

**DOLGOZATOK
SZAMOSZEG NÉPRAJZÁBÓL**

Nyíregyháza, 1986.

Balogh László

DOLGOZATOK SZÁMOSZEG

NÉPRAJZÁBÓL

Nyíregyháza

1986

JÓSA ANDRÁS MÚZEUM KIADVÁNYAI
21.

Szerkeszti: Németh Péter

A kötet anyagát sajtó alá rendezte:
Erdész Sándor

Felelős kiadó: Dr. Németh Péter

ISSN 0133-8110

Készült:
a Szabolcs-Szatmár Megyei Tanács
Sokszorosító Költségvetési Üzemében
654/85.500 példányban

Felelős vezető:
Kovácsvölgyi Zoltánné
Üzemvezető

TARTALOM

ELŐSZÓ / Erdész Sándor /	1.
<u>A hagyományos búzatermesztés Szamoszszegen</u>	3.
1. Szántás, vetés, növényápolás	4.
2. Az aratás	15.
3. A hordás	27.
4. A cséplés	32.
<u>A szamoszszegi kenyér</u>	42.
I. Bevezetés	42.
II. A kenyér tárgyi hagyományai	46.
III. A kenyér szellemi hagyományai	73.
<u>A szamoszszegi temetés és hagyományai</u>	90.
I. Bevezetés	90.
II. A haláleset napja	91.
III. A temetés napja	106.
IV. A halottkultusz szellemi hagyományai	121.
TÁJSZÓJEGYZEK	149.

KLÓSIÓ

As országos néprajzi és nyelvjárási gyűjtőpályázatok keretében 1962 óta rendszeresen meghirdetett megyei néprajzi és honismereti pályázatok eredményeként értékes témagyűjtések és dolgozatok kerültek a Jóna András Múzeum adattárába. Ismeretes, hogy a "Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban" első kötetét 1975-ben jelentettük meg abból a célból, hogy egyrészt a díjnyertes pályamunkákat a kutatók számára hozzáférhetővé tegyük, másrészt, hogy a publikálás lehetőségével az önkéntes gyűjtőket további sikeres munkára buzdítsuk. Ebben a sorban ezideig kilenc, többnyire többszörös kötetet jelentettünk meg.

A jelenlegi kötetünkkel, úgy érezzük, új szakaszhoz érkeztünk el! Es a kötet egy szerzőnek: Balogh László önkéntes néprajzi és nyelvjárási gyűjtőnek pályamunkáit tartalmazza. Jónéhány régi önkéntes gyűjtő ma már képzett kutató, s közülük nem egy képes arra, hogy hasznos, publikálásra érett, kötetre való anyagot tegyen a tudomány asztalára. Bistosak vagyunk abban, hogy Balogh László kollegánkat rövidesen mások is követik!

Balogh László 1968-ban tűnt fel a "Földrajzi névadás Szamosszezen" c. pályamunkájával, melyet 1969-ben "A kender földolgozása Szamosszezen", majd 1970-ben "A szilva termesztése és földolgozása Szamosszezen" c. munkák követtek. Mindhárom Debrecenben készült, Szamosszezgről szólt, és mindhárom megyei és országos II. díjat nyert. Az első dolgozat, átdolgozott formában "A földrajzi nevek struktúrája" /Nyelvtudományi Közlemények 1970. 95-124/, a harmadik pedig változatlan címmel a "Honismereti kutatások" első kötetében /Nyíregyháza, 1975. 1-32./ jelent meg.

Balogh László 1971-ben már Rohodról küldte be "A szamosszezi kenyér" c. munkáját, e kötetünk második tanulmá-

nyát, melyet 1975-ben a "Falunevettetők", 1979-ben pedig "A szamoszegi temetés hagyományai" c. pályamunkák követték. Az utóbbi, mely akkor megyei I. díjat és országos III. díjat nyert, képezi most kötetünk harmadik tanulmányát. E kötetünk első tanulmánya /A hagyományos búzatermesztés Szamoszegen/ a szerző hosszas adatgyűjtő és feldolgozó munkájának eredményeként született meg, melyet Balogh László - szerkesztőségünk kérésére - pályázaton kívül, e kötet számára készített el.

Balogh Lászlónak köszönhető az is, hogy a rohodi általános iskola honismereti szakköre 1972 óta rendszeresen részt vesz az ifjúsági pályázatokon, s mindenkor kitűnő eredménnyel. A "Rohodi állatnevek" című gyűjtésük, mely megyei és országos III. díjat nyert, a "Honismereti kutatások..." IV. kötetében /1977. 98-122./ jelent meg.

Balogh László 1931-ben született Debrecenben, de /10 napos korától! / Szamoszegen nőtt fel. Joggal ezt tartja szülőfalujának. Falujának és népének szeretete minden írásából sugárzik. Az elemi iskoláit Szamoszegen, a középiskoláit Mátészalkán és Debrecenben végezte. Az egyetemi éveit is az utóbbi városban töltötte el, ahol, a Kossuth Lajos Tudományegyetem Bölcsészkarán 1955-ben magyar nyelv és irodalom- szakos tanári diplomát szerzett. Jelenleg, 1970-től Rohodon tanít. Nyelvészettel Bárczi Géza, majd Kálmán Béla professzorok biztatására kezdett foglalkozni. Már egyetemi hallgató korában részt vett az "Új Magyar Tájézótár" gyűjtő, cédulázó és ellenőrző munkájában. Kisebbségi szünet /és némi mellőzés, csalódás/ után Sebestyén Arpád, ugyancsak debreceni professzor a 60-as évek közepén vont be Balogh Lászlót a ragadványnevek, állatnevek, földrajzi nevek kutatásába, a Szabolcs-Szatmár megyei földrajzi névanyag gyűjtésének munkájába. Balogh László ezen a területen, tanári munkája mellett, mind a mai napig aktív és eredményes munkát végez. Reméljük, hogy tanulmányaisal, dolgozataival a jövőben is találkozni fogunk.

Erdész Sándor

A HAGYOMÁNYOS BÚZATERMESZTÉS SZAMOSZEGEN

Bevezetés

Dolgozatom anyagát, adatait szamoszegi idős emberekkel és asszonyokkal gyűjtöttem. Hozzá kell azonban tennem ehhez azt, hogy életem első tíz napját kivéve egész gyermek és ifjúkoromat ebben a faluban éltem le, végezve a paraszt gyerekek és fiatalok mezői munkáját. Így a leírtak nem csupán egy gyűjtött néprajsi téma feldolgozását jelenti számomra, hanem gyakorlati élményanyagot, visszaemlékezést, tapasztalatot.

Feljegyzéseimet az 1950-es évek elején kezdtem, még egyetemi hallgató koromban, s azóta folytattam mostanáig. Anyagomat többször leellenőriztem, kiegészítettem, hogy dolgozatomat ne egyedi kuriózumokra, hanem az általános tényekre építhessem. Kikérdezett adatközlőim a következők voltak:

1. Özv. Lőrincz Pálné, sz. 1877.
2. id. Varga Sándor, sz. 1882.
3. Bartha Dienes Józsefné, sz. 1884.
4. id. Puskás Gusztáv, sz. 1897.
5. id. Puskás Bertalan, sz. 1899.
6. Lőrincz Bertalan, sz. 1901.
7. Gross József, sz. 1913.
8. ifj. Varga Sándor, sz. 1916.
9. ifj. Varga Sándorné, sz. 1920.
10. Lőrincz György, sz. 1926.
11. Szabó János, sz. 1930.
12. ifj. Puskás Gusztáv, sz. 1932.

1. Szántás, vetés, növényápolás

Ki mint vet, úgy arat, tartja a Szamoszegen is jól ismert közmondás. Valóban, a vetést megelőző talaj és vetőmag előkészítés és a kikelt vetés gondozása szabja meg, milyen lesz az aratás.

A vetésforgó kifejezést nem nagyon emlegették adatközlőim. A vetést megelőző talajelőkészítő munkájuk mégis arra utal, hogy a gyakorlatban ezt alkalmazták. Ez abban nyilvánult meg, hogy a búzát lehetőleg olyan földbe vetették, amelyekben kapásnövény /burgonya, kukorica, stb./ termett az előző évben. Így a talajelőkészítés ideje szeptember vége, október eleje volt, minthogy előbb le kellett takarítani róla a termést. Bizony, sokszor sütni kellett a szántással, hogy a korán jelentkező őszi fagy ne legyen akadálya a vetésnek. Hogy mindig kapásnövény után igyekeztek búzát vetni, azt elsősorban azzal indokolták, hogy kaszásnövény után nagyon elgyomosodna, dudvás lenne a vetés, de olykor azt is hozzáfűzték magyarázatukhoz, hogy nem is teremne úgy a búza kaszások után, mint például kolompér, vagy tengeri után.

A szamoszegi gazdák búzavetésének területét általában a birtok nagysága szabta meg. A vagyonosabb gazdák birtokuknak negyedrészt szokták általában búzával bevetni, a kevesebb földdel rendelkezők pedig harmadát, felét vetették be, úgy hogy elegendő kenyérnekvaló teremjen a családnak.

A kapásnövénytől betakarított területen méjszántást nem volt szokás végezni. Ilyen szántást csak akkor végeztek, ha kaszásnövény után voltak kénytelenek búzát vetni. Búza alá trágyázni sem szoktak, minthogy akkor a dudva nagyon févérte vóun a vetést. Így a területet közvetlenül vetés alá szántották. Hogy milyen igavo-

nóval és milyen eszközökkel végezték ezt a munkát, az a gazdák vagyoni helyzetétől függött. A szegényebbek tehenfogattal dolgoztak, főként a szürke magyarfajtát tartották, a tarka tehén csak az 1930-as években kezdett terjedni a faluban, de akkor is inkább tejtermelésre. A vagyonosabbak a század elejétől lovakat tartottak igavonás céljára, azelőtt pedig magyarfajta ökröket. A község néhány uradalmában is ló és ökrifogat dívott, de itt már korábban megtalálható volt a tarkafajta is, sőt, került egy-két pár bivaly is.

A szántás eszköze, szerzsáma, az eke többféle volt. Az első világháborúig általános volt a faeke /vagyis a fagerendelyes eke/. Ezután azonban a több földdel rendelkező gazdák fokozatosan áttértek a vaseke használatára. A harmincas évekre már minden tehetősebb gazda vasekével szántott. A szegényebbek viszont nemcsak a második világháború alatt, hanem még a felszabadulás utáni egy-két évben is a faekét használták. Mint érdekeséget említem, hogy a község egyik zsidó uradalmában már 1910 körül szántottak traktorral is az állatvontatású eke mellett. A harmincas évek elején, Sarkadi Antal helybeli cséplőgéptulajdonos kezdeményezésére, terjedni kezdett a traktorral való bérszántás is a vagyonosabbak körében. Érdekes azonban, hogy csak tallószántás-t vagy őszi mélyszántást végeztek így, vetés alá való szántást sohasem.

A gőzgéppel való szántásnak már csak halvány emléke maradt fenn. Csak egy adatközlő mesélt erről, kuriózusként mégis leírom a hallottakat. Adatközlőim szerint századforduló táján gőzgéppel is szántottak a falu egyik uradalmában. A megoldás, ahogy Szamoszszegen mondják, a tűzgép beállítása volt. Az egyik gőzgép drótkötél segít-

séggel elhústa az ekét, a másik ugyanígy visszahústa. "Valami csigarendszer - szátkülön nem tudta hitelérde- legesen elmagyarázni, hogy milyen - tette lehetővé, hogy a gőzgépet csak ritkán kellett más helyre beállítani."

Búzavetés alá mindig hátára szántottak a szamoszegi gazdák, hogy a vetés közepén ne legyen baránda. Ha száraz ősz volt, a vetést közvetlenül a szántás után elvégezték, hogy a mag ne a kiszáradt földre kerüljön, nedves ősz esetén azonban várhattak is a vetéssel egy-két napot.

A szántást mindig a boronálás követte, de ezt közvetlenül a vetés előtt végezték. Ennek eszköze volt a borona. Két fajtáját ismerik a szamoszegiek. A harmincas évekig vagyoni helyzetétől függetlenül a faberona volt a használatos. Ezután viszont a nagy- és középbirtokokok kezdtek vásárolni a három levelű vasszerenát. A faberonat helybeli kerékgyártók és kovácok készítették, a vassze- rena gyári készítmény volt. Megjegyzendő azonban, hogy a szegényebbek a legutóbbi időkig a faberonat használták. Sokaknak még ma is megvan a birtokukban. A boronálás célja nemcsak a talaj porhanyítása és egyengetése volt, hanem kézi vetés esetén a vetés egyenletességét is bizto- sította assal, hogy a mag nem a baránda nyomokban, hanem a sűrűbb kösdü borona nyomokban talált makhágot. Ezért történhetett meg, hogy a nem nagyon rögző földre boroná- lás nélkül is vetettek vetőgéppel, de késsel soha.

Búzákat kétfélelét ismertek a szamoszegiek, ezért a talajelőkészítő munka a vetőmag fajtájának megfelelően két évszakhoz kapcsolódhatott. Általában az őszi vetés volt a szokásos, ilyenkor vetették az őszi búzákat, de szükség esetén, ha az őszi vetés nem sikerült, vagy a ko-

rai fagy miatt nem tudtak vetni, illetve a szegényeknek nem került ki idejében a vetőmag, akkor a tavaszi vetéssel is megpróbálkoztak, ilyenkor tavaszbúzát vetettek. Ha már előre számoltak a tavaszi vetésre, akkor annak földjén ősszel mélyszántást végeztek, és tavasszal újra szántottak vetés alá. A tavaszi vetést azonban mellőzte a szamoszegi gazda, ha csak tehetette, minthogy azt tartották a tavasszbúzától, hogy keveset terem, és alacsony a sikér tartalma, nem lehet belőle jó kenyeret sütni.

As itt ismerttetett talajelőkészítő munkát a vagyoni helyzetől függően különböző dolgozók végezték. Az uradalmakban voltak lófogattal rendelkező kocsisok, ökör- vagy bivalyfogatos béresek, illetve gépész, akik ezeket a munkákat elvégezték. A vagyonosabb falusi gazda már egykét szóugát tartott, akinek az állatok gondozása mellett a fogatos munkák elvégzése, tehát a szántás is feladata volt. A középbirtokosok viszont maguk végezték a szántást, de segítségnak mindig ott volt vele egyik vagy másik háradossa. A kisgazdák is maguk végezték a szántást a család besegítésével. A tehénfogatos szántás esetén ugyanis mindig szükség volt egy nagyobbacska gyerekre, aki a bázárdában menve, vezette a jószágot. Persze, ha jól összehozott és idősebb jószág volt az igavonó, akkor csak addig volt szükség a jószágot vezető gyerekekre, amíg fébarádótak. Sajátos egyezség volt a földek feles használatakor. A birtokos ilyenkor csak a földet adta és a vetőmag felét, s minden munkát a vállalkozónak, a felesnek kellett elvégeznie, tehát a vetés alá való szántást is. Ilyenkor természetesen a munkásé volt a termés fele.

A talaj előkészítése után következett a vetés. Nem kerülhetett azonban akármilyen mag a földbe. A vető-

magot is mindig gondosan előkészítették a vetéshez. E munka - korszak és vagyoni helyzettől függően - máé-más volt. A század elejéig még minden gazda, utána pedig csak a szegényebbek, rostával tisztították kézíleg a vetőmagot. A kézi rosta a nők szerszáma volt. Attól függően, hogy mennyi mag kellett a vetéshez, már egy-két héttel előbb kezdtek a rostálást az asszonyok, eladólányok. Különböző szövétű rostákkal dolgoztak. Előbb nagyobb lyukú, aztán kisebb lyukú rostát használtak. Az előbbivel a búzától a nagyobb szemetet választották el a magtól, az utóbbival pedig az apróbbakat. Rostálás után meg is szelölték a magot, hogy a pehelyszerű szeméttől is tiszta legyen. A vagyonosabb gazdáknak ezt a munkát a feles- illetve harmados munkáinak az asszonyai végezték el, külön díjazás nélkül, csupán étkeztetést kaptak a munkavégzés idejére. A századforduló tájától azonban a vagyonosabbak különböző tisztító szerszámokat vásároltak, mint a sóúrógumalom, trilóur, stb. Ezeket a kézi üzemeltetésű eszközöket már nem a nők kezelték, hanem a férfiak, de azok is a feles, illetve harmados munkákból kerültek ki.

A megtisztított magot vetés előtt csávásták. Ez az eljárás gombamentesítés volt, amit kékkvível, azaz rézszulfittal végeztek. Nagy teknőbe tették a búzát, ráöntötték az 1-2 %-os rézgálicoldatot, és alaposan elkavargatták benne. A csávában egy nap és egy éjszaka állott a vetőmag. Voltak olyanok, akik ezután ponyvákra teregetve kiszáradtatták, de sokan a csávázás utáni nap már azon nedvesen vetették is.

Adatközlőim szerint a vetőmag mértékegysége a véka volt. Minden négyszáz négyszögöl területre egy véka búzát számítottak vetőmagnak. Ez azt jelentette, hogy 1200 négyszögöles területű magyar hóud vagy kishóud három véka

vetőmagot igényelt, az 1600 négyszögöles kataszteri hóud vagy natyhóud pedig négy véka vetőmagot. Ebből a gyakorlatból alakult ki a területmértékként ismeretes egy véka sföld, két véka sföld stb. kifejezés is, ami azt jelentette, hogy annyszor 400 négyszögöl terület, ahány véka búza kell bele vetőmagnak.

A búza vetését kétféleképpen végezték. Régebben általános volt a kézi vetés, ami a szegényebbek körében a legutóbbi időkig járatos volt. A kézi vetést mindig a gazda végezte, vagy legalább is irányította. Előregedett embereknél a legény fiú vetett, de az apa ott volt vele tanácsot adni, irányítani a munkában. A vagyonosabbak munkásaik közül kiválogatták a legügyesebbeket, és azokkal vetettek, de a gazda is ott vetett velük. A búza vetését rendes körülmények között nők nem végezték. Háborús időszakban azonban, amikor a férfiak nem voltak otthon, bizony gyakran a nők is nyakukba akasztották a vetőssákat, s a nagyapa irányítása mellett elvégezték a vetést.

A kézi vetést mindig elboronált földön végezték. Erre azért volt szükség, hogy a búza ne a nagy távolságra levő barázdanyomokban találjon makházra, hanem a sűrvebb boronanyomokban.

A kézi vetés szakértelmet igényelt. A vetést végző személy a magyarzsák egyik csúcsába tyúrtojásnyi nagyságú krumplit kötött, és ezt a sarkát összekötötte a zsák szájának azzal a szélével, amelyikhez a zsákmadszag volt varrva. Az így karikába kötött zsákba aztán egy véka búzát öntött, a zsákot a nyakába akasztotta úgy, hogy az a jobb vállon és a bal hóna alatt volt, szájával jobbkéz felől. A búza így a mellén feküdt a vető embernek. Jobb kézzel félmarik búzát kivett a zsákból és jobbról - balra irányban minden lépésnél kétszer szórt. Balról - jobbra soha-

sem végzett szórás. A jobb marékban levő búza a kinyújtott mutató- és középsőujjon csúszva hagyja el a vető ember kezét, úgy, hogy e két ujj fölött a hüvelykujj is nyújtva van. Ilyen kéztartással érik el, hogy a mag egyenletes szélességben terül el a földön. A szórás sáv szélessége annyi, mint aratáskor a levágott rend szélessége. Megjegyzendő még, hogy a lépésenkénti kétszeri szórásnak sajátossága, hogy előbb távolabbra, aztán közelebbre szór a vető ember. Ha több személy végzi a vetést, akkor annyi sávban indulnak csatárláncszerűen a vetéssel, ahány a vető személy. Segítségére itt is szükség van annyiban, hogy a kiürült zsákok fel kell tölteni újra. Ennek könnyítését szolgálja az, hogy a zsákokban levő vetőmagot nem a föld végén rakják le egy csomóban, hanem végig a barázdában egyenletes távolságra. Így nem kell sokat járkálni a kiürült zsák feltöltéséért.

Vetés után azonnal boronáltak. Ezt a munkát magtakaró berenállás néven emlegetik. Célja az, hogy a boronyomokban magházat talált búzaszemeket betakarják. Ilyenkor nem is az általában használt boronát szokták alkalmazni, hanem az apróbb fogú és könnyebb magtakaró berenát. Az 1930-as évek táján azonban ezt a boronát is felváltotta a gyárilag készített háromlevelű vassberena. Néhány adatközlőm még azt is megemlítette, hogy a századfordulóig a magtakaró boronálás után szokás volt tővizsberenát is használni, a talaj porhanyítása céljából. Ezt mindig a borona után kötötték.

A búza vetésének másik módja a vetőgéppel való vetés. A vagyonosabbaknál és az uradalmakban ez a vetési mód már a század elején dívott, míg a legszegényebbek körében még a legutóbbi időkben is ritkán volt tapasztalható. Ez a vetési mód a középparasztok körében a 30-as é-

vekben lett általános. Ennek oka nem csak az volt, hogy a drága vetőgépet a szegény gazda nem tudta megfizetni, hanem az is, hogy nem is tudta gazdaságosan kihasználni, sőt még egy harmadik ok is fennállt: Szamoszszegen a vetőgép ele csak lovat szoktak fogni, a szegénynek pedig tehén volt az igavonója. Ezt a szokást még az uradalmak is betartották, a vetőgépes vetést mindig a lófogatos kocsis, és sohasem az ökörfogatos béres végezte. Valahogy szamoszszegi mentalitás volt, kimosolyogni a tehénfogatos vetőgépet. Ennek ellenére adatközlőim mégis tudtak egy-két példát mondani arra, hogy összetársulva szegényebb gazdák is megvásárolták a vetőgépet, és tehénfogattal vetettek vele.

A vetőgéppel történő vetéshez már több emberre volt szükség. Egy személy - általában a gazda - hajtotta a lovat és tartotta a vetőgép szarvát, hogy az mindig nyomon menjen. Ha nagyon rögös, kemény földbe vetettek, akkor a gép másik szarvát is tartani kellett. Ezt a feladatot mindig férfi látta el. Volt azonban szükség egy harmadik személyre is, aki a gép mögött ment és ellenőrizte, hogy nincs-e eldugulás. Különösen akkor volt erre nagyon szükség, ha puha, tapadós vagy éppen sáros volt a föld. Ilyenkor az iszttikével tisztogatni is kellett a gép csöveit. Ezt a munkát már nőre is rábízták.

Gépi vetés esetén a munka befejező szakasza a düllő vetés volt, ami azt jelentette, hogy a föld két végén keresztben is fordultak egyet-kettőt a géppel. Ennek célja az volt, hogy a fordulások egyenetlenségeit helyrehozzák. Gépi vetés után nemigen szoktak boronálni, hisz a gép csöve a földbe és nem a felszínre helyezte a magot.

A búzavetéssel a gazdának ősszel és télen nem sok dolga volt. Jó időjárás esetén a vetés dús növése ká-

ros lehetett, mert csak szászba nőtt tavasszal, s mire ki-
lőkte a fejjét, megbukott. Ezért szokás volt késő ősszel
az ilyen vetést megjárnai a juhokkal, hogy ritkább le-
gyen. Szamosszegeen azonban erre csak kivételes esetekben
kerülhetett sor, minthogy a község emberemlékezet óta nem
foglalkozott juhtenyésztéssel. Az uradalmak meg tudták
csinálni ezt úgy, hogy a birtokos urak nyírségi birtokai-
ról egy-két hétre lehajtották a birkanyáját. Néhány módos-
abb gazda is boldogult úgy, hogy nyírségi ismerőseit, ro-
konait kérte fel, hogy járassa meg birkáival a vetést. A
gazdák nagyobb része azonban csak azszal tudott segíteni
magnán, hogy a vetőmagot csínyjával szórta vetéskor, nehogy
az túl sűrű legyen.

A száraz, hosszú ősök egerei és pocokjai, va-
lamint a téli száraz fagyok ellen nem volt védekezési le-
hetőség, de az eljegesedett hóréteg feltörésével már pró-
bálták a vetés lefulladását, kifülését, kipállását mega-
kádályozni. A tavaszi olvadáskor is kapára volt szükség,
hogy a felgyülemllett vizet a laposabb fekvésű részekről
levezessék, nehogy kipálljon, elpusztuljon a vetés a víz
alatt.

Kora tavasszal, mikor a búzavetés földje már
felszikkadt, meglehetősen sok tennivalója volt a gazdának
a vetéssel. Ha télen száraz vagy volt, a búzavetés nagyobb
levelei elfagytak, elszáradtak, s meg kellett tisztogatni,
mert a szárazlevél korhadása fertőzi is a vetést, de ara-
táskor is bajt okoz, mert megtapad a kasza élén, nehezíti
az aratást. Ezen boronálással segített a szamosszegei gaz-
da. Azszal az apró fogú, könnyű boronával, amit maktaka-
rőuberena néven emleget, megboronálta a vetést, az össze-
húzott száraz kaparékot pedig vagy a barázdába dobálta,
vagy, ha ideje megengedte, kihordta a dűlő végére, s ott

alógetta.

Ha előző évben tengeri termett a földben, a kukoricaszár földben maradt töve, a csatak, szinte lehetetlenné tette a búza kaszálását, meg az ilyen csatakok alatt a hangya is megfészkelte, pusztította a vetést, de a hangyaboly fésszke, a honcok is akadálya volt az aratásnak. Ezért fontos tavaszi munka volt a búzaföldeken a csatakolás. Ezt az egész család végezte a gyerekekkel együtt, vagyonosabbaknál a harmados vagy feles családja. Rajvonnalban álltak keresztben a búzaföldön, s azokat a csatakokat, amelyeket az eke nem takart el vagy a borona felszínre hozott, végig a két barázdába dobálták. Ennek a csatakoknak gyakorlati haszna is volt, főleg a szegényebbek körében. A barázdába dobált csatakokról a gyerekek leverték a földet úgy, hogy két csatakot egymáshoz ütögettek. Az így megtisztított csatakot aztán hazaszállították, s főképp nyáron, de gyakran télen is, tüzelőnek használták. Míg szokás volt üstben, katlanon lekvárt főzni, még a vagyonosabbak is ezt használták a ciberézéshez fűtőanyagként.

Másik nagyon fontos ápolási munka volt április-májusban a búza gyomtalanítása, a búzatisztítás. Ez a gyomtalanítás csak néhány gyomnövényfélére vonatkozott: tőviss, konkó, ragadó vagy a ritkábban jelentkező fojóúfú illetve bőrnnyvirág kikapusztítására került sor. A tőviss kivételével minden más gyomot kézzel téptek ki, de ennek a szűrés aszatnak a pusztítását sajátos szereszámmal, a búzatisztító-val végezték.

A búzatisztító egy seprűnyél vastagságú és hosszúságú bot végébe erősített, véső alakúra formált éles vágó eszköz vagy régebben kaszahegy volt. Ezzel az aszattal a föld színe alatt néhány centiméterrel elválták, s

ott is hagyták. A búzatisztító nyelét általában olyan akác- vagy tölgyfa gallyból készítették, amelyik kétágú volt. Egyik ágát levágták tőben, a másikat meghagyták egy arasznyira, s így az, mint a kaszakoccs, jó kézbe fekvő nyelvet alkotott. A vésőszerű kést a helybeli kovács készítette, ha viszont a kés kaszahegyből készült, maga a gazda csinálta meg.

A búzatisztítás mindig társasmunka volt. A szegényebbek körében a család tagjaihoz a rokonok, barátok, jószomszédok csatlakoztak. Ezért a segítségért nem járt fizetés, csupán kölcsönösen visszamentek segíteni. A munkások étkeztetéséről ilyenkor mindig a gazda gondoskodott. Reggel, a férfiak kis pálinkája után, szalonnasütés következett; délben kétfogásos ebédet vitt utánuk a mezőre a gazdasszony, a vacsora pedig otthon történt a gazda házábanál.

A vagyonosabb gazdák búzájának a tisztítása is csoportosan történt, de itt már nem a gazdának való segíteni akarás gyűjtötte össze a csoportot, hanem az a tradicionális kötelesség, hogy ezt a munkát a gazda jelenlétében ugyan, de a harmados vagy feles munkásoknak kellett elvégezni díjtalanul. Az étkeztetést ekkor is a gazda intézte.

Az uradalmak búzatisztítása is csoportos volt, de ez már a munka harmadik változatát mutatja. Ez már díjazott munka volt, napszámot fizettek érte. A napszám koronként változott ugyan, de három sajátos kategóriája végig megmaradt: a férfiak kaptak legnagyobb napszámot, a nők közepeset, a gyerekek pedig legkevesebbet. Az 1920-as években a férfiak például 70-80 fillért, a nők 50-60 fillért, a gyerekek pedig 40 fillért kaptak búzatisztításért a Klein-féle uradalomban egy napra. A szamoszegi uradal-

mak a kapásnövényt általában harmados vagy feles munkásoknak adták ki részes megművelésre, s így az a gyakorlat, hogy a búzatisztításra el kell mennie a munkásnak, itt is megvolt, de nem ingyen, hanem napszámért. Élelemről természetesen itt mindenki maga gondoskodott. Vagy szárazkosztot vitt a tarisznyában, vagy a feleség ebédet vitt a mezőre a munkásnak.

