lábad? Török gyerek megvágta, magyar gyerek gyógyítja, sípbal, dobbal, nádi hegedűvel."

A kinn a bárány, benn a farkas játskót nagyon kedvelték, kicsinyek és nagyok egyaránt játszották. A fiúk és a lányok egymás kezét fogva körbeállottak. A körbe beállt egy gyermek, ő volt a farkas. A körön kívülre került egy másik, ő volt a bárány. A kört alkotó gyermekek hangosan énekelték: "Kinn a bárány, benn a farkas, gyere ki te lompos farkas!" A "farkas" igyekezett átbújni az összefogott kezek alatt. De ők lejjebb és lejjebb eresztették a karukat, hogy a farkas ne tudjon kibújni a körből. De amikor a farkas szétszakította a láncot, kitört a körből, akkor sikerült megfognia a bárányt. A játék úgy folytatódott, hogy a bárányból lett a farkas. A két főszerepet felváltva más-más párok játszották.

"Bíjj, bíjj zöldág, zöld a levelecske, nyitva van az aranykapu, csak bújjatok rajta! Rajta, rajta, rajta, szól a csengő rajta! Nyisd ki rózsám kapudat, kapudat, hadd kerüljem váradat, váradat; szita-pita péntek, szereda, csütörtök, zab szerda!" Ennél a játéknál - fiúk, lányok ve-  
gyesen - kettesével egymás mögé álltak és az összefogott kezüket feltartották. A hátulsó kettő, egymás után a feltartott kezek alatt előre jött, a sor elejére álltak és a kezüket feltartották. Így haladt a gyermeksor egyre elő-  
rébb.

A gyermekek körbe állottak. Egy kislány a kör közepébe került. Ekkor elkezdtek énekelni: "Körben áll egy kislányka, lássuk ki lesz a párja? Kit szeret ő legeslegjobban, azzal forduljon gyorsan!" A körben álló kislány válaszolt: "Ezt szeretem legeslegjobban, ezzel fordulok gyorsan." Odament a kiválasztotthoz, vele együtt bement a kör közepére és ott táncolva forogtak. Közben a többiek befejezték az éneket: "Vége, vége, vége mindennek, vége a jókedvemnek!" /Vagy: "vége a szerelemnek!" / Ezután egy másik



kislány állt be középre, a folytatták tovább a játékot. Ennek a játéknak egy másik változata is van, mely így végződik: Ezt szeretem, ezt kedvelem, ez az én édes kedvesem! Lipityomba, lipityomba, gyere rózsám a karomba! Akit kiválasztott a körből, azzal táncolt egy keveset, aztán más kislány állt a körbe.

A gyermekek kettesével álltak sorba egymás után. Egy fiú vagy leány volt a fogó. Mikor elhangzott: "Hátulsó pár előre fuss!", akkor a két hátsó előre futott. A fogó igyekezett, hogy legalább az egyiket megfogja. Akit megfogott, a következő menetben az lett a fogó. Ha a futók ügyesek voltak, be tudtak állni a sor elejére, tehát a fogó nem tudta egyikőjüket sem elfogni, akkor a fogó továbbra is fogó maradt. Hangos biztatásokkal, nagy kacagásokkal folyt ez a játék.

A gyermekek körbeállottak, egyikőjük volt a kiszámoló. A kiszámolás rigmussal ment végbe. Akire a rigmus utolsó szótagja esett, az lett a hunyó. A bujósi játék versikéje a következőképpen hangzott: "Egyeden, begyeden, tengeri tanc, hajdú sógor mit kívánsz? Nem kívánok egyebet, csak egy darab kenyeret!" Akire az utolsó szótag, a "ret" esett, az egy kijelölt helyen - fa, bokor, kútgém, stb. mögött -, a többiekől elfordulva behunyta a szemét, hogy ne lássa, merre bújnak el a játszótársai. Mindenki igyekezett jól elbújni. Amikor a hunyó kérdezte, hogy "szabad", akkor - ha már mindenki jól elbújt - valamelyikőjük visszakíáltott: "Szabad!" Ezután a hunyó kezdte keresni őket. Mikor az elsőt megtalálta és megmondta, hogy hol van, akkor mind a ketten szaladtak a kijelölt fa felé. Amelyik hamarabb ért oda, az verte ki a fára, hogy: "Egy, kettő, három!" Amelyikőjük később ért oda, az lett a hunyó a következő menetben.

A gyermekek tudtak más kiszámoló versikéket is. Például: a kiszámoló ökölbe szorította a kezét és a társai mellett megérintve, körbehaladva mondta a versikét: "Ön, dön, desz, deszen-daré desz! Ala, vala, petro-vicska, ördög vigye ezt!" Akire az "ezt" szóvég esett, annak mondta: "Te vagy a hunyó!"

"Csen csen gyűrű, aranygyűrű, nálad, nálad a jegygyűrű! Itt csörög, itt zörög, itt add ki!" Ennél a játéknál körbe álltak vagy ültek a gyermekek. Egyiknek kezében volt egy kis vásári gyűrű. Ezt kellett megkeresni. Mindegyik gyermek ökölbe szorította a kezét, mintha nála lett volna a gyűrű. Közben úgy tettek, mintha az egyik a másiknak adná át a gyűrűt. Igyekeztek megtéveszteni a keresőt. Végül a kereső annak a kezére csapott, akit gyanúsnak tartott: "Itt a gyűrű!" A gyermek ekkor kinyitotta a markát és ha a tenyerében volt a gyűrű, akkor a következő menetben már ő lett a kereső.

"Megy a gyűrű vándorútra, egyik kézből a másikba. Aki tudja, meg ne mondja, merre van a gyűrű útja!" Itt is rá kellett jönni arra, hogy kinél van a gyűrű. Ezt már nemcsak az iskolások, hanem a legények és nagylánxok is játszották, ha egy-egy háznál összejöttek.

A játékszerek között ott volt a kisszekér, elébefogva két ökör, melyet tengericsutkából készítettek, ostor, egyéb fából faragott háziállatok; továbbá a rongybaba és a csutkababa, kiguzsaly, mosóteknő és egyéb játékszerek, amelyek mind-mind a hagyományokba való belenevelést szolgálták.

#### f, Az uradalmi cselédek életmódja

A gyermek mindenütt örömet és bajt is jelentett, hiszen 4-6 gyermek felnevelése, ruháztatása, iskoláztatása,

élelmezése nagy gonddal járt. E gondok és terhek alól akkor szabadultak meg egy kisé, amikor a gyermek az iskola padjai közül kikerült és munkájával a család anyagi helyzetén javítani tudott. Mint mondták: "Áldott a sok kéz, de átkozott a sok bél!"

Ha jött a gyermek, nem keseregtek miatta. Erre vonatkozóan az volt a vélemény, hogy: "Ha az Isten nyulat teremtett, bokrot is adott mellé!" A természetes védekezés a bő gyermekáldás ellen csak annyi volt, hogy az anya a gyermeket két éves koráig szoptatta abban a téves tudatban, hogy amíg szoptat, nem esik újra teherbe. De bizony ez nem vált be, a gyermekek csak jöttek egymás után. Ha meghalt valamelyik csecsemő, ami nem volt ritkaság, ezt mondták: "Ne sírj Julis, majd ad az Isten másikat!" Adott is. Varga Mihály és Didi Julianna házasságából 16 gyermek született, 15 meghalt közülük, csak az utolsó maradt életben. Ha meghalt egy gyermek valamelyik sokgyermekes családban, így szólt a vigasz: "Még jó, hogy elvette az Isten, mert mit kezdenének ezzel a sok gyermekkel? Lemárnák rólatok a húst is!" Az anyának volt gondja elég. Állandóan a csecsemőre gondolni, szoptatni, tisztába tenni, a nagyobbakra is rá nézni, mert elég egy kis vigyázatlanság, már magára húzza a forróvizet. De ügyelni kell az aprómarhára, a csirkének darálni, naponta többször vizet önteni az itatóba, a kacsának csonárt vágni, közben gallyat aprítani, vizet bevinni, malacot etetni; majd hozzáfogni a főzéshez, hogy a munkából hazaérkező apát kész étel várja. A hazaérkezés az apának sem jelentett pihenést, mert folytatnia kellett a félbehagyott munkát az udvaron vagy a kertben, a kerítés és az ől körül mindig akadt tennivaló. Nem volt irigylésre méltó a családember feleségének helyzete!

A gyermeket, ha betöltötte a 6. életévét, már iskoláztatni is kellett. Nagy különbséget jelentett az, hogy ketten vagy tízen élnek-e a kommencióból. Volt olyan család, ahol a nagyszülőket és még nyolc gyermeket is ebből kellett ellátni. Egy ízben az intézőtől megkérdeztem azt, hogy az uradalom hogyan gondoskodik a nagyobb családú alkalmazottakról, van-e intézkedés arra, hogy ezek a cselédek nagyobb kommenciót kapjanak? Így válaszolt: "Nincs! De minek csinálni annyi pulyát? Okos embernek annyi gyermeke van, amennyit akar, a butának pedig annyi, amennyit bír!" /Mármint: "csinálni."/ Az embertelen válasz meglepett. Uradalmi családi pótlék? Balga gondolat volt ez részemről az 1930-as évek elején.

Minden család igyekezett egy kis pénzhez jutni, sokszor abból, amit maguk és gyermekeik szájától vontak el. A tojáást összegyűjtötték és bevitték a keddi hetivásárra, mert ott legalább egy fillérrel nagyobb árat kaptak érte, mint odahaza. De ott olcsóbban lehetett beszerezni a petróleumot, sőt és egyéb fűszereket is.

A paprikát maguk termelték, megdarálták, megtörték és ezt használták fel a főzéshez. A sáfrányt szintén a leveshez színesítőnek szedték.

A vizimalomtól a kövesút mentén simára taposott gyalogút vezet egészen Fehérgyarmatig. Egy-egy hetivásár alkalmával Istvándiból, Csekéből, Kömörösből, Mándróól, Penyigéről hosszú sorban meneteltek Gyarmatra a falusi lányok és asszonyok. Ott találkoztak a másfalubeli ismerősökkel, na, meg az eladó lány a szeretőjével. /Ez a szó akkoriban udvarlót, vőlegényjelöltet jelentett!/  
.

Az uradalmi cselédek élete mindig nehéz volt. De különösen nehéz volt 940 első felében, márciustól aratásig. A báró még a kommenciót sem tudta kiméretetni! Seres Zsig-

mond, aki abban az időben udvaros cseléd volt, most pedig nyugdíjas tsz-elnök, így nyilatkozott az akkori helyzet-ről: "Családonként, tekintet nélkül annak létszámára, egy hónapra 60 kilogramm árpát kaptunk. Ez eltartott két vagy két és fél hétig. A szükségesről aztán a cseléd gondoskodott ahogy tudott, de többnyire éhezett. Ezt a 60 kiló árpát a vizimalomban megdarálták, de úgy, mint a sertéseknek szokás. Ebben az időben a cselédeknek az árpakenyér, árpapuliszka, árpapogácsa járta az aratásig és sok kellemetlenséget okozott. A cselédség lesóványodott, erőtlenné vált. A szálkás árpadarából készült eledel az aranyérben szenvedő cselédeknek a végbelet kikezdte és sok bérest és egyéb alkalmazottat a végelgyengülés fenyegette. Ekkor az uradalom kényszerűségből engedélyezte azt, hogy a cselédek külső munkákat vállaljanak."

Az 1940-es évek nehéz gazdasági állapotára vonatkozóan megemlítem az alábbi, szinte nevetségesnek tűnő esetet: Király Mihály, volt Boros tagi cseléd 8 malacot vitt be a fehérgyarmati vásárra, de nem tudta eladni őket. Hazajövetel előtt bement a vásártéri ivóba egy fűtyülő pálinkára. Amikor visszament a szekérhez, négy malaccal több volt aládájában! Valaki nem tudta eladni, de tovább tartani sem, ezért így szabadult meg tőle.

A cseléd- és napszámos embereket a betegségek is erőteljesebben sújtották. Túristvándiban a malária is népbetegség volt. 1932-ben magam is elkaptam, beleestem a másodnapos váltólázba. A betegség nálam délelőttiönként jelentkezett, sokszor a szőszéki szolgálat közben vett elő. Ilyenkor dideregve és izzadva végeztem a szolgálatot, nagyon gyötrelmes volt. Csak 1936-ban szabadultam meg tőle, hosszas injekciós kezelés után, a jánkrajtisi kutatóállomás segítségével. Esetemet a legsúlyosabbnak minősítették.

A szakorvos szerint ilyen súlyos betegséget csak a legsötétebb Albániában lehet kapni. A malária ellen a falusiak a maguk módján védekeztek, nekem is nyakra - főre adták a jótanácsokat. Az egyik ember azt javasolta, hogy reggelenként éhgyomorra petróleumot igyak. Tóth Lajos falusi kon-dás pedig ezt mondta: "Tessék reggel kilenc tetűt lenyel-ni, ez biztos gyógyszer!" Egyrészt nem kívántam tetű után járni, másrészt ezeket a "gyógymódokat" babonásnak tar-tottam. Volt olyan maláriás beteg is, aki forró augusztu-si napon, téli kabátban dideregve, ruhástul ugrott bele a Túrba, hogy a lázát csillapítsa.

A 30-as években sok golyvás /strúvás/ beteg volt. En-nek egyik oka az volt, hogy a meszes és jód-talan Túr vi-zét itták. A szatmárcsekei orvos, Zemler Gyula utasításá-nak megfelelően jódos vizet készítettem és a faluban ezt itatták a gyermekekkel. Volt ahol használták, volt ahol nem. 1936-ban sikerült kieszközölnünk, hogy a földművelés-ügyi minisztérium támogatásával egy jó ivóvizet adó, fű-rott kútát létesítsünk. Ez a kút oda került a hősi emlék-mű mellé, az iskolához néhány méternyire. Az iskola mind-két tantermébe egy-egy tízliteres, csappal ellátott víz-tartót szereltettem fel. A víztartályokat a takarító ha-rangozók minden reggel friss vízzel töltötték fel és eb-ből ittak a gyermekek.

A fűrott kút létesítése előtt csak négy jóvizű kút volt Istvándiban. A kastély körül két ásott, betongyűrű-vel bélelt kút volt, az egyik a báró, a másik a tisztség-viselők részére. A harmadik, fabödönös kút a lelkészlakás udvarán, a negyedik pedig, mely betongyűrűs kút volt, az iskola udvarán helyezkedett el. A faluban lévő ásott ku-tak vize fertőzött volt. Ezek talajvizet, nyitott fedelű kutak voltak, néhány belőlük betongyűrűs. A kút gámjére és

kávájára rászállottak a madarak, belepiszkoltak, a szél pedig mindenünnen belesodorta a szemetet. Az istállóhoz is közel voltak, 4-6 méternyire, a trágyadomb sem esett messzebb! Nos, ilyen kutatkból ittak, ilyen vízzel főztek.

Sokan a Túrra jártak ivóvízért cserépkorsóval, kannával, köcsöggel. Ha a mezőre mentek, belemerítették a korsót a Túr vizébe és azt itták egész nap. Kinn a mezőn kapával egy kis mélyedést vágtak a földbe, beletették a korsót, löktek rá egy kis gázt, hogy a víz hideg maradjon.

A Túr vize nagyon egészségtelen. Nemcsak azért, mert meszes és jódtalan, hanem azért is, mert az állatok fertőzik. A templomkert mögött volt a lófürösztő, ahol a víz mélysége a 3 métert is meghaladta. Itt fürdött nyáron a fiatalság. Ide jött inni a csorda, az uradalmi cselédek, falusi gazdák itt mosták le - hazafelé tartva - a szekereket. A fogattal belehajtottak a folyóba és ott körbe-körbe járva felzavarták a vizet. Órák teltek el, míg a víz úgy ahogy letisztult. Amikor kiment belőle a csorda, a trágya úszkált a víz tetején.

A szegénysorsú gyermekek részére, az alispáni hivatal támogatásával 1938-ban népkonyhát állítottunk fel. Itt a gyermekek és néhány elesett idős ember reggelit és ebédet kaptak. A húst Fehérgyarmatról szereztük be. A zöldséget vagy megvásároltuk, vagy a kertemből szedték fel. A szakácsnő Czubor Zsuzsánna volt, ki igen ízletesen főzött. Ez a népkonyha 1943-ban szűnt meg, amikor SAS-behívóval vezető tábori lelkesízi frontszolgálatra behívtak.

## 6. Összefoglalás

E dolgozat témáját érintő időszak óta már öt évtized telt el. Azóta, különösen a felszabadulást követően, a volt

uradalmi cselédek, falusi napszámosok életkörülményeiben igen pozitív változások mentek végbe. Ezt a haladást különösen azok tudják igazán felmérni, akik közülük még ma is élnek és az 1930-as évekre még emlékeznek. Akik akkor még gyermekek voltak, vagy később születtek, azok cselédsorsáról csak hallomás útján szerezhettek tudomást.

A II. világháború után a legnagyobb változás a földtulajdonban volt. A cselédembernek szinte elérhetetlen vágyálma az volt, hogy egy kis telket szerezhessen magának, amelyre egy kis házat felépíthet, hogy öreg napjaira legyen hol meghúznia magát. Szinte elérhetetlen volt az is, hogy földet szerezzen, amit sajátjának mondhat. Aki ilyesmire törekedett, az bizony koplalt, rongyoskodott eleget. De láttam azt is, hogy egy 2 holdas kisparaszt évtizedeken át a szájától vonta meg a falatot, hogy a földjéhez még egy holdat ragasszon. Életük sok lemondással járt, amit ma már a fiatalok nehezen képzelnek el. Mert ha a termelőségvetkezetben valaki becsületesen dolgozik, akkor jól is keres és a családját könnyen eltartja. Amilyen nehéz volt akkoriban az embereket rávenni arra, hogy lépjenek be a termelőségvetkezetbe, most éppen olyan vagy inkább még nehezebb lenne kilépésre ösztökélni őket. Ma már senki sem vállalna a földdel járó terhek viselését. Hiszen nem kell szántani-vetni, aratni és egyéb - az ember teljes munkabíráását követelő - munkát végezni. Ma már minden nehéz munkát gépek végeznek. Már nem kell káromkodva viaskodni a szomszédokkal, hogy egy barátját elszántott, vagy egy sor tengerit letört az övéből. De már senki sem szedi fel a búzafőt, hogy egy-két vákával több legyen a kenyérnekvaló. Az igaz, hogy nem eszik ma már a máls kenyeret, de a komlóskorpával kelesztett, napokon át pihán maradó, házi sütőmú krumplis kenyeret sem!



Ha néhol tartanak is egy-egy tehenet, ma már nem fordulhat elő olyasmi, ami bizony a 30-as években előfordult: Az egyik kisparaszt tavasszal leszedte az istálló szalmafedelét, hogy a tehenét meg tudja etetni. De néha az is előfordult, hogy tavasszal, Szent György napkor szekeren vitték ki a tehenet a legelőre, mert annyira erőtlen volt! Ma már inkább bikákat hizlalnak, szüldőket tartanak, amihez állami segítséget is kapnak. Az állattartás jövedelméből aztán új házat építenek, új bútorokat, színes televíziót vásárolnak. Tudok olyan emberről /nem is egyről!/, akinek az apja napszámos volt, de ő már 20-25 bikát hizlal, s autón jár! A haladást ezek a példák mutatják.

Hogyan él ma egy istvándi család? Pénzbeli fizetésük mellett rendelkeznek egy hold háttájával is, amiben sok mindent megtermelhetnek. Munka, kereset nélkül ma már senki sem marad. Dolgozhatnak a termelőszövetkezetben, akár növénytermesztési, akár állattenyésztési szektorban, esetleg melléküzemekben. Odahaza méhészettel, nyúltenyésztéssel is foglalkozhatnak, mind-mind szép mellékjövedelmet jelent. Mikor pedig eléri a nyugdíjas kort, nem szorul egyik vagy másik gyermekére, lesve azt, hogy melyik szánja meg, melyik fogadja magához. A nyugdíjas a saját házában marad, mivel minden gyermeke új házat épített. Ő pedig a nyugdíja mellé szociális segítséget is kap a tsz-től: Eljáróghat az öregek otthonába, ahol elbeszélgethet a volt cseléd társaival, ahol még egy tányér ételt is kap, szerény térítési díjért.

Az édesanyák - gyermekneveléssel kapcsolatos - nehéz gondjai is megszűntek. Ha munkába megy, nem kell magával vinni apró gyermekét a mezőre, vagy otthon hagyva rábízni a nagyobbikra. Ott van az óvoda, ahol nemcsak tanul, hanem gondját is viselik. Az édesanya nyugodtan dolgozhat a mun-

kahelyén! Nincs már háziszóttos kantus és pendely és iskolamulasztás a lábbeli hiánya miatt. Mostanában történt, hogy egy volt uradalmi kocsis családjánál - levegőzés végett - kirakták az unokák cipőit, szandáljait a verandára, melynél különben a báró gyermekei sem viseltek! Az iskolába sem kendervászon tarisznyával járnak, hanem szebbnél szebb iskolatáskákkal.

Hol vannak már a középpitvaros cselédlakások? Ma már mindenkinek legalább két szoba-összskomfortos háza van. Ezek a házak, sajnos, sablonosak, sátoztetősök, bádog házazatúak. Eltűntek a faragott tornácoszlopos, rédelyes, elő- és oldaltornácos házak. Az ablakokban nem virítanak a muskátlik. Eltűntek az utcai deszkakerítések a faragott oszlopokkal, helyükre vaskerítések kerültek, melyek többnyire ízléstelenek. Sajnos, a hagyományos népi építészet továbbfejlesztésének kérdésével a mérnökök csak megkésve foglalkoznak. Ma már vannak olyan típustervek, amelyek a táj építészeti jellegzetességeit figyelembe veszik. De az igazsághoz tartozik az is, hogy a sátoztetős házak belseje kívánnivalót nem hagy maga után: szigeteltek, padlósak, szép, modern bútorokkal rendezték be. Ma már nincs petróleumlámpa vagy mécses, díkó, csikóspór és lótrágyás sárral felmázolt szobaföld. Elmúlt az a világ is, hogy egy ágyon 3-4 gyermek aludjon. Nem ismeretlen már a fürdőszoba, a fogkefe. Nem egy tálból esznek a gyermekek, mint valamikor.

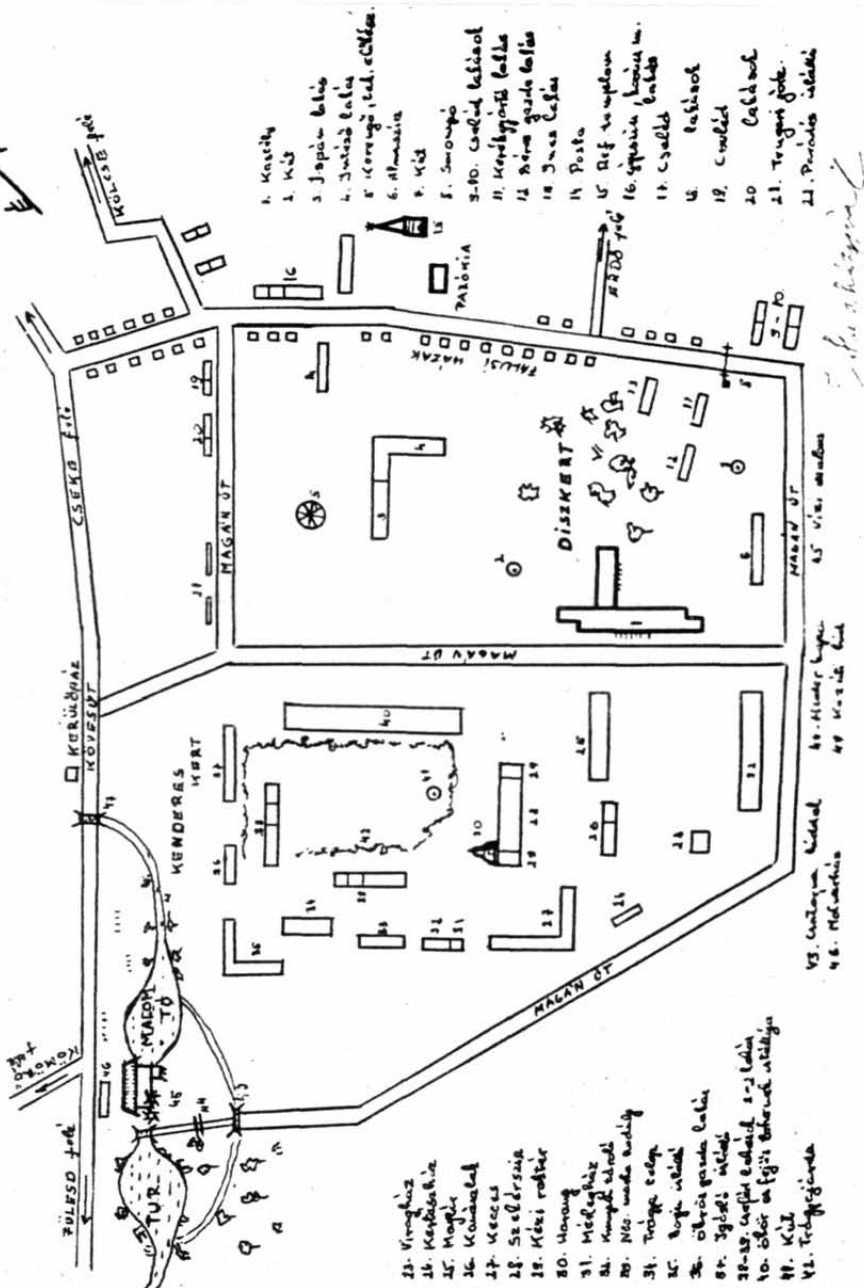
A társadalmi rétegződés szinte teljesen elmosódott. Nincs nagygazdam akit urazni kell, aki indulatosságában a nála idősebb xselédbe is belerágott. Ki - ki munkája után kapja a megbecsülést.

Rége az ifjúság a fonókban, lekvárfőzőben, a tengerihántás alkalmával talált szórakozást. Most viszont ott

van a művelődési ház a könyvtárral, mozival és különböző szakköri foglalkozásokra alkalmas termekkel. De nemcsak szórakoznak, hanem szórakoztatnak is. Jeney Lajos által alapított és vezetett "Kis Túr" citerazenekar és az ifjúsági "Prücsök" citerazenekar megyei és országos első díjakat nyert.

De ne feledjük el azt sem, hogy annak a régi élet-sorsnak is voltak olyan kedves vonásai, melyek ma már eléggé hiányoznak, holott szükségesek volnának. Az emberek összefogására, egymás segítésére gondolok. Nem elítélendő az, hogy mindenki lőt-fut, rohan. De így kevesebb idő marad a testvérré, baráttra, a közösségre. De reméljük, hogy ezen a téren is a jövőben pozitív változásokra számíthatunk!

# KENDE-URADALOM KÖZPONTJA TURISTVÁNDI



## NÉPI TÁPLÁLKOZÁS TURISTVÁNDIBAN

### 1. Bevezetés

Ez a dolgozat Túrístvándi lakosságának táplálkozásáról szól. A címben lévő "nép" szó jelen esetben a teljes lakosságot, annak minden rétegét jelenti. Dolgozatom főleg az 1930-as években élő táplálkozási szokásokkal foglalkozik. Az istvándi néphez tartozott egy báró, több diplomás ember, nagygazdák, szegényparaszrok, uradalmi cselédek.

Bár a "nép" táplálkozásáról írok, mégis elsősorban a "plebs", a szegényparasztság táplálkozásával foglalkozom. Azokkal foglalkozom, akik napról napra kétkezi nehéz munkával szerezték meg a betevő falatot.

Az uradalmi cselédség és a falusi szegényparasztság táplálkozási kultúrája között semmi különbség sem volt, mivel életmódjuk azonos szinten állott. Míg az uradalmi cselédek számára az uradalom - bár alacsony szintű, de - biztos megélhetést nyújtott, ugyanakkor a szegényparaszrok a nyári és őszi, viszonylag jó munkalelkmak után télen eléggé tétlenségre, pénztelenségre voltak kárhoztatva. Ebből következik az is, hogy amit a falusi szegényparasztság táplálkozási szokásairól írok, az érvényes az uradalmi cselédségre is.

Ebben az időben a nagycsaládú cselédembereket is kiengedték az uradalomból, különösen az inségesebb években, hogy külső keresethez jussanak. A Fehérgyarmatra vezető út feljavításához jártak követ törni. Egy alkalommal, midőn Fehérgyarmatról jöttem hazafelé, Penyigén találkoztam két istvándi emberrel, ebédidőben. Mindketten a báró cselédei

voltak.Ebédelték. Ez a kifejezés azonban erős túlzás,mert mondjuk inkább: haraptak valamit. Leültem az árokspartra, hogy néhány szót váltsak velük. Az egyik, Kovács István 6 gyermekes családapája ebédje: málékenyér és egy fej hagyma. A másik,Biriki József ebédje: árpa kenyér és egy fej hagyma. Birikinek 5 gyermeke volt. Ilyen kosztos végezték a kötörés nehéz munkáját.

A szegényparasztság eledele széles skálájú volt. A szalványok felhasználása levesnek, főzeléknek. Különféle pergelt és habart ételeket fogyasztottak. Szedegették a gombát, frissen vagy aszalt módon való felhasználásra.Tej akadt a cselédházaknál. A túrót felhasználták galuskához. A tejjelt vagy felhasználták, vagy eladták a fehérgyarmati hetivásáron. Vajköpülés már nagy luxusnak számított volna.

A cselédházaknál még akadt egy-egy sertés. Nem nagyok,csak olyan 100-110 kilósok. A zsírját és szalonnáját nagy beosztással használták fel.De ahol 6-8 gyermek volt, ott a zsíradék is hamar elfogyott.A félretett sódart,szalonnát féltve őrizték az aratási,hordási és cséplési munkák idejére. Ilyenkor aztán nagy gondban voltak a szegény asszonyok! A gyermekek megéreztek a finom füstölt hús illatát és meg kellett velük értetni, hogy: "Az apátok az első! Ő nehéz munkát végez,ő keresi szátokba a kenyeret!" De azért jutott a gyermekeknek is.

A napszámos udvara - különösen télen - kongott az ürességtől. Alig akadt egy pár baromfi, sertés csak itt-ott. A nagygazda udvara tele volt különböző szárnyas jószágokkal, malacokkal, kocákkal, hízókkal, fejős tehenekkel. Viszont annak a kisparasztnak, aki a két kis tehenével szántott, nemigen volt mit fejni, az elcsigázott tehenek nem ontották a tejet.

A nép életmódját különböző természeti tényezők is befolyásolták. Ezek közül elsősorban a Túr folyóra kell gondolnunk. A termelést ugyanis a Túr nagy mértékben befolyásolta. A Túr folyó a szabályozásig, tehát 1928-ig évente kétszer, sok esetben háromszor is kiöntött. Elárasztotta majdnem az egész határt. A víz annyira elborította a határt, hogy az egyik községből a másikba csak csónakon lehetett közlekedni. Árvíz idején csak a magasabb dombok látszottak ki a vízből. Míg más folyók, például a Tisza a lerakódott iszappal megtermékenyítette a földet, addig a Túr kiöntése kétszeresen is ártalmas volt. Egyrészt azzal, hogy hetekre hátráltatta a földművelő munkát, másrészt azért, mert a meszes, cseresavas víz kilúgozta, sovánnyá tette a termőföldeket.

Őszi vetést csak a magasabb dombokon végezhettek. Ide gabonát vetettek, mert a kenyérnekvaló volt a legfontosabb. Ha pedig a tavasziak elvetése után jött az ár, akkor a vetés a víz alatt elpusztult, megfulladt. Az ár levonulása után már csak rövid tenyészidejű terményeket vethettek: burgonyát, tavaszi árpát, kölest.

A Túr rendszeres áradásai miatt nagy területet hagytak meg legelőnek, kaszálónak. Sok volt a "Halvány", ahol a víz megmaradt, benne sok hallal. Nagy volt a csalitos, bokros terület. Nagy esőzések, hóolvadások után még ma is sokhelyütt megmarad a víz. Olyan termőterület, amelybe különösebb kockázat nélkül lehetett vetni, nagyon kevés akadt.

A táplálkozás minőségére nézve meghatározó tényező volt az is, hogy mekkora volt a család létszáma. A napszámból élő családoknál nagy volt a gyermekszaporulat, a földbirtokkal rendelkező családoknál pedig kevés. Míg a szegény napszámos családoknál általában 4-5, ritkábban 8,

de előadódott olyan család is, ahol 16 gyermek volt, addig a 25-40 holdnyi földdel rendelkezőknél egy vagy kettő. Az is igaz, volt olyan vagyonosabb család is, ahol 4-6 gyermeket neveltek fel.

A határ területi adottsága, elhelyezkedése, az árvi-  
zek és ezekből adódóan a kereseti lehetőség azért befo-  
lyásolta a táplálkozás színvonalát, mert a népnek az élet-  
színvonala nem utolsósorban e tényezőktől függött. Érthe-  
tő tehát, hogy Túrístvándiban a gyűjtögetés a népi táplál-  
kozás jelentős szerepet játszott.

A nagyfokú társadalmi rétegződés ellenére mégis azt  
kell mondanunk, hogy a szegényparasztság ételei igen vá-  
lasztékosak és egészségesek voltak! Egyszerűen azért, mert  
minden könnyen megtermelhető, a mezőn és erdőn összegyűjt-  
hető élelmiszert felhasználtak. Jól ismerték az erdők kü-  
lönféle gombáit, bogyós terméseit.

A bevezető végzetetűl, a dolgozat megértése céljából  
még el kell mondanom azt is, hogy ez elsősorban a Túríst-  
vándiban szerzett 43 esztendei tapasztalatra épül. Az ist-  
vándiba helyezésem /1932/ előtti időszakra nézve elsősor-  
ban feleségem felvilágosításaira támaszkodhattam, aki túr-  
istvándi születésű és okleveles tanítónő, de Túrístvándi-  
ban egy évet sem tanított.

Túrístvándiban 1960-tól megváltozott az élet. Ugyanis  
ebben az évben, velem együtt, az egész falu lakossága be-  
lépett a termelőszövetkezetbe. Megszűnt a megángazdálkodás  
és a nép táplálkozása is jelentős mértékben megváltozott.  
Az önellátás mérséklődött, az élelmiszerek egyre nagyobb  
részét az üzletekben vásárolják. A vadontermő növények  
gyűjtésével is felhagytak, napjainkra már az otthoni ke-  
nyérsütés is megszűnt. Azonban az élelmiszertermelés egyre  
növekvő tendenciát mutat.