E csoportos munka a csatokolás munkájához hasonlóan történik. A munkások csatárláncszerűen, keresztben állnak fel a búzaöldön, kb. egy méter sávot fölfogva végzik munkájukat. Ahogy adatközlőim elmondták, itt alkalom volt a népi hagyományok kicserélésére, továbbadására, minthogy három nemzedék dolgozott egyszerre együtt. A munkát tréfálkozással, nótázással fűszerezték, de alkalmat adott a találós kérdések és a mesék mondására is. Ezentúl, különösen az uradalmakban végzett búzatisztítás, lehetőséget nyújtott a fiatalok ismerkedésére, összelelegedésére. Az ilyen uradalmi búzatisztítás nem egyszer lakodalmat eredményezett.

A búzatisztítás után a gazdának aratásig már nem volt munkája a vetéssel. Legfeljebb egyszer - kétszer elment megnézni, hogyan fejlődik, érik-e már a vetés.

2. Az aratás

A hagyományos aratást Szamoszegen viasszérésben levő búzával kezdték. A szalma és kalász ilyenkor már sárgaszőke, a szem teljesen fejlett, még körömmel ketté vágható, de már nem tejes. Túlérni két ok miatt nem hagyták Szamoszegen a búzavetést: a szamoszegi gazdák szerint a viasszérésben levágott búza a kereszt-ben utóérés-sel válik acélossá, magas siker tartalmúvá, de a túlérte

búzánál aratáskor a szemveszteség is sok, mert a nagy me-
legben pereg a búzaszem.

Az aratás a régi parasztemberek legfontosabb, legnehezebb, de a legszebb munkája is volt, mert az élet, a búza adta egész évre a nélkülözhetetlen kenyeret. Így mondták ezt a szamoszszegi adatközlőim is. Erre a szép és fontos munkára gondosan és előre fel kellett készülnie nemcsak a gazdának, hanem a gazdasszonynak is. Az előbbi-
nek a szükséges szerszámokat kellett rendbe tennie, az utóbbinak pedig a megfelelő aratóruhá-ról kellett gondoskodnia. No, meg aztán a szegényebbek körében nagy elő-
készítési gond volt az aratási időszak élelem ellátásának zavartalan biztosítása is.

Adatközlőim a saját gyakorlatukból a salló-val való aratásra már nem szolgálhattak adatokat, de egyik-másik idősebb kisgyerekkorából még emlékezett rá. Hogy Szamoszszegen ebben a században sarlóval arattak volna, arra csak néhány kivételes példa került. Az első világhábo-
rú idején fordult elő egy-két esetben, hogy a háborúban levő férj kaszálni nem tudó felesége az egy holdnyi búzá-
ját sarlóval vágta le. Az alkalmazott sarlófajta itt a kaszasalló néven ismert változat volt, a másik, cigán-
salló néven emlegetett fajtát ismerték ugyan, de nem használták aratáshoz. Özvegy Lőrincz Pálné, nagykort meg-
élt adatközlőm /1968-ban halt meg 93 éves korában/ emlé-
kezete szerint viszont a múlt században ez utóbbi volt az általános használatú sarló a gyakrabban jelentkező sar-
lós aratásban.

A századfordulótól az aratás legfontosabb esz-
köze a gyárilag készített kasza volt Szamoszszegen. A ka-
szának három főrészt különíti el a szamoszszegi ember: a
fémről való kaszapenge, a fából való kaszanycél és a ket-

tőt szászecsrősítő fémből készült örü. Magát a pengét is részekre osztják: kaszahegy, kaszapereme és a kaszanyak vagy kaszaközpü. A kaszapereme nem biztos, hogy megfelel úgy, ahogy gyártották. Előfordul, hogy a kasza nagynak áll, ilyenkor a penge és a nyak szögét a kováccsal hajlítás által kisebbítik. Ha viszont kicsinek áll a kasza, akkor ezt a szögét nagyobbítani kell. Takarmánynövények kaszálásakor fontos, hogy a kasza sarka ne hagyjon magas tarlót. Fütűnek áll a kasza, mondja ilyenkor a szamoszegei ember. Aratáskor az ilyen kaszaállítás nem felel meg, s így hajlítással azon is változtatni kell. Most is kaszaperem és a kaszanyak szögét változtatják, kisebbítik, de nem vízszintes, hanem függőleges síkban. Ügyelni kell arra is, hogy szabályos tartással a kaszahegye ne menjen a földbe. Ezen a gazda már maga segít azzal, hogy a kasza hegyét kiené fölfelé hajlítja.

A kaszanyél is több részből áll: nyél, kiskoccs, nyatkoccs. A kiskoccs derékszögben kimunkált rész a nyél elején. Gyakorlati jelentősége Szamoszegeen nem sok, mert a szamoszegei ember ritkán használja, inkább előtte vagy mögötte fogja a kasza nyelét. Akkor szokás használni, ha nagyon alacsony tarlót akarnak vágni. A kiskoccs fogásával ugyanis a kasza sarka lejjebb ereszkedik, s tarló így alacsonyabb lesz. A nyatkoccs ívelt kimunkálású rész a kaszanyél közepe táján. Kaszálásakor mindig ezt fogja jobb kezében a kaszász.

Az örü vagy kaszaörü egy olyan fémkarika, amelyik egyik oldalán ellaposodik. Ennél is keményfából készített ékek segítségével erősítik a kaszát a nyélhez. Az örűnek van egy olyan változata is, amit kóucssosörü néven emlegetnek. Ennek a közepén csavarmenetben egy csavar található, amit egy kulcs, kaszakóucs, segítségével lehet

csavarni. Itt a csavar rászorítása rögzíti a kaszapengét a kaszanyélhez, külön faékekre nincs szükség.

Ha a szerszámot előkészítő gazda mindezekkel számolt is, még mindig nincs rendben szerszámmal. Aratás-kor a búzát ugyanis nem rendre vágják, hanem rávágják a lábónálló búzára, hogy a marokszedő könnyebben szedhesse kévébe. Ez a rávágás pedig csak akkor lehetséges, ha csapó van a kaszán, ami a levágott búzát az álló búzához fekteti. A csapó egy ostornyél vastagságú, ívben meghajló, kétágú vessző, leginkább verezsgyűrű. Az egyágú vége a kaszanyél nagyokocsnak a tövéhez van dróttal erősítve, a kétágú vége pedig zsineggel kifessítve merőleges irányban a kaszanyakhoz van kötve.

A gyárból kikerült kasza éle vastag, azt kalapálni kell már új korában, de aratáskor naponként kétszer is. A kasza élesítésének is megvannak a sajátos eszközei, amit egy háziszóttas vászonból készült hurkostatársznyában, a féntéres tarisznyá-ban, tartanak. Az élesítőeszközök a következők: ülő, ülőtőke, kaszakalapács, féntéres és kaszakú. Az ülő gyárilag készített kemény acél, amire a kaszapengét helyezve, a kaszakalapáccsal azt vékonyra kalapálják, kiverik. Az ülőtőke henger alakú, 25-30 cm. hosszú keményfa, leginkább szilfa, aminek az alsó vége hegyesre van kiképezve. Rendeltetése az, hogy ebbe erősítik az üllőt, hegyes végével pedig a földbe szúrják, s így lehetőséget nyújt a kasza kalapálására a mesón is. A féntéres régebben tehénszarvból, újabban horgonyosott lemezből készült tok, amibe vizet öntve a kaszakövet tartják, egy horog segítségével nadrágszíjukra akasztják a kaszások.

Ha rendbe is tette kaszáját a gondos gazda aratás előtt, előkészítő munkájával még mindig nincs kész,

mert egyéb szerszáma is van az aratásnak. A szamoszegi ember a tarlón elhullott kalászkokat sem hagyta elveszni, összekaparta. Ennek eszköze a gereblye. Ez a nagyméretű, villásnyelű gereblye fából készült, s így a fogai kitörhettek. Ezt is javítani kellett a gazdának. Ha fűrni-faragni tudó volt, akkor maga javította, az ügyetlen kezű pedig vagy mesterhez vitte, vagy egy hozzáértő komájával javíttatta meg.

A szerszámok előkészítése és javítása után a gazda a kamorában nézett szét. Ha nem volt elegendő liszt, menni kellett őrltetni a malomba, mert aratás közben ilyesmivel nem lehetett bíbelődni. De az is előfordult a szegényebbeknél, hogy ekkorra már őrltetni való búza sem volt. Ilyenkor valamelyik módosabb gazdától kellett kölcsönkérni újbúzára. Ez azt jelentette, hogy cséplés után mázsánként 20-30 kilogrammal többet kellett visszaadni. De mindent el kellett követni, hogy aratásra elegendő kenyér legyen.

Nem kevesebb gondja volt az előkészítéssel a gazdasszonynak sem az aratóruha miatt. A kaszával lévő aratócsoport teljes létszáma Szamoszegen mindig három fő volt: a kaszás, a kéveköttő és a marokszedő. Ha került a családban nagyobbacska gyerek, akár fiú akár lány, kéveköttelhányó-nak szokás volt még befogni. A kaszásnak külön ruha nem kellett, rendes munkaruhájában dolgozott, sőt nagy melegben félmeztelenre vetkőzött. A szűrés tal-ló miatt azonban lábbelire szüksége volt. Ez általában olyan rossz bakancs volt az utóbbi időben, amelyiknek a talpa még nem lyukadt ki. Régebben viszont minden aratónak bocskör-t készítettek. Ezt, ha néha segített is a gazda, általában a háziasszony csinálta. A marokszedőnek és kéveköttőnek viszont már ruha is kellett, mert ők már ö-

lúkebe fogták a búzakévet, s a kalászával felsérthette, ki-
verte, különösen a hasi részeket. A marokszedő általában
nő volt, s annak vagy valamelyik elrongyolódott régi ru-
háját foldosták ki erre a célra, vagy hásszítottes vászon-
ból szákszerű ruhát készítettek számára. A kéveköttő, ha
nő volt, ugyanezt kapta, de általában férfi szokott lenni
a kéveköttő, ilyenkor egy kifoldozott ingre és nadrágra
volt szükség. Volt azonban egy közös ruhadarabja aratás-
kor a marokszedőnek és kéveköttőnek neare való tekintet
nélkül. Ez volt a durva szákvászonból készült kankou-ujj.
Ez két olyan ruhaujj volt, amit madzaggal összekötve, kar-
jukra hústak, a madzagot nyakukba akasztva viselték ara-
táskor. Ez a karjukat védte a kalás kiverésétől.

Az előkészületek utáni reggel, ha jó volt az i-
dő, kezdhették volna az aratást a szamossegek, de egy
hagyomány miatt mégis csak késő délután kezdtek mindig.
Nem került adat annak magyarázatára, hogy milyen kultikus
vagy gyakorlati oka van, de Szamossegen mindig, ahogy ők
mondják, előbb bekovászónak. Ez gyakorlatilag abból áll,
hogy a három tagú aratócsoport délután négy óra körül
felszedelőzködik. A kaszás vállára veszi a kaszát, rá-
kasztja a fentéres tarisznyát, a marokszedő a gereblyét
fogja meg, a kéveköttő pedig a viseskannát, aztán kimennek
a búzaföldre. Ilyenkor 3-4 keresztrelvő búzát arattak,
azt rendbetették, és már jönnek is hazafelé. Ut közben
asztán a kaszás mondogatta a szembejövőeknek: Na, beková-
szótunk, hõnap osztán kezdõdik az aratás!

Az aratás kezdésének tényleges időpontja Sza-
mossegen mindig Péter-Pál napja volt. A hagyomány ese-
rint ekkor fészakad a búza töve, utána visszérésben van a
búza, lehet vágni.

Az aratócsoport, ahogy már említettem is, álta-

lában három, s néha kiegészül egy gyerekkel. A kaszás feladata az, hogy a búzát az álló búzára révágva lekaszálja, a marokszedő a levágott búzát kézzel vagy sarlóval kévébe szedi, kévéje lehet egymarkos vagy kétmarkos kéve, a kéveköttő az így kirakott kévéket búzából készült kéveköttél-l beköti, de ha nincs köttél készítő gyerek, a kötelet is neki kell megcsinálni. A kéveköttő legtöbbször férfi, s ilyenkor kötelessége olykor-olykor a kaszást felváltani is. Ha kerül a családban nagyobbacska gyerek, akkor az mentesíti a kéveköttőt a köttél készítésétől és mint kéveköttélhányó nemcsak elkészíti a helyszínen a kötelet, hanem azt le is teszi úgy, hogy a marokszedő már abba tesse a felszedett markot. Szamosszegen soha nem volt szokás előre kévekötelet készíteni esténként, hanem mindig a helyszínen csinálták azt. Adatközlőim ilyen előre készített kévekötelekről csak az apróra nőtt árpa aratásakor beszéltek.

Ha a saját búzájukat aratták, akkor az aratócsoport a családból került ki. Ebben az esetben a nemek szerinti megkötöttség nem volt feltétlenül érvényben, a lehetőség szabta meg a csoport összetételét. Annyi azonban itt is szabályszerű volt, hogy a kaszás a család legidősebb legénysorban levő tagja volt, a marokszedő pedig az eladólány, a kéveköttő pedig a gazda, ha erre lehetőség volt. A háziasszony lehetőleg nem vett részt az aratásban, az ő feladata a főzés volt. Szegényebbeknél és kislétszámú családokban azonban az is előfordult, hogy két fő volt az aratócsoport. Ilyenkor a férfi volt a kaszás, a nő a marokszedő, a kéveköttést pedig közösen végezték. Hagyományos szokásnak látszik az a munkamegosztás, ami a kévébe kötött búza rendbetételénél alakult ki. Az összehordást hármasban végezték, de a keresztelés-t a kaszás

már a kévekötővel csinálta, a marokszedő pedig a tarlót gereblyézte addig.

Ha résziben vagy summában aratnak, akkor a csoport tagjai nem mindig egy családból kerülnek ki, és ekkor szigorúan érvényben van a szabály: a kaszás és a kévekötő férfi, a marokszedő mindig nő.

Az aratást, ha egyszer elkezdték, akkor közben más munkával sohasem foglalkoztak, noha olykor 10-14 napig is arattak. A harmatos búzát nem lehetett vágni, mert az a kévében bepenészedett. Ha nem volt harmat, már pity-mallat-kor a búzaföldön voltak, és mire jött a reggelizés ideje, egy-két postát már le is vágtek. A früstök nyársonsuлт szalonna volt általában, amit a föld végi fa vagy faszor alatt fogyasztottak el. Későn száradó harmat esetén előfordult, hogy a kaszás otthon kalapálta meg a kaszát, s utána a háznál reggeliztek, igen gyakran lecsót.

Az egyenesen álló búza aratásával nincs probléma. Nagyobb szakaszokat fogtak fel, amiket posta néven emlegettek. Az ilyen posta hosszúsága általában annyi volt, amennyit egyszeri fenéssel a kaszás levághatott. A fiatalabb aratók persze megcsinálták azt, hogy nem postát fogtak, hanem a földön körbejártak. Ez azt jelentette, hogy a munka folyamatos volt, nem kellett a posta hosszán visszamenni, tehát szusszanásnyi pihenő sem volt. Végeredményben a marokszedő tréfás kifárasztását jelentette az ilyen duhajkodó körbe aratás. Ehhez hasonló kifárasztási mód volt még az is, mikor a kaszás nagy előut vágott vagy sokat vett a kaszára. Az előbbi azt jelentette, hogy a kaszás utánna lépéssel a rend szélességét növelte meg, az utóbbi pedig azt, hogy a kaszával egyszerre sokat merrített. Mindkét esetben olyan vastag volt aztán a rend, hogy a marokszedő nem győzte a kévét kifőrgatni, lema-

zadt.

A ledőlt búzában persze nem bravúroskodhatott a kaszás. Ha a dülése egyenletes volt, akkor alávágott a kaszás, és ügyes lendítéssel az álló búzára fordíthatta a rendet. De ha a szél nagyon megkavarta, mer nem lehetett az álló búzára rávágni, hanem mint a szénát, ki kellett vágni fekvő rendre. Ez viszont már nem csak a kaszást dolgoztatta meg, hanem az örökké hátrafelé menő marokszedőt is, mert az össze-visszaálló búzából nehezen lehetett egyenletes tövű kévét készíteni. Az ilyen kéve taknyos volt, ami azt jelentette, hogy csüngő szálak állnak ki a kévéből a töve felé. Mondta is ilyenkor a kaszás a marokszedőnek: tűröld meg az orrát! Ez pedig azt jelentette, hogy a marokszedő gyúrja a kévébe a kiálló szálat.

Früstörtől délig nincs pihenő. Szusszanni csak addig lehet, míg a posta végéről visszamennek az elejére, a kaszás megfeni a kaszáját. Persze, ha a magukét aratták, s nem volt túl sürgős a munka, tízóraihozhattak is, de ez ritkán fordult elő. Az ilyen feszes munka leginkább a marokszedőt viselte meg. Neki örökké kétrét kellett állnia, és a rendet csak hátrafelé menéssel szedhette fel. Bizony ez fárasztó munka. Nemegyszer hógutát is kapott a marokszedő, ledobbant, ahogy a számosságiek mondták.

Délben hosszabb pihenőt tartottak. Ez az étkezéssel kezdődött, mert a munkát mindig akkor hagyták abba, mikor megérkezett számukra az ebéd. Ilyenkor, ha futotta miből, mindig háromfogásos ebéd volt, amit a nagyobb lányok, vagy a háziaasszony kasörnyába kötött fazékban - régebben cserépfazékban - és kereszcsikos kenőbe kötött tálban vitt ki a mezőre. Az első fogás leves, a második főzelék hússal, a harmadik sült tészta szokott

lenni. Persze csak annak volt ilyen ebédje, akinek tellett. A szegénynek nem mindig sikerült. Az 1940-es évek elején magam tapasztaltam gyerekfővel, hogy a szomszédos tíz gyerekes család aratócsoportjának csak tejes puliszka és aprómálé jutott ebédre. Az ebédet, ha csak lehetett fák árnyékában fogyasztották el, ha fa nem volt, akkor a kereszt árnyékába húzódtak le.

Ebéd után a kaszás megalapálta a kaszáját, addig a marokszedő és a kévekötdő a föld közepén kettős sorban összehordta a kévéket. Ezután egyórás déllelés következett. Ilyenkor minden dolgozó árnyékos helyet keresett és lefeküdt a csupasz földre aludni. A déllelés után, ha nem mutatkozott borús idő, azonnal folytatták az aratást. De, ha felhős volt az ég, esőre számíthattak, előbb az összehordott kévéket keresztelték. Itt sajátos munkamegosztás volt. A kaszás és a kévekötdő végzte a keresztelést, a marokszedő pedig fogta a gereblyét és összekaparta vele a tarlón maradt kalászokat.

A kereszt Szamoszegen mindig 18 kéve búza volt. Legelső kévéjét bújtató néven emlegették. Ennek a kévének a kalászát felgyúrték, hogy a földet ne érje, mert ott csírákat kaphatna nedves időben. De bújtatónak leginkább a tarlón összegereblyézett kalászokból kötött kévét használták, amit kaparék vagy zila néven emlegettek. A bújtatóra aztán kereszt alakban 4-4, összesen 16 kéve búzát raktak úgy, hogy a töve állt kifelé, s így az idő nem bántotta a kalászát. Ez volt a kereszt lába. Ezek tetejére tették aztán a 18. kévét, amit papnak neveztek. Adatközlőim nem tudtak egyértelmű magyarázatot adni az elnevezésre. Leginkább azt a választ kaptam a kérdésre, hogy a legfelső kévét valamikor mindig a pap kapta meg egyházi járulékként. A felső kéve elhelyezéséről azt mondták, hogy

azt mindig úgy kell feltenni, hogy a kalásza dél felé, a töve észak felé nézzen. Lehet, valamikor valóban élt egy ilyen gyakorlat, az én személyes megfigyeléseim és gyermekkori emlékeim alapján azonban állíthatom, hogy a harmincas évek végétől frontális jellegű volt a felső kéve elhelyezése. A tő rész mindig az út felé nézett, bármilyen is volt az égtáj. Az viszont szabály volt, hogy mindig a búzatarló közepén rakták a keresztet a föld hosszában, és ha csak lehetett 5-6 kereszt után eszközöltek megszakítást. Ennek magyarázata az, hogy hordáskor általában ennyit raktak egy szekérre.

A délutáni aratás ozsonnáig tartott. Ekkor fél-órás pihenő volt, lehetett a tarisznyából szalonnázni is. Uzsonna után aztán úgy osztották be a hátralevő időt, hogy a szanaszét lévő keresztet is össze tudják naplamenteig rakni. Ezután szedték a holmijukat, és indultak haza. Általában besötétedett, mire hazaértek. Otthon a tisztálkodás után vacsoráztak. Leginkább a délről megmaradt ételt melegítette meg a háziasszony. A gazda még megnézte a jószágot, a fiatalok a kapuban elterefértek egy-egy órahosszat, aztán lepihentek, hogy másnap kezdjék előlről a nehéz munkát.

Az aratás munkamenete ugyan egyforma volt, bárkinek is végezték azt. Aszerint azonban, hogy kinek végezték az aratást, mégis különbséget lehet tenni aratás és aratás között. A nincstelenek ugyanis nem saját búzájukat aratták, hanem a vagyonosabbakét résziben. A munkáért kapott rész mindig a termés minőségétől függött. Átlagosan a tízennyvedében arattak, de 9-13 között mozoghatta a rész aránya.

A falusi vagyonosabb gazdáknak 3-4 aratócsoportja volt, ahogy mondani szokás három-, négy kaszával ara -

tott. Ezek az aratók mindig a gazda harnados munkásai közül kerültek ki. Legtöbbször itt is egy családból valók alkottak egy csoportot, de előfordult, hogy csak két családból telt ki egy csoport. Ez már azt jelentette, hogy ilyenkor kötelező volt a következő személyének férfinak lenni. A gazda a részes aratáskor nem gondoskodott élelmezésről, azt minden munkás maga vitt magának. Volt azonban aratás végén komencijó. A komencijó kaszánként 1 kg sózott fehér vagy füstölt szalonna, 10 kg kenyérliszt és 1 liter pálinka volt. A lisztet szükség esetén előre is ki lehetett venni a szalonnával együtt, a pálinkát azonban mindig az aratás végén kapták meg. Ez volt az arató pájinka. A megkapott arató pálinkát, ha a gazda vitte a földre, akkor a helyszínen szokták elfogyasztani, de leginkább az aratók mentek felköszönteni a gazdát munka végén, s akkor fogyasztották el a pálinkát is. Arra, hogy a falubeli gazdát a munkása aratás után búzakoszoróval köszöntse fel, a századból példát már nem tudunk Szamoszegről, de idősebb adatközlőim említették, hogy a múlt században általános szokás volt még. Az uradalom munkásai viszont még a legutóbbi időig elkészítették a búzakoszorút, s azt úgy vitték el a Mátészalkán lakó földbirtokoshoz, hogy szerzésaikkal együtt, nótasszóval kísérte valamennyi arató munkás. Ott aztán megvendégelték a dolgozókat.

Ha már az uradalomnál tartok, hadd említsem meg, hogy itt is résziben végezték hasonló feltételekkel az aratást, de ide már bárki elazegődhett. Itt volt egy bandagazda, aki a munkásokat fölfogadta, és a részesedést kiosztotta a munka végén.

Az aratással keresett búzán adatközlőim szerint a szamoszegiek egyenlően osztózkodtak, noha a szamoszeges

falvakban más módi járta. Ópályiban például a marokszedő feleannyit kapott, mint a kaszás vagy a kévekövő, tehát az összes keresztet 2-2 ötdödét a kaszás és a kévekövő kapta, 1 ötdödét pedig a marokszedő. A szamoszszegiek ezt igazságtalannak tartották, és nem osztozkodtak így.

3. A hordás

A learatott és keresztbe rakott búzát a szamoszszegiek két-három hétig a tarlón hagyták, hogy a keresztben az utóéérés megtörténjék, és csak azután szállították haza. A búzakereszteknek ez a hazaszállítása a hordás, ami a jelzetek szerint július utolsó vagy augusztus első hetében történt. Fontosnak tartották a munkánál a gyorsaságot, hogy lehetőleg egy nap alatt megtörténjék. Ez a falusi gazdáknál meg is valósulhatott, minthogy csoportos munkával kalákában végezték. A gyorsaságra azért volt szükség, mert a búzasztag éjszakára nem maradhatott félben, egy esetleges eső tönkre tehetné volna az egész termést.

A hordást is előkészítő munka vezette be. A gazdának, ha az udvarra hordták, el kellett készítenie az asztag helyét, a rakodót, az ismerőseket meghívni fogattal vagy kétkézi munkára, és saját szekérét is fel kellett készítenie a hordásra. A szekér felkészítése abból állt, hogy a négy lővica mellé egy-egy guzat húzott a búr-fára. A gúzs régebben, mint idős adatközlőim elmondták, valóban gúzs volt, mert vesszőből csavarták, az utóbbi időben azonban már csuklósan vaspálcából szerkesztette a helybeli kovács. Persze, szükség esetén egy vastagabb kötél is megfelelt e célnak. A gúzs arra szolgált, hogy beledugva tartotta a két őudálrudat. Ezek a rudak 5-6 mé-

ter hosszúak, és mintegy 10 cm átmérőjűek voltak. Rendel-
tetésük a kocsni meghosszabbítása volt, de ennek végére
került a hördőkötél is, így a teher lekötésére is szol-
gált. Ez a kötél fából készült csigával volt ellátva. Szűk-
ség volt még a szekérhez két keresztfa is, amit az oldal-
rudak alatt a lőcsők mentén dugtak át keresztben a szeke-
ren, hogy a két oldalrudat a lőcs magasságában tartsa. Mi-
kor mindezeket előkereste a gazda, készen állt a hordás-
hoz.

Természetesen a gazdasszonynak is sok teendője
akadt a hordás előkészítésekor. Gondoskodnia kellett a
sok munkás háromszori étkeztetéséről. Erre az alkalomra a
hordást megelőző napon már kalácsot sütött a kemencében, a
munkások számától függően olykor két kemencével is. Es a
sütemény kelt tésztából készült beigli-féleség és lepény
volt. Tölteléke általában túró, mák, dió, lekvár és dinsz-
telt káposzta. A főzés, hogy az étel friss legyen, a hor-
dás napján történt, de ahhoz segítséget kellett hívnia,
mert egyedül nem bírt volna vele. A segítség általában a
rokon, szomszéd, barát asszonyaiból került ki.

A hordás reggelén a szekeres gazdák egyenesen a
földre mentek ki, nem gyülekeztek a búsa gazdájánál. Min-
den szekérre két ember kellett. A szekér gazdája mindig
a rakó volt, társa pedig a kévhányó, a kévhányó villá-
val a szekérre dobálta a kévét, a rakó pedig elrendez-
te azokat. A szekér megrakása szakértelmet igényelt. Előbb
a szekér derekát béllélt ki a rakó, aztán behelyezte a
keresztfát. Ezután sorban, tövével kifelé végig rakta az
oldalrudat kévékkel, majd ismét béllélt, de úgy, hogy a
belül levő kévék kössék a szélen lévőket. Mikor egy sort
így végig rakott, kezdte az újabb sort. Általában 5-7 ke-
resztet raktak egy szekérre, ami a szekeren 4-5 sornak

felelt meg. A kévehányó munkája csak annyi szakértelmet igényelt, hogy igyekeznie kellett kéz alá dobni a kévét, mert a szekeren nem nagyon volt lehetőség a kévétet forgatni. Ha egy tábla földön sok búzakereszt volt, a kévehányó kint maradt, s így nem kellett minden szekérhez két ember.

Az udvarra beérkezett terhes szekér a rakodón előkészített asztaghoz állt, megóútták a hordókötéllel kungöröcsre kötött szekeret, és ledobálták a kévétet. Asztag előtt mindig egy ponyva volt kiterítve, hogy a kiperdő szem ne a földre hulljon. Az asztagon egy asztagra máshoz jól értő idősebb ember, az asztagmester dolgozott. Ő adta meg az asztag alapját és méretét, ő rakta az asztagot. Néhány segítő volt még az asztagon, akik kézbe adták az asztagmesternek a kévétet, és az asztagot béllélték. Ezek legyesebb gyerekek is lehettek.