## 2. Ház, udvar, kert

### a, Lakóház, tűzhely, kemence

Túristvándiban minden családnak volt háza udvarral, kiskerttel, a végében szilvással. A porta nagysága általában 300 - 400 négyszögről volt, de a nagygazdáknál nem volt ritkaság a 800 öles, sőt az egy holdon felüli porta sem. Egyetlen ház volt a faluban, amelyhez még udvar sem tartozott. Ez a 4 x 4 méteres, tiprott szalmás kis ház az országút szélén búj meg. Az 1930-as évek elején Lóránt Sándor halász lakott benne, özvegyen. A házat Jakab Andrásné nagygazdától bérelte, a lakbért hallal egyenlítette ki. A falusi házak általában csonkakontyosak, szalmatekősek, elő- és oldaltornácosak voltak. A könyöklőn - kis faládikákban, cserepekben - muskátli virított.

Az utcára eső részen volt a tisztaszoba, helyi nevén "nagyház", középen a konyha és hátul az "alsó ház". A 30-as években még sok olyan ház létezett, ahol a kemence az alsó házban volt, amit a konyhából fűtöttek. Téli időszakban az alsó házban főztek és aludtak. A tűzhely vagy rakott spór vagy csikóspór volt. A kemencét kóróval /napraforgó szárral/, gizzel-gazzal fűtötték. A kemencepadkán ültek az asszonyok, ott fontak és beszélgettek. Némely helyeken a boglyakemence a konyhában volt, a szabadkémény alatt. Disznóölések után ebbe a kéménybe aggatták fel a füstöltnivalót.

A táplálkozás legfontosabb előfeltétele a tűzhely, amelyen az ételeket elkészítették. Túristvándiban a csikóspór az 1930-as években jött divatba. A blóderbe /sütőbe/ két tepsit lehetett beletenni. A csikóspór tetején egy lehajtható rács volt. Erre helyezték a fánkot, fonást, krumplilángost, palacsintát, amit a tűzhelyen olaj-

ban sütöttek ki. Ezeket az ételeket a spór plattjáról kiáramló hő melegen tartotta.

A csikóspór csak addig melegített, míg tűz égett bennük. Télen egész nap tüzeltek, hogy meleg legyen a lakás. Ilyenkor a nehezebben égő, dücskös darabokat tették bele. A tűzgyújtás kis szalmacsomóra rakott gallyakkal kezdődött, majd egyre vastagabb, hasított gallyakat tettek rá. A szegény parasztember főzéshez felhasználta a mezőn összeszedett tengericsutkát is. Ez főleg tavasszal volt jó, amikor már jól megszáradt. Tavasszal, amikor új kőröke-rítést készítettek, a régi anyagát eltüzelgették. Az új kerítés /napraforgósár/ tetejét egyforma magasságban végigvágták; ez az "ízik" jó volt a kemence fűtéséhez.

Akiknek földjük nem volt, azok az erdőn gallyat szedgettek. Az alsó száraz ágak vagy maguktól lehullottak, vagy egy horgas fával törték le őket. De a mezőőr horgassal nem engedett be senkit sem az erdőbe, mert azzal az egészséges ágakat is letörhették volna. Ha használta is valaki, azt csak vigyázva tehette, mert az ágak reccsenése messzire elhallatszott. Az erdőőr nemcsak a horgast, hanem az összeszedett gallyat is elvette; a báró intézője pedig vagy elnézte a dolgot, vagy jelentést tett a csendőröknek.

A 30-as években a rakott tűzhely még általános volt, ilyen volt a parókián is. Ezt helyileg készítették elvályogból. Ennek is volt sütőtere, ahová a blóder került. A tetejére kétrészes platt /platni/ került. Aki a tűzhely építésébe nem mert belefogni, az kőművessel készítette el. Ha a rakott spórba jól betüzeltek, az sokáig tartotta a meleget, mert a vályog csak lassan hül ki.

A gerjesztőt gyufával gyújtották meg. De a tűzgyújtás után a gyufát azonnal feltették a mestergerendára, egy-

részt azért, mert drága szerszám volt, másrészt pedig azért, hogy a gyermekek ne férjenek hozzá. A szegény ember mindig csak egy-két skatulya gyufát vett, egész csomagra sohasem tellett. A módosabb emberek tűzgyújtásra öngyújtót használtak. A háborús időkben Cséke Lajos is készíttetett öngyújtókat, a puskagolyó hüvelyéből. A 30-as években még ismerték az acél-ková-taplóval történő tűzgyújtást is. Ennek a régi tűzszerszámnak az elkészítéséhez legjobban Király Béla értett. Magam is használtam a háború után. A békasónak nevezett kovával és az acél összeütésével szikrát lehetett csiholni, ami belekapott a száraz taplóba. Az acélt szintén Cséke Lajos készítette. A taplónak való nagy fagombákat az erdőben bőven lehetett találni. Ezt kisebb darabokra tördelték és kiszáritották. Mihelyt a szikra a taplóba kapott, fújni kellett addig, amíg a ráhelyezett szalma lángra nem kapott. De szíttottak tüzet úgy is, hogy a szikrát kapott taplódarabot a megtöltött pipára tették, s addig szívták, míg a dohány füstölni nem kezdett.

Említettem, hogy a 30-as években már csak néhány házban találhattunk kemencét, mivel helyükre rakott spór vagy csikóspór került. A házbeli kemencék megszűnésének két oka volt. Egyrészt egyre kevesebb ízikhez, fűtelékhez jutottak, másrészt a tüzelőberendezés változtatásával a lakásban nagyobb térhez jutottak. Ennek ellenére a kenyérsütés gyakorlatában semmi változás sem történt. Csupán az történt, hogy a kemencék kikerültek az udvarra. Istvándiban a sütőház nem volt gyakori, mint az erdőháti községekben. Csupán néhány akadt belőle. A sütőház tulajdonképpen a - később általánossá vált - nyári konyha elődje volt. Inkább csak kemencét építettek, melyet másutt tábori kemencének neveznek. A sütőház, illetve a kemence a porta leghátsó részében, a szilvásban kapott helyet. Ez egy egy-

szerű boglyakemence, padkával. A kemence baloldalán képeztek ki a hamuzót, a pernyetartót. A kemence feletti tetőzet is egyszerű. A szalmával fedett tetőzetet négy akácfa-oszlop tartotta.

#### b, Udvar, ólak, állattartás

A porta első harmada az udvar volt, amelyen nemcsak a lakóház állott, hanem többféle gazdasági épület is. Itt sorakoztak az ólak is, amelyekben állatokat tartottak.

A lakóház mögött, attól 10-15 méternyire állott az istálló. Az istálló végében volt a disznósól, deszkából vagy sövényből készített kerítéssel. Az istállóval szemközt a tyúkól kapott helyet, attól lejjebb pedig a trágádomb. Ide saroglyán vagy targoncán hordták ki az istállóból a szalmás trágyát és rakták be a trágádombba, mely négyzet- vagy téglalakú volt. Előbb mindig a négy sarkát és az oldalait rakták fel, a középrészét csak ezután. Télen aztán a trágyát kihordták a földekre. A trágya érettebb része mindig a kiskertekbe került.

Az udvart a kiskerttől egy sövénykerítés választotta el. A kiskertbe egy vesszőből font kisajtón át lehetett bemenni.

Minden család igyekezett legalább egy tehenre szert tenni. Szükség volt a tejre, nemcsak a gyermekek részére, hanem azért is, mert azt többféle étel készítéséhez fel lehetett használni. Nagyon szegény, elesett ember volt az, akinek egy soványka tehene sem volt. Még az is törekedett arra, hogy tehenet tartson, akinek semmi földje sem volt. Harmadába kapált tengeriből, marharépából, harmadába kaszált szénából futotta annyira, hogy egy tehenet eltarthatott. Alomnak való pedig jutott elegendő a részes aratáskor, illetve csépléskor szerzett gabona szalmájából. Ha

a szükség úgy kívánta, alomnak megfelelt az erdőben gyűjtött avar, vagy a szilvafák alatt termett fű is.

A takarmány beszerzése még nagyobb gondot okozott. Például 1936-ban, a nagy szárazság idején olyan kevés széná termett, hogy egyik-másik napszámos lesszedte az istálló tetején lévő szalmát és azt etette fel a jószágokkal. A marhákat Szent György naptól hajtották ki a legelőre, de szükség esetén még előbb is. A csordás bérét a legelőbérrel együtt fizették be a legeltetőtársulat pénztárosának. De minden tehén után egy félkenyér is járt a csordásnak. Ezt beosztották, mindenki tudta, hogy mikor köteles kenyeret adni. Kihajtáskor a csordás kapott pálinkát, pénzt, szalonnát, kitől mit. Amikor új jószágot csaptak a csordához, szoktatási pénzt kellett fizetni.

Ha a tehén a legelőn ellett meg, a csordás üzent a gazdának, hogy jöjjön érte. A kisborjú, ha botladozva is, a maga lábán ment haza. A tehén hátra - hátra nézett, bögött és hazavezette a borját. Ilyenkor is díjazták a csordást, hiszen ő vezette le az ellést és ügyelt a jószágra.

A fejéshez rocska /sajtár/, fejőkendő, kisszék és langyos víz szükséges. Fejés előtt megmosták és szárazra törölték a tehén tőgyét. A fejőkendőt minden nap kimosták. A csendes természetű tehén a fejest nyugodtan tűrte, közben szénát vagy zöldet eszegetve. De volt olyan tehén is, amelyik csapkodott a farkával. Az ilyen tehén farkát egy zsineggel a lábához kötötték.

Az ellés utáni fejéshez sokféle babona kapcsolódott. Volt aki a tejet az alomra fejte. Ugy tartották, hogy a fejest a baloldalon kell kezdeni. Az első és második fejből nyert tejet az állatokkal etették meg. A harmadik fejből nyert tejet már fel lehetett használni.

A falusi szegényemberek a kútba eresztve tárolták azt

a tejet, amit egy hét alatt összegyűjtöttek. Ezt a fehér-gyarmati vásáron adták el. A hetipiacok alkalmával liba-sorban gyalog mentek Istvándiból, Kömörőből és Penyigérről, az út menti simára taposott ösvényen.

Ha tejet, túrót, tejfelt, vaját adtak el a háztól, akkor mindig egy picit megsózták a tetejét. Ha "sózás" nélkül akartam vásárolni, akkor inkább nem adták el. A szomszédom, Károly Györgyné magyarázta el, hogy ez egy ősi szokás. Ha megsózzák, úgy vélték, akkor nem apad el a tehén teje.

A tejesköcsököket és a sajtárt használat után kiöblögették és köcsögfára tették. A lé kicsurgott belőle és sterilen megszáradt. Köcsögtartó volt a tornác falán is. Amikor a fejőkendő megszáradt, rátették a sajtárra. Télen a köcsököket a konyhában tartották.

A faluban mindössze 10-12 gazdának volt lova. Mivel a lovakat párosával fogták be, mindegyikőjük két lovat tartott. Természetesen lovakat csak a jobb módú gazdák tarthattak.

Említettem, hogy a disznósól előtt karám volt. Ott ettek a disznók, éjszakára az ólba zárták őket. Külön rekesze volt a kijárós kocának, s a malacoknak.

Minden családban igyekeztek legalább egy disznót hizlalni. Nagyon szegény ember volt az, aki nem tudott disznót tartani. Egyetlen emberről tudok, aki erre képtelen volt, mivel az első világháborúban megrokkant. Seres István favágásból élt. Két fiút nevelt fel. Az egyik, Seres Zsigmond - volt járási főagronómus, jelenleg nyugdíjas tsz elnök - őszintén megírta, hogy 19 éves koráig sertést csak négy esetben vágta. Az uradalmi cselédeknél megvolt a lehetőség a disznóhizlálásra, mivel a komencióban egy hold tengeriföld is szerepelt. A cselédek sertéseit az u-

radalmi kondában nevelték egészen addig, amíg hizlalásra nem foghatták őket. A falusiak jószágá külön falusi kondában járt, reggel kihajtották, este pedig vissza. A falusiak 120 - 150 sertést járattak a legelőre, ebből 40-50 darab koca volt.

A tyúkol a disznóállal szemben helyeskedett el. Aprójószágot minden háznál tartottak. Akkoriban még a régi, magyar parasztyúkokat tartották, a tarkákat, irombákat, pucérnyakúakat, bóbitásokat; az újabb fajtaikat /leghorn, stb./ nem ismerték. Sokhelyütt már január végén ült a kotlós. Benn tartották a szobában, vagy az ágy alatt, vagy a sarokban. A tyúkültetés igazán március elején kezdődött, amikor a tyúkok már kitojták magukat és a háziasszony bővelkedett a tojásban. A február költésű csirkékkel sok baj volt! A házban egy sarkot kellett elkeríteni és ott nevelni, amíg ki nem mehettek az udvarra. A benti nevelés keletlen illatokkal járt.

Egy kotló alá 21-23 tojást tettek, attól függően, hogy kisebb vagy nagyobb testű volt-e a tyúk.

Három hétre keltek ki. Utána való napon a kiscsirkéket finomra darált tengerivel, majd egyre durvább tengeridarával etették, naponta többször is. A víz állandóan előttük volt, naponta többször is cserélték. Az itató egy kör alakú cserépedény volt, a vállrészén lyukakkal. Amikor kisütött a nap és felmelegedett az idő, kirakták őket az udvarra, ahol már zsenge fűvet is csipkedhettek. Ekkor már a gond is kevesebb volt velük. A kiscsirkének borítókast készítettek. Ez egy fűzfából készült, egy méter átmérőjű vesszőkosár volt, szájával a földre borítva, de úgy, hogy a kiscsirkék ki-be tudtak járkálni. A borító alatt ettek és ittak a csirkék, a nagyobbak már nem tudtak alámenni. Ha valamilyen nagyobb madár repült át az udvar felett, pl.

varjú, héja, ölyű, akkor a borító alá futottak a csirkék. A kotló pedig, mivel a lyukakon nem fért be, előtte harciaskodott.

Kacsát kevesebbet tartottak. A kacsatartás azoknak volt kifizetődő, akik a Túrhoz közel laktak, akiknek a portájuk a folyóig nyúlt le. Zömöktestű, fehér vagy tarka kacsákat tartottak. Kacsatojásra március végén ültették a kotlós tyúkot. A kiskacsák négy hétre keltek ki. Időnként a tojásokat megforgatták a fészekben, hogy minden oldalán melegedjen. A jó kotló maga is forgatja a tojásokat. A kiskacsák nevelése igen sok gonddal jár. Csalánleveleket kell szedni és azt összekeverni tengeridarával és vizesen adni elibéjük. Mindig friss víz állt előttük, mert a kacsa kétszer-háromszor belekap az eledelbe, máris rohan a vízre fröcskölni és ezt mindig újrakezdi. Ezért mondják arra az emberre, aki evés közben vizet iszik: "Na, te is olyan vagy, mint a kacsa!" vagy: "Te is úgy eszel, mint a kacsa!" Az udvaron már a kacsát is könnyebb volt eltartani. Ott fröcsköldöhetett, amennyit akart, mert mindig előtte volt a víz. A vályút egy kicsit lemélyítették a földbe, hogy a vízhez könnyebben hozzáférjen. Amikor eljött az ideje, a kacsákat is leengedték a Túrra. Ott egész nap elbogaráztak a sulyom és a vizitők között. Ha nem kószáltak el messzire, ennivalót is vittek utánuk, "tas-tas-tas" kiabálásra előjöttek. Megismerték a gazda hangját! De bizony sokszor csak estefelé tudták kihajtani őket a vízből. Köztudott, hogy a kacsa buta állat, sokszor elkószál, nem talál haza. Többször megtörtént, hogy kevesebb ment haza, mint amennyit leengedtek. De ennek más oka is volt: a Túrban akkoriban még olyan nagy harcsák voltak, hogy a kacsaállományt nem egyszer megtizedelték. Az öreg Lóránt Sándor, a "nagy halászó", a vizitők mellett még kiskacsát is



kötött a nagyhorogra, egy nagy harcsafogás reményében. De sikerült is neki! Magam is szentánúja voltam annak, hogy egyízben a vízre szálló szárcsát bekapta egy nagy harcsa, a párja pedig visongva keringett a víz felett.

Túristvándiban sok libát tartottak, tolláért és húsáért. A jól kihizlalt liba a 8-9 kilós súlyt is elérte, jó pénzt adtak érte a piacon.

Szaporításra két tojót és egy gúnárt hagytak meg. Ez elegendő volt, mert egy tojó 60-70 tojást is tojt. A tojó liba megkotlott, az utolsó tojásról már nem is kelt fel. Ekkor 12-15 tojást raktak alá. A kotlós liba nagyon ügyelt a tojásokra. Sziszegett, csapkodott arrafelé, amerről megközelítették. Ugy megcsípte az ember kezét vagy lábát, hogy az bizony még vérzett is. Enni leszállt a tojásról. A gazdasszony ekkor kendőt borított a tojásokra, nehogy kihűljenek. A gúnáé vigyázott a kotlós libára. Kikelés után a kisliba, már az első napon eszeget, egyik csipegeti a másikat hátát. Ezért az első napokban a kislibák hátára szórják a tengeridarát, szoktatásként. De elibéjük is tettek eledelt, friss vizet. Csonárt, csilántot /csalánt/ vágta és azt vízes darával keverték. Áprilistól már kinn gyepeltek az udvaron. Az anyjukkal legelésző kislibákra a gúnár is felügyelt. A gyermekek nem merték megközelíteni őket, mert jajj volt annak, akibe belecsípett! A gúnár igazi "családapa" volt.