Az asztag alakja kisebb mennyiségű búza esetén mindig szabályos kör volt, nagyobb mennyiségű búza esetén pedig ellipszis. A falát mindig úgy rakta a mester, hogy a kévék töve állt kifelé. A fal magassága 4-6 méter között volt. Ezután következett a zsupp. A zsuppolás azt jelentette, hogy kúp vagy prizma alakban betetőzték az asztagot. A zsuppban a kévék már kalásszal kifelé álltak, de az egymást követő sorok pontosan kalászig fedték egymást. Ezt azért kellett így csinálni, mert a kalászon jobban lecsaladt az eső, meg ázás után hamarabb szárad, minthogy felül van. Az asztag falát pedig azért kell tövével kifelé rakni, mert így a rakodón járkáló állatok, főképpen a baromfi, nem tudja megdézsmálni.

Mikor az asztag olyan magas, hogy a kévehányó már nem tudná feladogatni a kévétet, az asztagban jukat hagynak. Ez azt jelenti, hogy mintegy két méteres szaka-

szon le hagyja a mester a fal magasztását. Ebbe a lyukba egy jó markos legény áll be egy hosszú nyelű háromágú villával, és a szekérről hozzádobált kévét tovább dobja a kazalmesterhez. Az utolsó szekér búzával aztán a lyukat is berakják.

A hordás napján a hordató gazda gondoskodik munkásai étkeztetéséről. A reggeli általában a kis pálinka utáni, lábosban sült szalonna, esetleg tojásrántotta, pirított kenyérrel. A gyakorlat szerint reggelhez nem gyülekezett össze minden munkás, hanem folyamatosan étkeztek, ahogy a szekérrel beérkeztek az udvarra. Ebédhez viszont már összevárták a munkásokat, és általában az udvaron levő nagyobb fa alatt terítették a számukra. Az ebédet is egy kis pálinka előzte meg mindig. Az első fogás a húsleves, amit érdekesen mindig az ekkor levágott magkakasból főztek. Második fogásként fiatal csirkéből készült tejfőlé, paprikás szokott lenni, galuskával, de inkább újbungonyával. A harmadik fogás a már előzőleg leírt, kemencében sült kalács. Ha a hordás nem tart estig, befejezéskor is főtt étellel szokás traktálni a munkásokat. Érdekes azonban, hogy a vacsora általában hús nélküli tej-es étel volt mindig: tejjel habart zöldbableves, túrós-csusza vagy túrós-palacsinta.

A vagyonosabb gazdák hordása két területen mutat eltérést az eddig elmondottakhoz képest. Egyik különbség az volt, hogy azoknak a harmados munkásoknak, akik a gazda búzáját aratták részében, mint kétkezi segítőknek, kötelességük volt díjtalanul résztvenni a hordáson is. Másik különbség az, hogy a vagyonosabb gazda búzáját, bármennyi fogatos segítség is volt, nem tudták egy nap behordani. Így aztán, ha mindet az udvarra akarták hordani, arra törekedtek, hogy a napi hordás egy teljesen befejezett

asztag legyen. Másnap aztán új asztagba hordták a többi búsát. Előfordult azonban olyan eset is, hogy a gazda csupán egy részét hordatta udvarára a búzának, másik részét pedig a határban valamelyik tarlóján hordatta össze. Ilyenkor a két hordás időpontja közt több napos eltérés is lehetett. Az étkeztetésről itt is a gazda gondoskodott a már leírtak szerint. A gazdasszony segítsége viszont az esetben a harmados munkás feleségei voltak.

Valamivel eltér az uradalmak hordása is ezektől. Az mindig az uradalmi tanya szérűjén történt, és gyakran napokig tartott. Itt nem volt segítségből fogatos, hanem az uradalmi kocsisok és béresek fogatai dolgoztak. Kétkezi munkásként azonban a búzát learató munkásoknak kellett menniük, de nem ingyen, hanem napszámért. A napszám 1 pengő, 1 pengő 20 fillér volt az 1920-as években a Klein-féle uradalomban. Itt csak egy személy járt a szekérrel: a rakó, a kévehányók állandóan kint voltak a búzaöldön, a mindig az éppen érkező szekérnél dolgoztak. Élelmeséről az uradalom nem gondoskodott. A munkás vagy a magával vitt szárazkosztan élt, vagy naponként főtt ételt vitt neki a feleség. A falutól nagyon távoli uradalomban olykor szükségesszállást is biztosítottak, hogy a messze lakóknak ne kelljen hazajárniuk.

Meg kell még emlékezni a hordás három sajátos formájáról is, befejezésüképpen.

A falubeli gazdák részes aratóinak, mivel saját búzájuk nem volt, célszerűtlenség lett volna saját udvarukra szállítani kevéske búzarészüket. Így az a gyakorlat alakult ki, hogy a gazda udvarára vitték, ott annak asztagja mellé kis asztagokba rakták, és mikor a gazda búzáját csépezték, akkor csépezték ők is. Ilyenkor minden kassza külön kis asztagban rakódott.

Ehhez hasonló volt az uradalmi munkások részének behordása is. Ez az uradalmi asztagok mellé került, de nem kaszánként külön asztagba rakva, hanem az összes részt egyetlen asztagba került, s csépléskor a bandagazda a szemén osztotta meg a munkásokat.

Végül olyan eset is volt, még a felszabadulás utáni években is, hogy a kevés, saját termésű búzájukat a gazdák nem az udvarukra hordták, mert annyiért a cséplőgép nem állt volna be. Ilyen esetben a község birtokának azon a részén, amelyik legközelebb volt a faluhoz, egy közös rakodót csináltak, s ide hordták kevéske búzájukat a kisbirtokosok, s cséplés után innen szállították haza terméküket. Szamosszegen ez a közös rakodó az azóta betelepült Homoróúthát nevű dűlőn volt mindig.

4. A cséplés

Jár a keze, mint a cséphadaró; nyomtatóu lúnak nincs bekötte a szája - mondták adatközlőim, az ország-szerte jól ismert szólás-mondást, s ezzel el is árulták a szamosszegi cséplési eljárás két legrégebbi formáját.

A cséplésnek ez az ősi, múlt századi és talán még régebbi két változata, úgy látszik, kapcsolatban állt Szamosszeg a község lakosságának vagy a szerinti rétegződésével. A lassúbb, fárasztóbb és több időt igénybe vevő kézi cséplést inkább szegényebb réteg művelte. Ez a munka Szamosszeg a cséphadaró néven emlegetett eszközzel történt. Ez egy villanyél hosszúságú és vastagságú keményfa rúd, amihez csuklósan, leginkább bőrdarabbal, egy hasonló vastagságú, de csak 50-60 cm hosszúságú rudat erősítettek. Jó időben a portalanított és kemény talajú hátsó udvaron, a szérún, lerakták a kioldatlan kévét, s csép-

hadaróval alaposan megütögették minden oldalról. Ezután kioldották a kéréket, a belső részét kifelé fordították, s újból végigverték a cséphadaróval. Ezt folytatták, amíg szem volt benne. A szalmát kérébe kötve hagyták, mert így kitűnő tetőfedő zsúp volt belőle. A búzaszemet a polyvától kézi rostával illetve szeleléssel tisztították meg. A cséplésnek ez a módja nagyon hosszadalmas volt, belenyúlt az őszebe, nem egyszer a télbe is. Adatközlőim említettek olyan esetet, hogy már leesett a hó, de a fedett szén-ben vagy éppen a lakásban még folyt a cséplés.

A nyomatás már könnyebb és gyorsabb cséplési eljárás volt, de csak azok művelhették, akiknek megfelelő állatuk volt hozzá. Lényege abban állott, hogy nem kézi erővel verték ki a szemet a kalászból, hanem állatokkal, elsősorban lóval tapostatták ki. A nyomatás azzal kezdődött, hogy a szérút jól felseperték, portalanították, aztán a búzakévéket sűrűn egymás mellé lerakták egy sorjával, nagy területen. Ekkor ráeresztették az állatokat, a felszerszámozott lovakat, s azokat hajtották a kéréken, hogy a szemet kitapossa. Időnként forgatták a kéréket. Mikor kellően kitaposottnak találták, lehajtották róla az állatokat, a szalmát kévénként elhordták, a polyvát /péj-va, törek/ búzát pedig a már említett szelelés és rostálás útján tisztították. Ezt az eljárást a több búzával és lóval rendelkező vagyonosabbak alkalmazhatták csak. A nyomatás is elhúzódhatott az őszebe - télbe. Végazhették azonban, bármilyen is volt az idő, mert a vagyonosabb gazdák kivétel nélkül hatalmas csűr-ökkel rendelkeztek, és ott bőven volt hely a nyomatásra. Adatközlőim megjegyezték azt is, hogy a résziben aratóknak a nyomatásból is ingyen kellett kivenni a részüket gazdájuknál. Itt a munkájuk a kék szérú hordása, a szalma és a tiszta bú-

za elhordása volt a férfiaknak, az asszonyoknak, lányoknak pedig a szelelés, rostálás.

A századfordulótól aztán áttértek lassan a község lakói a gépi cséplésre. Magát a cséplőgépet egyszerűen gép-nek nevezték, a vele való cséplést pedig a gépelés szóval jelölték. Ismerték Szamosszegen a gőzgép meghajtású cséplőgépet is, amit tüzezzgép néven emlegettek, de ezt csak az uradalmban alkalmazták. Magángazdáknál a traktor meghajtású gép dívott. Ilyen cséplőgép az 1920-as években már hét volt a faluban. Az elsőt a - ragadványnevéen Bütyök, hivatalos néven - Filep nevű család vásárolta. Utána a Tisza ragadványnevű Puskás család vásárolt újabb cséplőgépet, majd három Dienes testvér egyet-egyet. Legutóljára Sarkadi Antal vásárolt kettőt is, és úgy üzemeltette, hogy egy munkást is betanított a kezelésére, a Tite ragadványnevű Filep József-et. Ezek a tulajdonosok mind falubeliek voltak. De adatközlőim tudnak olyan cséplőgépéről is, amelyiknek nem falubeli volt a gazdája. Ez a nyolcadik Szamosszegen dolgozó cséplőgép Olcsváról járt évenként a faluba csépelni. A tulajdonos hivatalos nevét nem tudtam felderíteni, mert mindenki, tréfás ragadványnevéen kis kani zsidó-nak mondta. Megjegyzendő, hogy ezek a cséplők, a Bütyök családé kivételével, egészen a felszabadulásig megvoltak a faluban.

Kezdetben a géptulajdonosok nem tartottak állandó munkaerőt cséplőgépjüknél. Állandó munkásuk csak a gépész volt, valamint a mászalló, de a gépész feladatát is általában a tulajdonos látta el. Eleinte tehát a gépetető gazdának kellett gondoskodnia megfelelő számú munkásról. Egy cséplőgéphez 24 dolgozó kellett. Ezek munkamegosztása a következő volt: hatan a kazálmestér irányításával a szalmában dolgoztak, négyen az asztagról

hányták a kéveket a cséplőgépre, négyen a dobon voltak /egy adogató, két kévevágó, egy étető/, négy ember volt a szákos, hatan pedig a török-ben dolgoztak. Természetesen, ha a szükség úgy hozta, 18-an is dolgozhattak, különösen a harmincas évektől, mikor megjelent a cséplőgépek kiegészítő eszköze: az elevátor.

Ezek a nem állandó munkások nem fizetésért, hanem kölcsönös segítségként dolgoztak. Természetesen a vagyonszemből megkövetelték itt is a részes munkásaiktól az ingyen segítséget. Akár kölcsönös segítségben, akár uszora munkában voltak is cséplőgépnél a munkások, élelmezésükről mindig a gazda gondoskodott. Az élelem itt is olyan volt, mint az aratásnál vagy a hordásnál.

Később, a huszas évek vége felé, a cséplőgép tulajdonosok állandó munkásokat szerződtettek. Egy ügyes, népszerű szegényemberrel, a vállalkozó-val, megegyeztek a bérben, amit percent néven emlegettek. Ez időszakonként és a termés minőségétől függően más és más volt. A harmincas években például, adatközlőim szerint három percent volt szokásos, ami azt jelentette, hogy a géppel összesen csépelte búza 3 %-a volt a munkásoké.

Ezenfelül a vállalkozó kapott még egy-két mázsa búzát, vagy megállapodás szerint újabb 1-2 percentet. Ennek a vállalkosónak volt a feladata a munkásokat összeverbuválni, ő osztotta be munkahelyükre, ő osztotta el a keresetet, s ő végezte a mázsálló-i munkát. Ilyen munkavégzés mellett a cséplető gazda már nem volt köteles étkeztetésről gondoskodni, de a gépész és a mázsálló mégis ebédet kapott mindig a gazdától. A többi munkásoknak úgy vitték az ebédet a hozzátartozói, mint ahogy a mezőre is szokás volt vinni.

A cséplőgép tulajdonosa abban az esetben, ha

nem 6 adott munkásokat, az elcsépeelt termény 8-10 %-át kérte munkadíj fejében, ha 6 adott munkásokat, akkor a teljesítmény 15 %-át kapta.

A cséplőgéppel történő cséplési munka nagyon fárasztó, de meglehetősen változatos volt. Első munkamoszanat a cséplőgép behuzatása. Ez azt jelentette, hogy a gépet a traktor segítségével a csépelendő asztag mellé állították. Ezután a gép és az asztag közé ponyvát hústak, hogy a lehulló szemeket könnyen össze tudják gyűjteni. A beállított gépet ékekkel rögzítették, felrakták a gépészijjat, mindenki elfoglalta munkahelyét. Aztán a gépész beindította a traktort, s kezdődött a munka.

A cséplőgépen, ahogy már említettem, négy dolgozó volt. Ezek közül egy tekintélyesebb és talpraesettebb férfi volt az étető. Feladata az volt, hogy a kivágott kéréket egyenletesen szétterítve és egyenletes tempóban a dobba eressze, etesse a gépet. A másik három dolgozó általában nő volt, ők ügyes és gyors kezű lányok voltak. Kettő közülük, kaszahegyből készült késsel, kivágta a kérék kötelét, s az étető kezébe adta azt. Ők voltak a kévvágók. A gépen levő negyedik munkás, szintén nő, volt az adógató. Ő az asztagról a gépre dobált kéréket adta a kévvágók kezébe. Gyorsnak kellett lennie, és ügyelnie arra, hogy a kérék kalásza mindig lefelé álljon, mert a kévvágóknak sem helyük, sem idejük nem volt a kérék forgatására.

A búzasztagon is négy munkás dolgozott, de ezek már erőteljes férfiak, leginkább legények voltak. Feladatuk az volt, hogy villájukkal elegendő kérést dobáljanak a gépre. Emiatt nevezték őket kévehányó-knak. Ügyelniük kellett arra, hogy a dobon mindig elegendő kéré legyen, de túlsókat sem lehetett dobálniuk, mert akkor a

dobon lévőék nem tudtak mozogni megfelelően. A figyelmes kévehányó még arra is ügyelt, hogy kézre aggya a kévét a dobon levő adogatónak, ne kelljen annak a kévét forgatnia.

A szalma rendbetételére hat férfi munkás volt alkalmazva. Ezek közül kettő tapasztaltabb idősebb ember, de a többi is általában a nő emberek közül került ki. Három ember a kazlan volt, kettő rakta a kazlat, ezek voltak a kazalmesterek, a harmadik pedig villahegyek-ben adogatta kezük alá a szalmát. A kazalrakás nagy gyakorlatot és hozzáértést igényelt. Tudni kellett, hogy milyen alapot kezdjenek, ügyelni kellett, hogy szép, sarkos legyen a kazal. A sarkokat azzal tudták széppé, egyenletessé tenni, hogy szarut gyürtek bele. Ez úgy készült, hogy a kazalmester laposan elteregtetett egy csomó szalmát, aztán derékban meghajította. És az összehajtott rész került a kazal sarkára. Jó szarut kevés ember tudott csinálni, de még kevesebben tudták úgy a kazal sarkára tenni, hogy az biztosan ott is maradjon, meg ne csússzon. Az a másik három ember, aki a szálmába dőgözött, a földön ügyködött. Egy a gép szalmarásójánál állt, és ügyelt arra, hogy ott fel ne gyűljék a szalma. Kettő pedig villahegyenként hordta a szalmát a kazalhoz, adogatták fel a kazlon lévőeknek. Mikor a kazal már magas lett, itt is jukat hagytak, s egy ember ebbe állt bele, és a földről feladott szalmát továbbította a kazal tetejére. Az elevátorok megjelenésével ez a munkarend módosult annyiban, hogy mind a hat munkás, a kazlan dolgozott.

Legrosszabb munkahelye azoknak volt, akik a töregbe dőgöztek, vagyis a polyvát rakták kazalba. Itt is hat munkás dolgozott, de érdekesen ezek közül csak kettő volt férfi: aki a törekazlat rakta, s ennek a közvetlen segítője. A további négy munkás, a törekhördő, általában

nő volt, vagy ha férfi volt, akkor csak cigány lehetett, mert magyar férfi ezt a munkát nem vállalta. A kazalrakó feladata az volt, hogy szalmából alakítsa ki a kazalfalat, segítője pedig azt töltse ki az odahordott polyvával. A négy tőrekhördő két rúdra erősített dróthálóból készült soroglyán hordta a gép tőrekrázó-jától a polyvát a kazalhoz. A gép alól egy kisebb fajta gereblyével kaparták ki a polyvát, s villával rakták a saroglyára. A legporosabb és legrosszabb munkahely volt ez a cséplőgépnél.

A traktor és a gép közötti részen, a fősíjjal ellentétes oldalon volt mindig a mássa felállítva, amelyen lemérték az elcsépelet búzát. A gép garatjánál általában a vállalkozó tevékenykedett. Felcsatolta az üres zsákokat, leakasztotta a telit. A zsákosok, akik jó erőben levő fiatal emberek vagy legények voltak, a zsákokat a mérlegre rakták. Általában tíz zsákot tettek egyszerre a mássára. Ezt a mázsállót, mely szerepet ugyancsak a vállalkozó töltött be, lemérte, feljegyezte. Ezután a zsákosok a gép-részt oldalt csomóba rakták, a gazda búzáját pedig a vállukon beszállították a helyére. A búzatárolásra a szamoszegi gazdák a kamora-ban levő hombárt használták, amit az idősebbek és főként az Ószuszka nevű falurészen lakók szuszk néven is emlegettek. Előfordult azonban, hogy a gazdának nem volt hombárja, vagy olyan jó volt a termés, hogy nem fért bele. Ilyenkor bizony a zsákosoknak létrán a padlásra kellett vinniük a búzát, s ott a kijelölt helyen csomóba öntögetni.

A cséplőgép pitymallatkor már indult, és reggel 8 óra körül megállott, hogy a munkások früstököljenek. A reggeli szabad idő egy óra volt. Ezután tovább folyt a munka délig. Az ebéd pontos kezdetét nem lehetett megszabni. Mikor az ebédvivők nagyobb része megérkezett, le-

állította a gépész a gépet, s kezdődött a két óras délelő. Ekkor a dolgozók a kútnál megmosakodtak, árnyékos helyet kerestek, s ebédeltek. Az ebéd minőségét a munkások anyagi helyzete szabta meg, de mindenki igyekezett ekkor az aratásnál és hordásnál leírt ételféleségeket biztosítani. Ebéd után, akik fáradtak voltak, aludhattak is. A többiek beszélgettek, a soha nem fáradó fiatalok tréfálkoztak, hancúroztak. A két óra eltelte után pontosan indult a gép, és járt sötétedésig. A vacsorát minden dolgozó otthon fogyasztotta el. A cséplőgépet nem őrizték. A könnyen mozgatható dolgokat elzárták, egyéb maradt éjszakára is a helyén, hogy reggel gyorsan indulhassanak. Abban az esetben, ha esőre lehetett számítani, a félben levő asztagot és a cséplőgépet is ponyvával letakarták.

Az ilyen cséplési munka 2-3 hétig is eltartott. A géptípusoktól függően a napi teljesítmény általában 150 vagy 300 mázsa volt. A munkások keresete erre az időre fejenként 6-8 mázsa körül mozgott. Bizony nem valami nagy kereset volt ez a sok por nyelésért és nehéz fizikai munkáért.

Mint hogy a faluban sok cséplőgép volt, problémát jelentett állandóan nemcsak a gazdáknak, hanem a géptulajdonosoknak is, hogy ki hol csépeljen. Úgy nagyjából falurészenként osztozkodtak a tulajdonosok a cséplőnivalón, de ez nem volt rendszerszerű, mert a gazdák megnézték azt is, hogy milyen munkásokkal dolgoztat a gépes, s mennyi a géprész. Így bizony gyakran megesett, hogy Óuszuszkán lakó Puskások Mákhejien csépeltek, a Templomvégen lakó Sarkadi Antal pedig Óuszuszkán. Ez utóbbi falurészen csak szórványosan laktak vagyonosabbak, s így kevés búza volt egy-egy portán. Az ilyen helyeket nem nagyon szerették a géptulajdonosok, mert a többesbri huzatással, beál-

lítással sok időt vesztettek el. Megtörtént aztán, hogy a sok cséplőgép közül egy sem ment Őszuszkára, s így későn, a cséplési szezon végén az Olcsváról jött géppel tudtak csak csépelni. Idővel aztán hatásosan tudtak védekezni ez ellen a falurész szegényei. Mint adatközlőim elmondták, a cséplőgépek munkásainak nagyrésze a falurészből került ki, s nem mentek dolgozni ahhoz a géphez, amelyik falurésztükön nem akart csépelni. De még arra is volt példa, hogy emiatt munka közben otthagyták a gépet, s elszereződtek idegen faluba.

De nemcsak a cséplési munka, hanem a cséplési díj, a percent körül is sok probléma volt. Egyik adatközlőm beemlélt el Öccsének, Lórincz Lajosnak az esetét, aki a harmincas években népszerű vállalkozó volt. A szokásos 3 percent helyett csak 2 percentet akart a géptulajdonos fizetni a munkásoknak. Lórincz Lajos vállalkozónak azonban egyénileg megígért öt percentet, ha így összehozza a csapatot. A becsületes szegényember pereze nem vállalkozott erre az aljasságra, s csapatával inkább elszereződött az olcsvai kani zsidó gépéhez, aki minden munkásnak fizette a 3 percentet. A szamosmegyi gép viszont hol munkás nélkül állt, hol szedett-vedett népséggel dolgozott, s nem keresett annyit, mintha 3 percenttel fizette volna a jó munkásokat.

Az uradalmi cséplésnél kevesebb probléma szokott lenni, mert azoknak megvolt a saját cséplőgépjük, a munkások pedig mindig kikerültek az uradalom részes aratói közül. Egyik adatközlőm szerint mégis leállt egyszer a gép munka közben, a Kleintagban. A tanyára érkező intéző ugyanis bejelentette, hogy a másodrendű és a harmadrendű búzáét a régebbi gyakorlattól eltérően nem számítják be a teljesítménybe. Ezzel jelentősen csökkent volna a munká-

sok keresete. Letette hát mindenki a szerszámot, a vállalkozó pedig Mátészalkára ment panaszra Klein Andor nagyságos úrhoz. Csak a tulajdonos tárgyilagos intézkedése után indult be újra a munka.

Akár a gazdánál, akár az uradalomban csépeltek a munkások, a szezon végén kapták meg a keresetüket, amit a vállalkozó osztott szét arányosan. A termény hazaszállítását a géptulajdonos intézte.

A cséplési munkák ismertetésének lezárásaként egy olyan mozzanatot kell még megemlítenem, amit eddig nem tudtam beilleszteni a fejezetbe. Szólni kell a Szamoszegen hagyományosan mondható előcséplés szokásáról.

Az előcséplés csak a legszegényebbek körében dívott. Lényege az, hogy az aratási időszakban teljesen kifogyott kenyeret gyorsan tudja pótolni a szegény lakosság. Egy cséplőgép még aratás közben beállt a falu alatti községi szérűre, és azok számára cséplelt, akiknek gyorsan kellett a búza. Ekkor nem raktak asztagot, csak úgy a szekérről dobálták a kéréket a gépre. Általában egy szekér kéréket csépltetett el mindenki. Ekkor még nem voltak állandó munkások a gépnél, hanem a csépltető szegények segítettek ki kölcsönösen egymást. Az így cséplelt búzából készült aztán a korai és nevezetes újenyér.

A SZAMOSZEGI KENYÉR

I. BEVEZETÉS

Mint a magyar nyelvterület más vidékein, a búza az élet-et, a kenyér istenáldásá-t jelenti Szamossze-
gen is. Ez a két népi terminológia el is árulja a kenyér-
rel és kenyérfeldolgozással kapcsolatos szokások, s hiedelmek
legfontosabb sajátosságait is: a kenyér központi helyet fog-
lal el a falusi földművelő nép életében, de hozzákapcsol-
ódó szokásai, hiedelmek olyan erőteljesen keresztény be-
folyás alá kerültek, hogy azok még ma is uralkodó saját-
ságként jelentkeznek a hagyományban.

A mindennapi kenyér-et már az "úri ima" emlegeti
az újtestamentumban. A szamoszegi nép úgy is tartja szó-
lásában, hogy: Míg isten lesz, kenyér is lesz! De a búza
eredetére is vallásos legendát hoznak magyarázatul. Több
adatközlőm hagyománykincséből följegyeztem azt a történe-
tet, amelyik arról szól, hogy miért egy kalásza és miért
csak ilyen kicsi kalásza van a búzának.

A legenda szerint, mikor Krisztus Urunk a földön
járt Péter apostollal, egy alkalommal azt látta, hogy az
egyik anyja kisgyereke fenekét lángos-sal törülte meg.
Krisztus ezen fölháborodott és kijelentette: "Nem érdemli
meg az ember a kenyeret!" - Azzal ment a búzaföldre és az
akkor még tövig kalászos növényt fosztogatni kezdte. Péter
apostol szomorúan nézte Krisztus tevékenységét, és csak
akkor kiáltott föl, mikor a száron már csak egy arasznyi
kalász maradt: "Uram, az állatoknak azért csak hagyjál va-
lamit!" - Krisztus ekkor abbahagyta a kalász fosztogatá-
sát, s azóta van a búzának arasznyi kalásza.

A keresztény hatás erősségére utal az a jelenleg

már nem, de néhány évtizeddel ezelőtt még gyakorolt szokás is, hogy az érni kezdő búzát a pap megáldotta. A református vallású Szamosszegen ez a következőképpen történt:

Búzaérés idejének egyik vasárnapján a templomi szószékről kihirdette a pap, hogy a következő hétköznapi nap melyikén és hány órakor lesz az áldás. A kitűzött nap reggelén, általában 8-9 óra körül, a templom elé gyülekezett a nép. Mikor többen voltak, egyházi énekeket énekeltek diktálás után. A diktállónak mindig egy jóhangú, olvasni jól tudó parasztember volt. A pap megérkezésekor elindult a menet a búzaföldekre. Szamosszegen az volt az általános gyakorlat, hogy az egyház tulajdonában levő búzavetéshez mentek ki. Nem volt ez szigorúan zártrendű menet, de igyekeztek az élen menő pap után tömörülni. Útközben is a "zsoltár" nevű, református énekeskönyv énekeit énekeltek, diktálás után. A búzaföldön a pap rövid prédikációt tartott, aminek tartalma az volt, hogy isten erre az évre is megáldotta kenyérrel a falu lakosságát. Ezután ima, majd újabb ének következett; néhány búzakarászt emléknék letépvé, énekszó mellett újból a templomhoz vonultak. Itt beszélgettek egy ideig, aztán szétszéledtek. Harangszó és templomi istentisztelet ilyenkor nem volt.

Szorosan ehhez a vallásos szokáshoz kapcsolódik az újkenyérre történő úrvacsora-osztás szokása is. Lényege ennek az, hogy az ekkor elhangzott templomi prédikáció az újkenyér jelentőségét hangsúlyozza, vallásos értelmezéssel, és a szertartásban fogyasztott kenyér már az azévi termésből készült. Szamosszeg legutóbbi gyakorlata szerint az itt fogyasztott kenyér a református egyház földjén termelt azévi búzából készült. Jelenleg úgy adja össze a lakosság. A legidősebb nemzedék azonban tud arról, hogy a múlt században és e század elején az volt a szokás,

hogy az úrvacsorához szükséges kenyérlisztet az a módosabb gazda adta, aki azévből legelőször csépett a faluban.

Dolgozatom bevezetőjében célzatosan emeltem ki ezeket a vallásos hagyományokat. Tettem ezt azért, hogy magyarázatot szolgáljak vele arra a letagadhatatlan tényre, hogy a mai, vallásosság kérdésében többnyire közbülső lakosság kenyérrel kapcsolatos szokásaiban és hiedelmeiben miért túltengő még ma is a keresztyén-motívum. Hagyománykutató tapasztalatom alapján ugyanis meg kell állapítanom, hogy a szamoszegyi néphagyományban sehol másutt nem észlelhető olyan erős kontamináció világi és vallásos elemek viszonyában, mint éppen a kenyérrel kapcsolatos hagyományban.

A tanulmányban fölhasznált tárgyi anyag időrendben kettősséget mutat. A népművelői kincs: szólások és közmondások, lexikális anyag, stb., közel kétévtizedes gyűjtőmunkám termékeiből került ki, s így ezek közül nehéz volna pontosan számot adnom. Mellőzöm is ennek jelzését. A felhasznált etnikai anyag: munkamenet-, eszközök leírása, hiedelmek, szokások, stb., viszont egészen frissen keletű, 1968-69-es gyűjtésen alapszik. Ekkori adatközlőimet pontosan jelölhetem a következőkben: Szabó Jánosné /sz. 1936/, özv. Losonczi Gusztávné /sz. 1941/, ifj. Varga Sándorné /sz. 1921/, özv. Lőrincz Bertalanné /sz. 1906/, Lőrincz Etelka /sz. 1903/, özv. Bartha Dienes Józsefné /sz. 1896/.

Dolgozatom szerkezete igazodik az anyaggyűjtés fentebb jelzett kettősségéhez. Az első fejezetben a kenyér tárgyi hagyományait adom az újabb eredetű anyag alapján, a második fejezetben viszont a kenyér szellemi hagyományainak bemutatására kerül sor, főképpen a régebben gyűjtött anyag segítségével. E két főfejezet kiegészíti, ös-

szeKapcsolja az a harmadik fejezet, amelyikben arról próbálok számot adni, hogy milyen szerepe van a szamoszégi ember étkezésében a kenyérnek. Mintegy függelékként, a negyedik fejezetben adom a munkaeszközök általam készített vázlatait, az ötödik fejezetben pedig a dolgozatomban jelentkező népi szókinccsanyagot. Ez utóbbiban, nyelvészeti céloktól indítva, rekeszekbe tett /ósz./ rövidítéssel jelzem azokat az adatokat, melyek a nyelvjárászigetre utaló Ószususzka nevű falurészből származnak, s eltérnek a község általános nyelvjárási használatától.

II. A KENYÉR TARGYI HAGYOMÁNYAI

1. A kenyér anyaga és készítésének eszközei

A szamoszegi ember számára igazi kenyér csak a búzalisztból sült buzakenyér. A homokos nyírségi részeken termelt rozsból /gabona/ készült gabonakenyér, vagy a rozs és búza egyenlő arányú keverékéből való kécceres, lebecsült kenyérfajta a faluban, és csak igen rossz körülmények között fanyalodnak a fogyasztására. Meg is dicsérik aztán a jó búzakenyeret, mondván róla, hogy: oijan szép, hogy vétek megenni.

A búzáról jelen tanulmányomban nem nyújtok ismertetést. Egyrészt, mert célom a szamoszegi búzatermesztést külön dolgozatban tárgyalni, másrészt, mert a kenyér tényleges anyaga nem is a búza, hanem az abból őrölt liszt, s így ismertetésemet az őrléssel kezdem.

Malom Szamoszegén régtől fogva volt. Száraz malom néven már a múlt századokból emlegetnek egy malmot, a mai Petőfi és Bezerédi utcák szögletén, a Rezes Laci háza helyén. Ez, mint neve is mutatja, lovakkal hajtott, járgányos malom volt; a búzát csak simánn őrte, azaz a korpát nem választotta el a lisztől. Ekkor használták a fátyólszítá-t a korpa és a liszt szétválasztására. Ezzel a malommal kapcsolatban úgy tudják a szamoszegiek, hogy tulajdonosa bizonyos Zsukán nevezetű volt, akiről a faluban ma is ismert: Lejárt, mint a Zsukám málma szólás ered. E szólással egyébként a szamoszegiek az "elavultság", "időszerűtlenné váltság" fogalmát fejezik ki.

A múlt század végén már gőzmalom van Szamoszegén. A panyolaji kert nevű, azóta falurésszé épült terület északnyugati csücskén állt a mai lakosság által Bumi

malom-nak nevezett gőzmalom. Egykori helyét most már csak egy apadt vízdű artézi-kút jelzi. A malom neve a zsidó tulajdonosra utal, de tudjuk azt, hogy az Ungár Bumi nevezetű zsidó csak második, egyben utolsó tulajdonosa volt a malomnak. Az első, építtető tulajdonos, a jelenleg Majom Guszti ragadványnévvel jelölt személy: Puskás családi nevű elődei voltak! Ezt a malmot a Steiner nevű, zsidó-tastvérek - Ószuszka nevű falurészen épült - malma sorvasztotta el. A pusztulás oka, adatközlőim szerint, részben az volt, hogy a régi malom elavult eszközeivel sem a minőségi, sem a mennyiségi versenyt nem bírta a Steinernek malmával, részben pedig a falu bojkottálta a régi malom tulajdonosait. Senki sem lehet próféta a maga falujában, tartották itt is az ősi mondást.

A huszas években, mikorra a Bumi malom végleg megszűnt, előbbi kieszerű malmuk helyén felépítették a Steiner-testvérek a ma is fennálló, de nem üzemelő, emeletes malom-épületüket. Ez a korabeli viszonyokhoz képest a legmodernebb malom volt. Az egész járásból, sőt a szomszédos járásokból is, sokan idehozták örölnivaló búzájukat. Előbb fa-, illetve faszén-, később kőszénfűtéses volt. 1945 után pedig elektromossá szerelték át. Sajnos, a koncentráció elvét valló gazdaságpolitika miatt, az utóbbi években teljesen leszerelték, alkatrészeit elszállították és az üres épület most a termelőségvetkezetnek szolgál raktárul. Meg kell itt jegyezni, hogy a malom korabeli üzemeltetéséhez fát a nagy kiterjedésű, helybeli erdőből kaptak, faszén pedig, az ugyaninnen szerzett fából, a malom melletti térségen égették. Ugy látszik azonban, hogy a faszén égetés régi hagyomány Szamoszszegen, mert PESTHY FRIGYES 1864-ből származó, földrajzi névgyűjteményének szamoszszegi anyagában Szén Égető Kert adat is

tálalható, s a mai erdő melletti területre lokalizálható.
-48- Noha leírásomból az derül ki, hogy Szamosszezen régóta van malom, adatközlőim szerint mégsem volt ritka eset, hogy a szamosszezi gazdák a közeli Tunyogra, vagy a távolabbi Fényes-tanyára vitték őrlőnivalójukat, különösen az első világháború előtt. Ennek magyarázatát részben a korabeli szamosszezi malmok kis kapacitásával indokolhatjuk, részben pedig azzal, hogy a jó falusi gazdák valahogy nem tudtak összejönni az akkori magyar malomtulajdonosokkal, ahogy azt már előrébb említettem is.

Arról már szóltam, hogy a száraz malom a primitív szerkezetével csak simánn őrít. A másik két malom azonban már négy, sőt, kívánságra, öt típusba szortírosta a gazda őrleményét.

Volt az őrleménynek láng-ja, a nullásliszt /régibb szóval: pohájliszt, pohárliszt/, amiből a levestésztát, kalácsot készítették, de a vagyonosabbak kenyeret is ebből süttöttek. Volt aztán kenyérliszt, amiből az itt ismertetendő kenyér általában készült, volt dérce, ami erősen korpás, vöröszínű volt, és általában a disznóval etették fel, de a szegényebbek a kenyérliszt közé keverve süttöttek belőle a nagyon barna színű, savanykás ízű dércskenyért. Ezért mondhatta az elszegényedett Judik anyai dédanyámnak a bátyja, az istenben boldogult, de betyár és gazdag Bodó Gazsi bátyám: "Judik, te jessed a korpát, ém meg a lángját!" - Volt aztán az őrleményben még korpá is, amiből komlóskorpát készítettek és nagyjából az állatokkal, főképpen a disznókkal etették fel. Ha az őrlető úgy kívánta, gríz is járult az őrleményhez, de ezt külön kellett mindig kérni.

A szamosszezi kenyér is, mint a magyar nyelvterület egyéb vidékein, sült kenyerek, mindig kelesztett

tésztából készült. Így kelesztő anyagra is szükség van kenyérsütéskor. A mai körülmények között legkényelmesebben hozzáférhető kelesztő anyag lenne a boltokban vásárolható élesztő. A szamoszegiek azonban régebben sem és most sem nagyon használnak kenyérsütéshez élesztőt. Álláspontjuk jogos és indokolt. Az élesztővel sült kenyér 3-4 nap alatt romlékonyá, nyálkásan nyúlóssá, így ehetetlené válik. Szamoszegien pedig két-három hétben sütnék egyszer, s így olyan kelesztő anyagot kell használniuk, amelyik a követelményeknek megfelelő kenyeret eredményez. Ismernek és használnak hát háromféle kelesztő anyagot is.

Legegyszerűbb kelesztő anyaguk a kovász. Ez teljesen egy túlkelesztett tésztadarab. Sütéskor a kenyértésztából kugligolyó nagyságú félre tesznek, egy tányéron. Az ott, a következő sütésig túlkelesztődik, felülete beszárad. Sütéskor aztán vízben feloldva, liszttel péppé keverve a sütendő tésztába teszik. A kovással sült kenyér tartósabb, mint az élesztővel sült, de két hét után már hajlamos a romlásra, különösen a nyári meleg időben. De kényelmetlen is ez a megoldás, mert minden sütéskor külön kell gondoskodni a következő sütéshez szükséges kelesztő anyagról.

Praktikusabb, de nem jobb kelesztő anyag a mörzsőuka. Készítése a következő: sütéskor a kenyértésztából ugyanúgy kivesszünk egy darabot, mint a kovász esetében láttuk. Ekkor azonban a mennyiség már jóval nagyobb. Ezt a tésztát egy-két napig túlkelesztik, aztán liszttel feldörzsölik kukoricaszem nagyságú darabokra. Napsütéses időben komlószárazasztóu-ra teregetik vékonyan, és teljesen kiszáritják. Vászonzacskóba töltve, fólkasztva tárolják száraz és hűvös helyen. Sütéskor aztán kenyerenként számítva, ebből oldanak fel félmariknyit, a használják ke-

lesztőnek. A kovással szemben határozott előnye a morzsónkának, hogy egyszerre lehet akár egy évre valót is készíteni belőle. Hátránya viszont, hogy a kovászhoz hasonlóan nincs olyan tartós a vele sült kenyér, mint azt a szamoszegi igény követelné.

Legjobb kelesztő anyag a komlóuskörpa. A név kissé illuzórikus a szamoszegi gyakorlatban, minthogy komlót csak a régiek, de azok is ritkán használtak ebben a kelesztő anyagban. Akadálya pedig a komló hiány nem lehetett, mert a megfelelő fajta ma is bőven található a szamoszegi erdőben, sőt még az árokpárti bozótokra futva is. A lakosság azonban nem kedveli, és mellőzésével is kitűnő minőségű kenyeret tudnak sütni.

Komlóuskörpa készítésekor ugyanúgy tésztát vesznek sütéskor, mint a mörzsőuka készítésénél, s azt egy-két napig túlkelesztik. Harmadnap aztán elkészítik a kelesztő anyagot. A búzakupát rotyogásra melegített vízzel leforrázzák. Mikor kihűlt, szitában leszűrjük, levét a disznó moslékjába öntik, a korpában pedig feldörzsölik a túlkelesztett tésztát. Előbb nagyobb /tojásnyi/ darabokra tördelve szárítják a komlóuszárastóu-n elteregtetve, és ahogy szárad, fokozatosan apróbb darabokra /diónyi, mogyorónyi/ tördelik. Vászonzacskóban töltve tárolják nyáron a padláson, télen a kamrában. Fontos, hogy száraz és hűvös helyen legyen, de télen a fagymentességre is ügyelni kell már vele kapcsolatban. Általában egy félévre valót készítenek belőle egyszerre, de a télre valót mindig nyáron készítik el, minthogy ekkor kényelmesebb a szárítása. Úgy alkalmazzák, mint a morzsőuká-t, csak valamivel többet használnak belőle. Ennek a kelesztő anyagnak előnye a többiekkel szemben, hogy a vele sült kenyér akár egy hónapig is romlásmentesen eltartható.

A liszt és kelesztő anyag mellett eszköze is szükség van kenyérsütéskor. A következőkben ezekről nyújtok lehetőleg teljes képet.

A kenyérsütés legfontosabb eszköze dagasztóteknő. Pontos méreteit nehéz lenne megadni, mivel az a kenyérszükséglettől függően szinte családonként más és más. Vannak azonban közös vonásaik is. Mindig fűzfából vagy nyárfából vésik, általában vándor cigány-iparosok. A dagasztóteknő-t azonban, a sütésen kívül, nem szokás más célra használni. Esetleg lekvártőzészor szilvamosására még fölhasználják, de ciberét már nem tesznek bele. Disznóléskor a sózást is más teknőben végzik. Sütés után elmoszák, jól kiszáritják és a kamrában végére állítva a falhoz dűtik, vagy szájával lefelé a hombár tetejére fektetik.

A teknőt kenyérsütéskor egy speciális állványra teszik, melyet dagasztóláb-nak neveznek. Ez egy ívelt alakú, 4 lábon álló rácsos szerkezetű eszköz. Mivel lefelé ívelő, felső homorú részében fekszik a dagasztóteknő gömbölyű alja, nem mozog munkavégzés közben. A dagasztóláb különben még egyéb célokat is szolgál. A szőszhuzás-kor például erre kötik a gereben nevű kártoló eszközt, szapuláskor ezt teszik a kád alá, stb. Egyesek a kerékgyártóval is szokták készíttetni, de a legtöbb szamoszegi gazda maga csinálja meg.

Pontos kelléke a kenyérsütésnek a szita. Egyik változatát, a fátyólszitá-t már említettem. Ennek rendeltetése caupán az, hogy a korpás őrlemény lisztjét leválassza a korpától. Régi eszköz, ami sűrű szövésű selyemből készült. Csak egy-két idős asszony őrizgeti már, mint a régi világ emlékét. Gyakorlati haszna és szerepe már régóta nincs. Általánosabb használatú a ma már ugyancsak

régiesnek mondható, de még gyakran használt szőrzsita. Ennek szövete a ló farokszőréből készül. Újabban a sárgarészből vagy horganyból készült fakávájú szita az általános használatú. - A szita a liszt megtisztítására szolgál. A szamoszegi háziasszony nem elégszik meg azsal a tisztasággal, amivel a malomból hazaviszik a lisztet, hanem azt sütés előtt mindig megszitálja. Volt alkalom tapasztalni, hogy kenyérsütés céljára, de boltból vásárolt kicsomagolt lisztet is megszitálták használat előtt, és nem is mindig alaptalanul. Így a szita valóban fontos kelléke a kenyérsütésnek. A liszt tisztításán túl szükséges a szita a feloldott kelesztő anyag átszűrésére is. Ezért nem meglepő, hogy a második világháború utáni rossz kereskedelmi viszonyok miatt szitához nem jutó háziasszonyoknak nagy hiánycikk volt a szita. Itt említem meg, hogy egyik adatközlőm: Lőrincz Etelka, szemfüles ügyességgel elsajátította a szitakészítés mesterességét az egyik mátészalkai iparostól, és az 1940-es évek második felében ügyes hozzáértéssel, üzletből vásárolt szitaszövettel cserélgette ki az ócska szitakávák szakadozott szöveteit. E tevékenységének volt köszönhető, hogy a szomszédos községek háziasszonyai is adtak néki munkát.

A kenyérsütés kiegészítő eszközeként jelentkezik a kovászfű is. Legegyszerűbb változata egy villáságú gally. Az 1-2 centiméter átmérőjű gallyat olyan hosszúra vágják, hogy az egy-egy arasszal mindkét szélén túlérjen a teknőn. Mindig a kettős ága a hosszabb, az egyes ága alig egy arasznyi. Az így kiszabott gallyat héjától megtisztogatják és üveggel simára kaparják. Az igényesebbek asztalossal készítetik. Ennek formája már eltér az előbitől. A leírt hosszúságnak megfelelő két vékony, gyalt lécet végüktől egy-egy arasznyira két másik, körül-

belül 20 centiméter hosszúságú lécdarabbal keresztkötszerűen összecsapolnak. - Ennek az eszköznek az a rendeltetése, hogy a teknőn áttéve tartja a szitát, mikor azon a kelesztő anyagot szűrik. De éjszakára és dagasztás után is a teknőn van, hogy a sütői abrosz-t ne engedje a lisztbe, kovászba, illetve a tésztába ragadni.

A fent említett sütői abrosz háziszőttés pamutos vászonból készült, csíkozással vagy hímzéssel díszített terítő. Méretben és minőségben azonos a faluban egyébként használt abrosz-nak mondott asztalterítővel. Kovászás és dagasztás után ezzel terítik a teknőt, nehogy valami belehulljon a kovászba, a tésztába. Más célra nem használják ezt a terítőt.

A tészta kenyérré történő méretezését, a szakasztás-t, szakasztókosár-ba szakás végezni. A szakasztókosár többféle anyagát és formáját tekintve, készülhet vesszőből vagy gyékényből. A gyékényből készült típusnak is két változata van: cigánkosár és tyukodi kosár. Méretükben és fonási módjukban van jelentősebb eltérés. Abban mindkettő egyezik, hogy csonkakúp alakú, és kisebbik kerülete a fenékrész. A cigánkosár körülbelül 30-35 cm magas és felső átmérője is ugyanennyi. Gyékénygyűrű teljesen be vannak csavarva egy gyékényszállal, varrás 8-10 centiméterenként van rajta. Ez a kosár erősebb és tömörebb, gyűrű között a liszt nem hull át, ezért liszteskosár néven liszt tárolására és mérésére is használják. Egyeskezű cigányok készítik, innen az elnevezés. A tyukodi kosár méretben annyiival tér el az előbbitől, hogy 10 centiméterrel magasabb. Gyékénygyűrű azonban nincsenek csavarosan gyékényszállal végig fonva, hanem csak két centiméterenként varrva. Ez a kosár így gyöngébb és a liszt is könnyen áthull rajta. Nevét onnan vette, hogy Tyukod község lakói

készítették először ezt a kosártípust a környéken. A vesszőből font kosár mérete egyezik a tyukodi kosaréval. Külön neve nincs. Fűzavesszőből maguk a szamoszegi gazdák, nem ritkán a gazdasszonyok készítik az üres téli esteken. Olykor forrázzák is a vesszőt, így annak héja leválik, s a kosár fehérszínű lesz. Vannak, akik nem kosárba, hanem kupástekenő-be szakasztanak. Ez az edény félgömb alakú, kb. 50 centiméter átmérőjű teknő, amit fűzfából vagy nyárfából vándor cigányiparosok vésnek. /Megemlítem, hogy ezt az edényt még ma is sokan használják mosdótál helyett is./

A kiszakasztott kenyértésztát a szamoszegi háziasszony nem a csupasz kosárba teszi, hanem liszttel beszórt kendőt tesz alá. Ezt a kendőt nevezik szakasztóu-kendő-nek. Körülbelül 60 x 60 centiméteres, kőrűcsikoss háziszóttos, pamutos vászon ez. A kendőt az üres kosárba teszik, liszttel behintik, s ebbe teszik a sütendő tésztát. Dagasztáskor is egy ilyen kendőt használ kötényként a háziasszony, de a mezőre vitt ételféleségeket is ilyen kendőbe szokás kötözni.

Szamoszegien főtt krumplit is szokás a kenyértésztába dagasztani, s ezért meg kell említenem a kolompértőrdő nevű eszközt is. Használják ugyan krumplitörésre újabban a boltban vásárolható, fémből készült eszközt is, de a régebbi időben - és kenyérsütésakor ma is - inkább a házilag, fából készült eszközt használták. Ez egy 60 centiméter hosszú, 15x15 centiméteres gerenda, amibe fűrt lyukkal, négy 60 centiméteres hosszú, gömbölyű láb van erősítve. Az eszköz egyik végén egy 10 centiméter átmérőjű furat van, aminek aljára egy olyan lemezt szögelttek, ami sűrűn apró lyukakkal van tele. Magába a furatba egy beleillő fahenger van formálva. Ennek a fahengernek a felső vége

csuklós megoldással kapcsolódik egy hosszú nyélhez. A nyél a henger felől túlér az alapzaton és fogantyúszerűen van kiképezve. A másik vége pedig az alapzat túlsó végéhez van csuklósan erősítve. Így a nyél úgy működik, mint egy félkarú emelő, s minthogy a henger is hozzá van erősítve, felemeléskor azt kiemeli a furatból, lenyomásakor pedig a furat alján levő lyukacsos lemezig süllyeszti. A furatba rakják a főtt krumplit, és a nyél lenyomásával a süllyedő henger a lemez lyukacsain átpréseli azt.

A komlóuskörpá-val kapcsolatban említettem már, hogy van egy komlóuszárasztó nevű eszköz is Szamoszegen. Ez az eszköz egy nagy kosárfenek, két-három ujjnyi peremmel. Mérete változó, de általában 100-120 cm átmérő körül mozog, és fűzavesszőből készül. Maguk a gazdák fonják. Ez az eszköz többféle célra is használható. A komlóuskörpá, s morzsóká szárítása mellett ezen érleli a szamoszegi háziasszony a féléretten lehullott paradicsomait, mosogatáskor erre rakja lecsurogni edényeit, sőt, a napon történő gyümölcsaszalásra is kitűnően megfelel.

A kenyértészta megsütéséhez is több eszköz használatos. Legfontosabbként a kemence említhető. A kemencének 2 típusa ismeretes Szamoszegen. Régebbi változata a boglyakemence, amelyik kör-alakú alappal rendelkezik, s amit, a fenti részén kúp-alakúra formálnak. Újabban ellipszis alapú kemencét építenek, amit feljebb négyszögletesre formálnak, és konyhakemence néven emlegetnek. A régi boglyakemence anyaga fűzavessző és sár volt. A téglalapzat kiképzése után kúp-alakú sövényfonatot készítettek rá, és azt kívülről vastagon betapasztották polyvás, török-es sárral. Használatkor a fűzafonat kiszégett belőle, a sár pedig téglaszzerűvé váltott. A konyhakemencé-t a nyárikony-

haként használt sütő-ben építik fel boltozatosan, téglából. Olykor az ügyeskező gazda maga csinálja, de általánosabb szakképzett kőművessel rakatni. Itt említem meg a: "Nem tarthat örökké, mint a gencsi jembér kemencéje" szöveget, amivel tréfásan belenyugvástukat fejezik ki akkor, amikor elromlik valami. A hagyomány persze történetet is kanyarít a szóláshoz. E szerint a gencsi ember kemencéje összerogyott, mielőtt a sártól megmosakodott volna a gazda. Amikor aztán a fia figyelmeztette arra, hogy összerogyott az új kemence, az apa ezt mondotta: Házas! Nem tarthat minden örökké!

A kemencével kapcsolatos követelmény Szamossegen az, hogy jól fűjön és tartsa az öbli-t, azaz forróságát. Ha ugyanis a kemencének emegy az öbli, akkor a benne levő kenyér lapos lesz, és rosszul sül. A követelménynek megfelelő kemencét két szempont betartásával lehet építeni, adatközlőim szerint. Fontos, hogy a kemence boltozata ne legyen sima, egyenletes. A bogjakemence építésénél, - amit különben régen a lakásban építettek fel és télen fűtésre, melegítésre is használtak, - a boltozat egyenletlensége megvalósul a fűzfafonat kiegészével, minthogy a boltozat ezzel bordázott felületűvé válik. Az újabb típusú kemencék esetében, a konyhakemencénél, akkor járnak el a követelménynek megfelelően, ha a boltozat tégláit lépcsőzetesen, 1-2 centiméteres beugrásokkal rakják. A másik szempont a kemenceszáj kiképzésénél jelentkezik, tényezőként. A kemence füst-elvezető nyílása mindig a szájnál van. Így a kemence szája egy házaggal /kémény nyílás/ elválasztott kettős falazatból áll. A belső szájrész egy lemezzel / = előüke / lehet elzárni, a külső szájrész pedig a sarokkal fűlszerelt, így nyitható, lemezből készült kemenceajtó-val. A kemence öbli azonban még így is elmehet, minthogy az előüke rosszul zár, s így a ké-

mény felé szabad az út, akárhogy is zár a kemencejártó. Ezért ott, ahol a kemenceszáj kettős falazata közötti nyílás a kéménybe torkollik, egy lemezből készült ki- és betolható subér-t alkalmaznak, amivel a kémény nyílást elzárhatják. Csak az így megépített kemencében sült szépen a kenyér.

A kemence mérete változó, és a szamoszegi ember nem is méretben adja meg adatait, hanem úgy, hogy hány kenyér fér bele. Ezért van olyan kemence, amelyikbe öt, hét, kilenc, illetve tizenegy kenyér fér, no meg egy lepény!

A kemence fűtésének technikájáról később szívesen majd. Itt azonban megemlékezem a fűtőanyagokról. Szamoszegien leggyakrabban búzaszalmával fűtenek. Ezt használják még azok a módosabb gazdák is, akiknek volna jobb minőségű tüzelőjük. De a régiek is ezzel fűtöttek. A szalma mellett az izékkóuró jött még számításba, de a fa sohasem! Egyik adatközlőm említette, hogy a huszas, harmincas években, sőt már jóval előbb is, gyakori volt a legszegényebbek körében, hogy az őszi munka befejezése után mentek az erdőre, s ott garádicskóuró-t vágtak. Volt olyan ember, aki több kocsiavalót is összegyűjtött, s ezt használta aztán fűtésre kenyérsütéskor, illetve, szükség esetén téli tüzelőnek is.

A kemencében történő fűtéskor a fűtőanyagot piszkálni kell, az elégett és elhamvadt pernyét pedig kikaparni a kemenceszájnál levő pernyek-ba. Az előbbit a piszkafával, az utóbbit a szévanó-val végzik. A piszkafa egy körülbelül két méter hosszú egyenes fűzfa vagy akácfa gally, 2-3 centiméteres átmérővel. A szévanó egy ugyanilyen méretű, nyélre szerelt, trapézalakú deszkalap, ami furattal van kaparószerűen a nyélre erősítve. A deszkalap

párhuzamos oldalai általában 10x20 centiméteresek, magasságuk kb. 15 cm.

Utoljára a kenyér-sütő-lapát-ot említem, aminek rendeltetése az, hogy vele a kiszakasztott és kosárban levő kenyértésztát a kemencébe juttassák, illetve a megsült kenyeret ezzel kiszedik a kemencéből. Ez az eszköz fából készül, és rendszerint maga az ügyeskesű gazda faragja ki. A nyele kb. két méter hosszú, 2-3 cm. átmérőjű keményfa rúd. A lapátrész korong, olykor ellipszis alakú, mintegy 45-50 centiméteres átmérővel. Vastagsága általában 2 cm, de a nyéllal ellentétes oldalon el van vékonyítva a széle, hogy a kenyér alá könnyen be lehessen nyomni. A kenyér-sütő-lapát-ot faragják egy darab fából is, de gyakoribb az, hogy a nyél és a lapát más-más fadarabból van. Ilyenkor az összeszerelés csapolással történik, amit még két-három fémgűrűvel is megerősítenek.

2. A kenyér készítésének munkamenete

A kenyérbélesztés munkája több szakaszra tagolódik. Ezek a szakaszok a következők: 1, előkészítő munkák; 2, kovászás; 3, dagasztás; 4, szakasztás; 5, fűtés; 6, bevetés; 7, kenyérbélesztés.

Ismertetésünkben ezt a sorrendet követjük, de alfejezetekre való taglalása nem látszik célszerűnek, minthogy egyrészt az egyes szakaszok leírása túl rövid lenne, s így aránytalanságok lépnének fel a dolgozat szerkesztésében, másrészt, mert egyes szakaszok nem választhatók el élesen egymástól, s így külön fejezetben való tárgyalásuk esetén elkerülhetlenné válna az ismételtetés. Ezért a jelzett sorrendet betartva, folyamatos ismertetést adok a szamoszszegiek kenyérsütési munkájáról.

Kenyérsütésre általában akkor kerül sor Szamoszegen, mikor a család számára van még egy napra való kenyér. Ilyen szituáció azért alakult ki, mert akármilyen korán kezdi is a munkát a háziasszony, csak délelőtt 9-10 órára készül el a kenyér. A mezőre menő családtagok pedig nem várhatnak.

Az előkészítő munka ténylegesen a szükséges anyagok és eszközök összeszedését jelenti. Ez a sütést megelőző nap délutánján kezdődik. Első teendő a kelesztő anyag bejásztatása. Attól függően, hogy kovász-t, mörzsóvka-t, vagy kömlyökörpá-t használnak-e, továbbá, hogy hány kenyeret akarnak sütni, egy fazék meleg, de nem forró vízbe beleteszik a szükséges mennyiségű kelesztő anyagot. Kovászból már eleve a szükséges mennyiséget hagyják meg, az előző sütés alkalmával. Ez, öt kenyérré számítva, egy kugligolyó nagyságú tészadarab. Mörzsóvka-ból szűk félmaréknyit számítanak kenyerenként, kömlyökörpá-ból pedig bő félmaréknyit. Pontos, hogy az áztatóvíz langyos legyen: a hideg víztől lusta lesz a kelesztő anyag, nem indul meg a rendes erjedés, kelés; a nagyon meleg víz viszont tönkre teszi, megégeti a kelesztő anyagot. Az áztatóvíz mennyisége mindig a kelesztő anyag mennyiségétől függ. Annyinak kell lennie, hogy teljes föloldódáskor könnyen át lehessen szűrni a szitán.