Libalegeltetésre a Bitkai szegetet használták. Nyaranként gyermekeket fogadtak fel libapásztoroknak. Egy-egy nagyobb gazdának 30 - 40 libájára kellett vigyázni. Sokan a sajátjukat őrizgették. A Bitkai szeg a libák rédzére ideális terület volt, hiszen félkörbe folyta körül a Túr, akkor mehettek be a vízbe, amikor akartak. A liba este tért haza, akár hívásra, akár magától is.

### c, Kiskert, zöldségtermesztés

A kiskertet sövénykerítés választotta el az udvartól. A kiskertbe egy vesszőből font kisajtón át lehetett bemenni. Ez a kiskert a porta második harmadát képezte. Ennek a végén is vesszőből font sövénykerítés volt, fonott kertajtóval, amelyen át a "szilvás"-ba jutottak.

Az élelmes asszonyok a kiskertben sok mindent megtermeltek. A kert közepén egy kitaposott kisút volt, attól jobbra és balra voltak az ágyások. A zöldség nem hiányzott a kiskertből, legalább egy-két ágyast sárgarépnak, egy ágyast zöldségnek, egy ágyast petrezselyemnek, egy ágyast pedig karalábénak fogtak be. Paradicsomot, paprikát bőven termeltek. De volt itt nyári és téli káposzta, paszternák, zeller, sáfrány, póréhagyma, vöröshagyma, fokhagyma, aughagyma, cékla, kapor, borsó, sőt más is. Az ágyások szélén salátát termesztettek. Mindenütt volt néhány fő uborka is.

A kertek nagysága változó volt, a rangnak, földtulajdonnak megfelelően. Emlékezetem szerint akkoriban Seres Sándor és Seres István, akik testvérek voltak, rendelkeztek a legkisebb portával. A két család egy tiprott szalmafedésű, tornácnélküli kis házban lakott; az egyik végében az egyik család, a másik végében a másik család. A pítar közös volt. A portájuk mindössze 14 méternyi széles, s 150 méternyi hosszú volt. A portát fele-fele arányban osztották meg. Seres Istvánné egy kistermetű asszonyka volt, aki nagyon jól értett a kerti magvak termeléséhez. Minden mag, amit ő termelt, 100 %-osan csíráképes volt. Mi is tőle vettük a magvakat.

A palántákat mindenki maga nevelte, a már főzésre nem használható lábasokban, csuprokban, szilkekben. A belső ablakpárkányon, ahol a napsütés érte, hamar kikelt és gyorsan növekedett. Palántáért nem adott pénzt a falusi ember.

saját szükségletre mindenki elegendő mennyiséget nevelt. De cserélgették is a palántákat! Az egyiknek az egyikből, a másiknak a másikból volt hiánya vagy feleslege, A szükség sok mindenre megtanítja az embert, az egymás segítségére is.

A lovasgazdák friss szalmatrágyából melegágyat készítettek, a kiskert valamelyik napos részén. Én is készítettem minden évben egy ilyen melegágyat, mely kb. két méter hosszú és másfél méter széles volt. Ezt másfél méter magasra kellett rakni. A melegágy közepét kell a legjobban megtaposni, mert máskülönben az lesüllyed a "befülés" következtében. A melegágy tetejére - a 30 cm-es deszkából keret kerül. Ebbe kell rakni a megföldet. Gőzölgött a melegágy, a földje forró volt. Az ebbe vetett mag pár nap alatt kikelt. A keretet dróthálóval borították be, hogy a melegágynak a madarak kárt ne tegyenek. Éjszakára a drótháló tetejére még zsákvászon is tettek, nehogy a mag vagy a palánta megfázzon.

A zöldségféléket - a sárgarépat, petrezselymet, de a hagymát, fokhagymát is - sorokba vetették, illetve dugatták, soronként 30 cm távolságyra. Egy ágyásban négy sor volt. Így a sorokat az ágyás két szélén haladva könnyebben lehetett gyomlálni, egyeselni.

A karalábé-, káposzta-, paradicsom- és paprikapalántákat egymás után plántálták az ágyásokba, amikor elérkezett az idejük. A paprikát 30 cm-es 6- és 40 cm-es sortávolságra palántázták. Az ültetés előtt palántázó fával lyukakat fúrtak a földbe, vizet öntöttek bele és csak azután nyomták bele a palántákat. Az elültetés után meglocsolták a töveket. Ezt esténként megismételték. Eső után a melegágyat kissé meglocsolták, hogy a föld fel ne cserepesedjen. Az istvándi ember a paradicsomon kacsosást nem

végzett. Így több volt rajta a termés, de annál apróbb szemű. A beérlett és felszedett hagyma helyére került a téli karalábé- és a téli káposztapalánta. De sokszor siattették a hagyma beérését azzal, hogy a szárait a sor hosszában lehajtották és még annak teljes beérése előtt az új palántákat kiültették. Az ágyások termőképességét teljes mértékben kihasználták. A jó humuszos ágyásokban minden bőven megtermett!

A kiskertekben igen intenzív zöldségtermesztés folyt, dudvát seholsem lehetett találni, minden talpalatnyi földre szükség volt. A termelési időszak nem tartott sokáig. Szeptember 10-e táján, legalábbis Szatmárban, ha nem is minden évben, de az őszi fagyok már jelentkeztek. Bizony a fagy, ha nem védekeztek kellően ellene, letarolta a paprikát, paradicsomot és a zöldbabot. Ilyenkor érdemes volt a növényeket ponyvával letakargatni. Az első fagy után még néhány napra melegre fordult az idő, de utána, amikor már a dér belepte a zöldséget, akkor már fel kellett szedni. De leszedték a még használható paprikát, paradicsomot is. A pincében homok tetejére rakták, ott még hetekig elállt. A sütőtöknek egyenesen jó volt a dér, mert utána edesebbé vált.

Az első dér után felszedett zöldségfélék levelét lecsavarták és a gyökerét délutánig a napon hagyták száradni. Ha esős idő volt, akkor egy zárt helyen kiterítették, hogy a rajta lévő sár megszáradjon és lejöhessen róla.

Értetni kellett a zöldségfélék elvermeléséhez is, ne hogy télen megfagyjon. A helyet úgy választották meg, hogy ne legyen messze a háztól, de ugyanakkor kicsit dombos is legyen. Aki nem rendelkezett pincével, annak vermet kellett készítenie. Egy méter mélységű, szögletes vagy kerek vermetek ástak. A fenekére száraz homokot borítottak, arra

pedig szalmát raktak. A verem oldalát is szalmával bélelték ki. Nem volt mindegy, hogy a veremben hová kerül a répa, petrezselyem, paszternák, cékla, karalábé és egyéb eltennivaló. Télen, amikor a gazda kibontotta a vermet, tudnia kellett, hogy mit hol talál! A fagyos földön át csak kis lyukat vágtak, amit aztán gondosan bedugtak.

A vermelés után a zöldséget púposan, vastag szalmaréteggel borították be. Utána aztán egyenletesen földet hántak rá. Száraz időjárás esetén a kúp tetejét, legalább egy tenyérnyi helyen nem fedték be, levegőzés céljából. Ha fagyveszély volt, természetesen ezt is beföldelték. A verem körül kiásott földet úgy rendezték el, hogy az eső ne álljon meg a verem körül, hanem elfolyjék onnan.

A vermelés előtt annyi zöldséget hagytak kinn, amennyi egy hónapra elegendő. Ezt előbb a pitarban tárolták, hidegebb idő esetén a díkó alá tették. Itt tartották a sütőtököt és a krumpli egy részét is. Amikor elfogyott a díkó alatt tárolt zöldség, akkor csákánnyal megbontották a vermet és kiszedték belőle vagy két-három hétre elegendő zöldséget. A bontás helyére szalmát dugtak és vastagon befedték szalmaszálak trágyával.

A jól elkészített zöldséges veremben semmi sem fagyott meg. De az egér tehetett benne egy kis kárt! Tavasszal aztán kibontották a vermet és felhasználták a megmaradt zöldségféléket.

#### d, Gyümölcsöskert

Túristvándiban a porta harmadik harmadát, mivel abban jóformán csak szilvafák vannak, "szilvás"ának nevezik. Ugyanis gyümölcsöskertről, almáskertről akkoriban még nem beszélhettünk. A mai értelemben vett gyümölcsöskert csak a II. világháború után alakult ki. Eleinte csak 4-5 csa-

lád, majd mások is telepítettek almafákat. Akkoriban a jonatán igen értékes gyümölcs volt, sokan meggazdagodtak belőle. Ma már sorra kivagdálják az almafákat.

Az 1930-as években is volt néhány gyümölcsfa, a szilván kívül, mint például az eper, nyári körte, alma, meggy, dió. Ezek az udvaron és a kiskertben voltak. A legfontosabb gyümölcs a szilva volt, melyet a szilvásban termesztettek. A szegényebbeknél kevesebb, a gazdagoknál több, de szilvafa mindenütt volt. Nem volt ritka az a porta, amelyiken 30-40 szilvafa állott.

A szilvát fogyasztották nyersen, ételeket főztek belőle, aszalták, lekvárt és pálinkát főztek belőle; a szilva sokrétű felhasználására a továbbiakban még visszatérünk.

Az alábbiakban kívánom felsorolni azt, hogy az 1930-as években milyen gyümölcsfajtaikat ismertek Túrístvándiban, milyen gyümölcsfákat neveltek a kertekben:

Alma: A batul sárgásfehér, ízes, ropogós, akkoriban a legjobb almafának tartották. Télen is eltartható. A török-bálint csíkos, piroshegyű gyümölcs, mely nyár végén már fogyasztható volt. Nem állott el sokáig. Egy tehen almafáról tudok, amelyik Károly György kertjében volt. Sárgás-fehér termése félkilóra is megnőtt. Búzába vagy zabba téve érett be és télen elfogyasztották. A nyári fehér édes aprószemű volt, s nem állott el sokáig. Hamar elfogyasztották és elosztogatták a rokonok, ismerősök között. A nyári búzás a búzával érő, savanykás ízű, csíkos piros héjú alma volt.

Körte: A vilmoscsászár nagyszemű, lédús, ízletes körtefajta volt, féloldala sárgás, féloldala pirosas. A faluban csak néhány akadt belőle. A citromkörte közep nagyságú, sárgaszínű, korán érő fajta volt. Az árpával érő, búzával érő és zabbal érő körtefák közül ugyancsak kevés volt talál-

ható.

**Szilva:** A penyigei szilvát nálunk nemtudom szilvának nevezik. Jó aszalásra, pálinkafőzésre, de lekvárfőzéshez is alkalmas. A duránci szilva nagyszemű, nyers fogyasztásra és aszalásra is alkalmas. Besztercei szilvát kevesen termeltek. Jó befőzésre és aszalásra is, de pálinkafőzésre már alkalmatlan. A földbirtokosok aszalták úgy is, hogy előbb kimagvazták és dióbelet tettek bele. Finom eleddel volt! A kökényszilva már a nevében is utal arra, hogy igen aprószemű. Levest főztek belőle, de aszalták is. Kevészet termesztettek a sárga ringlóból. Ez mézédess szilva. Kis mennyiségben a tűzhelyen főztek belőle lekvárt, amit aztán a palacsintához használtak fel. De jó volt az a kenyérre kenve, meg nyersen is. A korsószilva nagyszemű, hosszúka "korsó"-alakú, édes, igen lédús szilvafajta volt. Ez adta a legtöbb pálinkát, mázsánsként 12-14 litert is. Az 1930-as években csupán a templomkertben volt belőle két nagy fa. Lekvárja finomabb volt a barackénál. Igen alkalmas befőzésre is. Nem magvaváló fajta. A 30-as években ebből csemetékét neveltem és elosztogattam a falusiaknak.

**Barack:** A kajsziabarackból kevés volt, nyersen ették, kisebb mennyiségben lekvárt is főztek belőle. A templomkertben is volt egy magas kajsziabarackfa, melynek gyümölcse pirosbélű, ananászízű, rendkívül finom volt. Őszi barack kevés volt a faluban, ezek aprószeműek, kesernyés ízűek voltak.

**Meggy:** A hályosmeggyet aszalták és lekvárt is főztek belőle. Elég savanykás gyümölcs. Ha levest főztek belőle - akár nyersen, akár aszalva -, sok cukrot kívánt. Ezt a fajtát nem nagyon kedvelték. A cigánymeggy nemcsak a kertekben, de a mezőn is elterjedt. Igen szívós, szapora fajta. A kertekben, a lehulló termés magjából csemetefák

keltak ki. A mezőn pedig a madarak hullajtották el a cigánymeggy magját. Mivel a csemetéhez könnyen hozzá lehetett jutni, mindenki igyekezett egyet-kettőt elültetni a kertjében.

Cseresznye. Nagyon kevés volt a faluban, ez is apró, madárszemű volt. Csak arra volt jó, hogy mondhassák: "Na, ettünk cseresznyét is!"

Köszméte: aprószemű volt, lekvárt főztek belőle.

Ribizli: a piros- és fehérszeműt ismerték, levest főztek belőle.

Dió: A fás dió aprószemű volt, s mint a neve is jelzi, nagyobb volt a haja, mint a bele, s nehezen lehetett feltörni. A templomkertben is volt belőle egy hatalmas fa. Egy-egy ősszel tíz zsák termést is adott. Nehezen lehetett értékesíteni. A tökös dió igen nagyszemű, még egyszer akkora, mint a milotai. A faluban csak egyetlen fa volt belőle. Kleinberger kiskereskedőnél. Az 50-es években kivágták. Igen ízletes dió volt. A milotai dió kerek szemű, bőtermő, vékonyhajú, könnyen feltörhető és ízletes gyümölcs. Főként a Tiszaháton valóságos erdők voltak belőle. Igen keresett diófajta volt. A papírhéjú dió igen bőtermő. Ha megérett, szinte magától lehullott a fáról. Az ujjak szorítására is összetört a héja. Kevés volt belőle a faluban. Keresett árufajta volt, könnyen lehetett értékesíteni.

Szőlő: Az othelló és az izabella terjedt el a legjobban. Főleg kerti lugasokat alakítottak ki belőlük. Ezekből bort nem készítettek. Csak néhány pár tő oportó volt a faluban. Szőlőtermesztéssel magam is szívesen foglalkoztam, összesen 52 fajtát termesztettem. Csemegeszőlőim egyrésze a faluban is meghonosodott.

Som: Két fajtája volt: egy kisebb és savanyúbb szemű, s egy nagyszemű, kevésbé savanyú som. A somból levest és



lekvárt főztek.

Kökény: mindenütt elterjedt, erdőn, mezőn, a kertekben is. A kökényt csak a szegény emberek fogyasztották el. Az első dércsípés után szedték. A kökényt aszalták is.

A fenti gyümölcsök közül a meggy, som, kökény, szilva, alma, vadalma, vadvörte /aszalás után/ alkalmas volt aszalvány levesek készítésére is.

### 3. Kenyérsütés

A népi táplálkozásban a legfontosabb étel a kenyér. Mondhatjuk úgy is, hogy a kenyér szent eledel. Elődeink nem véletlenül nevezték "élet"-nek a búzát. Mikor learattak, majd behordták a búzakereszteket, ezt mondták: "Hála Istennek, behordtuk az életet!"

Kivétel nélkül, minden háznál sütöttek kenyeret. Akinek földje volt, maga termelte meg a kenyérnek valót. A napszámos ember aratással, csépléssel szerzett magának annyit, hogy - ha szűken is, de egy esztendőre elég legyen. Nagyobb bajban csak a sokgyermekes napszámos családok voltak, meg a munkát nem bíró, tehetetlen öregek. Búzafő szedegetésre azért ők is kimentek, hogy azzal is pótolják a kenyérnekvalót.

A búzalisztet pótolták máléliszttal, főtt "krompé"-val. Ezeket is beledagasztották a kenyértésztaiba. Az uradalmi cselédek a komencióban megkapták ugyan az egész évi kenyérnekvalót, de ezt is pótolni kellett máléliszttal és főtt krumplival. Az uradalom egyáltalán nem volt tekintettel arra, hogy az egyik családban 2, a másik családban esetleg 6-8 gyermek is volt.

A kenyeret nagyon megbecsülték. Ha a gyermekek leejtették a kenyeret a földre, felvették, lefűjták róla a

port és megették jóízűen. A kéthetes kenyér is megbecsült volt. /Látni sem jó, hogy ma már a másnapos kenyeret is a kukába lökik./ De az is igaz, hogy a házikenyér ízletesebb volt mint a gyári, s különösen a burgonyás kenyér nem száradt meg olyan gyorsan.

#### a, Őrlés

A kenyérnek való búzát a vizimalomban őrölték meg. Idejártak az istvándi malomba őröltetni a környező falvakból is. Ha a molnár nem tudta vállalni az őrlést a kért időre, akkor átmentek vele a kölcei gőzmalomba.

A század elején a Nyírségből is jártak Istvándiba őröltetni, finom lisztje miatt. Hosszú szekérsor állott néhanapján a malom előtt, türelmesen várták azt, hogy rájuk kerüljön a sor. A híres istvándi lánglisztről az első levéltári adat 1752-ből származik!

Kétféle lisztet őröltek a malomban: a fehér pohájt, amelyik tésztaütésre alkalmas, s a barnás kenyérlisztet. De volt veres liszt is. Ha valakinek kevés volt a búzája, s kérte, akkor a liszt közé egy kis korpát is engedtek.

#### b, Dagasztás

Az asszonyok egy nyárfából vájt, kb. kétfékes tekenőben dagasztottak. A tekenőket cigányok készítették, akik a 30-as években faluról falura jártak portékájukkal, szerük előtt egy kis kehes lóval. A tekenőért annyi búzát kértek, amennyi belefért. De lehetett dagasztóteknőt venni a fehérgyarmati és a kölcei országos kirakodóvásárokra is.

A dagasztóteknőt dagasztólábra helyezték. A tésztát abrosszal fedték le. A kovászoló fa tartotta az abrosszal.

hogy ne érjen a tésztához. Ez egy kétágú, természetes fa-ág volt. Ezt az abroszt más célra sosem használták. A kovász felveréséhez egy nagy fakanált használtak. Minden kosárba szakajtó kendőt helyeztek, amelyeket szintén csak a kenyérsütés alkalmával használtak. Az abroszt és a kendőket külön tartották a szekrényben vagy a karosládában.

A dagasztást a háziasszony, esetleg az eladó lánya végezte.

A dagasztást megelőző este bevitték a konyhába vagy az alsó házba a tekenőt és a dagasztólábat. Két vagy három gyékénykosár lisztet beleszitáltak a tekenőbe, attól függően, hogy hány személy részére és mennyi időtartamra akartak kenyeret sütni. Szitálás után a liszt nagyobbik felét a tekenő egyik végébe, kisebb részt pedig a másik végébe tölték. A kisebbik liszthalomban mélyedést alakítottak ki, amibe a kovászt helyezték. Az előző sütésből félretett, jól megszáradt, kis cipónyi nagyságú kovászt langyos vízzel kiáztatták, szétmorzszolták, s egy sűrű szitán a liszt közepébe szórták. Ezenkívül 6-8 dekányi élesztőt langyos, kevés vízben feloldottak és ezt hozzákeverték a kovászos liszthez. Azután a gazdasszony az egészet felverte a nagy fakanállal, úgy, hogy a tészta meglágyuljon. Azután a tekenőre helyezte a kovászoló fát, s erre az abroszt. Télen, hogy a tészta meg ne fázzon, egy párnát vagy egy meleg plédet is tettek rá.

Hajnalban kezdődött a dagasztás. A gazdasszony kendővel bekötötte a fejét, hogy a haja bele ne hulljon a tésztába. Mag elé kötötte a melles dagasztókendőt. A megkelt tésztába annyi marék só-t kevert, ahány kenyeret akart sütni. Öklöbbszerűen kézfajjal ment végbe a dagasztás. Ha szükség volt, még öntött egy kis langyos vizet a tésztára. Addig kellett folytatni a dagasztást, amíg a tészta

nem ragadt az öklére és a tészta hólyagossá nem vált. Közben néhányszor meg kellett forgatni a kenyértésztát. Ez a munka nem volt könnyű, több mint egy óráig tartott. Jó ököl kellett hozzá és bele is lehetett izzadni. A dagasztó nő bizony eléggé elfáradt.

A készre dagasztott tésztát elegyengették, a tetejére kevés lisztet szórtak és abrosszal leterítették. Az abroszt tenyérnyi szélességűre összehajtva tették a tésztára, amelyre előzőleg korpát hintettek. Ahogy kelt a kenyér, úgy nyílt széjjel a lehajtott kendő. Ez mutatta a kelés kellő mértékét is.

A dagasztással kapcsolatban volt egy találós kérdés is. Odakerülésemkor megkérdezte tőlem egy idős, kb. 90 éves asszony /Király Istvánné/: "Tessék kitalálni, mi az: hátán fekszik, hússal dögönyözik?" Nem tudtam rá felelni, mint sok más kérdésre sem. "Ejnye, ejnye, még ennyit sem tud a tiszteletes úr? - mondta az öreg Ángyó. - Hát a kenyérdagasztás!

A következő munkamozzanat a kenyérszaggatás. Míg kelt a tészta, a dagasztó asszony előkészítette a szakajtókosarakat. Beletette a kendervászonból szőtt, csíkos szakajtókendőket. Belisztezte, hogy a kenyértészta bele ne ragadjon és hogy könnyen ki lehessen borítani belőle a sütőlapátra. A tekenőből kiszakította az egy kenyérre elegendő tésztamennyiséget, a tekenőben forgatva kerekre formálta, és beletette a szakajtókosárba, egyiket a másik után. Aztán a kendő széleit ráhajtotta a tészta tetejére.

#### c, Kenyérsütés

A fűtőanyagot már előző este bekészítették a sütőházba, illetve, ahol nem volt, a kemence mellé. Tüzelőnek kórót, szalmát használtak. A tüzelés korán reggel kezdő-

dött. A tüzeléskor arra kellett vigyázni, hogy a kemence mindkét oldala egyformán és egyenletesen felforrósodjon. A hamuvá vált parászat a szívonóval /szénvonóval/ húzták ki a hamuzóba. A kemence akkor volt kellően befűtve, amikor a parázs kihúzása közben a kemencealj szikrát vetett. A parázs kiszedése után a kemence alját tisztára seprték. A szakajtókosárból a kenyértésztát ráöntötték a sütőlapátra és betolták a kemencébe. A kenyértésztákat úgy helyezték el, hogy a kemence szájánál egy kis lepénynek még jusson hely. Ezután a kemence szája elé tették az előtétet. Ha jól dagasztották meg a tésztát és a kemence is kellően fűtött volt, akkor a bevetés után nemsokára már pirosodott a tészta teteje.

A kenyér bevetésére ügyelni kellett. Ha a tészták közel kerültek egymáshoz, akkor összeragadtak. Ha pedig közel került a kemence falához, akkor megnyomódott. Ilyen kenyérrel nem lehetett dicsekedni!

A kenyér bevetése után a kosarakból kiszedték a keddőt és egymásra rakták. Ezt azért tették, hogy szép legyen és magasra süljön a kenyér.

A kenyér egy óra leforgása alatt megsült. A kenyérsütést már reggel hét órára befejezték, szégyen volt arra nézve, aki dél felé is kenyérsütéssel foglalkozott. A kemencéből kiszedett kenyerek tetejét vizes ruhával vagy vizes tenyérrel lesimították és kis időre otthagyták a kemencepadkán. Amikor már kihűlt, tollseprűvel leseprték az alját és a kamrában vagy a szobában elhelyezték.

A kenyérszegés az apa tisztsége volt. Szokás volt az is - mind a katolikusoknál, mind a reformátusoknál -, hogy késheggyel keresztet karcoltak a kenyér aljára, vagy a szegés előtt rövid fohászt mondtak. A megszegett kenyeret kenyerekosárban tartották. Ez a kosár gyékényből, vagy

hántolt fűzfavesszőből készült. A teteje domború volt. Ebbe tették a kendőbe takart kenyeret. Ahol nem volt kenyereskosár, ott a komód tetején tartották, természetesen ott is kendőbe takarva. A gyermekek nem vághattak maguknak kenyeret. De a szegény családoknál nem is ehettek minduntalan. Az édesanya csak étkezéskor szelt kenyeret a gyermekeknek.

A kenyeret nem volt szabad hátára fektetve tartani. Ugy vélték, hogy akkor megfájdul a háta annak, aki dagasztotta.

Krumplis kenyeret főleg azok sütöttek, akik nehezebb anyagi körülmények között éltek. Ezt komlós korpával kelesztették. De sütöttek így kenyeret nemcsak kényszerűségből, hanem azért is, mert a krumplis kenyér puha, foszlós és igen ízletes. Komló bőven termett a Túr partján és az erdőszélen. A virágját megszedték, megszárították és a pitarban vagy kamrában tárolták.

A kenyér élesztéséhez való komlóskorpát előre készítették el. A komlóvirágot felfőzték, a főzetet egy kiste-kenőbe tett, liternyi korpára ráöntötték. Szikkadás után összenyomkodták, több kis csomót formáltak ki belőle, majd a komlóskorpaszáritó kosárban megszárították. Ez egy gyékényből készült, kerek formájú, körül peremes, kb. fél méter átmérőjű lapos kosár volt. Amikor a komlóskorpa megszáradt, vászonzacskóba tették és a kamarában vagy a pitarban szegre akasztva tárolták.

A szükség hozta magával azt is, hogy sokhelyütt málélisztet kevertek a búzaliszthez. Igazán szegény volt az, aki tisztán málélisztből sült kenyeret. Ez egy kissé szétfolyt a kemencében, lapossá vált, de ízletes volt.

Az előte, amit sütéskor a kemence szájához tettek, általában öntött vasból vagy félelemezéből készült. De használtak fűzfavesszőből fonott, sártapasztásos előtétet is.

#### 4. A gyümölcs felhasználása

##### a, Gyümölcsfogyasztás

Említettem, hogy Istvándiban a legismertebb és legkedveltebb gyümölcs a szilva volt. Mikor beérett, felnőttek és gyermekek egyaránt fogyasztották nyersen. Még a napi egyszeri étkezést is letudták vele, főleg reggelire, egy darab kenyérrel. Egy alkalommal Nyíri István egyházigazgatót kerestem, kora reggel. Kérdezem a feleségétől, hogy az ura hol van? "A szilvásban!" - feleli. Lementem hozzá és kértem, hogy legyen szíves feljönni, mert beszélnem kell vele. Erre így válaszolt: "Megyek, tiszteletes úr, csak előbb befejezem a fröstököt!" Látom, hogy a kezében egy darab kenyér van, s azzal eszi a szilvát. Természetesen ő sem és más sem fogyasztott gyakran reggelire szilvát.

A szilvából és más gyümölcsből is rendszerint készítették habart levest, különösen hidegen kitűnő étel. Legfőképpen lekvárnak használták fel. Kenyérre kenve sokaknak, főleg gyermekeknek ez volt a reggeli. A keskenyre metélt, kifőzött tésztát szilvalekvárral keverték össze, ezt mocskos laskának nevezték. Lekvárt szívesen használtak palacsintához, buktához is.

A hulló, értéktelenebb gyümölcsből pálinkát főztek. A pálinkafőzés korábban házilag történt. Az 1930-as évek végén egy pálinkafőzdét telepítettek át Kiskőrösről Túrlevándiba. Ez a főzde 1945-ig működött.

##### b, Lekvárfőzés

A lekvárfőzés Szatmárban és Beregben egy speciális, de jól ismert munkaművelet. Szeptember végén már puha, szép hármas volt a "nemtudom" szilva. Ekkor kezdődött a lekvárfőzés. Ha esténként végigment az ember a falun, mindenün-

nen érződött a cibere kellemes szaga. A lekvárfőzés mindenkor egy szórakoztató, társas munka volt. Egyik-másik lekvárfőzésnél nagyszámú fiatal gyűlt össze.

A lekvárfőzést megelőzően előkészítették a szükséges dolgokat. Minden kelléket gondosan megtisztítottak. Az üst fenekét sárral letapasztották, hogy a lekvár le ne égjen. A sárrétegnek a lekvárfőzésig meg is kellett száradni. Ha füves volt a szilvafák alja, akkor a gazda lekasálta és a helyét feltakarította. Aztán szilvaverő rúddal az ágakat gyengén ütögette, sorra leverte a fákról a szilvát. A gyerekek és az asszonyok sorra felszedezgették a szilvát. Együttal a válogatást is elvégezték, külön kosárba szedték az egészséges szemeket és külön a disznónak való zúzott szemeket. A jó szilvát nagy tekenőbe öntötték és alaposan megmosogatták, többször is. Ha a szilva magvaváló volt, akkor kimagolták.

Minden háznál volt - vagy a pitarban vagy a nyári konyhában - katlan, amibe a lekvárfőző üstöt helyezték. De szokás volt az is, hogy a lekvárfőzéshez egy téglalakú nagy gödröt ástak. A gödör végébe kis padmalyt vágtak, e fölött pedig az üstnek megfelelő lyukat alakítottak ki. A tűzhely és a lyuk között kb. 50-60 cm vastag föld volt. Lekvárfőző gödröt csak agyagos, fekete földben lehetett készíteni. Istvándiban ez igen ritka dolog volt.

A katlant belehelyezték az üstbe, melynek a füléhez erősítették a vitorlát, illetve annak rúdait. E keresztfa közepén lyuk volt, abban forgott a vitorla tengelye a vitorlával. A vitorlának négy szárnya volt, melynek az alja pontosan pászolt az üst fenekéhez. De mégsem ért az üst fenekéhez, mert egy pesekkel úgy állították be, hogy teljesen ne érintkezzenek. A tengely felső végén volt egy keresztfa, ehhez csapolták a vitorlaforgató rudat. Ennek



segítségével megállás nélkül kavarták a cibert, illetve a lekvárt.

A megmosott szilvát az üstbe öntötték. Az üst alatt mindig lassú tűz égett. A kavarás nem volt könnyű munka, ezért állandóan váltogatták egymást. A szilva gőzölgött, majd levét eresztett az üstben. Ahogy párolgott a lé, egyre nehezebbé vált a kavarás. A cibere egyre öregedett, s egyre jobban fortyogott, püfögött, hogy lekvárrá alakuljon át. A végefelé a kavarók már gyakrabban váltották egymást.

Ha nagylány volt a háznál, eljöttek segíteni a lánypajtásai, de a legények is. Nótázással, meséléssel, nagy vígsággal telt el az este. Míg nőtlen voltam, én is résztvettem néhány ilyen lekvárfőzésen, segédkeztem a lekvárkavarában. Egyízben tréfából az én arcomat is bekenték cibérével. Nagy volt a vidámság, mikor látták, hogy nem haragudtam meg érte. De nem is lehetett! Örültem, hogy mint fiatal segédlelkészt maguk közé fogadtak.

Ahogy múlt az este, lassan-lassan elmentek a fiatalok és a háziak magukra maradtak. Nemcsak az est, de a lekvár is egyre öregedett! Éjfél tájban már csak püfögött az üstben. A tűzre "csontár"-t vetettek, hogy ne egyszerre aludjon ki a tűz, majd végleg eloltották. De még ezután is kavargatták, hogy hűljön a lekvár. Majd kivették a vitorlát az üstből. Az üstöt bevitték a házba a lekvárral együtt. Az előre elkészített lekváros szilkéba rakták át a lekvárt, egy nagy merőkanállal. A szilkék többnyire 4 - 6 literesek voltak, de akadt közöttük nagyobb is. Természetesen a vitorlákról is lekaparták a lekvárt.

Réggel, amikor már teljesen kihűlt a lekvár, hólyagpapírral lekötözték. A lekvárt úgy osztották be, hogy újig kitartsen.

### c, Aszalás

Túristvándiban az aszalt gyümölcsöt aszalványnak nevezték. A fárról leesedett vagy levert gyümölcsöt a házilag készült aszalókasokra terítették, kétujjnyi vastagságban. Az aszalókast fűzfavesszőből fontás, kb. 60x80 cm-es volt, hosszanti oldalai egy-egy deszkalappal. Erre terítették a szilvát, a szeletelt almát, a meggyet, a körtét, somot, kőkényt. A különféle gyümölcsöket nem egyidejűleg aszalták.

Aszalták kemencében, ahová a gyümölcsöt közvetlenül a kenyérsütés után tették be. De másnap, sőt harmadnap is kisse újra be kellett fűteni a kemencét, hogy az aszalvány elkészüljön. De aszaltak napon is, s tüllel takargatták le a gyümölcsöt. Ez nem bizonyult gazdaságos eljárásnak, mert így is rászálaltak a darazsak, s a cukortartalmat kiszívták belőle.

Aszalás céljára legalkalmasabb volt az aszaló. Ez egy vályogból készült, ajtóval jól zárható, szalmatetőes épület volt. Alapterülete 2x3 méter. Belül volt egy koporsóformájú kemence, melyet téglából raktak. Ez egy méter hosszú, 80 cm széles és ugyancsak 80 cm magas volt, domború tetővel. Ezt a kemencét kívülről fűtötték. Az aszaló két oldalán, 3-3 rétegben falbaépített akácrudak voltak, amelyekre az aszalókasokat helyezték. Miután berakták az aszalnivalót, az ajtót szinte légmentesen lezárták. Fokozatosan fűtöttek, előbb gyengén, majd egyre erősebben. 4-5 napi fűtés után hagyták, hogy a kemence kihűljön. Majd kinyitották az ajtót és kiszedték az aszalványt. Az aszalt szilva fekete színű és ragadós. Ezért az aszalás után a kasokat kirakták a napra, s addig szárították, míg enyhe szürkés színt nem kapott, s tovább már nem ragadt. Az aszalványt kosárba vagy kendervászon tarisznyába rakták és

a kamrába, egy szegre akasztva tárolták.

Az aszalt gyümölcsökből készült az aszalvány leves. A gyermekek az aszalványt nyersen is szívesen fogyasztották.

#### 5. Káposztasavanyítás

A káposztáshordó általában 150-200 literes állóhordó volt, amelyre két vasfület erősítettek, vascsavarral. Kis-létszámú családoknál savanyításra elegendő volt egy 50-80 literes dézsa is. Taposás után a hordó vagy dézs a tetejé-re még négy vastag tölgyfadeszkát tettek, melyek együtt a hordó méretéhez hasonlóan köralakúak voltak. Erre került egy vastag tölgyfadeszka, közepén kis mélyedéssel, amely-be a facsavar alja beleilleszkedett. A facsavar kereszt-fáját a hordó vagy dézs a fülén dugták át. Ha nem rendelkeztek facsavarral, akkor káposztáskóval nyomatták le a káposztát.