A kelesztő anyag bejásztatása után egész naplementéig nincs dolga a háziasszonynak a sütéssel. Naplementekor astán újra kezdődik a munka. Beviszik a házba a dagasztóláb-at, s azt a ház közepén levő asztal /bejárat felőli/ végéhez állítják keresztben. Ráteszik a dagasztótekenő-t, ezen pedig átteszik a kovászfá-t. Kezdődik a liszt szitálása.

Szitáláskor mérik ki a szükséges liszt mennyi-

séget is, a már előrébb bemutatott cigánkosár-ral. A háziasszony gyakorlatból tudja már, hogy a szokásos 5-6 kilogrammos kenyérhez mennyire kell megtöltenie az említett kosarat liszttel.

A teknőben levő, megszitált lisztet a teknő egyik végébe tolja felpúposítva a kenyérsütő asszony. A teknő másik, üresen maradt végében pedig közvetlenül a szitálás befejezése után azonnal kezdi a kovászolást. A kovászfát-t a teknő üres része fölé helyezik, ráteszik a szitát, s a fazékban levő, feloldott és fakanállal föl-kavart kelesztő anyagot részletekben a szitába töltik. Itt a fakanállal dörzsölgetik, sőt kevés langyos vizet is öntenek rá, hogy híguljon, könnyebben átmenjen a szita szövetén. Ez a szűrés kettős jelentőséggel bír: csomókásan nem engedi a teknőbe csurogni a kelesztő anyagot, de a szita egyúttal felfogja a komlóskorpa korpáját is, s az sem kerül a teknőbe. - A szűréshez használt szita általában fémszövetű, leginkább horgany. A rezet nem szeretik, mert zöldül a savanyú kovásztól. Ez utóbbi ok miatt aztán sokan még ma is a szőürszitát-t használják ilyenkor. - Szűrés után a szitát és a kovászfát félretolják, és a még meglehetősen híg kelesztő anyag oldatát egy fakanál segítségével sűrű péppé keverik a teknőben levő liszttel. De nem keverik össze az egész liszt-mennyiséggel. A teknő egyik végében tehát a liszt van, a másik végében pedig a sűrűre kevert kelesztő anyag, amit ekkor már anyakovász néven emlegetnek. Hogy a kelés biztosabb legyen, szoktak azért kevés élesztőt is keverni az anyakovász-ba, de ez egy dekagrammtól több nem lehet kenyerenként számítva. - Abban az esetben, ha főtt krumplit is tesznek a kenyérbe, ez pedig Szamosszegén általános szokás, a kovászolás munkája kiegészül, minthogy a krumplit az anyakovász-ba

keverik még este. A krumplit sokan héjában főzik meg, mások mekhámoz-va. A már előrébb leírt kolompértörő-n megtörrik a megfőtt krumplit, és félkilogrammot számítva egy 5-6 kilogrammos kenyérre, az anyakovász-ba keverik. Azért ide, és nem a másnapi dagasztott tésztába, mert így a kovásban való ázás és többszöri keverés után nem lesz csomókás a kenyérben. Krumplit különben azért használnak, mert úgy tartják, hogy ez puhává és morzsamentessé teszi a kenyeret, no, meg szaporít is, azaz kevesebb lisztből több kenyér süthető. - A kovászlás munkájának ezzel ténylegesen vége is. A kovászfát az anyakovász fölé helyezik, és az egész teknőt letakarják a sütőabrosz-szal, hogy szennyeződés ne érhesse. A munka aztán szünetel a következő hajnalig. Hűvös, főleg téli éjszakákon azt csinálják még, hogy a sütőabrosz-on felül egy párnát helyeznek még az anyakovász-ra, hogy az melegben legyen, és a kelés jól meginduljon.

A kovászlást követő hajnalon 2-3 órákor felkél a gazdasszony, és kezdi a dagasztást. Első teendője a víz melegítés. A dagasztóvíz mennyisége attól függ, hogy hány kenyeret akarnak sütni. A gyakorlott háziasszony tudja már, hogy kenyerenként mennyi vizet melegítsen. Követelmény az is, hogy annyi víz legyen a tésztában, hogy az túl kemény se legyen, mert a kemény tésztából sült kenyér béle sűrű és rossz. De nem lehet túlságosan lágy sem, mert akkor ellapul bevetéskor a kenyér-sütőülapáton, és: oijan lesz, mint a palacsinta. Pontos, hogy a víz se legyen nagyon meleg. Szamossszegi terminológiával kifejezve, akkor megfelelő a dagasztóvíz hőmérséklete, ha jáz ember keze jelája, azaz olyan meleg, hogy a vízben tartott kéz kényelmesen bírja a víz melegét. Ebben a dagasztóvíz-ben szokás föloldani a kenyér izesítésére szolgáló

sót is. Ennek mennyisége a szamoszegi gyakorlat szerint félmarék, egy 5-6 kilogrammos kenyérre számítva. Kőménymagot nem tesznek a kenyértésztába a szamoszegiek, sem őrlve, sem egészben, mint egyes helyeken és különösen a gyári készítésű rozskenyérbe szokásos. Azt viszont említették adatközlőim, hogy - különösen az idősebbek - tímót szoktak használni.

Mikor a víz kellő hőfokra melegedett, kezdődik a tényleges dagasztás. A gazdasszony fejét hátraköti, ruhája ujját könyökön felülre túri, maga elé köt kötényszerűen egy szakasztóukendőt, s kezdi a munkát. A teknőről leveszi a párnát, a sütőbroszt, a kovásziát, és lisztet kaparva az anyakovászbba, tenyér közt feldörzsöli azt. Mikor már egészen kemény az anyakovász, vizet tölt hozzá, és kezdi a liszttel való feldörzsölést előlről. Ez a folyamat egész addig tart, míg a víz és a teknőben levő liszt el nem fogyott. Mint említettem, ez a munka kézzel történik, ami azért fontos, hogy így a liszt egyenletesen keveredik el az anyakovász-szal. Azt sem lehet megtenni, hogy a kovászt egyszerre keverjék a liszt közé, mert akkor még a dagasztással sem lehet biztosítani az egyenletes elkeverődést. Ha pedig a kovász csomókásan marad a kenyérben, akkor a kenyér rossz, mert a kovászcsomó környezetén már 1-2 nap múlva nyúlóssá válik és könnyen romlik. A kovász feldörzsölése után kezdődik a tényleges dagasztás. A dagasztás munkája úgy történik, hogy a teknőben levő kovással és vízzel fölkevert tésztát a teknő közepére kaparja a dagasztónő, és beszorított két öklével mindenütt végigdörzsöli. Mikor az egész felületet végig dagasztotta, akkor megfordítja a tésztát a teknőben, és kezdi előlről a dörzsölést. Az 5-6 kenyérre való tésztát körülbelül félóráig kell így forgatva dagasztani. A jól

kidagasztott tészta arról ismerhető fel, hogy a kéz alatt hőujagosodni kezd, azaz légbuborékok kezdenek jelentkezni az erjedni, kelni kezdő tésztában. A munka befejezése után újból betakarják a teknőt, és várnak a tészta kelésére. A kelés a kelesztő anyag minőségétől függően egyenletlen, de általában elég rá egy-két óra.

Az ismertetésből láthatjuk, hogy a dagasztás igen nehéz munka. Bizony, izzadságtól gyöngyöző homlokát nem egyszer kell megtörölnie ruhája felgyúrt ujjával a háziasszonynak, mire befejezi ezt a munkát. A szamoszegi gyakorlat szerint ezért a dagasztást, ha csak egy mód van rá, gyenge, beteges vagy idősebb asszonyok nemigen végzik, hanem a család valamelyik nőtagja, fiatalabbak, általában az eladólány, vagy, ha ilyen sincs, akkor magának a gazdának kell csinálnia. Több adatközlőm említette, hogy már 13-14 éves korukban a dagasztóutekenő mellé kellett állniuk, mert anyjuk gyermekágyat fektűt, apjuk pedig nem hagyhatta a mezei munkát a sütés miatt. Természetes, hogy csak szükségből végeztették ilyen fiatal lánygyerekekkel a dagasztást, de 18-19 éves korában már kötelessége volt csinálni, még akkor is, ha az anyja különben jóerőben levő fiatalabb asszony volt. Tanulni kell a munkát, no meg Szamoszegen szégyen az, ha nagy lány van a háznál, és mégis az anya dagaszt. Tréfásan emlegetik a faluban az egyszeri lány esetét, aki azért nem akart férjhez menni, mert télen hideg van mosni, nyáron pedig meleg van kenyeret sütni. Tréfa ide, tréfa oda, a történet is végső soron azt bizonyítja, hogy nem valami szórakoztató, könnyű munka a kenyérsütés.

A dagasztással kapcsolatos fönti leírás csábít arra, hogy szóljak egy ide vonatkozó, de szerintem kétséges értékű irodalmi megjegyzésről. Ujváry Zoltán említi saját

megfigyelése alapján, hogy "Szamoszegen és Panyolán /Szabolcs-Szatmár m./ az új lisztből a lányos háznál mindig a férjhez menendő leány sütötte a kenyeret" /Ethn.1967.évf. 360/. - Ujváry ebből a tényből az újkenyérrel kapcsolatos kultikus szokásra próbál tanulságot levonni. A lány szerepe azonban, az én leírásom alapján, nem lehetett kultikus a kenyérsütésben, minthogy mindig ő végzi ezt a munkát, az ismertetett indokok miatt.

Rövid kitérőm után hadd folytassam a szamoszegi kenyérsütés munkamenetének a leírását. - A kidagasztott tészta 1-2 óráig kél. Ha lusta a tészta, ami a kelesztő anyag rossz minősége miatt, olykor megtörténhet, két óráan túl is hagyják még kelni. Ilyenkor azonban már jajgat a gazdasszony, mert tudja előre, hogy keletlen, lapos, sűrűbélű lesz a kenyerere. Ha azonban a tészta mozogni kezd, azaz kelése, duzzadása megindul, elkezdik a kemencében a fűtést.

A fűtést egy ideig maga a gazdasszony is végezheti, de általában a még mezőre el nem ment gazda vagy nagyobb gyerek csinálja. Ahol viszont még élnek az öregebbek is, ott a nagypapa vagy nagymama végzi ezt a munkát.

A fűtés szakértelmet igényel. Fontos, hogy mindig csak a kemence egyik oldalában égjen a tűz és a másik oldala, illetve közepe pernyementesen üres legyen. Ezért szalmával történő fűtés esetén nagy csutak-ot csinálnak szalmából, s azt a piszkafa segítségével a kemence egyik oldalába tolják. Ha keményre csavarták a csutakot, égés közben febérhelik a piszkafával, hogy jobban égjen. Mikor egyik oldalban elégett egy csutak szalma, a következőt a másik oldalban égetik el, az elhamvadt pernyé-t pedig a szévanóu-val a kemenceszájban levő pernyejuk-ba kaparják. A tűz tehát változtatva hol egyik, hol másik oldal-

ban ég. Ilyen megoldással kell végezni a fűtést akkor is, ha izékkóuróu vagy egyéb a fűtőanyag. Ennek a fűtési módszernek a betartása azért fontos, mert a pérnye, illetve az égő parázs alatt nem melegszik úgy a kemence köve, mint szabadon levő részén. Egyenletes hőmérsékletet ezért csak a leírt fűtési eljárással lehet biztosítani. Hogy a kemence mikor éri el a sütéshez megfelelő hőmérsékletet, azt a tapasztalat után, már az elfogyott fűtőanyag alapján is meg lehet állapítani. De van egy sajátos ellenőrzési mód. Ha a pérnyétől megtisztított kemence kövezete, a rajta végigbúzótt piszkafa nyomán fejjeren szikráddzik, befűlt a kemence, lehet bevetni a kenyeret. Ekkor a szévanóu-val az összes pérnyé-t és parazsat a pérnyejuk-ba kaparják, arra törekedve, hogy a kemence kövezete a lehetőséghez képest pernyementes legyen.

Mikor a kemence félig már befűlt, kezdődik a gazdasszony újabb munkája: szakasztani kell a kenyeret. Előkészítik a szakasztókösár-okat vagy kupástekenőket, beleszerelik a szakasztókendő-ket úgy, hogy sarkaik kívülről lelőgnak, aztán liszttel behintik a kendőket. A tésztáról leveszik a terítőt, kovásztát, és a gazdasszony a dagasztásnál leírt öltözetben kiszakaszt-ja a kenyereket. A tésztából az 5-6 kilogrammos kenyérnek megfelelő darabot késsel levágja a szakasztóu nő, és a teknő szabadon levő lisztes végében forgató mozgással kézközt gömbalakúra formálja, beleteszi az előkészített kosárba, a kendő széleit ráhajtogatja a tésztára. Mikor így az egész tészta mennyiséget kenyérré formálta, a kosarakat fölteszi az asztalra, leteríti a sütőu-abrossz-szal. Ha hűvös az idő, párnát is tesz rá, és kelni hagyja, míg a kemence teljesen be nem fűlik. De a kiszakasztott kenyértésztát általában akkor is kelni hagyják még, ha a kemence már megfe-

lelő hőmérsékletű. Inkább lassú tűzzel fűtenek 10-15 percig.

Ha a kemence megfelelően befült, a kiszakasztott kenyértészta kellőképpen megkelt, kezdődik a bevetés. A kosarakban levő tésztát a kemence szája elé rakják /általában a gyerekek hordják ki a lakásból/, a gazdasszony a kenyérütőlapát-ot a kemence szájára helyezi, nyele alá egy üres kosarat vagy alacsony széket tesz, hogy egészen vízszintesen álljon. Az így előkészített lapátra hirtelen mozdulattal ráönti a tésztát, a kosarat eldobja, - azt úgy kell összeszedgetni, - és gyors mozdulattal a lapát nyelét fogva, a kemencébe tolja a tésztát. Aztán gyenge mozgatással kihúzza alóla a lapátot, és a leírt módon elhelyezve a következő kenyeret veti be. A gyors mozdulatra azért van szükség, mert a közepes keménységű tészta hosszabb idő eltelte után ellaposodna a lapáton, sőt le is folyna. Ügyességet igényel ez a munka, és gyakorlat mellett türelmet is. A kezdő gazdasszónnyal általában előfordul elcsúszás, hogy az első kenyeret szanaszét módon veti be a kemencébe, s így az utolsónak már nincs helye, noha megfelelő elhelyezés esetén jóval több kenyér is elférne a kemencében. Az ilyen elhamarkodott, elidegeskedett munka pedig nehézséget okoz, mert a frissen bevetett kenyeret csak hosszabb idő eltelte után lehet helyéről elmozdítani, minthogy az azonnal mozgatás esetén megszakadna, s csúnyán forradásos lenne. Adatközlőim saját emlékékből mondtak rá példát, hogy a rossz bevetés miatt a negyedik, ötödik kenyérnek már nem jutott hely, s ezért, a bent levő kenyerek közötti szűk helyre dobták be a még kintieket. Az ilyen rávetés-nek azonban az az eredménye, hogy valamennyi kenyér formátlan, forradásos lesz, és gyakran összeragadva sül meg. Ez pedig öreg hiba, mivel az ilyen

kenyér nemcsak csúnya, hanem a forradások helyén hamar is penészedik.

Mikor a kenyér bevetése megtörtént, a kemence száját elzárják. Ezt is gyorsan kell végezni, nehogy elmenjen a kemence öblé. Előbb a belső szájrészhez igazítják az előke nevű lemezt, aminek alsó részét dombosan feltöltik a pernye-jék-ban levő izzó parázssal. Aztán bezárják a kemenceajtót-t, bedugják a füstnyílásnál levő subét-t. Körülbelül egy félóra múlva mekhuzgálják a kenyeret, ami azt jelenti, hogy kinyitják a kemenceszáját, és a szévanó-val elmozdítják helyükről a kenyeret. Ekkor már nem kell tartani attól, hogy az megszakad. Ilyenkor veszik ki a később ismertetendő vakarót-t. Ekkor lazítják újból a kemenceszáját, és nem is nyitják ki, míg a kenyér meg nem sül, csak abban az esetben, ha lepény is van, minthogy azt egy óra múlva kell kivenni.

A szamoszegi kenyérnek két óra a sülési ideje, ha 5-6 kilósokról van szó. Ekkor kiszedik és a kemenceszájon benyúlnak a kenyérstülölapát-tal, alá igazítják a kenyérnek és a kemence szájáig húzzák vele. Itt kézbe fogják a kenyeret, alsó részét tenyérrel megütögetik, hogy a rátapadt pernye lehulljon róla; aztán sorban lerakják a kemence előtt egy deszkára vagy a földre terített zsákra. Szamoszegien nem szokás a kiszedett kenyérnek forró felső héját vízzel lemosni, s ezért, mikor hült egy kicsit, tárolják. Vagy a ház alsó szobájában, az ásóház-ban vagy a komorá-ban tartják. Elhelyezése többféle lehet. Legegyszerűbb, mikor a padlózatra, földre terített zsákon sorba rakják, vagy a komorában levő hombár tetején helyezik el. Az igényesebbek külön erre a célra is, szoktak polcot készíteni egy-egy szál deszkából. Míg meleg a kenyér, zsákkal letakarják, hogy puhuljon.

Végső munkamozzanatként kell megemlítenem a használt edények elmosását, tisztítását. Ezt maga a gazdasszony végzi, vagy ha van serdülőkorban levő lánya, akkor az.

3. A kenyér jellemzői, kenyértésztából készült élelmek

A szamoszegiek 5-6 kilogrammos kenyeret sütnek. Ezt a méretet részben a hagyomány, részben pedig több egyéb körülmény indokolja. A falu gyakorlata szerint 3 hetenként sütnek általában kenyeret. Ez az időszak szükségessé teszi a nagyméretű kenyeret, mivel így nem szárad ki olyan mértékben, mintha kisebb volna. De a nagylétszámú családok miatt is célszerűbb egy ilyen nagy kenyér. Mikor 6-8 személy egyszerre megy a mezőre, kisméretű kenyérből kettőt-hármat kellene magukkal vinniük, s az nehezebb dolog lenne, mint az egy darabban levő nagyobb kenyér tarisznyázása. De a háziasszonynak is könnyebb szakasztáskör, bevetéskör a munkája, nem kell bibelődnie sok apró kenyérrrel.

A szamoszegi ember sajátos terminológiákkal elkülöníti a kenyérnek a részeit is. A külső, barnára vagy pirosra, olykor feketére sült rész a kenyérháj, aminek két típusa ismeretes: fésűhája és asóhája. A fésűhája barna vagy fekete színű, minthogy a tartósság érdekében a szamoszegiek jól megsütik a kenyeret. Ezt a héjat le szokták vágni a fogyasztáskor a kenyérről, s azt a disznóval etetik meg. Egyesek azonban fogyasztják hasmenés ellen. Filep Gáspárnéról emlegetik, hogy kávészerű italt főz belőle, amit cukrozva reggeliként fogyasztanak. Az asóhája már világos színű, de kissé hamus, mivel ezen az oldalon fekszik a kemencében a kenyér. A hamut letisztogatják, de a héját nem vágják le, hanem elfogyasztják. A héjon belüli részt kenyérbél-ként ismerik, s megszegéskor vagy el-

fogyáskor jelentkező sarokrészt pedig a fara, kenyérfara szóval jelölik. Szamosszegen nem megszegik, hanem megvágják a kenyeret, s nem szèlnek, hanem vágnak belőle. Ezért a szelet is: karé néven ismeretes, aminek aztán sokféle változata van: félkaré, körükaré, szóugakaré, kóduoskaré,

A félkaré szót az olyan kenyérszeletre alkalmazzák, amelyik nincs az egész kerületén körülvágva; körükaré-ről akkor beszélnek, ha olyan kenyérszeletről van szó, amelyik a kenyér egész kerületének megfelelően van szelve. A két utóbbi karé-nak viszont már társadalmi vonatkozása is van. A szóugakaré ugyanis a három-négy ujjnyi vastag kenyérszeletet jelzi. A név onnan ered, hogy a más kenyéren élő emberek /kocsisok, szolgák, stb./ étkezéskor restellek többször kenyeret szelni, ezért egyszer szeltek, de akkor, a biztonság érdekében, mélyen merítették a kést a kenyérbe. A kóduoskaré ennek éppen az ellenkezője: a nagyon vékony kenyérszeletet jelölik így, s az elnevezés eredetére mindjárt történettel is szolgálnak.

Legidősebb adatközlőim mesélték, hogy az adakozás volt a fájópontja a századforduló táján élő Kun Sándornak, aki különben a vagyonosabb réteghez tartozott akkoriban. A koldusoktól sajnálta a kanál lisztet, szelet kenyeret. Azt nem akarta, hogy a falu nyelvére kerüljön az üres kézzel elbocsátott koldusok átka miatt, így inkább adott, de remegő kézzel. Vékonyra is sikerült mindig a szelet kenyér. Az egyik koldus aztán, szerencsétlenségére nem hagyta szó nélkül. Nézegette, forgatta a kenyeret, majd a nap felé tartva trófiásan megjegyezte:

- Áj, de szépen süt a nap, gazduram!

Bizony, szépen süttött az a kenyérszeleten keresztül is. De megpörkölte Kun Sándor fősvénységtől reszkető lelkét is, mert nekiesett a koldusnak, szóval és ökölrel,

hogy ne csúszjon belőle csúfságot a falu előtt. - Azóta aztán kóduskaré-nak mondják a vékonyra sikerült kenyérszeletet.

A kenyér kelesztő anyagainak ismertetésekor fölvetődött a kenyér tartósságának a kérdése is. Elmondtam már, hogy az élesztőt azért nem szeretik alkalmazni kelesztésre, mert a vele sült kenyér néhány nap után romlani kezd. Szamosszegen pedig csak két-három hétben sütnék kenyeret, s ezideig nem romolhat meg. A kenyérnek ezt a tartósságát részben a komlóuskörpa alkalmazásával, részben a kenyér túlsütésével érik el. Gyerekkorom erlékei és élnőttkorom kutatásai alapján meggyőződhetek arról, hogy az így sült kenyér sokáig eltart. A háromhetes kenyeret is mindig jóízűnek, penészsmentesnek találtam, csupán egy kicsit morzsalékonnyá vált ekkorra, no meg száraz volt, de pirítva vetekedett a legfrissebb péki kenyérrrel.

Azt, hogy egyszerre hány kenyeret süssenek, mindig a családtagok száma szabja meg. Abban azonban már gondolhatunk kultikus motívumot, hogy mindig páratlan számú kenyeret sütnék. A kisebb család 3, a közepes 5, a nagyobb 7 kenyeret szokott sütni egyszerre, sőt Dienes Izréné /ragadványnevé: Hútás/ általában 11 kenyeret sült, persze, kellett is az a tíz gyereknek.

Kenyérsütéskor nemcsak kenyeret készítenek a tésztából, hanem egyéb süteményeket is. Úgy hiszem, leírásom teljességéhez ezeknek az ismertetése is szükséges, ezért a következő részben ezekről is szólok.

Szakasztáskor a háziasszony egy ökölnyi darab tésztát le szokott vágni, s míg a kiszakasztott kenyértészta kél, lángost sít belőle a kemencében. A tésztát a kenyérsütőülapát-on korongalakú lappá formálja, és a még fűtésben levő kemence üresen levő oldalában megsüti. Szép pi-

70.

rosra, hólyagosra sül, s alján levő hamut kézzel le lehet törölgetni róla. Ezt a lángost azon melegében fogyasztják zsírral kenve vagy szalonnával bedörzsölve, izlés szerint sózva. Különösen a gyerekek nagyon kedvelik. Nyári időben, és ha a háziasszony megfelelő hangulatban van hozzá, ízesebbre is szokták készíteni. Ilyenkor zöld kaprot apróra vagdálnak, s azt tejjőlős túróval fölkeverik, sózzák, és a még lapáton levő nyers tésztára teregetik, úgy sütik meg az ízesítő anyaggal együtt. - Ha a sütés késett, s aznapra nincs kenyér, és a mezőre menők nem várhatnak a kenyér kiszedéséig, a háziasszony nem egyszer ilyen lángost tesz a tarisznyába. Reggelire megfelelő, délre meg már küldhet vagy vihet a mezőn levőknek friss kenyeret.

Gyakran lepényt is sütnek a kenyérrel együtt. Ez ténylegesen csak annyiban különbözik a kenyértől, hogy méretben kisebb: 2 - 3 kilogrammos. Jelentősége az, hogy egyórás sülés elegendő neki; így, ha sürgős a kenyér, lepény formájában hamarabb hozzájutnak. Nem rossz májúsokdásból, csupán a tényekhez való ragaszkodás miatt írom le, hogy olykor lepént süt a gazdasszony még akkor is, ha nem akarna. Volt alkalmam tapasztalni, hogy szakasztáskor a háziasszony kissé nagyra méretezte a kiszakasztott kenyeret eleinte, s így a két utolsó kicsinek sikerült volna. A gazdasszony aztán nem két kisebb kenyeret szakasztott a tésztából, hanem egy rendes méretűt és egy lepény-t.

A kenyértészta szakasztásakor a dagasztóutekenő oldalán vastag tésztaréteg marad. Ezt nem mossák el a tekővel, de nem is keverik a többi tészta közé, hanem liszttel fölgyúrva vakarót /másnéven: pogácsa/ készítenek belőle. Ennek a kugligolyó nagyságú süteménynek azonban nagyon sűrű a béle, minthogy sok lisztet gyúrtak hozzá, s e-

zért szokták vele azt csinálni, hogy vagy egyszerűen zeíral gyúrák át, vagy a téli disznóölésből származó tepertőt dagasztják bele. Így olyan ízessé válik, hogy a gyerekek között legtöbbször civódás támad miatta. A vakarót a kenyérrel együtt teszik a kemencébe, általában a szájrészhez, s mikor a meghuzgálás következik, már ki is veszik.

Az utóbbi évtizedekben ritka már, de régebben gyakori volt, hogy kenyérsütéskor babájká-t is csináltak. Ez úgy készült, hogy szakasztáskor a szükségnek megfelelő mennyiségű tésztát levágták és félretették. Amíg aztán a kiszakasztott tészta kél, a háziasszony elkészíti a babájká-t. A nyitótáblá-n 1-2 centiméter átmérőjű rudakat sodor a tésztából, és azokat ugyanilyen hosszú darabokra vágdalja. Sűrűn egymás mellé rakva lisztezett tepsibe kerülnek, és a kemencében szép pirosra sűtik. A kelés és a sűlés alkalmával annyira megduzzadnak, hogy a tepsiből egy darabban lehet kivenni, és úgy kell széttördelni. A gyerekek így is szeretik, de a felnőttek inkább megönt-ve fogyasztják. A család egyszeri fogyasztásának megfelelő mennyiségű babájkát forróvízzel leöntenek, és így az megpuhul. Aztán leszűrik, s tejfölös túróval fölkeverik, ízlésnek megfelelően sózzák. A régi táplálkozásban az adta a babájka fontosságát, hogy megsűlve, kosárban, zacskóban tárolva hetekig elállott, és a mezőn dolgozó gazdasszony hamar tudott belőle ízletes vacsorát készíteni. A mai igényesebb gazdasszonyok azonban már lemosolyogják azokat, akik még sűtnek babájkát, ósdiaknak, s maradiaknak tartják őket. Pedig jó ízével, tápértékével ér annyit, mint bármely főtt tésztaféle, praktikusságában pedig vetekszik a mai, boltban vásárolható félkész-ételekkel. Sőt, még azt is hozzátehetjük mindehhez, hogy mint sűlt tésztaféleség,

még a gyomor számára is egészségesebb a főtt tésztaféléségetől.

III. A KENYÉR SZELLEMI HAGYOMÁNYAI

Bevezetőmben már ízelítőt adtam abból, hogy a kenyérhez milyen vallásos szokások és hiedelmek kapcsolódnak Szamoszszegen. Azonban a szokások és hiedelmek nemcsak vallásos jellegűek. Számuknak gazdagsága pedig megengedi, hogy külön fejezetben foglalkozzam velük, noha az idevonatkozó anyag sokrétűsége nagyon nehézvé teszi a rendszerező bemutatást. Hogy mégis valamelyes szisztémát vigyek a fejezetbe, szétválasztom az ismertetésre kerülő adatokat etnikai és nyelvi jellegű hagyományokra. De mindjárt hangsúlyozom is, hogy ez a szétválasztás határozottan erőltetett, mivel az etnikai anyag éppúgy magában rejtja a nyelvi hagyományt, mint ahogy a nyelvi hagyomány mögött is mindig ott bújkál az etnikai. Felosztásomban tehát csak gyakorlati cél vezérel, elvül pedig azt tekintem, hogy azokat az adatokat, amelyek túlsúlyban néprajziak /szokás, hiedelem, történet, dal stb./, az etnikai hagyományok közé sorolom, amelyek viszont elsősorban nyelvek /szólások, kifejezések stb./, a nyelvi hagyományok közé iktatom be.