Káposztagyalu nem minden háznál akadt, mindössze 6-8 darab lehetett a faluban. Akinek nem volt, az kölcsönkért egyet. De néhány nappal korábban ezt a szándékot jelezni kellett, mert mások is igényt tartottak rá. A gyalu gaz-dája osztotta be, hogy ki mikor menjen érte. Megesett az is, hogy a következő kölcsönkérő elment az előbbihez, meg-vártta, míg az befejezi a gyalulást és máris vitte tovább. A kölcsönzésért két kisebb, vagy egy nagyobb káposztafej járt.

A gyaluláshoz a káposztát elő kellett készíteni. Le-szedték a külső, már fonnadó leveleket. A szép fej nem gömbölyű, hanem kissé lapos. A borítólevél leszedése után a törzsét simára levágták, s a káposztafejben maradt tör-zsát egy hegyes késsel kikanyarították. A törzsét már le-s-ték a gyermekek; nemcsak ők, de a felnőttek is szívesen

ropogtatták.

A hordót kétszer-háromszor meleg vízzel átöblítették. A hozzátartozó részeket is gondosan megmosták, s az ágyon vagy az asztalon megszáritották. A káposztáshordót a konyha egyik sarkába helyezték. A fenékdongák alá szalmát tömtek, hogy taposáskor a hordó feneke meg ne sérüljön. Gyalulás a férfiak dolga volt. Az ember ölébe vette a gyalut úgy, hogy a másik vége az ágy szélén legyen. A gyalu alatt egy nagy tekenő feküdt, úgy, hogy abba hulljon a meggyalult káposzta. Az ember előtt kötő volt, melynek vége beleért a tekenőbe, s így a káposzta hátrafelé nem hullhatott.

A káposztáshordó aljára a gazdasszony tiszta káposztaleveleket rakott. Erre egy jó arasznyi réteg gyalult káposzta került. Utána következett az ízesítés. Ekkor raktak bele sárgarépát, tormát, paprikát, babérlevelet és sót. Utána ismét egy réteg gyalult káposzta került, az előbbieket szerint ízesítve.

A hordó berakása után következett a káposztataposás. Ez mindig férfimunka volt. Az ember szappannal, meleg vízzel megmosta a lábát, háromszor is. A falusi ember a gatyaszárat térdig feltúrta, lekötötte és beleállott a hordóba. Előbb körül a szélén, majd a közepén taposta, egészen addig, míg a lába ujjai között a káposztalé fel nem fröccsent. A káposztáshordóba mindig raktak egy-két sor fejes káposztát is. Egy sorba 10-12 fej fért el. A fejek között gyalult káposztával tömködték ki, de tettek bele néhány szem borsot is. A hordót színültig megrakták. Addig kellett taposni, míg a káposztalé a tetejére fel nem jött, illetve míg a fedődeszkákat bele nem lehetett rakni.

A taposás befejezése után kezdődött a csavarás. Felszerelték a facsavart, s azzal nyomatták le fokozatosan a

fedődeszkákat. Mindig csak annyit csavartak rajta, amennyit a káposzta engedett. Amikor a káposztalé feljött a fedődeszka tetejére, megint lehetett húzni egyet a facsavaron. Aztán éjszakára egy abrosszal letakarták a káposztáshordót.

Reggelig nyugodott, ülepedett a káposzta. Ismét csavartak rajta annyit, amennyit lehetett. De már ekkor habosan jött fel a káposztalé! Egy hétig így savanyították a káposztát a meleg konyhában vagy szobában. Aztán kivitték a kamrába, ha nem volt, a pitarba. De továbbra is minden héten le kellett szedni a habját. Két hét után már lesavanyodott és étkezésre alkalmassá vált. Amikor savanyúkáposztát vettek ki a hordóból, a helyét elegyengették. A facsavart és a deszkákat megmosták és eltették. A hordót egy abrosszal takarták be.

Száraz őszön, vagy ha sokáig vártak a taposással, előfordult, hogy a káposzta nem eresztett levet. Ilyenkor enyhe sós vízzel töltötték fel.

Erős tél esetén a pitarban vagy a kamrában tárolt hordós káposzta megfagyott. Ilyenkor felfeszítették a fedődeszkákat és valahogyan kikaparták az étkezéshez kívánt mennyiséget. De még így is jóízú volt.

## 6. Disznóölés

Nevezetes téli esemény volt a disznóölés, gyermekeknek és felnőtteknek egyaránt. Nehezen várták ki ezt a napot. A gyermekek örömmel nézték, hogy miként perzselődik a disznó a szalma alatt. De segédkezhettek is; teregethették a szalmát, öntögethették a vizet, s a kért kaparókákat a hentes vagy az apjuk kezébe adhatták. Alig várták, hogy a disznó füléből egy darabot kapjanak.

A disznóölést megelőző hetekben a gazda annak örült, ha jól evett a disznó és rakta magára a húst és a zsírt. Naponként nézegette. Mint mondják: "A gazda szeme hizlalja a jószágot!" Nehezen várta, hogy vágásra érett legyen, akkorra jöjjön egy kis hideg, hogy a hús, szalonna kifagyjon és füstölésre alkalmassá váljon. De ekkorra már eléggé megúnták a krumplit és a puliszkát és az egyéb szegényes, zsírtalan ételeket. A jobbmódúak könnyebben várták a disznóölést, hiszen ott volt a baromfi, a kacsza és a hízott liba.

A disznóölés előtti napon kiköszörülték a késeket, bárdokat, a kisbaltát és a kaparókéseket. Az asszonyok előkészítették a különböző edényeket, a tekenőket és a hurkatöltőt. A tehetősebbek beszerezték a hurkába való rizsát, a szegényebbek a tengerikását. Beszerezték a borsot, paprikát, köménymagot és néhány kiló sót. Béltisztításhoz lefejtettek néhány csó tengerit, melynek egyrészét durván megdarálták, majd megszitálták.

A disznóölésre és az esti torra egy-két nappal korábban meghívták a testvért, sógort, jóbarátot. Disznófogásra a szomszédokat is. Harag lett volna abból, ha a szomszédokat nem hívják meg.

A faluban volt néhány disznóölésben jártas ember, akiket bölléreknek hívtak. Nem mindenki szerette megölni a disznót. A böllér már sötétben, kora hajnalban jelentkezett. A szomszédok is jöttek, amikor látták, hogy az udvaron már mozgolódás van. A lámpa már égett a házban, a gémeskútról hordták be a vizet. A házigazda a böllért és a disznófogókat előbb egy kis papramorgóval /pálinkával/ kínálta meg. A második kínálást már elutasították azzal, hogy: "Ha majd leszúrtuk a disznót!" Tréfásan azt is mondták, hogy: "Nagyon erős a pálinkád, még mellé találunk kapni és el-

szalad!" Ezután kimentek a disznóhoz. A fogók az ajtó két oldalára állottak. A gazda egy kis edényben rázta a tengerit, hogy a hízó kijöjjön. Mikor az kijött, az emberek rávetették magukat, fülén-farkán-szőrén ragadták és oldalára fektették. A hentes a disznó lábára lépett és beleszúrta a kését a disznó torkába, úgy, hogy az a szívét érje. A spriccelő vért egy tálba, vagy kis tekenőbe fogták fel.

A perzselés helyét úgy választották ki, hogy sem az istállóhoz, sem a széna- vagy szalmakazalhoz ne legyen közel. A hentes bőven hintett szalmát a földre, a disznó alá. A disznót a lábánál fogva odavonszolták és rátették a szalmára.

Egyízben majdnem baj történt nálunk. A hentes megszúrta a disznót, az meg se nyikkant. Az emberek a perzselőhelyre vitték a disznót, rászórták a szalmát és meggyújtották. Egyszer csak felugrik a disznó, szalad, hátán az égő szalmával. Egyenesen a szalmakazal felé szalad! Megdermedve néztük. Leghamarabb Papp Pista szomszéd tért magához, aki egy jó markos fiatalember volt. Utánaugrott a disznónak és éppen csak hogy elkapta a hátsó lábát, a kazal előtt. Odaszaladt a hentes és a többi disznófogó is. "Na, megállj! - mondta Kis Kálmán bácsi, - te sem kelsz fel mégegyszer!" Megszúrta mégegyszer. A disznó hörgött egyet és kimúlt.

Disznóperzseléskor a gyermekek is kinn voltak és nézelődtek. Az első szalma leégése után a villa hegyével egy kis paraszat félretettek. "Na, ezt gondozzátok, tegyetek rá egy kis szalmát, hadd égjen!" Csinálták is örömmel. Ebből szítottak tüzet a további perzseléshez.

Az első perzselés után a hentes elővette a kaparó kését. Letakarította a hamut a disznóról és megnézte, hogy

nem pirult-e meg nagyon, hogy nem repedt-e fel a bőre. Ha ilyen helyet talált rajta, akkor azt pernyés sárral bekente. Még egy kevés szalmát hintett rá és leégette a maradék szőrzetet.

Ezután a disznót a hátára fordították. A két oldalát téglákkal támasztották meg, hogy egyenesen fekvődjön. A lábait fapeccekkel szétfeszítették, és a hajlatokba is szalmacsomót dugtak. Ha a hajlatokban maradt szőr, akkor villával odatartottak egy kis parazsat, hogy leégessék. Körmeiről lekapkodták a papucsokat és odavetették az ott ólálkodó kutyának, amit az rágás nélkül le is nyelt. A böl-lér ezután pernyés sárral bekente az egész disznót, hogy a bőre megpuhuljon. Aztán a hentes és a segítője, a gazda hívására bementek reggelizni. Egy gyermek kinn maradt, hogy a kutyák kárt ne tegyenek a disznóban.

Elfogyasztottak egy pohár pálinkát, utána fokhagymával bekent zsíros piritóskenyeret ettek sült szalonnával, hozzá rumos teát ittak. Sokat nem ettek, mert még sok munka volt hátra, hátra volt még az ebéd és az igazi tor is.

Reggeli után levették a fűskamra ajtaját, rátették a disznót. Előbb lemosták vízzel, s utána kaszapengéből készült kaparókkal fehérre kaparták. Közben egy gyermek langyos vizet öntözgetett a kaparókás alá. A disznó fületővét, orrát, száját málcacsutkával tisztogatták.

Amikor a disznó bőre már ragyogóan fehér volt, akkor leöblítették vízzel és lemosták az alatta lévő ajtót is. Megkeszűdött a bontás! A bontás kezdetén nemcsak a család tagjai, de a szomszédok is ott voltak, mindenki látni akarta, hogy milyen a disznó, milyen vastag a szalonnája. A disznót vagy a hátára vagy a hasára fektetve bontották, a szerint, hogy orrát vagy karajt akart-e a háziasszony.

A hasra fektetett disznó fejét - a szája két sarká-



tól a nyaktővéig kivágta a hentes. Utána kivágta az első és hátsó sódarokat. Majd jó tenyérnyi szélességben kivágta a hátából az orjaszalonnát. Nagyon örültek akkor, ha a szalonna vastag volt. Mindez egy tekenőbe került. Az orjaszalonna kihasítása után egy kisbaltával mindkét oldalról levágta az oldalast, majd az egész orját. Az orja /hátrinc/kiemelése után a disznó kétfelé terült. Kivették belőle a tüdőt, szívet, májat, lépét és a két vesét. Az egésztest bevitték a konyhába, feldolgozás céljából. A beleket gondosan belefördította a hentes egy másik tekenőbe, úgy, hogy a végbél a tekenőn kívül maradjon. Felszedték a belek alatt lévő hájat és az alatta lévő nyúlját. A gyomorról lefejtették a fodorháját. Ezt vagy hárkába tették vagy kifőzték szappannak.

A beleket és a gyomrot két asszony levitte a trágadomb mellé, tekenővel. Már előre odakészítettek egy nagy fazék melegvizet, amivel a beleket kimosták. A beleket levágták a gyomorról, majd a beleket kiürítették és alaposan kimosták. A vékonybelet méteres darabokra, a vastagbelet kisebb darabokra vágták. Ezt tovább mosták. A vizet egy nagyobbacska gyermek töltögette. Ezután a beleket bevitték a konyhába, ahol azt kifördították és tengeridarával tisztára mosogatták. Időnként levegőt fújtak bele és úgy nézegették, hogy elég tiszta-e? Ha tisztának találták, akkor következett a húrolás. Ez abból állt, hogy egy deszkadarabon a kés fokával felülről lefelé kapargatták a belet, lekaparva róla a zsiradékot. A deszka egy kis tekenőben állott, amelyben langyos víz volt a bél öblítéséhez. Mikor a húrolással elkészültek, a tiszta beleket hideg vízbe tették.

Közben a hentes tovább dolgozott. Késsel elválasztotta az oldalszalonnát a hasaszalonnától. Az álla alól le-

metszette a tokaszalonnát. Majd ezt is bevitték a konyhába. Reggel hét órára, de legkésőbb fél nyolcra minden benn volt a házban!

A férfiak megszédítették a sonkákat, szép formára kialakították. Külön rakták a sózni való húsokat, szalonnákat, körmöket. Kiválogatták a toroskáposztába, a kolbászba és a zsírnak való anyagot. A véres húsdarabok a véreshurkába kerültek.

Amikor a toroskáposzta elkészült, a gazdasszony hívó szavára abbahagyták a munkát. Ittak egy kis pálinkát és ettek a toroskáposztából, majd folytatták a munkát.

A hurkát az asszonyok készítették. A tüdőt, májat, lépét, szívet és egyéb húsdarabokat egy nagy fazékban főzték. Külön készült a tüdő-, májas- és a véreshurka, egymástól elkülönítve darálták le. A hurkához tettek félig főtt rizst, fodorháját, sót, paprikát és borsot. A véres- és májashurkát vékonybélbe, a tüdőshurkát vastagbélbe töltötték. A töltéshez hurkatöltőt használtak, ebben már a férfiak segédkeztek.

A kolbásznak való anyagot ledarálták, sóval, borssal, paprikával, fokhagymával felfűszereztek. A töltőcsőre ráhúzták a húst, a töltőbe pedig belerakták az elkészített masszát. A töltő rúdját, melynek felső része lapos-gombos volt, az egyik ember a hasához illesztette és a töltőt magához húzva nyomta ki belőle a masszát; a másik ember pedig engedte lefelé, karikába szedte a készülő kolbászt.

A disznótoros vacsora délután öt órára készült el. Erre hivatalos volt mindenki, aki a disznóölésben segédkezett. Hurkát és kolbászt sütöttek, töltöttkáposztát főttek erre az alkalomra.

Szokás volt kóstolót küldeni a rokonoknak, jóismerősöknek: hurkát, kolbászt, orját és egy darab szalonnát.

A sertés négy sonkáját, tokaszalonnáját, oldalását, szalonnáját, hasalját és körmeit egy nagy tekenőben besózták. A füstölőnivaló tíz napig a szózoteknőben volt. Időnként megforgatták. A tekenőben keletkezett sós levet a falusi ember nem öntötte ki, mert állatai gyógyítására használta fel. A sózási idő letelte után egy kicsit szikkadni hagyták az anyagot, majd füstölőbe tették. A faluban akkor még voltak szabadkéményes házak, amelyek ideális füstölőhelyek voltak. De építettek deszkából is füstölőket, többnyire a szilvásban. A füstölőben a kolbász pár nap alatt piros színt kapott, s le lehetett szedni. Utoljára szedték le a sonkákat. A füstölt dolgok a kamrába, vagy a ház padlására kerültek. Nagy beosztással onnan került ki az ünnepekre és a nehéz munkák idejére szánt füstölt hús.

## 7. A tojás és tej felhasználása

A szegény ember csak akkor engedhette meg magának, hogy csirkét vágjon, amikor ünnep volt és amikor a csirke elérte a másfél kilós súlyt. Így a csirkehús galuskával, tarhonyával, vagy krumplival elegendő volt egy 6 - 8 tagú családnak. Gyakoribb eset volt, hogy a vágnivaló csirkét eladták a fehérgyammati hetipiacon. Baromfiból, tojásból gyűjtögettek össze azt a pénzt, amelyikből a gyermekeknek lábbelit vagy ruhát vehettek.

### a, Tojás

A fiatal tyúkok, főleg a februári kelésűek, ősszel már tojogatták a tojást. Ha egy tyúk egy évben 150 tojást tojt, az már kiváló eredménynek számított. Mindig a fiatalabbakat hagyták meg, a két évesnél öregebb tyúkokat le-

vágták. Levest főztek belőle vagy megsütötték.

A kacsatojást levestésztához használták fel, amit aznap el is fogyasztottak.

Ültetés után mind a tyúktojást, mind a kacsatojást "lápázták". Megnézték, hogyan fejlődik benne a csíra. Ha nem volt sötét pont a sárgájában, akkor kivették, megfőzték és megették a baromfival.

A tyúkok január végén, február elején kezdtek tojni. Az első tojásokat még nem tették félre ültetéshez. Ezeket tésztagyúráshoz használták, vagy megfőzve fogyasztották.