1. A kenyér etnikai hagyományai

A kenyér különös megbecsülésnek örvend Szamoszszegen a fiatalok körében is, de főképpen az időseknél. A kenyér maradékát nem szabad eldobni, sőt, ha étkezéskor véletlenül elejtenek egy darabot, a 80 éves öregasszony is lehajlik érte, fölveszi, és megtisztogatja, mégha a moszlék-

ba teszi is aztán. Úgy tartják, a kenyeret nem szabad eltaposni. Ezért, ha az utcán találunk kenyérdarabot, mindig fölveszik, és, ha megukkal nem vihetik, akkor kerítésen, vagy épület kiszögellésén helyezik el. De nem szabad elégetni sem a kenyeret, különösképpen a kenyérmorzst. Ennek vallásos indoklása van, minthogy a szárosszegiek hite szerint a kenyérmorzsa az angyalok eledele, és ha elégetik, akkor sírnak az angyalok, mert nincs nekik mit enniük.

A meg nem becsült kenyér általában bosszút áll az emberen, a szárosszegiek hite szerint. Ezt, vallásos hiedelmük alapján istenverés-nek mondják. De nem tartom lehetetlennek, hogy a kenyér bosszúállása olyan kultikus motívum, amelyik nem keresztény eredetű. A hiedelem létét igazoló történetekből legalábbis ki lehet ilyesmit olvasni.

Az öreg Csacsi Gedusnérről emlegetik például, hogy a fia megszületése után nem akart több gyereket. Persze, ennek ellenére terhes lett. Betegeskedett, terhességét azonban sokáig nem vette észre. Egyszer aztán éppen kenyérvágás közben megmozdult nála a gyerek. Dühében, hogy csak jelentkezik az újabb apróság, földhözvágta a kezében levő kenyeret, átkozódni kezdett. A gyerek aztán szerencsétlenül született. Az utcán talált lótrágyát összeszedte és megette, de a kenyeret sohasem lehetett megetetni vele életében. A szárosszegiek szerint mindez azért történt így, mert a terhes anya földhözvágta és átkozta a kenyeret.

A bevezetőben idézett kalász-eredetről szóló legendának ismert egy másik változata is. E szerint a gyereke fenekét lángos-sal kitörölő asszonynak a keze bémult meg, hogy nem tudott többet kenyeret dagasztani.

Gyakran emlegetik a penyigei asszony esetét is. Ez az asszony a kenyeret megátkozta, s ezért a kemencéjében kővé vált a kenyér. Egyik adatközlőm látott is a harmincas években ezekből /!/ a kenyerekből egyet. Ahogy elmondta, a kenyérsütő asszony ekkor már nem élt, de utódai ott laktak a penyigei templommal átellenben, és a két kenyeret az ereszcsergőben tartották, és az nézhette meg, aki akarta. Közlőm szerint ezek a kőkenyerek színükben, formájukban megtévesztésig hasonlítottak a valódi, házi sütésű kenyerekhez.

Hogy e hiedelemszerű történetek után a szamoszegi reális élet frissítsen föl bennünket, elmondom itt a zempléni drótosót itteni esetét is. Ez a történet hitelesnek számít, mert adatközlőim szerint az ő házuknál történt néhány évtizeddel ezelőtt. Az esemény viszont olyan jellegű, hogy nincs okunk az adatközlő elbeszélésében kételkedni,

Zemplén megyéből rendszeresen eljárt Szamoszegre egy drótosót, a melegebb nyári időszakokban. Élelmet sohasem vásárolt, legfeljebb egy kis tejet, minthogy batujában mindig ott volt a hazulról hozott kukoricakenyér. Ezt aztán tejbe aprította, és ebből állt reggelije, ebédje és vacsorája. Egyszer azonban annyi munkája akadt, hogy a tervezettől tovább kellett még maradnia, néhány napig, s ezért az otthonról hozott kenyér elfogyott. Szállásadójától, adatközlőim szüleitől, kenyeret vásárolt. Természetesen azoknak búzakenyerük volt, és azt adtak a tótnak is. Vacsorakor azonban nagy baj történt! A drótosótunk a jó puha búzakenyeret beleaprította a tejbe, az persze, mind egy csöppig fölitta a tejet. A tót bámult egy darabig, aztán mérgesen kifacsarta a kenyérből a tejet, a kenyeret messzire elhajította, a tejet pedig kenyér nélkül megít-

ta, mondván közben: "Nem jóu magyar búzakenyér. Élojja saegén tót teji!"

A történet jó példa arra, hogy a búzakenyér nemcsak a szamoszegiek hite szerint, hanem a valóságban is bosszút tud állni azon, aki nem ismeri és rosszul kezeli. A tejet nem úgy kell inni búzakenyérrel, ahogy a tót akarta, hanem csészéből nagyot kortyintani, a kenyérből pedig jót harapni hozzá. Így nem lopja el a tejet az embertől, hanem színét, kedvét és erejét növeli -, tartja ezt így a szamoszegi regula.

Nem tapasztaltam, hogy különösen kiemelkedő szerepe volna Szamoszegen az újkenyér-nek kultikus szempontból, holott kultikus vonások határozottan kimutathatók. Nem elmentmondás ez, csupán a tények tárgyilagos mérlegelése. Gyakorlati szempontból persze nevezetesebb, sőt szenzációsnak kell tartani a falubeliek véleménye alapján. Az újtermésből sült első kenyérből szomszédoknak, ismerősöknek, rokonoknak kóstolót visznek. De ehhez azonnal hozzá kell tennem, hogy Szamoszegen ez így van mindenfajta újterméssel. Meglátásom szerint ennek az újkenyér kóstoltatásnak a lényege bizonyos dicsérvésben található: "No, lám ilyen kenyeret tudok én sütni!" De van valami sóvárgó vagy gyakorlás ebben a dicséret után is, hogy megnyugodjanak, a fáradságos munka eredményeként egy teljes esztendeig jó kenyeret ehetnek.

A szamoszegi hiedelem szerint, minél többen esznek az újkenyérből, annál szebb és bőségebb lesz a következő évi búzatermés. Ez némiképp igazolná az újkenyér kiemelkedően fontos kultikus szerepét. Ide kell azonban kapcsolnom, ahogy az előbb is kellett, hogy ugyanez a hiedelem az egyéb újtermékek esetében is megtalálható. Eszáltal viszont az újkenyér kultikus szerepe alaposan csökken.

Kivételesen figyelemre méltó viszont az a szokás és hiedelem, ami az újkenyér első falatának elfogyasztásához kapcsolódik. Ezt természetellenes mozdulattal, rendellenes testtartással fogyasztják el. A falatnyi kenyéret jobb kezébe fogja az étkező, és kezét hátul a nyakán átcsavarva, baloldaltól teszi a szájába a falatot. Ma már nem nagyon művelik ezt a szokást, de néhány évtizeddel ezelőtt így fogyasztotta el az újkenyér első falatát öreg és fiatal egyaránt, mert azt a hiedelmet kapcsolják e szokáshoz, hogy aki így fogyasztja el az újkenyér első falatát, biztosan megéri a következő újkenyéret is. /Ennek, véleményem szerint, már tulajdoníthatunk speciális és kultikus jelentőséget./

Az újkenyér különben nem a rendes cséplési időszakban elcséplelt búzából készül, hanem az előcséplés által nyert búzából. Aratás közben néhány kereszt búzát elcsépelnek, és az így készült lisztből sütik az újkenyéret. Néprajzosaink a cséplés ilyen formája mögött is kultikus hagyományt keresnek. /L. pl.: Ujváry Zoltán, Ethn. 1967. 359./ Szamoszegi megfigyelésem és gyerekkori keserves tapasztalatom szerint, az előcséplést nem a hagyomány követése indokolja, hanem a kényszerű szükség. A módosabb gazdák sohasem csináltak előcséplést, és általában egy hónappal később jutottak újkenyérhez, mint a szegényebbek. Ennek oka pedig egyszerű: a jobb módú gazdának az előző évi termésből bőven van búzája még nyáron is, s így nincs kenyérhiánya. A szegénynek azonban tavasz közepére, végére el szokott fogyni a kenyérnek valója, és ezért, hogy a nehéz aratási munkán kenyér nélkül ne legyen, már az első learatott kéréket kénytelen étkezésre sürgősen felhasználni. Ezzel a keserű ténnyel tudom magyarázni azt is, hogy miért volt a régi aratómunkások bérében benne a ke-

nyér vagy liszt: csak így volt kenyerük az aratás idején. Hogy ez mennyire igaz, igazolja a következő ószinte hangú és Szamoszszegen jól ismert rigmus is:

„Karácsonba kalácsot,
Husvédba kenyeret,
Pünköszbe jahogy lehet.”

És ha már eljutottunk a rigmusokhoz, folytassuk a kenyér etnikai hagyományait ezen a területen. Mindjárt előljáróban elmondhatom, hogy itt nem találunk valami nagy hagyományanyagot, de a talált kevés feltétlenül jelentős.

A mai legidősebb nemzedék, mint gyerekkoruk óvodás versét tartja számon a következőt:

„Jóu ja buzakenyér,
de vajjá többet ér.
Jobban csuszik vajjá,
nem jár annyi bajjá.
Megegyem? Ne egyem?
Van eszem!
Én bizon megeszem!”

E mesterkelt hangú, valószínűleg "műköltészeti" alkotás után, jóízű darabosságával és ószinte szókimondásával szinte üdítőleg hat ez a kis gyermekmondóka:

„Sutra puja, nincsen popa!
Most őúr apád a malomba.
Nincsen popa csak ety karé,
Az is a szomszédasszonyé.”

Hangnemben nagyon hasonlít az előbbihez ez a gyermekmondóka is:

„Szomszédasszon kutyája
bement a kamorába.
Évitte ja kenyeret,
mit esznek a gyerekek?

Mikor a Klántagosi zsidó uradalomba felvidéki tótokat vittek az első világháború alatt aratómunkásoknak, az egyik tót legény beleszeretett az uradalmi gulyás Mariska nevű lányába. De azt nem adták ám akármilyen legényhez. Az istenadta tót legény elment hát a templomba, és szép rigmusban imádkozott az úristenhez. Őrzi a szamoszegi hagyomány ezt az imát is:

„Zistenem, satyám,
zaggyá neken kenyeret,
hat lovat, meg szekeret.
- Meg gujás Mariskát!”

Nem keserveőbb hangú a Szamoszegen jól ismert ár-
vagyerék nótája sem:

„Édes vóut az anyám teje,
keserű ja más kenyere.
Keserű jis, savanyu jis,
de még hozzá panaszos is.
Ki nem hiszi, próbálja meg,
mindenki jakkör tuggya meg.”

Országszerte ismert az alábbi dal, de Szamoszegen
is közismert, elsővilágháborús katonanótának számít:

„Domb ódalon van egyg öreg nyárfa,
nyárfa jalatt édesanyám háza.
Édesanyám fejjér keszkenőübe,
cipőd dagaszt nyárfatekenőübe.“

De a huszas ével szamoszegi csárdását már valószí-
nűleg úgy ismertethetem, mint helyi specialitást:

„Nincsen kenyér, nincsen só,
feleségen sincsen jó,
csuhája!

Maj lesz kenyér, maj les só,
feleségen is lesz jó,
csuhája!“

Adatközlőim szerint, mikor Görbe Pali, a huszas-
harmincas évek nagyhírű szamoszegi cigányprimása ezt
húzta a bálban, még a 80 éves vénasszony is táncra per-
dült.

Azoknak az apróbb rigmusoknak, melyekben a kenyér,
illetve a kenyér készítésének egyik vagy másik eszköze
valamilyen formában jelentkezik, szinte se szeri se száma
Szamoszegén. Gyűjteményemből a következőket idézhetem,
igen gyakran hozzáfűzött magyarázattal együtt:

„Lesz mék szőlőü lágü lepén,
nem éhezük a szegén.“

Szamoszegén nem termelnek szőlőt. Csak itt-ott található
egy-egy lugas. Ősszel aztán a nyíriek jártak illetve jár-
nak le szekérrel a faluba szőlőt árulni. Régen terményért,
búzáért, tengeriért adták a szőlőt, újabban pénzért. Ezek-
hez a szőlőárusokhoz kapcsolja a szamoszegi hagyomány a
fenti rigmust, mondván, hogy ezt kiabálták faluhosszat az
80.

árusok. Az alábbi, részben hasonló szövegű rigmussal viszont már arra utal a szamoszegi ember, hogy mindennek megvan a hátulütője, semmi sem marad megtorolatlanul:

„Lesz még szűllő láty kenyér,
Lesz még a kutyára dér.”

A kenyér jelentőségének tréfás kiemelésére példa ez a kis kötekedő hangvétellű szamoszegi rigmus:

„Egyé fíjam kenyeret,
Attú jöm meg az eszed!”

A mi^x isten lesz, kenyér is lesz közmondás igazságára építve, rigmussal vigasztalja ifjú nejét is a szamoszegi fiatalember, az üres asztal mellett:

„Nincs kenyér az asztalon,
ne busulj, kisangyalom!

De szűkölködésekben és nélkülözésekben eltelt élete alkonyán a szamoszegi öreg is így nyilatkozik:

Megettem a kenyerem jóvát,
mék se tudom, mi ja bődökség.

Kenyérsütésakor a dagasztó asszony, illetve a kemencét fűtő személy körül lábatlankodó gyerekek mondogatják az alábbi kis versikét:

„Aszt Uzeni ja lapát,
évenné ja piszkafát.
A piszkafa jasz monygya,
hogy nem mety férbe soha.”

A legidősebbek azonban úgy tudják, hogy régebben ez a rigmus nem gyermekmondóka számba ment, hanem lakodalmi csúfoló vers volt. A tisztán csak csúfoló jellegű mondóka végül a következő:

„Sándor, kenyérhajér táncól,
málélisztér pityereg,
cigánjánér kesereg.”

A kenyérhez kapcsolódó szamoszegi etnikai hagyományok lezárásaképpen, sorozással ellátva még az alábbi szokásokról és hiedelmekről adhatok számot:

1. Búza vetéskor nem szabad kenyeret pirítani, mert üszkös lesz a vetés.

2. Mikor a kenyeret akarják megválni, előbb a gazda vagy gazdasszony a késsel keresztet rajzol a kenyér aljára, noha a falu lakossága szinte tiszta református vallású, és túlságosan nem is volt ájtatos soha.

3. Ha a kenyeret aljával fölfelé teszik az asztalra, hátfájást kap a gazdasszony. Másik, kajánkodó változat szerint, akkor éjszaka a gazdasszonyt is hátára fekteti a gazda.

4. Két lepén-t nem jó egyszerre sütni, mert akkor abban az évben nem megy férjhez a háznál levő eladólány.

5. Ha az állapotos asszony sütéskor két lepén-t csinál, akkor ikergyermeke lesz.

6. Lakodalomban úgy dicséri a vőfély a menyasszonyt, hogy elmondja róla, milyen jól tud sütni-főzni. Kenyeret például, a tréfás vőfély elmondása szerint - olyat süt, ami az énnyébe ragad az embernek.

7. A kelést és gyulladákos sebeket megrágott és erősen megszózott kenyérrel szívatják.

8. A régi falusi pásztorok /kondások, s csordások/ bérében mindig benne volt a kenyér is. A századeleji szamoszegi gyakorlat szerint, minden állat után félkenyér járt a pásztoroknak.

9. A részes aratóknak nem kenyeret adtak az aratás időszakára, hanem lisztet. A huszas években például a szamoszegi Klein-féle zsidó uradalomban 10 kg liszt járt egy kasza után, hetenként. /Természetesen volt még egyéb járandóság is!/
82.

2. A kenyér nyelvi hagyományai

A szójegyzék számot ad a szamoszegi kenyér gazdag lexicális hagyományáról. Ehhez a nyelvi kincshez kapcsolódnak szorosan azok a közmondások, szólások, kifejezések és találós kérdések, amelyeket jelen fejezetünkben ismertettek. Az idevont anyagból, mint látni fogjuk, az derül ki, hogy a kenyér a szamoszegi emberek életében valóban a legfontosabb helyet foglalja el, azonosul magával az étellel, s ez által úgy jelentkezik, mint minden szépnak s minden jónak a szimbóluma.

Van nekem kenyerem is, késem is. - Ezzel a szó-lással utasítja vissza tréfásan a szamoszegi ember a vendéglátásra invitálást. E tréfás szó-lásnak története is van, ezt mondom el hát elsőnek:

Mikor Filep Júcsa néném, az öregebbik Varga Sándor felesége menyecske lett, az első napon nem fogadott el élelmet az új otthonában. Sári néném, az anyós, csó-válta a fejét, de belenyugodott, gondolván, a lagzi meg-egyéb elvette az étvágyát az új menyecskének. Nem állta azonban már szó nélkül, mikor második nap reggelén megint visszautasította Júcsa néném a reggelit. Ráripakodott a-zért, hogy miért nem eszik. Filep Júcsa néném aztán ki-vágta: Van nekem kenyerem is, késem is. Nem ké nekem a ma-gájé! Azzal kihúzta a komód alsó fiókját és kiemelte be-lőle az anyai háztól hozott félkenyeret, kést és egy da-rab szalonnát. Lopiban tehát a hazait ette a vadóc me-nyecske. Aztán megszokta az új otthon főztjét is, de Bo-dó Sári néném, az anyós, az eseten felháborodva ezt fűnek-fának elmondta. Így e mondás fennmaradt, és tréfásan még az is használja, aki ezt a történetet már nem is tudja.

A keletkezése történetével együtt fennmaradt szó-lás

ritka, mint a fehér holló. Témához illőt nem is tudok többet idézni Szamoszszegről. Annál több viszont a történet nélküli szólás: Lássunk hát ezekből néhányat:

1. Mig isten lesz, kenyér is lesz.
2. Jóu ja puha kenyér sóvá, a jóút nem köszönik jóvá.
3. Szárász kenyér, hideg víz, nem sokat mosatlanít.
4. Szegény ember kenyere, ja mindennapi jereje.

Él Szamoszszegen a kenyérrel vagy a kenyérfőzés valamelyik eszközével kapcsolatos /olykor egész drasztikus/ találókérdés is. Gyűjteményemből az alábbiakat sorakoztathatom fel:

1. Ha jegy olyan naty kenyeret sütnék, mint a világ, mi nagyobb attú? - Hát a kemence, amibe sütték.
2. Mikör legnhezzebb a kenyeres tarisznya? - Mikör üress.
3. Mi vóút az ebéd? - Kenyér, meg a haja.

A szamoszszegi néphagyományban - a kenyérrel kapcsolatban - a közmondásoktól is gyakoribbak a különböző szóláshasonlatok és kifejezések. Ezekből is soroljunk fel néhányat:

A kenyeret kokas tejjé gyúrt cipóú-nak nevezik. A protezsáló pedig azzal ajánlja munkahely szerzése esetén pártfogoltját, hogy: kenyér kell ennek, nem kalács. A közös háztartásban élők ety kenyeren élnek. A szamoszszegi dolgozó kenyérkeresőú, és mikor dolgozik, kenyér után jár illetve kenyeret keres, s így aztán a munkáltató is kenyéradóú gazdája a munkásnak. Aki nem dolgozik, annak évesz a kenyeres tarisznyája, akinek nincs mit enni, annak már éveszett a kenyeres tarisznyája. Az idős megette már a kenyere jóvát, a munkahelyéből kiesettnek pedig pörba jesett a kenyere. Ha a családnak nincs enni, kenyér nékú

marattak. Ha az apa meghalt, kenyérkereső néki maratt a család. Ha a szamoszegi embert megélhetési lehetőségétől megfosztották, például munkahelyéről elbocsátották, akkor évették a kenyerét illetve kivették a kenyeret a szájából. Akkor viszont, ha megélhetését biztosították, kenyeret attak neki. A szamoszegi jó ember oijan, mint ety falat kenyér, illetve kenyérre lehetne kenni. A kövér ember nem háta megé hányja ja kenyeret, a soványnak viszont megette ja tyuk a kenyerét. A gyerek kenyérpusztító, és tréfásan kérdezik is tőle: ha te nem lenné meg a penyész, ki jenné meg a sok kenyért? Nehéz a más kenyéren lenni, mondja a szolgál, s ha összevész gazdájával és elválnak, kenyértörésre kerül a sőr közöttük. Nem szeretnek egy családból házassodni sem. Ezért, ha a legény a sógorasszonya hugát akarja feleségül venni, azzal igyekeznek lebeszélni, hogy: elég ety sütészbü egy lépén. Adócsok sem igen szeretnek maradni a szamoszegiek. Tartozásukat, bármilyen természetű is az, igyekeznek megadni, minthogy a kőccsön kenyér visszajár.

Rigmusba szedve csúfolják ki a kenyérral fősvénykedő szülőket is: Kőccs a zsebbe, kenyér a kredendzbe. Akkor egyé fiam, mikor ké! - És ez a csúfolódás nem is ok nélküli. Adatközlőim Dongás Józseit emlegették, aki gyerekei elől mindig zárva tartotta a kenyeret, és csak kézbül adott nekijek. Le is nézte ezért az egész falu, és gúnyolta állandóan, hogy mikor lesz már jógazda, mikor vagyonosodik meg. Bizony szegény maradt ő holta napjáig, hiába zárta el gyermekeitől a kenyeret.

A cifranyomorúság nevetségessé tétele sem maradhat ki a kenyérral kapcsolatos, szamoszegi szellemi hagyományból: Óura ketveg a falon, nincs kenyér az asztalonn. mondták a század eleji szamoszegiek azokra, akik hasuk

rovására is házukat cicomázták. De gyakoribb, mikor a divat miatt korog a has. Erre is van a szamoszegieknek kifejező rigmusuk: tunika van kettő-három, de kenyér nem vőút a nyáronn. És adatközlőim, mindjárt e rigmus után, a Tubu Amáli esetét is elmondták:

A huszas években a grenadin-ruha volt a divat, a szamoszegi lányok körében is. A tehetősebb gazdák lányai már mind ilyen ruhában korzóztak a szamoszegi főutcán, mikor egyszer, a falu egyik legszegényebb emberének a lánya, Tubu Amáli is ilyen ruhában jelent meg vasárnap a templomban. Az történt, hogy utolsó mázsa búzájukat adták el, pedig az aratás még messze volt – de a grenadinruhának meg kellett lenni! Aratásig természetesen koplalás következett, mert a divatozás miatt kenyér nélkül maradt család még kölcsönként sem kapott búzát.

IV. A KENYÉR SZERPE A SZAMOSZEGI ÉTKEZESBEN

A szamoszegi ember étrendjében központi helyet foglal el a kenyér: fogyasztja reggel, délben és este. Tréfálkozva emlegették adatközlőim az egyszeri susztert, aki inasainak reggelijét így intézte el: Früstök, fíjuk! Kenyeret a kézbe, 10sz fel az epőrfára! – De bármennyire tréfáshangú is e mondás, és bármennyire is a fősvényt gúnyolja, általános szamoszegi igazságot közöl. Augusztus második felében, szeptember elején, még az ötvenes években is, azzal intézte el a legtöbb szamoszegi ember a reggelijét, hogy felkötött súrcába hatalmas szelet kenyeret tett, s lement kertjébe a nemtudom szilvafa alá. A puha kenyér és a jóízű szilva megtette a reggelit.

Hogy a kenyér mennyire sokrétű változatban jelentkezik a szamoszegi ember étrendjében, azt a "kenyér" szó

gazdag szamoszszegi lexikális variánsaival tudom érzékel-
tetni. Van zeiroskenyér, vajaskenyér, téfeleskenyér, so-
vánkenyér, lekvároskenyér, piritott kenyér, cukroskenyér,
mézeskenyér, úikenyér, madárlátta kenyér, komiszkenyér,
málékenyér, máléskenyér, s végül: penyészes kenyér. És va-
lamilyen formában mindegyiknek megvan a maga jelentősége.
A tarisznyában mezőről visszahozott madárlátta kenyér az
apró gyerekek szenzációs csemegéje. A romlásnak indult pe-
nyészes kenyér viszont még kitűnő táplálék a disznóknak. A
kenyérből így kárba nem vész semmi.

Az idézett gazdag nyelvi anyag igazolja a kenyér
jelentős szerepét Szamoszszegen. Ezt erősíthetjük meg a
kenyér-hiányra vonatkozó szamoszszegi adatokkal is. Idő-
sebb adatközlőim tudták ismertetni az első világháború
szükség időszakát. Ekkor sokaknál árpából készült a ke-
nyér, minthogy ehhez hamarabb és könnyebben hozzájutot-
tak. Az árpát megválogatták, hogy szálka ne legyen benne,
aztán kézi darálón, amilyen finomra csak tudták, meg-
darálták. Majd fátyólszitá-val a korpát leválasztották a
lisztől. A durvább őrleményből kásaszerű tejes ételt
főztek, a finomabb lisztből kenyeret sütöttek. Az ilyen
lisztből készült kenyér, ahogy elbeszéltek az egykoriak,
jóízű volt, de ha búzalisztet egy cseppet sem tehettek kö-
zé, nagyon törekeny, morzsáló és száraz volt. Mint mondot-
ták, minden falat után vizet kellett inniük, mert nem e-
kart lecsúszni a torkukon. De nem is volt olyan laktatóús,
mint a búzakenyér.

A második világháború időszaka, amire már magam is
jól emlékszem, sokkal rosszabb volt. Eleinte még a gabo-
nalapra örülhető mennyiség - ügyes beosztással, - szű-
kősen elegendő volt. Később azonban, mikor már csak gabo-
nalap volt, de búza már nem, és jött a mürostosvilág, ha-

diliszttel szinte bírhatatlanná vált a kenyérgond. A rossz minőségű, csíráz búzából csak érdes kenyér-t lehetett sütni és ez is ojjam vóut, mint a palacsinta. Végül a hadiliszt is megcsappant, s jött előbb a sűrű béllű, kukoricaliszttel kevert máléskenyér, később a tiszta kukoricalisztból, tepsiben süttött málékenyér. Az ilyen kenyeren persze nem ment a munka. Egyik fiatalabb adatközlőm serdülőkorából említett egy esetet, mikor Pucori Laji, a vele egykorú legényke, tengeri kapáláskor így bizonygatott a kis teljesítményű munkával kapcsolatban: Könnyű neket sokat kapálni, reggel izs, délbe is nagy darap szalonnát süttő jó buzakenyérre. Én nek csak három kis málét eszek meg ety findzsa tejjé. - És bizony, sokan szédelegve mentek haza este a mezőről, mégha kenyeren kívül egyéb élelmiszerből legendó is állt rendelkezésükre.

A szamoszegi ember étkezésében a reggelinél van különösen kiemelkedő szerepe a kenyérnek, illetve a mezei munka idején délben is, ha a háziasszony is a mezőn van, s így nem ér rá főzni.

A reggeli, ha odahaza vannak, változó. Míg a disznóölés termékéből tart, addig lábasban sült szalonna, kolbász, oldalas. Ehhez általában pirított kenyeret fogyasztanak, még ha egészen friss is a kenyér. Mikor a disznóság fogyik, és a szalonnával spórolni kell, hogy a mezőre legyen mit vinni, tejet isznak kenyérrel, vagy megkenik valamilyen ízesítő anyaggal /zsír, lekvár, tejjől stb./ a kenyeret, s úgy fogyasztják. Ha már van gyümölcs, akkor az megy a kenyérrel, leginkább szilva. A zöldségfélék közül a paradicsom, paprika, hagyma lecsúszik zsíroskenyérrel, vagy kenyérrel és szalonnával. Nyáron igen ritka a melegétél reggelenként, s ha van, az általában lecsó. Újabban kezd divatba jönni a tejeskávé is, de arról általában azt

88.

tartják, hogy nem lehet azon dolgozni, hiába esznek vele sok kenyeret. Uraknak való az!

Ha mezőre mennek, akkor a reggeli is kint történik a földeken. Tarisznyában viszik az élelmet, s ez még ma is leginkább kenyér és szalonna. Ezt nyárson sűtik és paradicsomot, zöldbölgrikát, hagymát fogyasztanak hozzá. Ha a háziasszony is a mezőn van, akkor délben is ugyanazt esznek, mint reggelen. Ha viszont a háziasszony otthon van, úgy ebédet főz és vagy maga viszi a dolgozóknak, vagy egy nagyobb gyerekkel küldi ki nekik. A kenyér azonban ekkor sem maradhat el, mivelhogy a levessel és főzelékkal számosszegi ember mindig kenyeret fogyaszt. Egyik adatközlőm említette, hogy az ő öccse még a lekváros puliszká-t is kenyérrrel ette. - A vacsora általában főtt étel, de ahhoz is, az ebédhez hasonlóan fogyasztják a kenyeret.