#### b, Tej

A tejet nyersen és forralva fogyasztották. Tejeskávét a falusi szegényember nem ivott. A tej nagyrézát köcsögökbe szűrve megaltatták. A tejfelből vaját készítettek, az aludttejet megették. A vajat összegyűjtötték, s a nagyobb részét eladták, maguk részére csak ünnepek előtt tettek félre valamennyit, tészták készítéséhez. A tejet főleg tejes ételek készítéséhez, habaráshoz használták. Az aludttejből vagy túrót készítettek, vagy megették. A túró viszont jó volt puliszkához.

A tejfelt gyógyításra is használták. A kelésre tejfeles tésztát tettek, hogy hamarabb megérjen és a sebet mielőbb kikezelhessék. Az állatokat is gyógyították tejfellel. Ha a ló lába megbetegedett, valamilyen seb támadt rajta, akkor kékkövet /részgálicot/ törtek porrá, azt tejfellel összekeverték és rákenték a ló fájós lábára.

A tejet tejesköcsögökben tárolták. A köcsögöket vagy a fehérgyarmati hetípiacra, vagy a szekerező matolcsi fazekasoktól vásárolták. Ezek többnyire vászonsköcsögök voltak, vagyis kívül mázatlanok és belül mázasak. De árusítottak barna és zöld mázas, virágmotívumokkal díszített

köcsögöket is. Amikor kifogyott a tej a köcsögökből, akkor kimosták, kiöblítették és szájjal lefelé a köcsögfára helyezték száradni.

A vajköpüléshez zürbölőt használtak, mely esztergályozással egy darab fából készült. Magassága kb. 60 centi, átmérője 15 centi, falvastagsága pedig 2 centiméter volt. A fedelét tölcseáralakúra faragták, közepén egy lyukkal, amelybe a zürbölőfa beleillett. A zürbölőfa aljára egy korongalakú, 8-10 lyukkal ellátott falapocskát erősítettek. A "zürbölőbe" tett tejfelt a nyél le-fel huzogatásával - "zürbölték" össze. Ez a munka eleinte könnyen, majd egyre nehezebben ment. Végül a köpüléssel le kellett állni, mert beragadt a nyél. Ez azt jelentette, hogy a vaj összeállt. A köpülő tartozékait kiszedték, leszedték róla a ráragadt vajat, kivették a köpülőből a vajcsomót. A vajat egy tányéron kerekre, kockára vagy téglalakúra formálták. Majd egy edénybe tették és kasornyában kútba eresztették. A vajat a szegényebbek a gyarmati piacon adták el. Odahaza kenyérre kenve ették, vagy vajas pogácsához használták fel. Manapság ilyen szép, sárgaszínű vajat látni sem lehet. Kitűnő íze volt. A vaj íróját megitták, vagy leves készítéséhez használták fel.

## 8. Táplálkozás

### a, A táplálkozás szokásai

A falu társadalmának táplálkozása mennyiségi és minőségi szempontból nem volt egyöntetű, különbségek vagyoni rétegződések szerint mutatkoztak meg.

Kende Zsigmond bárónak nagy volt a birtoka, abban tehén, sertések, juhok, különböző aprómarhák sokasága. Az egész birtok, minden dolgozójával egyetemben az ő javát

szolgált. Rajta kívül nem ette senki sem a puliszkát tej-színnel. Csak nála volt napi ötszöri étkezés: reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora; díszes terítéssel.

Az értelmiség közül a legjobb módja az uradalmi intézőnek volt. Mindene megvolt! Fejős tehén kettő is, növendékmarhák, sertések, s annyi aprómarhát tarthatott, amennyit akart. A pap és a tanító lejjebb állott, ha nem is képesítés dolgában. Az iskola egyházi volt. A pap is, a tanító is, a javadalmuk egy részét az év vége felé kapták meg. Igaz, volt földjük és kaptak államségélyt is. De itt is érvényes volt az, hogy: "A szegény gyülekezetnek szegény a papja is!" De szegény volt a tanító is.

Meg kell említeni azt is, hogy a szegényparasztság táplálkozása elég változatos volt, változatosabb, mint a minden földi jóval rendelkező gazdagoké! A tehetősek ugyanis főleg a sertés és a baromfi feldolgozott húsát ették. A napszámos és családember ugyanakkor mindent felhasznál, ami ehető volt, amit az erdő-mező adott. Összegyűjtötte a somot, kökényt, vadalmát, vadkörtét és a különféle gombákat. Egészségesebbek, munkabíróbbak voltak, s egy sem akadt közülük, aki gutatűzésben halt volna meg. Ez a halálos betegség nem volt ritka a jómódúaknál, azoknál, akik mértéken felül sok zsíros ételt és sok szeszes italt fogyasztottak.

A szegényparasztság hagyományos táplálkozási rendjével, ételleinek ismertetésével az alábbiakban még részletebben szólnunk.

#### b. A szegényparaszti család heti étrendje

Már fentebb említettem Seres Zsigmond nevét, aki egyetemet végzett, járási főagronómus volt és mint tiszelnök ment nyugdíjba. Az apja hadirokkant volt, s ebből a-

dódom is a 30-as években mostoha körülmények között élték. 1985 elején arra kértem Seres Zsigmondot, hogy írja le, hogy mit ettek akkoriban? Levelében így válaszolt: "Kevés lisztes ételt, tehát kenyeret és sült, vagy főtt tésztafélét." „Leves ételek: 1, Tejleves. 2, Grízleves. 3, Hagymaleves. 4, Tojásleves. 5, Borsóleves. 6, Lencseleves. 7, Zöldségleves. 8, Krumplileves: rántva, habarva, pergelve. 9, Hurkaleves. 10, Pergelt leves. 11, Meggyleves. 12, Cibereleves:kökény + vadkörte. 13, Eresztett leves. 14, Kötött leves. 15, Gombaleves. 16, Tojásleves. 17, Bableves: rántva + habarva. A gulyás és húisleves nagyon ritka volt a mi étkezésünkben. Fő táplálék a bab és a burgonya volt. Galuskafélék? Nagyon ritkán, nem érdemes felsorolnom, mert a liszt a rántáshoz és a habaráshoz kellett. Húsról nem beszélhetek, mert csak a nyári időszakban a kakascsirkék levágása alkalmával juthattunk kevés baromfihúshoz, mivel sertést 19 éves koromig 4 esetben vágunk. E témáról ill. tényről egy brosúrát tudnék írni, de jobb ezt végleg és mindörökre elfeledni!"

Seres Zsigmond említette a hurkalevest. Ez az étel a szegénysors igazi mércéje! A kóستolóba kapott hurkát, némi tészta vagy pár szem krumpli hozzáadásával kifőzték levesnek, hogy mindenkinek bőven jusson belőle. Az eresztett leves nem más, mint forró vízbe eresztett liszt és feltört tojás.

Többek szóbeli és levélbeli közlése alapján állítottam össze a túristvándi szegényparasztság heti étrendjét. Vasárnap: A reggeli szalonnás tojásrántotta, kenyér, tea. Ebéd: húisleves tyúkból vagy csirkéből, pörkölt és túrós bukta. Vacsora: a déli maradék.

Hétfő: Reggeli: Szalonna, hagyma, kenyér. Ebéd: bableves habarva, túrós csusza. Vacsora: tej, kenyér, főtt tojás.

Kedd: Reggeli: tea és lekváros kenyér. Ebéd: kötött leves és paprikás krumpli. Vacsora: puliszka.

Szerda: Reggeli: füstölt sonka, kenyér, hagyma. Ebéd: salátaleves, lángos. Vacsora: krumplifőzelék.

Csütörtök: Reggeli: szalonna, kenyér, hagyma. Ebéd: ribizlileves, kelkáposztafőzelék. Vacsora: Mákostészta.

Péntek: Reggeli: tea és lekváros kenyér. Ebéd: Zöldborsó-leves és törtkrumpli. Vacsora: törtpaszuly.

Sombat: Reggeli: fokhagymás piritóskenyér és tea. Ebéd: tojásleves, lekváros palacsinta. Vacsora: szilvásgombóc.

Természetesen ez az étrend csak általánosan érvényes, mivel ezen változtattak attól függően, hogy milyen alapanyag állt bővebben a rendelkezésükre, milyen volt a pillanatnyi anyagi helyzetük és melyik évszakban kellett az étkezésről gondoskodniuk. Éppen ezért el kell fogadnunk Seres Zsigmond álláspontját is, aki nem vállalkozott a heti étrend leírására. Az 1985 nyarán írt levelében különbséget tesz a téli - tavaszi és a nyári - őszi étkezések között:

"Télen: a sertésvágások utáni étkezés: Reggel sült szalonna, hagymával. Délben valamilyen leves. Pl. bab, krumpli és tésztaféleség, vagy sültve vagy főve. A vacsora mindig a délről maradt étkek voltak. A hét napjai között csak a vasárnapi ebéd volt finomabb és választékosabb. A sertéshúsleves kapáláskor is megvolt, de már füstölt húsból.

Nyáron: Megnőttek a kotlóssal keltetett csirkék. Ezek képezték a levest, mely két részből állt. A csirke megfőtt vastagabb részéhez mártást készítettek valamilyen zöldből, vagy főzeléket, borsót, babot, vagy tököt. A reggelit nagyon sok esetben eper, szilva vagy más gyümölcs képezte, vagy tejeskávé - már akinek tehene volt!



A heti étrendet tehát nem tudom részletezni! Tény, hogy télen nem volt olyan választék, mint nyáron vagy őszszel. A legkritikusabb napok április és május hónapokra estek, mert ekkor szűkében volt a kamra, még a jobbsorsú parasztnál is! Olyan is előfordult, hogy azt mondta az édesanyám: „Most vacsora helyett lefekvés lesz!” És így is történt. Sajnálom, hogy napjainkban is vannak még népek, ahol ilyen és ehhez hasonló sanyarú, éhezõ életet kell élniük.”

Ugy vélem, hogy Seres Zsigmond hiteles és szívből jövő szavaihoz semmit sem kell hozzátennünk!

### c, Ételek

Mindenek előtt hadd mondjam meg, eleve nem volt szándékom a túristvándi paraszti ételek receptjeit közreadni, hiszen dolgozatom nem valamiféle gasztronómiai célkitűzésekből született. Célom csupán az volt, hogy hiteles képet rajzoljak az istvándi nép életkörülményeiről, ezen belül a táplálkozási kultúrájáról, azzal a módszerrel, amelyet a honismereti és néprajzi kutatások jelenleg megkövetelnek. A továbbiakban mindig helyileg ismert ételről írok, melyek alkalmazása, gyakorisága - társadalmi rétegződés szerint - változó volt. Ezeket az ételeket az 1930-as években fogyasztották; jórészüik ismertek voltak korábban is, jórészüket ismerjük ma is. A társadalmi különbség nem az ételek fogyasztásában, hanem a gyakoriságában, minőségében mutatkozott meg. Hogy erre példát mondjak: a napszámos ember is evett rizses töltöttkáposztát, évente egyszer-kétszer. A nagygazda is ugyanilyen töltöttkáposztát evett: hetente egyszer-kétszer. És ez lényeges különbség volt!

De nem írok receptet azért sem, mert akkor igen hosszúra nyúlna a dolgozatom. Vegyük sorra az ételeket:

Tyúkhúsleves. Nagylétszámú család egy egész tyúkot főzött meg levesnek, zöldséggel. Ebben volt sárgarépa, petrezselyem vagy paszternák és karalábé. A petrezselyem vagy a zeller zöldjét cérnával összekötve tették a fővő levesbe. Ha megfőtt a hús, akkor kiszedték. A levet leszűrték, s egy másik edényben feltették formá. Mikor formá készedett, az előre elkészített tésztát beletették. A tészta lehetett: metélt, eperlevél, grízgaluska, vagy csigatészta. A leves neve attól függött, hogy milyen tésztát tettek bele. A különböző tésztaneműek más-más ízt adtak a levesnek. A levest sóval, paprikával és szemes borssal ízesítették. A főtt húst általában krumplival, paradicsomos mártással fogyasztották el. Ha valamilyen tésztát is süttöttek, akkor az már a harmadik fogás volt. Természetesen főztek levest a kakas és a csirke húsból is, hasonló módon.

Libahúsleves. A liba aprólékját, tehát a fejét, nyakát, lábát, szárnyvégeit a tyúkhúsleveshez hasonlóan főzték meg. Ez mindenkor ünnepi, főleg karácsonyi és újévi eledel volt. A szegényember inkább eladta a hizott libáját, mert kellett a pénz másra.

Pulykahúsleves. Az előbbihez hasonlóan, ennek is csak az aprólékját főzték meg levesnek. De pulykát csak a tehetősebbek vágtak.

Orjá húsleves. Friss disznóhúsból igen finom leves készült. Ha már a szőzban volt, akkor kiáztatták és vasárnapi ebédre főzték meg. De levesfőzésre füstölés után is alkalmas volt, főként csigatésztával. A megfőtt orját külön fogyasztották el tormával, ecetes uborkával vagy szilvabefőttel.

Bacsinált leves. Ez csirke- vagy galambhúsból készült. Főként gyermekágyas asszonyoknak főzték és vitték. Citrom-

pótlóval, tejfellel, habarva készítették.

Marhahúsleves. A falusi emberek ezt nagyon ritka alkalommal fogyasztották. Ha valakinek a tehene a mezőn felfűvódott, akkor hatóságilag engedélyezték a kényszervágást. Ekkor a háznál mérték ki a marha húsát. Ilyenkor a falusi nép húst vásárolt. De elsősorban nem azért, mert a húst olcsóbban meg lehetett venni, hanem azért, hogy a károsulton segítsen! Számon tartották azt is, hogy ki vett húst és ki nem. A húsvásárlással hozzájárultak ahhoz, hogy a károsult a tehen helyére egy növendék marhát állíthasson, illetve munkára foghasson.

A 30-as években volt egy hentes a faluban, aki disznót és marhát is vágott eladásra. De ezekből helyben kevés húst vettek, bár kilóját csak 80 fillérért mérték. De az istvándiak nem nagyon vettek, mert nyáron a felfűvódások sajnos előadódtak, továbbá ekkor vágható baromfival is rendelkeztek. A hentes a húst jobbra Szatmárcsekében, Kőlcseben és Tiszakóródon értékesítette.

Az említett húislevesek vasárnap kerültek asztalra, a tehetősebb házaknál csütörtökön is. A szegény emberek mézsármékeje a galambdúc volt!

Pergelt levesek. Ezek a levesek úgy készültek, hogy előbb egy kevés szalonnadarabot apró kockákra vágta, lábasban vagy fazékban kiolvastották, s ennek zsírjába lőkték a levesbe való tésztát. Ez lehetett lebbencsbe való tészta, reszelt tészta, vagy eperlevél tészta. A tésztát megpergelték, azaz megpörkölték a zsírban. Kevés, apróra vágott hagymát, paprikát, kockára, vagy karikára vágott krumplit tettek hozzá. Néhányszor megforgatták, majd vízzel felöntötték és a kőbűzött petrezselyem hozzáadásával felfőzték. Nyáron tettek bele egy fél paradicsomot is.

Igy készült a lebbencsleves, a tarhonyaleves, az e-

perlevél tésztaleves, de a krumplileves is. A pergelt levesek nemcsak ízletesek, de laktatósak is. A napszámos embereknél ez rendkívül fontos szempont volt; telítette a gyomrot, a jóllakottság érzetét keltette.

Sajnos, a pergelt leves a mai étrendekben nem szerepel. 40-50 éve a vendég kérhette ezt az éttermekben is. A közétkeztetésből is hiányzik, pedig táplálóbb, mint a napenként ismétlődő csontleves.

A pergelt leveshez szárított tészta szükséges. A leves nem olyan jó, ha a zsírban friss tésztát pergelnek. A levestészta tojással készül, vizet nem tesznek bele. A tésztát jó keményre gyúrták és egy kicsit pihenni hagyták. Ha reszelt tésztát akartak készíteni, akkor ezt az anyagot egy nagyobb lyukú tésztareszelőn átreszelték. Abroszra terítették és a napon vagy a konyha melegén megszáritották, majd hálszóttas vászonzacskóban tárolták. Aki nem volt rest, az egy-két nap alatt egy egész télire valót elkészített.

Tarhonya. Ha tarhonyát akart valaki készíteni, elment Rozsi Bálintnéhoz, a gépészkovács feleségéhez és elkérte tőle a tarhonyásrostát. Illedelmesen köszönt: "Adjon Is - ten jó napot, gépészné asszony!" "Isten hozott, Rozsi. Na ülj le!" "Hadd álljak." - felelte Rozsi, de már le is kuporodott egy kis sámlira. "Hogy vagy, Rozsi? Már régen nem voltál nálunk." "Hát bizony, nem érek rá, sok a dolog. Ott a nyakamon a sok pula." "Hány gyermeked is van, Rozsi?" "Hat, gépészné asszony." "Na, jó sokan vagytok." "Most is a szükség hozott ide." - szól Rozsi. "Hát mire volna szükséged?" "Azért jöttem, gépészné asszony, hogy, nagyon szépen kérem, tessék ideadni vagy két napra a tarhonyarostákat. Szeretnék télire csinálni egy kevés tarhonyát." A gépésznének volt nagyobb és kisebb lyukú rostája, melyekkel

kisebb vagy nagyobb szemű tarhonyát lehetett készíteni, ki hogy szerette. A gépész készítette ezeket a rostákat. "Na, itt van, Rozi, csak aztán vigyázz rá!" "Hazahozom idejében, nem lesz semmi baja!" Időben haza is vitte.

A tarhonyát augusztus elején, jó meleg időben készítették, mert ekkortájt hamar megszáradt. Ilyenkor a mezőn a tengerivel már nem volt munka, mert a fialást elvégezték és a krumplit még nem szedhették.

Tarhonyaleves. Ugyanúgy készült, mint a reszelt tésztalesves, de mégis más volt az íze. A különböző módon készített tészták a leves ízét is megváltoztatják.

Tarhonyás krumpli. Öregre főzve. Zsírban - a szegények olajban - apróra szeletelt hagymát megdinszteltek. Erre kevés /házi/lag termelt, mozsárban összetört/ piros paprikát tettek, s ezt vízzel feleresztették. Beletették a kockára vágott krumplit is. Mikor ez félfővésben volt, hozzátették a tarhonyát, megsózták és addig főzték, amíg a leve el nem főtt. Egy nagyobb cseréptálban tálalták fel. A tetejére törött borsot és kevés zsírt tettek. Ha volt a háznál kolbászszír, tettek rá egy keveset, ez igen jó ízt adott az ételnek. Laktató étel volt.

Tojásleves. Hamar elkészíthető és igen kedvelt étel. Apróra vágott hagymát kevés zsírban megdinszteltek, rászórtak egy kis piros paprikát, majd vizet öntöttek rá. Ezt tejfellel vagy tejjel, mikor mi volt a háznál, behabarták. Felfőzés után a levét átszűrték; de gyakran megették szűrés nélkül is, a hagymával együtt! A forró lébe tojást ütöttek, ahányan voltak, annyi darabot.

Táskaleves. Ezt is nagyon kedvelték. A tésztát két tojással meggyúrták és vékonyra elnyújtották. Nyújtás közben kevés hagymát megdinszteltek a tűzhelyen. A nyújtótáblán kiterített tésztára a petrezselyem zöldjét, esetleg a

hagymaszárat is, apróra vágva, rátették és elegyengették, kevés borssal meghintették. A tésztát kétrétre összehajtották, ujjheggyel összenyomkodták és késsel vagy derelyemetszővel kockára szabdalták. Amikor forrt a víz, a tésztát belerakták. Amikor a tészta feljött a víz tetejére, már kész volt az étel.

Kötött tésztaleves. Akárcsak az előbbi, ez is laktató étel. A táskaleveshez hasonlóan készül. A tojással meggyúrt tésztát kiterítették a nyújtótáblára. Az időközben megdinsztelt petrezselyemzöldet és apróra vágott zöldpaprikát a tésztára tették és szétterítették. Ezután a tésztát kétrétre összehajtották, majd kb. 10 cm hosszú és 2 cm széles csíkokra vagdalták. A széleit ennek is összenyomkodták. Végül a tésztát megsodorták és összekötötték, úgy tették bele a forró vízbe. Ha a kötött tészta feljött a víz tetejére, kész volt a leves! Tetszés szerint ízesíthették.

Az uradalmi cselédek és falusi szegényemberek ételei között nagyon sokféle leves szerepelt, melyek közül a leggyakoribbak az alábbiak voltak:

Sóskaleves, melyet tavasszal és kora nyáron fogyasztottak. Salátaleves. Ezt tejjel habarták, szükségeseledel volt. Galambsalátaleves. A gólyahír kerek leveleiből főzték, habarva. Szegényes eledel, de igen vitamindús. A gólyahír bőven termelt a Túr partján.

Bablevesek: Zöldbableves, rántva. Zöldbableves, habarva, tejjel. Zöld szemesbab leves, rántással. Zöld szemesbab leves, tejjel habarva. Zöldbab főzelék, hagymás zsírban sült szalonnával. Bableves csipetkével, rántva. Bableves, tejfellel vagy tejjel habarva. Bableves rántva, disznóbőrrel. Ezt az ételt csak közvetlenül a disznóvágás után készítették. Bableves rántva, füstölt hússal.

Paradicsomleves. Nyáron friss paradicsomból, télen sü-

ritett paradicsomléből készült, reszelt tésztával. Somci-bere leves, aszalt vadkörtével. Ez téli eledel volt. Savanyú káposztaleves, füstölt hússal. Káposztás bableves. Ez tulajdonképpen rántott bableves savanyú káposztával, amibe rendszerint egy darab füstölt oldalast vagy sonkát tettek. Karalábéleves rántva és habarva, tarhonyával. Sárgarépa-leves, rántva. Almaleves. Nyáron friss almából, télen aszalt almából és szilvából főzték, rántva és habarva is. Szilvaleves lekvárból, borsos cibere lével. Szilvaleves aszalt szilvából, habarva. Korpacibere leves.

Főzelékek és tészta ételek: Tökfőzelék, disznótökből, rántva és habarva. Babérlevéllel főzték. Sárgarépa-főzelék, hagymás zsírral. Paradicsomszós, hagymás zsírral. Metélt tésztából készült a mákos tészta, diós tészta és a gríz tészta. A káposztás tészta kockára vágott tésztából készült. Karalábés haluska. Csírás haluska, paprikásan, zsírral. Túrós haluska. Haluska málélisztból, savanyú káposztával, zsírral. Hasogatott haluska, túróval. Derelve zsírban pirított morzsával, grízzel. Málépogácsa. Bobájka. Főzve, tejjel vagy zsírral. Tarkedli. Búza-, vagy málélisztből, olajban sütvé. Csöröge. Vasárnap eledel volt. Kürtös fánk. Szabadtúzon sütték, ünnepi eledel volt. Pép: reszelt tészta, üregre főzve. A tetejére zsírt és kevés borsot tettek. Laktató étel.

Külön kell írunk két, ünnepi káposztás ételről: Töltöttkáposzta. Ünnepek alkalmával akkor is elkészítették, ha nem volt rizs és hús a háznál, ekkor tengeridarát és apróra vágott szalonnát tettek bele. A székelykáposzta savanyú káposztából, disznóhússal készül.

A népi táplálkozásban nemcsak a tengerikása és a tengeri liszt játszott szerepet. A főtt tengeri is kedvelték. Nyáron a zsenge tengericsüvet megfőzték és kissé megsóva

fogyasztották. Télen, főleg a fonások alkalmával a lemozsolts tengeriszemeket megfőzték. Mórucz Lajos írta: "Még héj sem volt rajta, mert lúggal lemaratta édesanyám előtte való nap, fahamuból megfőzve." A gyenge, tejes tengeri-csőveket nyáron mind a mezőn, mind a háznál nyárásra tűzve is sütögették. Tehát a sült tengerit is kedvelték.

Tejes ételek: Az eddigiekből is kiderült, hogy a tej és a tejtermékek a népi táplálkozásban fontos helyet foglaltak el. A továbbiakban sorravesszük, hogy Túrístvándiban milyen tejes ételeket ismernek:

Tejleves, metélt tésztával. Szilvaleves, habarva. Bab-leves zölden vagy szárazon, habarva. Krumplileves, habarva. Tojásleves, habarva. Meggyleves, habarva. Almaleves friss vagy aszalt almából; mondják susinka levesnek is. Kökénycibere leves, habarva. Salátaleves, habarva. Galamb-saláta leves, habarva. Karalábéleves, habarva. Tejbekása, tengeridarából. Tejes puliszka. Tört krumpli, tejfellel. Sárgarépa-főzelék, tejfellel. Tökfőzelék, tejfellel.

Krumplival készített ételek: Krumplis kenyér. Krumplileves, rántással. Krumplileves, tejjel habarva. Paprikás krumpli. Főjtött krumpli, bő lével. Héjában főtt krumpli. Sült krumpli. Lerben, vagy a mezőn parázsban sütötték. Krumplitészta, más néven: grenadírmars, kockára vágott tésztával. Csírás haluska. Kanállal szaggatták ki, olajjal vagy zsírral fogyasztották. Cinkó puliszka. Tört krumpli. Használtak krumplit még a lebbencs leveshez, reszelt tésztaleveshez és az öhmökhöz. Tarhonyás krumpli, úsregre főzve. Krumplis pogácsa. Krumplilángos. Krumplis rétes. Krumplifőzelék, ecettel, babérlevéllel. Petrezselymes krumpli, új krumpliból. Rakott krumpli, kolbásszal és karikára vágott kolbásszal. Paradicsommártás, burgonyával. Sóska-főzelék, burgonyával. Sztrapacska. Reszelt bur-



gonya lisztrel összegyúrva, forró vízben kifőzve. Savanyú káposztával ették. A lapcsánkat tepsiben sütötték.

## 9. Összefoglalás

Túristvándiban a század első felében három olyan változás ment végbe, amely döntő befolyást gyakorolt a falu népének életére, beleértve a gazdálkodást, a népi táplálkozást is. Az első pozitív változás a Túr szabályozását /1928/ követően következett be. Ezt megelőzően a Túr évente kétszer, sőt néha háromszor is kiöntött és kilúgozta a termőföldeket. A szabályozás után nagyobb lett a termőföld, a termelés biztonságosabbá vált. Igaz, a jobb megélhetésért ezután is keményen meg kellett küzdeni.

A második nagy változást az 1945. évi földosztás jelentette, amikor a bárói és egyházi birtokok szétosztásával minden család, a létszámától függően, megfelelő nagyságú földterületet kapott. /Az egyháznak korábban 63 kh. földje volt/. Nagy nekilendüléssel dolgoztak, termeltek most már nem másnak, hanem saját maguknak, a saját földükön.

A harmadik nagy változás a termelőszövetkezetek megalakulása után következett be. Teljesen átformálódott a gazdálkodás, az életmód rendje, egyre pozitívabb változás történt a családok és az egyének jövedelmében is. Az is igaz, hogy a változás nem ment simán, voltak viták, vádaskodások, de a haladást semmi sem gátolhatta már meg. Megváltozott a falu képe, bár nem mindenkor előnyére. Bizony, a sátoztetős, sablonos házak, a giccses beton- és vaskerítések nem váltak a falu díszére. Viszont a ház berendezése már nemcsak kényelmesebb, de egészségesebb is. A szobák padlósak vagy parkettásak, nem földesek mint korábban, amikor hetenként lótrágyás

sárral mázolták át. Nincs már díkó, amelyen 3-4 gyermek is feküdt. Nincs zsúfoltság, mint korábban, amikor egy földes szobában aludt a család, 6-8 gyermekkel együtt. A konyhából végleg kikerült a szabadkémény és a kemence; gáz- vagy villanytűzhely van a helyén. Ma már senki sem jár az erdőbe gallyat szedni, dűcsköt hasogatni.

A táplálkozásban annak idején nagy szerepet játszottak az erdőn-mezőn gyűjtött növények és az aszalt gyümölcsök. Ma már aszaló sincs a faluban. A rézüstök, tejesköcsögök, lekváros szilkek a padlásra kerültek, de már onnan is elvitték a műgyűjtők. Lekvárfőzés ma már csak egy-két helyen van, az öregek egy keveset főznek maguknak, de ezeken már nem vesz részt a fiatalság. A szilva-, alma-, barack- és egyéb gyümölcslekvárokat a boltban vásárolják. A lányok és asszonyok egész éven át a tészben dolgoznak, nem bibelődnek a befőzéssel.

Ma már kenyérsütéssel sem foglalkoznak, hiszen a friss kenyeret minden nap megvehetik a boltban. Igaz, hogy eltűnt a házi krumplis kenyér és a lángos is.

A tehéntartás, a baromfitartás erősen csökkent. Nem érnek rá tehenet fejni, tejfellel és tojással piacra járni. Viszont a tész hatalmas állatállománnyal rendelkezik. A sertéstartás, úgy látszik, növekedőben van, hiszen ez kiegészítő jövedelmet biztosít minden igyekvő család számára. Minden tész-tag rendelkezik háttáji földdel, amelyben főként tengerit termelnek. A sertéseket főleg eladásra hízlalják, de a saját részükre is vágna egyet-kettőt. Ugyancsak kereset kiegészítésként néhány család bikahízalással foglalkozik.

Korábban a mindennapi betevő falat megszerzése nagy gondot, komoly munkát okozott. Az anyának ma már nem kell feltennie a kérdést: Mit adjak este gyermekeim szájába?

## TARTALOM

ELŐSZÓ /Erdész Sándor/	1
<b>I. KIVÁNDORLÁS TURISTVÁNDI KÖZSÉGBŐL</b>	<b>3</b>
1. Bevezetés	3
2. A kivándorlás okai	4
3. Birtokviszonyok a századfordulón	5
4. A kivándoroltak	8
5. Összegezés	40
<b>II. A TURISTVÁNDI URADALMI CSELEDEK ÉLETE AZ 1930-AS ÉVEKBEN</b>	<b>43</b>
1. Bevezetés	43
2. Túristvándi története	44
3. Túristvándi társadalma	46
4. Társadalmi tagozódás az uradalomban	53
a, Tulajdonos	54
b, Tisztségviselők	58
c, Belső cselédség	60
d, Cselédek	69
e, Pásztorok	78
f, Kertülők	83
5. Az uradalmi cselédek életkörülményei	84
a, Az uradalmi cselédek komenciója	84
b, Az uradalmi cselédség lakéskultúrája	89
c, A gyermekek foglalkoztatása	94
d, Néphagyományok, népszokások	98
e, Hagyományokba való belenevelődés	116
f, Az uradalmi cselédek életmódja	122
6. Összefoglalás	127

III. NÉPI TÁPLÁLKOZÁS TURISTVÁNDIBAN	133
1. Bevezetés	133
2. Ház, udvar, kert	137
a, Lakóház, tűzhely, kemence	137
b, Udvar, ólak, állattartás	140
c, Kiskert, zöldségtermesztés	146
d, Gyümölcsöskert	149
3. Kenyérsütés	153
a, Őrlés	154
b, Dagasztás	154
c, Kenyérsütés	156
4. A gyümölcs felhasználása	159
a, Gyümölcsfogyasztás	159
b, Lekvárfőzés	159
c, Aszalás	162
5. Káposztasavanyítás	163
6. Disznóölés	165
7. A tojás és tej felhasználása	171
8. Táplálkozás	173
a, A táplálkozás szokásai	173
b, A szegényparaszti család heti étrendje	174
c, Ételek	177
9. Összegezés	

# JÓSA ANDRÁS MUZEUM KIADVÁNYAI

1. Csallány Dezső: Jósa András irodalmi munkássága. Bp. 1958. p.116 12.- Ft
2. Jósa András régészeti és múzeumi vonatkozású hírlapi cikkei 1889-1900. Bp. 1958. p.184 14.- Ft
- 3a. Telepy Katalin: Benczúr. Nyíregyháza 1963. p.72 + 172 kép /elfogyott/
- 3b. Jósa András régészeti és múzeumi vonatkozású hírlapi cikkei 1901-1907. Bp. 1968. p.225 16.- Ft
4. Csallány Dezső: Népvándorlás- honfoglaláskori bizánci régészeti kapcsolataink. Nyíregyháza 1965. p.22 /elfogyott/
5. Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban I. Néprajz. Nyíregyháza 1975. p.132 12.- Ft
6. Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban II Babus Jolán: Néprajzi tanulmányok a beregi Tiszahátról. Nyíregyháza 1976. p.163 15.- Ft
7. Honismereti kutatások Szabolcs - Szatmárban III. Helytörténet. Nyíregyháza 1976. p.104 12.- Ft
8. Néprajzi kutatások Nyírlugoson I. Népi építkezés. Nyíregyháza 1977. p.145 20.- Ft
9. Nyíregyházi szlovák /"tírpák"/nyelvjárási és néprajzi emlékek I. Nyíregyháza 1977. p.171 15.- Ft
10. Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban IV Néprajz. Nyíregyháza 1977. p.145 15.- Ft
11. Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban V. Gombás András: Lapok Tiszavasvári történetéből I. Büdsszentmihály története. Nyíregyháza 1978. p.128 13.- Ft
12. Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban VI Páll István: Szabolcs-Szatmár megye néprajzi bibliográfiája. Nyíregyháza 1978. p.155 14,50 Ft
13. Jósa András régészeti és múzeumi vonatkozású hírlapi cikkei 1908-1918. Nyíregyháza 1978. p.269 30.- Ft
14. Honismereti kutatások Szabolcs - Szatmárban VII. Ipari üzemtörténet. Nyíregyháza 1979. p.228 22,50 Ft
15. Néprajzi kutatások Nyírlugoson II. Gazdálkodás. Nyíregyháza 1979. p.172 17.- Ft

- |   |          |
|---|----------|
| 16. Honismereti kutatások Szabolcs - Szatmárban VIII. Hunyadi József: Lapok Tiszavasvári történetéből II. Tiszabüd története. Nyíregyháza 1980. p.157 | 15,50 Ft |
| 17. Bodnár Bálint: Kisvárdra környéki népmesék. Huszár István illusztrációival. Nyíregyháza 1980. p.174   | 18,50 Ft |
| 18. Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban IX Helytörténet. Nyíregyháza 1981. p.168.   | 17.- Ft  |
| 19. Nyíregyházi szlovák /"tírpák"/nyelvjárási és néprajzi emlékek II. Nyíregyháza 1981. p.103   | 10.- Ft  |
| 20. Virágh Ferenc: Adatok Kisvárdra történetéhez. Nyíregyháza 1981. p.149   | 15.- Ft  |
| 21. Balogh László: Dolgozatok Szamoszeg néprajzából. Nyíregyháza 1985. p.169  | 15,50 Ft |
| 22. Hadházy Pál: Néprajzi dolgozatok Túristván-diből. Nyíregyháza 1986. p.190   | 17.- Ft  |