Meg kell jegyezni itt azt, hogy szórványosan már az ötvenes években, de tömegesen a hatvanas évek elejétől lényeges változás kezd mutatkozni a számosszegiek étrendjében. Több és változatosabb főtt étel, tej és zöldségféle jelentkezik benne, de a kenyér jelentősége ennek ellenére, változatlan. A kenyér esetében annyi változás történt, hogy egyesek kezdik fogyasztani a kenyérgyári készítményeket, amiket most már helyben is lehet vásárolni. A lakosság nagyobb része azonban lisztet vásárol vagy őrlöttet, s maga készíti ma is a kenyeret. A pékkenyérre fitorognak, és csak szükség esetén vesznek belőle egyet-egyet.

A SZAMOSZSEGI TEMETÉS ÉS HAGYOMÁNYAI

I. BEVEZETÉS

Nem néprajzi, hanem népnyelvi gyűjtőként végeztem munkámat 1952-től 1971-ig, a Szabolcs-Szatmár megye mátészalkai járásában levő Szamoszszegen. Elsősorban ez magyarázza, hogy majdnem három évtized után fogalmazódott dolgozattá a község halottkultuszára és temetkezési szokásaira vonatkozó gyűjteményem. A népnyelvi szövegek között szórványosan megtalálható, idevonatkozó adatokat az 1960-as évek végén rendeztem, s most már határozott céllal ennek kiegészítésére és ellenőrzésére két gyűjtőutat terveztem. Egyiket 1969 decemberében, másikat 1971 nyarán, a tervnek megfelelően 25-30 nap alatt végeztem el. Bár nyersen már 1973-ban készen volt a munkám, néhány objektív, s nem objektív tényező miatt csak most kerülhetett sor végleges kidolgozására, közreadására.

Adatközlőim a következők voltak: özv. Lőrincz Pálné /1877./, Bartha Dienes Józsefné /1888./, Lőrincz Bertalan /1901./, Lőrincz Etelka /1903./, Lőrincz Bertalanné /1907./, Varga Sándorné /1921./, Szabó János /1930./ és Puskás Gusztáv /1932./. - Meg kell itt jegyeznem néhány tényt. Özv. Lőrincz Pálné és Bartha Dienes Józsefné adatközlőim születési éve körül probléma támadt. Hol idősebbeknek hol fiatalabbaknak mondták magukat, s így arra kényszerültem, hogy a ref. egyház birtokában lévő anyakönyvekből magam győződjem meg a hiteles adatokról. Kiderült, hogy személyi igazolványukban is téves adat van rögzítve. Hiteles

születési évük az előrébb közölt 1877., ill. 1888. évek. Régebbi pályamunkáimban ez az ingadozás található, s így azok is, ennek megfelelően módosítandók. Másik tény, amiről szólnom kell, hogy gyűjtőmunkáim nagy intervallumában más adatközlőkkel is beszélgettem, szinte az egész falu idősebb lakóival. De azok nevét, akik csak egy-egy adatot szolgáltattak, illetve a megnevezett adatközlőimet csupán megerősítették, nem soroltam fel.

Lezárásként még annyit, hogy a most kialakuló temetkezési szokásokra, szükség esetén, itt csak utalok, de nem részletezem. Anyagom tehát a hagyományosan élő vagy már csak emlékezetben élő szokásokat, hiedelmeket tartalmazza.

II. A HALÁLESÉT NAPJA

1. Ügyintézés, bevásárlás

A haláleset alkalmával bejelentést kell tenni a községi hatóságnak a haláleset bekövetkezéséről, intézkedni kell a temetéshez szükséges eszközök bevásárlása ügyében, kapcsolatot kell teremteni a temetkezési vállalattal, valamint a temetési szertartást végző egyházi vagy polgári személlyel. A szamoszegi szokáshagyomány szerint ez kettős feladat, s így ezek ellátását is különböző személyek végzik.

A hivatalos ügyeket a furerátör nevű személy intézi. Ez sohasem a halott közvetlen rokona volt, hanem valamely utcabeli, tekintélyesebb idősebb férfi. Ilyen személy szinte minden utcából került. Követelmény vele szemben az, hogy a hivatalos helyeken járatos legyen. A hagyomány nem tud arról, hogy furerátori funkciót nő látott volna el valaha is.

A furerátor jelenti be a halálesetet az anyakönyvvezetőnél, az orvosnál, ha háznál történt az elhalálozás. Régebben az a halottkém vagy halálbíró feladata volt.

A halottkém feladata abból állott, hogy a haláleset bejelentése után elment a haláleset színhelyére, tehát a halottasház. Személyesen meggyőződött a halálesetről, feljegyezte a halálozás időpontját és megállapította a temetés időpontját, gondoskodva arról, hogy 48 óráig el ne temessék a halottat. Az utóbbi intézkedés azt a célt szolgálta régen, hogy mivel orvos gyakran nem látta sem a beteget, sem a halottat, a halál tényének megállapítása bizonytalan alapokon nyugodott. És ezzel igyekeztek elkerülni az élvetetetés, illetve tetszhalott temetés lehetőségét. Bár, ennek ellenére, a hagyomány tud ilyen esetről.

Tardi Gábor helybeli csordásnak az anyósáról mondják, hogy élve temették el. Kivizsgálásának azonban nincs hivatalos nyoma. Egyik adatközlőm azonban olyan esetet is tudott, mikor a gyanú után felásták a sírt, s ténylegesen meggyőződtek róla, hogy élve temették el a halottnak vélt személyt. Ezért a halottkém hivatalos papírt szokott adni a furerátornak, s azzal ment a szertartás vezetőhöz, hogy a temetés idejét megbeszéljék. Régebben temettek délelőtt is, de most már csak délután két órától.

A halálbíró illetve halottkém funkciót a szamossegi gyakorlat szerint a mindenkori kizsbíró /ma hivatalosság/ látta el, és így nem tekinthető valami magas pozíciónak.

Mikor a furerátor a halotkémtől megkapja a papírt, megy a paphoz harangoztatni. Szamoszeg ref. vallású lakosságának halottjait ugyanis mindig harangszóval búcsúztatják. Az első harangszót akkor kapja a halott, mikor a haláleset bejelentése megtörtént, a többit pedig reggel 8 ó-

rakor, délben 12 órakor és este 6 órakor, míg el nem temetik. Az első harangszó jelzi azt is, hogy férfi vagy nő-e a halott. Ha ugyanis férfi halott van, nagyharanggal kezdik a harangozást, majd egy kis szünet után a kisharanggal folytatják, és újabb szünet után összehúzzák, összehúzva harangoznak, vagyis mindkét harangot egyszerre szólaltatják meg. Ha nő halott van, akkor a kisharanggal kezdik, a natyharang-gal folytatják, majd összehúzzák.

Ha kereszteleetlenül illetve halva született gyermeket temetnek, nem szoktak harangozni. Raffináltan azonban itt is csak harangszóval temetnek, mert ekkor kivételesen nem délután van a sírbatétel, hanem reggel nyolc órakor. Ekkor mindig harangozni szoktak istentiszteletre, s ennek a harangszónak a hangja mellett temetik el a gyereket.

Ha egyházi szertartással temetnek, akkor a furerátor beszéli meg a pappal a szertartás milyenségét, azaz imávé vagy prédikációjúvé történik-e a temetés? Ekkor beszélik meg a temetés pontos idejét, feltételeit. A furerátor szolgálatja - a halott hozzátartozóinak útmutatása alapján azokat az adatokat /a halott életkora, jellemzése, gyermekei, unokái, barátai, név szerint, stb./, amelyeket a búcsúztató prédikációban meg kell majd említeni.

A haláleset bekövetkezésekor a református pap a legközelebbi reggeli istentiszteleten a szószékről bejelenti az elhalálózást, a következő vasárnap délelőtti istentiszteleten pedig imát mond érte. Ha fiatal lány a halott, a toronyba hímzett kendőt tűznek ki. S mindez a furerátor dolga!

A temetéshez szükséges kellékek beszerzését már a halott családjának valamelyik idősebb, általában nőtagja végzi. Ha hirtelen következett be a halál, akkor ruhát is ezután kell vásárolni, sőt, női halott esetén ekkor kell i-

gen gyakran meg is varratni. Az ilyen munka természetszerűleg: nőknek való. De ritkán intézik a koporsó, szemfedő és koszorú beszerzését Szamoszszegen a férfiak is. Jelenleg könnyű feladat ez, mert a mátészalkai temetkezési vállalatnak lerakata van a faluban állandó megbízottal és az igények bejelentése után, ez a megbízott kezd intézkedni. Régen viszont Mátészalkára, Fehérgyarmatra vagy Vásárosnaményba kellett menni ezekért a dolgokért, szekérrel. Ilyenkor természetesen a nők mellett, legalábbis a kocsisi teendők ellátására már férfiak is vállalkoztak. Igen sokszor a helybeli asztalossal csináltatták a koporsót. A deszkát vagy az asztalos vagy a hozzátartozó adta. Hogy ez a gyakorlat az 1930-as években mennyire elterjedt, bizonyítja, hogy a helybeli asztalosra is a Koporsós Ádám /=Bodó Ádám/ ragadványnevet ragasztották. A deszka beszerzése régen, különösen a szegényeknél gyakran nehézségbe ütközött. A vagyonosabbak már előre tartalékolnak deszkát - dió- vagy tölgyfából - erre a célra, s így fényezett, díszes koporsót készíthettek. A szegényebbeknek viszont sokszor a ház padlásdeszkáját kellett leszedni erre a célra, s többnyire csak festett koporsóra telt.

A beszerzett koporsó színe a halott korától és nemétől függ. Az idősebbek sötétszürke vagy fekete, a fiatalabbak barna színű koporsót kapnak. A gyerekek és eladók korban levő lányok koporsója: világoskék, vagy világos szürke-színű. A koszorú színe is ehhez alkalmazkodik. Az idősebbekben általában a fekete, sötétzöld, sötétbarna, lila szín van túlsúlyban, csak a közepén levő virágban lehet élénkebb színű kék, vagy fehér. A gyerekek és lányok koszorúja élénkebb. Túlsúlyban van bennük a fehér, a kék és világoszöld, sőt gyakran a piros is jelentkezik benne. Újabban, ha valamely intézmény ad koszorút, azon már a sza-

lag is lehet piros.

A fejfa megrendelését is a családtagok intézik, de ezt már mindig férfiak. Ha a halott idősebb, akkor már régebben beszerezték azt a fát, amiből majd fejfa készül. A szamoszegyi idős emberek, kertjükben, udvarukon már előre felnevelik a fejfánakvaló fát, esetleg már kivágva tartalékolják. Ha ki van vágva, akkor csak a faragáshoz jól értő fejfafaragó gondjaira kell bízni. De, ha még él a fa, előbb ki kell vágni. Ekkor úgy nyersen csinálnak belőle fejfát. Előfordul, hogy nincs a családnak megfelelő fája. Ilyenkor: régen a munkaadó gazda, újabban pedig a termelőségvetkezet szokott fát adni.

Régebben, ha a családapa vagy anya halt meg, s a család nagyon szegény volt, a községi hatóság hozzájárulásával gyűjtést indítottak a temetkezési költség fedezésére. A harmincas években ezt a szerepet az egyház vette át, azelőtt azonban az egyháztól függetlenül is csinálták. Adatközlőim ismerete szerint így temették el Gergely Lajost /Pöszinét/, Lőrincz Zsigmondot, és még a 20-as években Horváth Jusztinát.

2. A halott fürdőtése, öltöztetése

A beteg haldoklásánál csak a közvetlen hozzátartozók vannak jelen. Kivétel az, ha a beteg kívánságára jelenik meg valamely családtag. A halál bekövetkezése után azonban már megérkeznek az idegenek is. Míg a furerátor a hivatalos ügyeket intézi, a nőrokonok a bevásárlással bíbelődnek, a halottasháznál a ravatalozáshoz készítik elő a halottat. Közvetlenül a halál beálltakor a halott szemét lefognak, azaz nyitott szemhéjait összefognak, hogy merevedéskor csukott legyen a szeme. Ezt a műveletet a haldoklásánál jelenlevő valamely öregasszony szokta végez-

ni. Egy szalaggal főkötik az állát is a halottnak, hogy csukott szájjal merevedjék meg. Ezt is öregasszonyok szokták csinálni.

Szamoszegen a halott mindig fürösztve kerül a teritő-re. Ha férfi, akkor frissen meg is borotválják. Ezt a dolgot valamely férfi rokon végzi, de általában húzód-
nak tőle, s ezért igen gyakran ez is a nőkre hárul. Egyik adatközlőm említette, hogy a 30-as évek végén meghalt Fekete Sándor véglegény. És hiába volt a rokonai között 5-6 férfi is, mégis, nő létére, neki kellett megborotválnia.

Akár férfi, akár nő a halott, fürösztését, a halotfirisztést, mindig nők, általában idősebb asszonyok végzik, de szűkség esetén a vállalkozó szellemű fiatalabbra is rábízzák. A falunak szinte minden utcájából kerül egy olyan idősebb asszony, aki nem fél a halottól. Az első világháború idején ilyen volt Paszka Zeuzsika /-Puskás Zeuzsánna/ néni, akit halotmosó-nak fizetésért bárki elhívhatott, a halott hozzátartozójának megfürösztésére. Az utóbbi időkben azonban már nem fizetett halotfirisztő-k ténykedtek Szamoszegen, hanem olyanok, akik barátságból megtették ezt.

A halott fürösztése nem a mindennapi értelemben vett fürösztést jelenti. Adatközlőim szerint kádba, teknőbe sohasem tették a halottat, hanem az ágyon levő halott alatt csak a lepedőt hagyják, azon meztelenre vetkőztetik és a halott testét, vízbe mártott ruhával igen alaposan letörölgetik. A halotmosó mellett ilyenkor két-három asszony tevékenykedik, de mások, szemlélők nem tartózkodnak a helyiségben. Halottnosás közben a tragikus körülménynek megfelelő az asszonyok viselkedése és beszédtemája. Általában a halott szenvedéséről, esetleges balesetéről beszélgetnek. Olykor, ha a hosszas betegségben lefogyottha-

lott nagyon sovány, elsíránkoznak rajta, hogy milyen csont meg bír csak. Van azonban példa arra is, mikor a fiatalabb asszony tréfálkozott mosás közben a vénlegény halottal. Egyik adatközlőm mesélte, hogy az 1930-as évek végén, öreg korában meghalt Fekete Sándor vénlegény fürösztésekor, a munkát végző, fiatalabb korú Paszka Margit tréfásan megbillegtette a halott hímesszóját ujjával, és megkérdezte tőle: "Héj, Sándor bátyám, dukta-dé eszt valaha asszomba?" Majd pedig a halott bokáját összeütögetve ezt mondta: "So-se tñncótá te evvè, hadd ütögessen hát össze utóujára." A tréfálkozás láttára a jelenlévők megcsóválták a fejüket, de mosolyogtak. Természetesen ilyesmire kevés a példa. De úgy látszik, hogy az egyedülálló vénlegények és vénlányok halála esetén ilyesmit még megengednek maguknak a halottmosók.

Fürösztés után a halottat felöltöztetik. Ezt a mozzanatot halottöltöztetés-nek nevezik, és ugyanazok végzik, akik a fürösztést is végezték. Itt jegyezzük meg, hogy a halott ruháját régen a fürösztő asszony kapta. A hagyomány szerint, ha ezt elfelejtették vagy megtagadták, a halott nem tudott nyugodni a sírjában, mert adósnak érezte magát.

A halottra adott alsóruha színe fehér, szabása pedig megegyezik az általában viselt fehérneművel. Anyaga régebben mindig gyolcs volt, most azonban elterjedt a selyem és különféle műszálas fehérnemű. A férfiak inget és általában hosszúgatyát kapnak, a nők bugyigót és kombinétet. De régebben ők is hosszú ujjú, gyolcsból készült inget kaptak, amit valamelyik helybeli varrónő vagy varráshoz értő parasztasszony készített, már a halál beállta után. A felsőruha férfiaknál sötét színű /fekete, szürke, sötétkék/ zakó, és újabban pantalló, de régen ez is csiz-

manadrág volt. A lábra cipőt nem húznak csak zoknit. Idősebb adatközlőim szerint a múlt században, de még ennek a századnak az elején is, mezítláb volt a halott, a lábára semmit nem húztak. Néhány olyan régi esetről is tudnak viszont, mikor csizmát húztak a halott lábára. Újabban nyakkendő is alkalmaznak, de ez ritka, régebben egyáltalán nem volt szokásban. A halott megfésült fejére, ha férfi, nem tesznek semmit, de kétrét hajtva feje mellé teszi a kalapját. A nők felső öltözete már változatosabb. Az idősebbek itt is fekete színű ruhát kapnak, aminek a szabása elég bő. Nyakán kis-csipke gallér van, ami leginkább fehér színű. Fejüket fekete fejrevalóu kendőu takarja, lábukon fehér színű zokni van /ritkán szürke vagy fekete/, de gyakoribb zokni helyett a harisnya.

Ezt a ruhát már gyakran életükben megcsináltatják a szamoszegyi idősasszonyok. Ha azonban nincs elkészítve, akkor a halálozás utáni gyors vásárlással beszerzett anyagból valamely helybeli hozzáértő asszony készíti el. Készen vásárolt ruhában a szamoszegiek nőket nem temetnek. Ha a női halott fiatal lány, akkor sokszor fehér vagy rózsaszínű ruhája van, általában nehézselyemből. Feje hajdonfűn van, haja kissé arcára fésülve elől, illetve fehér színű csokros szalaggal font hajfonata elől a mellrészen, végignyújtóztatva. Adatközlőim szerint kívánságra olykor idősebb asszonyt is temetnek fehér színű ruhában, menyasszonynak öltöztetve. Arra egy esetet tudtak mondani, mikor az idős asszonyt díszmagyarban kellett eltemetni.

A kisebb gyermekek felsőruhája már színes. Leánygyerek általában rózsaszínű, fiú-gyerek égszínkék ruhát kap. Ezek szabása megegyezik azoknak a ruhadaraboknak a szabásával, amelyeket életükben is viseltek a gyerekek.

3. A halott kiterítése

A felöltöztetett halottat régebben kiterítették, ujjabban féravatalozzák. A két szó nem szinonímája egymásnak, hanem eltérő fogalmat jelöl.

A ravatalozás mai értelmezés szerint azt jelenti, hogy a felöltöztetett halottat a koporsó alsó felében elhelyezik, általában a temetkezési vállalat megbízottja irányításával. A koporsó aljára finom gyaluforgácsot tesznek, amit Szamosszezen fodróuc néven ismernek. Ezt az asztalos, illetve újjabban a temetkezési vállalat adja, a hasonló gyaluforgáccsal töltött fejpárnával, a kispárnával együtt. Két asztalt összetolnak a ravatalozó helyiségben, ami a lakás egyik kiürített szobája, s erre terítőt tesznek, általában fehér lepedőt, de újjabban a temetkezési vállalat forma-terítőjét, amin elhelyezik a koporsó alsó részét. A koporsó fedelét általában az ajtó mögé állítják végére fordítva. A kispárnára fehér színű huzatot, hàjat húznak, a koporsóba lepedőt tesznek, úgy, hogy az oldalt lecsung a koporsó peremén. A halottat belefektetik a koporsóba úgy, hogy az lábbal a kijáratú ajtó felé legyen. A halott kezét a mellén összekulcsolják, mint imátkozáskor, vagy oldalt elnyújtóztatják. A férfúak kalapját jobboldalt a fej mellé helyezik, kétrét hajtvá. Az állat felkötő szalag ekkor még rajta van a halotton, sőt még a lábújjakat is összekötik egy szalaggal, hogy szét ne álljon. Ezeket a kötelékeket csak közvetlenül a koporsó leszögezése előtt veszik le. Az így elhelyezett halottat aztán teljesen lefödik a csipke szemfedővel. Ez vagyonsabbaknál nehéz selyem. Szegényebbeknél pamut, sőt volt rá példa, hogy papír, de színük minden esetben fehér. A szemfedél körülrojtos széle minden oldalról majdnem a helyiség padlózatáig ér. Régebben szokás volt a szemfedél

lecsüngő sarkaira fekete páros, de masni nélkül lecsüngő szalagot varrni. Újabban ez nem szokásos. Mikor így elrendezték a halottat, a temetkezési vállalat megbízottja a lakást dekorálja. A koszorúkat elhelyezi a ravatalozó helyiségben, leginkább az ágyon vagy más ott levő fekhelyen, az utcai rész bejárati ajtaja fölé pedig ezüst rojtos feketeosztóból készült drappériát szögez. Ugyanilyen terítőt tett előzőleg a koporsó alatti lepedőre is. Ezzel a ravatalozás befejeződött, és az így elhelyezett halott ravatalon van, fé van ravatalozva.

Régen azonban egészen másként készítették elő a halottat a temetésre. Legelőször a helyiséget dekorálták ki. A szobában lévő falitükröt már közvetlenül a halál beálltakor letakarják, mivel az a hiedelem fűződik hozzá, hogy a tükör egyébként bevakull, azaz homályossá válik. Gyakorlatiasabb adatközlőm viszont azzal indokolta a tükör letakarását, hogy akkor két halott látszana, s az nagyon kellemetlen érzést váltana ki a szobában levőkből. A tükör terítője egyszerű fehér háziszőttés vászon is lehetett, de gyakoribb volt az erre a célra készített terítő. Ez fehér háziszőttés vászomból készült, fekete pamuttal, keresztzemes öltéssel hímezve. Legtöbbször felirat is volt ezen a terítőn, adatközlőim egybehangzó adatai szerint ezzel a szöveggel: "Isten veletek, én már elmegyek! Siromhoz kisérjeteK, soha el ne feledjeteK!"

Mivel a koporsó nem mindig állt rendelkezésre már a halott felöltöztetésekor, a halottat kiterítették. A terítő éppúgy két összetolt asztal volt a helyiség közepén, mint a ravatalozásnál. De itt frissen tömött szalmazsákot, sürgyét tettek az asztalra, és ezt lepedővel tarták le úgy, hogy körben az asztallábak mentén egészen a földre ért. Ha nagy meleg van, s a halott fosszolásnak

indull, száján véres folyadék kezd szivárogni, de még a temetés ideje odébb van, nagy dézsában hideg vizet tesznek a terítő alá, hogy hűtsön. Ezt a vizet kétszer is hidegre cserélik a nyári forróságban. Szoktak patkót tenni a halott hasára ilyenkor. Adatközlőim magyarázata szerint ez a puffadást akadályozza. Erre pedig melegben ügyelni kell, mert volt már rá példa Szamosszezen, hogy az egyébként is kóvér halott hasa felrepedt, mert nem gondoskodtak a hűtéséről.

Az így elkészített terítőt hímzett abrosszal is le szokták takarni. Ez az abrossz, hasonlóan a tükör terítőjéhez, feliratot is tartalmazott: "Isten veletek, végtiszteség megadóm!" Ezután a fej felőli részre párnát tettek, ami később a koporsóba került a halott feje alá. Az így elkészített terítón helyezték el a halottat, pontosan úgy, mint ahogyan a ravatalon. Lepedővel le is szokták takarni. Viszont, mikor a koporsó megérkezett, a már leírtak szerint abban helyezték el a halottat. A halott kiterítését mindig azok az asszonyok végzik, akik fürösztötték, illetve öltöztették. Itt említjük meg, hogy azt a ruhát, amelyikben a halál történik, a szamosszegiek a halott feje alá szokták tenni és vele együtt eltemetni.

Mint ma már nem élő, de régebben általánosan ismert szokásként említhetem meg, hogy a fiatal lányok és legények, ha meghaltak, a kezükbe mindig egy rozmaringszálat tettek. E szokás általánosságára utal a következő, egyik idős adatközlőtől lejegyzett dal szövege:

"Édesanyám, a ezt a szál rozmaringot,
améket a régi szeretőm adott,
űtesse ő, tegye vízbe, pohárba
maj jóú lessz a temetése napjára."

4. Halottnézés, halottsiratás

A közelebbi rokonok, barátok, szomszédok, tudva a betegségről, általában a halál beálltának pillanatában megjelennek a halottasháznál, és segítségként általában ott is maradnak. Mikor azonban az első harangszó tudtul adja az egész falunak a halálesetet, néhány óra múlva megjelennek a távolabbi rokonok és ismerősök is. Előbb az asszonyok, később a férfiak, hogy utoljára megtekintsék ismerősük arcát. A fürösztés, kiterítés éppen emiatt nagyon sürgetős.

Ezek a halotllátni jött személyek a halotllátó-k. Feketébe öltözködve jelennek meg Mortól és nentől függetlenül. Bemennek a halottasházba, felhajtják a halotton levő terítő sarkát az arc felőli részen, s néhány pillanatilag megilletődötten nézik a halott arcát. A közelebbi ismerősök meg is simogatják, az érzékenyebbek egy-egy könnyet morzsolnak el zsebkendőjükkel, és alig érthető suttogással ilyesmiket mormolnak: Ki hitte vóna? Tennap még mi-jen vidáman beszélgetett! Vagy, ha idősebb a halott, ilyenfélét mondanak: Megváltás vót mán szegénnek a halál. Ezután visszaengedik a terítőt, váltanak néhány szót a hozzátartozókkal, és aztán mennek is. Az ilyen halotllátók napközben megszokás nélkül váltogatják egymást, s szinte egy pillanat sincs, hogy a hozzátartozók egyedül volnának a halottukkal.

Noha a hagyomány azt tartja, hogy sárgaságot kap, aki mosdatlanul halotllátni megy, mégis van példa arra is, hogy nemcsak mosdatlanul, de részegen is mentek halotllátni. Aminek aztán a gyász ellenére is komikus befejezése lett. Egyik adatközlőm említette, hogy halotllátóba ment az egyik ember részegen, komáját megnézni. Felhajtja a szemfedelmet a halott arcáról, és meghökkenve nézi őt.

Majd megszólal: "Hú az istenét komám, de csunyán nézē ki!"

A hivatásos halottsiratás nincs szokásban Szamoszegen, és úgy látszik, már régen megszűnhetett ez a szokás. Maga a fogalom azonban nagyon jól ismert a lakosság körében. Régi, tréfásra fordított történeteket emlegetnek is erről a hivatásos halottsiratásról, és halottsiratóról. Adatközlőim kivétel nélkül a szomszédos Panyola községhez kapcsolják ezeket a történeteket:

A fiatal, tüzes vérvű panyolai menyecskének öregember volt a férje. Nem tudta hát egy cseppet sem sajnálni, mikor az meghalt. Nem volt egy könnye sem, egy jajszava sem. Akkor még szokás volt siratón asszonyokat fogadni. A menyecske is megfogadta hát egy véka /kb. 25 kg/ búzáért az egyik öregasszonyt, hogy özvegyi becsületén folt ne essék. Az öregasszony helyt is állt a feladatnak. Keserves jajgatással, sűrűn folyó könnyekkel borult a koporsóra. De a vége felé már elcsendesedett. Aztán eszébe jutott a véka búza, hát ismét sokogni kezdett: "Vajom megaggya-jé? Vajom megaggya-jé?" De a menyecske is észrevetve az ellanyhulást, biztatásul hát az öregasszony fülébe súgta: "Tetejévé, hajrá-hopp!"

Az alábbi történet már nem a hivatásos siratókat, hanem magát a férjét sirató asszonyt figurázza ki:

Szegény ember volt a panyolai ácsmester, nem futotta a keresetből segédet fogadni, így a feleségével dolgoztatott. Mikor aztán az egyik épület tetejéről leesett és meghalt, az egyedül maradt felesége így siratta: "Jáj, jái. Szűdgs Györgvi! Kettő csináltuk a csúrt! Te fűrtad, én meg tártottam. De még szélesebb szájjal vigyorog ki a humor a következő történetből:

Városról hozott feleséget a panyolai ember. Egymással szépen éltek, csak a falu nem tudott megbarátkozni az

asszony városi szokásaival, beszédmódjával. Mikor az ember meghalt, kétségbe is esett az asszony, hogy mi lesz vele egyedül, a nagy idegenségben. Elkezdett hát keservesen zokogni: "Jáí, apuskám, apuskám!" Meghallotta ezt a gyászoló közönségből egy fiatal menyecske, és oldalbabótkéve szomszédasszonyát, odasúgta neki: "Hallot, te! E csak a puskáját sirattva!" Mindössze egy szamoszszegi esetet jellemezhettem fel /a panyolaiakhoz hasonló/ halottsiratásról.

Kocsis Mihály szamoszszegi legényről tartja fenn a hagyomány, hogy haldokló apja neki testálta az Unneplő csizmáját. Mikor aztán az apja meghalt, és jött a siratás ideje, a fiú így siratta apját: Rám hatytad a csizmát, apám, nyugoggyá, ha nyukhacc!

Ezekből a történetekből kiderül, hogy a falu lakossága tréfát is tud csinálni a halálból, nem sokra tartja a sirást, jajongást, nemcsak akkor, ha fizetésért csinálják, hanem akkor sem, ha a fájdalom fakasztotta azt. Ennek ellenére, mikor a halottlátók megjelennek és vigasztaló szavakat mondanak, bizony kitör a halott hozzátartozóinak aprajából, nagyjából a zokokás. Ráborulnak a ravatalra, és szinte tudomást sem vesznek arról, hogy jönnek-mennek, hogy egymást váltogatják a látogatók. Adatközlőim elbeszélése és több egyéni megfigyelésem alapján mondhatom, hogy Szamoszszegen a halottsiratás első fázisa a halottlátogatás, következő: a koporsó lezárása, végül az utolsó: a sír behantolása.

5. Virrasztás

Szamoszszeg hagyományában még ma is elevenen él a halotv₁rasztás szokása. Az elhalálozást követő estén, 7-8 óra körül, télen 4-5 órakor összegyűlnek a faluból mindazok a nők és férfiak, akik ismerték és közelebbi kapcsolatban

voltak a halottal, virrasztás ast.

A halott hozzátartozói már előre felkészülnek a vendégek fogadására, helyet készítenek számukra. Ha rossz, esős vagy hideg idő van, akkor bent a házban, de nem abban a helyiségben, amelyikben a halott van, hanem általában a pitvarban lódoikat, székeket helyeznek el sűrű sorokban. Az érkező vendégek astán itt foglalnak helyet, miután a halottat megtekintették a terítón vagy a ravatalon. A rokonok, közvetlen hozzátartozók a halott körül ülnek, a vendégektől tehát kissé elkülönítve. A virrasztók eleinte beszélgetnek a halottról, annak életéről, betegségről és halálumajárról. Történeteket elbeszélnek fel róla. Később, kis csoportokra oszolva, mindennapi kérdések, gazdasági problémák is eszébe kerülnek. Mikor már sokan vannak, valamelyik jóhangú férfi, de mindig férfi, halotti, temetői énekeket diktál a "Zsoltár" című református énekeskönyvből, és azokból énekelnek. Egy-egy ének után szünet következik, és ilyenkor csoportokra oszolva beszélgetnek. Ha meleg nyári este van, az udvar ház előtti részén van az ülőhely. Ilyenkor astán, a csendes éjszakában, végig a falun hallható a föl-fölcsendülő, bánatos dallamú, halotti ének.

Adatkülsőim ast is említették, hogy az egyházi énekeskönyv mellett használtak régebben kéziratos énekeskönyvet is a virrasztókban. Gergely Istvánt /Tréssai/ és Lőrinc Sámuelt említették, akiknek ilyen volt. Ezek az énekeskönyvek olyan énekeket tartalmazhattak, amelyeket tehetséges helybeli nótafák szerestek, és valamely egyházi ének dallamára énekelhették. Tudjak, hogy Lőrinc Sámuel is egy ilyen nótafa volt. Ezeknek a kéziratos énekeskönyveknek, sajnos, nem sikerült nyomokra bukkannom. Eredetükről is csak annyit mondtak adatkülsőim, hogy egyik 8-

regről maradt a másikra.

A virrasztás énekléseiben a hozzátartozók nem vesznek részt. Úgy látszik ez természetes a lakosság körében. Magát a virrasztást sem tekintik valami ünnepélyes aktusnak, hisz hétköznapi ruhában jelennek meg rajta, ami elképzelhetetlen lenne a halottnézés-en vagy a temetésen.

Az utóbbi években 10-11 óráig tart a virrasztás, a régi időkben azonban hajnali 3 óráig is eltartott, sőt olyan esetről is tudnak, hogy a halott kedves barátai reggelig is virrasztottak.

Anélkül, hogy ezt a szokás-mozzanatot kultikus szempontból pro vagy kontra értékelném, elmondom abbeli megfigyelésemet, hogy a mai funkcióját e szokásnak abban látom, hogy az ismerősök nem akarják magukra hagyni a hozzátartozókat a halottal. Végeredményben tehát a meglátásom az, hogy a virrasztás elsősorban a halott hozzátartozóinak érdekében történik, és csak másodlagosan jelenti a halott iránti ragaszkodást, tiszteletet.

III. A TEMETÉS NAPJA

1. A sírásás

A sírt a szomszédok, ismerősök férfi tagjai ássák, ők a sírássók. A rokonok közül ott van ugyan egy-két férfi, de ők nem dolgoznak, csak a vendéglés a feladatuk. A sírásás mindig olyan munka, amit fizetésért, napszámért, nem szokás csinálni. De viszont munkát sem várnak el érte. Adatközlőim szerint, nagyon régen, csak a zsidóknak ástak pénzért sírt, de a huszas, harmincas években már azoktól sem fogadtak el pénzt. A sírásás egyetlen honoráriuma úgy látszik az a reggeli /früstsök/ és pálinka, amivel megven-

106.

dégelik őket. A virrasztásnál még ilyen vendéglátás nincs.

A sírt mindig a kora délelőtti órákban szokták ásni, még pedig azon a reggelen, amelyik nap a temetés is megtörténik. Éjszakára nem szoktak sírt ásni Szamoszszegen. És, ha valamilyen ok miatt a temetés a sírásás utáni napra tolódik el, akkor éjszakára a kiásott sírt deszkával lefödik, sőt, azon felül még földet is raknak a deszkára. A mai szamoszszegiek ezt azzal indokolják, hogy éjszakára azért kell lefödni a sírt, hogy valaki vagy valami bele ne essék a sötétben. Noha ez az indok elfogadhatónak látszik, mégis kifogásolható. A temető körül van kerítve, éjszaka legfeljebb valami kóbor kutya tévedhet oda, ember és állat nem. Így érthetetlen ez a nagy óvatosság, különösen akkor, ha figyelembe vesszük, hogy építkezéskor a bekerítetlen telken kiásott fundamentumot sem fődik be éjszakára, noha oda inkább betévedhetne valaki. Így valami, ezideig még ki nem derített, kultikus hátteret sejtete mögött.

A sírásók nem csoportosan, a halottasháztól indulnak a temetőbe, hanem mindenki a saját portájáról. Ásót, lapátot vesznek megukhoz és úgy indulnak el hazulról. Legfeljebb annyit tesznek, hogy az útban esőkhöz bekiabálnak.

A kimért sírt egyszerre egy-két ember ássa, a többiek addig álldogálnak, vagy a szomszédos sírhant szélére ülve beszélgetnek. A beszélgetés előbb a halotról szól, de később különféle témákról, akárcsak a virrasztóban. Tíz-húsz perces munka után váltják egymást, és így váltogatva készül el a sír. Kint a temetőben a sírásók nem étkeznek, noha ritkán kenyeret és szalonnát küldenek ki a halott hozzátartozói. Csupán pálinkázni szoktak, amivel a kint levő férfi hozzátartozó kínálja őket. Idősebb adatközlőim

szerint ez a pálinkászás csak újabb keletű szokás, régen a sírháson kívül mást nem csináltak a temetőben.

Mikor a sír elkészült, akkor a temető szélén levő akácfasorból két darab karvastagságú, két méter hosszú rudat vágnak, héjától megtisztítják. Ez lesz a lábfa. Esztén valamennyi sírháló a halottasháshoz megy, magukkal viszik a kivágott lábfa, és a szeresármokat; ez utóbbiakat azok, kiknek lakásuk útba esik, otthon letessik. A halottasháznál a konyhában, nyáron az udvaron terítenek, reggelit /früstök/ adnak a sírhálóknak. A vendéglátás egyszerű: nyers szalonna /fehér sózott, füstölt, vagy paprikás/ és kenyér, esetleg valami savanyúság hozzá. A reggeli után előkerül ismét a pálinka.

2. A fejfafaragás

Szamossegen régtől fogva a fából faragott fejfa a sírművek. A sírkövek, amiket nem éppen kifejezően, de mégis logikusan: külfajfa néven emlegetnek, az utóbbi három évtizedben kezdenek terjedni. De jelenleg a szamossegiek temetőjében, még a legújabb szakaszban is a fejfa uralkodik. A fejfa többéves vágású akácfa vagy fütyfa hatalmas törzséből készül. Jobban szeretik a tölgyfa, mert róla azt tartják, hogy nehezebben korhad, és az esőtől, napütéstől sem repedezik olyan könnyen, mint az akácfa. De a szegényebbek fejfája mégis akác, és nem egyszer nyers és friss vágású. Néha megtették azt, hogy kicserélték számarra, ha volt mivel.

A fejfa helybeli fűrész-faragni tudó parasztemberek faragják. A század elején Szász Ádám és Szász József voltak a neves fejfafaragók a községben, a legutóbbi évtizedekben pedig Vitár Gergely Menyus. Megjegyzem itt, hogy ezek az emberek egyáltalán neves járomkésítők is voltak.

Fejfafaragásra azt a hozzáértő embert szokták megkérni a sok közül, aki a közelebbi ismerősökhöz tartozik. De általában szólni sem kell neki, mert a halál hírére már jelentkezik és önként felajánlja a munkáját. Ezt szíveségből vagy ellenszolgáltatásért szokás végezni.

A barát általában ingyen csinálja, de aki fizetségért készíti, az is ritkán fogad el érte pénzt. A falu meg is szólná érte. Így az a szokás alakult ki, hogy a hozzátartozók segítség formájában, egy-egy fuvarral vagy napezám-mal ledolgozzák a fejfafaragás árát. Ki kell azonban emelnem, hogy a hozzátartozók sohasem úgy állítják be ezt a ledolgozást, mint a fejfafaragás munkadíját, hanem mint visszasegítést. Általában ilyeneket mondanak: "Menyus komám hónap kaszája a lucérnát. Émegek neki segíteni. Rászorítatunk még máskor is. Mos se kért a fejfafaragásért semmit."

A fejfafaragás általában a mester udvarán történik vagy a halottasház szomszédjában: a halottasház udvarán ezt sohasem csinálják! Így a temetés előtti napon a fát el kell szállítani a mesterhez. Ő aztán fűrészszel a megfelelő hosszúságra vágja, és bárdal a szokásnak megfelelő formára faragja. A simító, egyengető munkát régen mindig vonóújkéssé, kétnyelvű késszel végezte a mester. Azonban az újabb időkben megjelent már a gyalu is. Mikor a fejfa így ki volt faragva, akkor a két lefektetett gerendára helyezték, alá és fölé szalmát raktak és azt meggyújtották. Forgatással ügyeltek arra, hogy a felület mindenütt vékonyan megszenesedjék, de mélyen meg ne égjen. Mikor a fejfát így mekpérszelték, vízes ronggyal alaposan megdörgöltte a mester. Így a fejfa szép, fekete színű lett, a perzelés pedig konzerválta; nehezebben korhadt.

Ezután az írás és a cifrázás következett. Kb. 1 cm.

átmérfőjű, homorú vésővel, a fejfa felső két oldalán díszítést vésott a mester, majd egy kb. 0,4-0,5 cm átmérfőjű ugyancsak homorú vésővel kivésotta a fejfa elején ceruzával előre kirajszolt felírás betűit, e fölött pedig az általában cserepes rozsmaringot ábrázoló díszítést, valamint a félkörben megrajszolt A.B.F.R.A. /-A Boldog Feltámadás Reménye Alatt/ rövidítést. A vésés után fehér olajos festékkel a vésott betűket és díszítést kifestette. A fejfa két oldalán levő cífrázatot viszont vörös olajfestékkel festette le. Az így elkészített fejfát, amikor rajta a festék megszáradt, kocsira tették, kivitték a sírhoz még akkor is, ha a temetés csak órák múlva kezdődött.

3. A temetési szertartás

Szamoszegen régen csak egyházi szertartás volt ismeretes, s minthogy a község református lakosságú, ezt a református pap végezte. Újabban azonban előfordul egy-egy polgári szertartású temetés is, amit a faluban komonista temetés-nek mondanak. Bár kezd gyakoribbá válni, mégis az egyházi szertartás az uralkodó, ami a lakosság hagyományához való ragaszkodásával, nem utolsó sorban a még ma is erőteljes vallásos meggyőződésével magyarázható. Még azok a betegek is kívánságként hagyják hozzátartozóikra, hogy egyházi szertartással temessék, akik életükben meggyőződéses materialistáknak, kommunistáknak mutatkoztak. Adatközlőim Kun Miklós és Bartha Dienes Józsefet említették erre példának. Ezek az emberek halálos ágyukhoz hívták a papot, akit arra kértek, hogy temesse el őket, annak ellenére, hogy kiléptek az egyház tagjai közül.

A polgári, baptista, katolikus, cigány és zsidó temetésről részletes beszámolót nem adhatok. A református

lakosság ezeket a szertartásokat csak ritkán és kívülről látta, így keveset tud róla. Munkám végén azonban közlöm az idevonatkozó adataimat is, de inkább csak azért, hogy bemutassam a falu lakosságának véleményét ezekről a szertartásokról.

Mint már említettem, Szamoszeg lakossága nagyobb-részt református. Adatközlőim ezért ezt a szertartást ismertethették részletesen. Ez a szertartás régen több típusú volt, de ma már nagyjából egységesült. Megosztott a szertartás milyensége a szerint, hogy ki tartotta. A szegényebbeket, gyerekeket és református cigányokat kántorrá temették. Ez azt jelentette, hogy a szertartást nem a pap, hanem a református kántortanító végezte. Az ilyen temetés gyorsan lefolyt, mert ez a háznál csak /két temetési ének közé iktatott/ imából állott /"Mi atyánk, ki vagy.../, a sírnál pedig csupán a Natyhiszekegy /"Hiszek egy istenben mindenható atyában"/ hangzott el. Az ilyen szertartás olcsóbb volt, vagy egészen ingyenes is lehetett. Másik szertartási forma volt, mikor a halottat pappá temették. Régen, minősége szerint ez is kétféle lehetett. Egyik forma volt, hogy csak imává temettek, másik: búcsuztatóvá temettek. Az előbbinél a pap egy ének után a bibliából idézett néhány aktuális sort, s annak alapján rövid beszédet tartott, amit a "Mi atyánk..." kezdetű imával zárt le. Ezután újabb ének következett, és megindult a gyászmenet a temetőbe. Az utóbbi típusnál a bibliai magyarázathoz hosszú búcsúbeszédet kapcsolt a pap, melyben szó esett a halott életkörülményeiről, betegségről, családi helyzetéről, rokonságról, barátairól, ismerőseiről, s azokat általában név szerint is megemlítette. A sírnál minden típusú szertartás egyforma volt, ahogy ezt a kántorral való temetésnél már ismertettük. Legfeljebb a "Halál, hol a te

fullánkod..." kezdetű papi áldással egészült ki. Adatközlőim arról is számot adtak, mennyi volt a szertartás díja. A század első negyedében 10 korona, illetve később 20 pengő volt, gyűjtésem idején 100.- Ft. Itt jegyzem meg, hogy az a kendő, amit fiatal lányok halálakor a toronyba kítűztek, mindig a harangozóé volt. De megajándékozták hasonlóval a kántornét és természetesen a papnét is.

A szamosszegi temetési szertartás ténylegesen három szakaszból áll: 1., szertartás a háznál, 2., gyászmenet 3., szertartás a sírnál. A következőkben ezért így ismeretem.

a./ Szertartás a halottasháznál

A szertartás vezetője a furerátorral pontosan megbeszéli a temetés időpontját órában. Szamosszegi gyakorlat szerint ez most télen 2-3 óra, nyáron 4-6 óra, délután. Déllelőtti temetésre csak a már ismertetett keresztleletlenek esetében kerül sor, vagy akkor, ha valamilyen ok miatt harmadnapra halasztódott a temetés. Ilyen eset csak orvosi vagy rendőrségi kivizsgálás miatt, esetleg külföldi rokon várása miatt fordult elő.

Ilyen forma szerint délben a szokásos harangzó még elhangzik. Mikor aztán elérkezik a temetés ideje, újra harangoznak, ahogy Szamosszegben mondják: csenditének. Egyszerre két haranggal harangoznak ekkor. Ténylegesen jelzés ez a gyászoló közönségnek, hogy indulni kell a halottasházhoz. A harangozó ezt akkor kezdi el, mikor a pap elindult a parókiáról és addig tart, míg a halottasházhoz nem érkezik.

A halottasháznál ebben az időben már ott van a temetkezési vállalat megbízottja, illetve régebben a koporsót készítő asztalos felesége /a harmincas - negyvenes é-

vekben Duzser Irma./ Az ekkor már koporsóban levő halott szemfedelét fordított T-alakban kivágják, sarkait begyűrik, így a halott arca látható. Ezután a koporsó fedelét a temetkezési vállalat megbízottja leszegezi. Ilyenkor közvetlenül a koporsó körül a hozzátartozók vannak és zokogva sírnak. Ha rossz idő, vagy hideg tél van, a koporsó a helyén marad. De egyébként kiviszik az udvarra és ott úgy helyezik el, hogy a halott lába a kapu felé legyen. Az asztal, terítő ugyanaz, mint bent volt. A halottat lábbal kifelé négy férfi viszi ki a házból. Ezek rokonok, de soha nem gyermek, vagy szülő. Szülő a gyermeke, gyermek a szülő koporsóját sohasem viszi! Mikor a koporsót kivitették, a koszorúkat is kiviszik, és ezeket mind ráraják a koporsóra.

A koporsó fej felől eső részétől két méterre egy gyászterítővel letakart asztalt állítanak fel, itt áll a szertartást vezető személy. A koporsó kétoldalánál két lóca van, itt helyezkednek el a közvetlen hozzátartozók. Ma már a nők és férfiak vegyesen állnak a koporsó mellett, de régebben elkülönültek. A ház felőli oldalon álltak a nők, másik oldalon a férfiak. Bár ülőhely van, mégis, leülni tiszteletlenség volna. Ezt csak a nagyon idős, vagy a rosszul lett hozzátartozó veheti igénybe. A gyászolók egyéb nőtagjai a koporsó és a kapu közötti terület két oldalán helyezkednek el, a férfiak viszont hátul, a szertartásvezető mögött. Ezeken a helyeken is szokás ülőalkalmatosságokat elhelyezni, de itt is általában csak az idősebb nők ülnek le.

Mikor csendesítenek, kezdenek szállingózni a temetésre jövő vendégek. Ha már 8-10 vendég megérkezett, temetési éneket kezdenek énekelni. Ezt egy jóhangú, olvasni is jól tudó férfi diktállóu soronként diktálja, s kezdi énekelni

amit a közönség folytat. Az éneklés addig tart, míg a pap meg nem érkezik. Ekkor ő veszi át a szertartás irányítását.

A pap a számára készített asztal mögé áll, régen a kántor és a diktáló is mellé állott. Fejét lehajtva magában imátkozik, majd kéri a gyászolókat, hogy közösen énekeljék el az általa megnevezett éneket. Régen az éneket a kántor kezdte, a diktálást pedig egy hatodikos osztályos elemista tanuló végezte. Ma mindezt egy parasztember csinálja. Az ének után a pap egy magaszerkesztette imát mond, amit a közönség állva, összekulcsolt kézzel hallgat, lehajtott fővel. Az ima után következik a már említett bibliai idézet felolvasása, és ennek alapján a prédikáció, majd a búcsúztató. Ezeket már ülve is lehet hallgatni. A búcsúztató a "Mi atyánk" kezdetű imával zárul, amit állva, a pap után mindenki hangosan mond. Újabb ének után megindul a gyászmenet a temetőbe.

Itt kell megemlíteni azt is, hogy régebben szokás volt templomból temetni. Ilyenkor nem a halottasháznál, hanem a templomban tartották a szertartást. A koporsót a templom közepén az úrasztala előtt állították fel. Az elhelyezkedés hasonló volt az előbb leírtakhoz. Ilyen temetést utoljára a negyvenes évek elején tartottak Szamoszegen. Ekkor egy fiatalon elhalt, sokgyerekes anyát temettek. Gyermekkoromból erre még magam is emlékszem.

b./ A gyászmenet

Mikor a szertartást lezáró ének elhangzik, megindul a gyászmenet. Az utcai nagykaput kinyitják - eddig zárva volt -, és a pap vezetésével elindulnak előbb a férfiak. A férfiak után kiviszik a koporsót, ügyelve, hogy az lábbal kifele legyen, s ha kocsival viszik, felteszik arra a

koszorúkkal együtt. Ha kézben viszik, akkor a halottvivők a temetőből hozott lábfara veszik a koporsót. A koporsót, közvetlenül a halott hozzátartozói követik, ezután a nők mennek, s legvégül a gyerekek, bémészködők.

Már az eddigiekből is kitűnik, hogy a halott temetőbe szállításának, a halottvivés-nek történetileg több módja alakult ki a faluban. Régen nem járművön vitték a koporsót, hanem a halott barátai, ismerősei. A sírásánál vágott lábfa segítségével vállra emelték a koporsót, négy vagy hat személy. A helyzetüknek megfelelően, egyik kezükkel a rudat, másikkal a koporsó szélét fogták. Gyakoribb azonban az az eset, mikor a rúdra helyezett koporsót nem emelték vállukra, hanem csak kézben tartották.

A halottvivők, mint már említettem, a halott jóbarátai és ismerősei közül kerültek ki. Számuk 8-12 között váltakozott, hogy útközben cserélni is tudjanak. Idősebb halottak esetén, akár férfi volt az, akár nő, mindig férfiak voltak a halottvivők. Ezeket nem is kellett külön hívni, hanem temetéskor önként vállalkoztak erre a szerepre. Ha azonban legény vagy eladó lány volt a halott, a hozzátartozók előre, még a temetést megelőző napon, meghívták a baráti kört halottvivőnek. A hivatás általában a halott legkedvesebb barátjának vagy barátnőjének feladata volt, amit a hozzátartozók kérésére végzett el. A hivatásban az a gyakorlat alakult ki, hogy a barátnők a nekik udvarló legényekkel, a legények pedig a kiválasztottukkal voltak a halottvivők.

A halottvivő lányok mindig hosszú fehérruhába öltöztek. A befonott hosszú hajukat kibontották, esetleg lazán széles fehér szalagot kötöttek bele masnira. A hozzátartozóktól kapott, díszesen hímzett, háziszóttas kendőt

balcsípejük táján ruhájukra tűzték, hogy az a földig lecsüngött.

A halottvivő legények mindig fekete ruhába öltözködtek. Régebben kötelező volt a csizma, de most már cipőben vannak. Újabban fekete nyakkendő is kötnek. Eleinte ezüst- vagy aranyrojtos csokornyakkendő volt a szokásos. A legények is kaphatnak hímzett kendőt, de gyakoribb a gyászszegélyes zsebkendő. Ők ezt jobb vállukra tűzve viselik a temetésen.

Szigorúan betartandó szokás is kialakult a halottvivés rendjében. A lányok mindig a koporsó baloldalán vannak, tehát jobbkeszük van a koporsó felől. A legények a koporsó jobboldalánál vannak, s így nekik balkez felől esik a koporsó. Ezt a rendet a pihenőben levő halottvivők is betartják a gyászmenet alatt. Másik megkötöttség, hogy az udvarról mindig a legények viszik ki a koporsót, s ugyanígy a temetőbe is mindig a legények viszik ki. Ez utóbbi megkötöttség csak akkor tapasztalható, ha a halottvivők a váltást nemek szerint végzik. Ez régebben gyakoribb volt, mostanában viszont: egyik oldalt lányok, másik oldalt legények a halottvivők.

A halottvivőknek különben nagyon ügyelni kellett az egyensúlyozásra, összehangolt lépésre, mert a rúd könnyen megcsúszhatott a koporsó alatt. Ez pedig a koporsó földre esésével járhatott. Ilyen esetet is tudtak mondani adatközlőim. Ekkor az első halottvivő rúdja hátracsúszott, a koporsót nem tudták egyensúlyban tartani, s az végére állt. Az ilyen baleset komoly jelentőségű - a halottat annyira tisztelhetemtartó Szamoszszegen. Mint adatközlőim mondták, ekkor hetekig is sírtak a hozzátartozók, és hosszantartó harag lett a vége, noha a halottvivők akaratuk ellenére jártak így.

Ha kisebb gyermek volt a halott, akkor annak koporsóját egyetlen férfi, általában a keresztapa vitte, vagy a hóna alatt, vagy vállravéve.

A sírra szánt koszorút ilyen halottszállítás esetén mindig az vitte, aki vásárolta. A hozzátartozók koszorút is a távolabbi rokonok vitték a temetőig.

Az első világháborúig általános szokás volt a halott kézi szállítása. Rossz idő vagy rossz út esetén azonban addig is előfordult, hogy lovaskocsira tették a koporsót. Ez a két világháború között szokássá változott, s ezután kézen csak fiatalokat vagy gyermekeket vittek. Adataim azt mutatják, hogy Szamosszegen, ha parasztkocsival vitték a halottat a temetőbe, az mindig lófogató volt. Arra csak a szomszédos községekből tudtak példát mondani az adatközlőim, hogy ökör, illetve bivalyfogató szekérrel vitték a halottat a temetőbe. Ha Szamosszegen a hozzátartozóknak nem volt lova, akkor valamelyik lótartó szomszéd, barát, ismerős fogott be. A nagyon szegények esetében pedig az a gyakorlat alakult ki, hogy a munkát adó gazdaember fogatott be. Itt megjegyzendő, hogy ilyen esetben sohasem a gazda hajtotta a lovat, hanem a kocsisa, vagy valamelyik rokona vagy barátja a halottnak.

Mint jellemző szokásmozzanat említhető meg, hogy az ilyen lovaskocsi sohasem ment be a halottasház udvarára, de a temetőbe sem. Az udvarról mindig kézben kellett a kapu előtt álló kocsihoz kivinni a koporsót, ugyanígy a temető kapujától is kézben kellett vinni a sírig.

Legújabban gyász kocsi szállítja a halottat a temetőbe, pontosan olyan szokásmozzanatokkal, mint a parasztkocsi. Ilyenkor a koszorúkat is a kocsira rakják. E szállítási módok mellett a látfa tényleges szerepe megszűnt ugyan, de azt mégis elkéssítik, és a koporsóval együtt a

temetőbe viszik.

Mikor a gyászmenet a leírtak szerint összeállt a ház előtti útszakaszon, lassú, vontatott menetben elindult a temető felé. A koporsó előtt menők /pap, kántor, férfiak és a diktáló/ diktálás után temetési énekeket énekeltek egészen a temetőig. A koporsó után menő nők pedig beszélgettek, halkán. Mint egyik epés adatközlőm megjegyezte, nemegyszer pletykáztak. A halott kiéneklése, azaz a halottasháztól a temetőbe énekléssel való kísérése jelentőséggel bír ma is, régen pedig különösen az volt. A század eleji kolera-járvány idején például nem lehetett rendes temetést tartani, a halottat még a hozzátartozónak sem volt szabad a temetőbe kikisérni. Mégis akadt olyan vállalkozó, aki 200-300 méterre ugyan a koporsótól, de az ilyen halottat is kiénekelte. Szász Ádám bácsiról tartja fenn a hagyomány, hogy Dugó Bertinét /-Puskás/ kísérte így ki egyedül énekelve, mert nem akarta, hogy a jó koma-asszonyát énekszó nélkül temessék.

c./ Szertartás a sírnál

A gyászmenet, mikor a végig harangozó melletti éneklés után a temetőbe ér, elhallgat. Megszűnik ekkor a harangozás is. Ekkor egy újabb szertartás kezdődik.

A temető kapujában, az elől menő férfiak kétoldalra húzódnak, hogy helyet adjanak a koporsó bevitelére. A bevitt koporsót a sír szélén, újabban egy kivitt állványzaton helyezik el. Ezután mindenki a sír köré gyülekezik, de most már különösebb rend nélkül. Csupán a pap és a hozzátartozók helye kötött itt. Ők a koporsó mellett állnak.

A pap előbb magában imádkozik, majd kérésére közösen temetési énekeket énekelnek. Ezután a már említett formu-

la elmondása után /"Halál, hol a te fullánkod..../ a pap szavát követve közösen elmondják a nagyhiszekegyvet /"Hiszek egy istenben..." / és újabb ének után hördőükötél segítségével sírba engedik a koporsót. A fej felőli részen beigazítják a fejfát, a láb felőli részen a lábfát, úgy, hogy behantolás után abból csak kb. 40 cm látszódjék ki, Nagy zokogás közt elkezdődik a koporsó behantolása, kezdik a sírt behuzni. A szertartást vezető pap ekkor indulni kezd, s lassan a gyászolók is mennek hazafelé. A közönség is annyira kezd oszladozni, hogy mire a sírt egészen behantolják, dombját kialakítják, már csak a rokonok és a legjobb barátok tartózkodnak a sírnál. Ez utóbbiak a koszorúkat elhelyezik a síron. Régebben, amit nem tudtak a fejfára tenni, azt a sírhantra rakták. Újabban egy rúdra fűzik, s azt a fejfához erősítik elöl, hátul pedig egy levert karóhoz. Mikor így mindent elrendeztek, mindenki távozik a temetőből.

4. A halotti tor

A halottasházban nem szabad enni, mert sárgaságot kap, aki ezt megszegi. - mondta egyik adatközlőm. No, a szamoszegiek ezt betartják. A ma élő nemzedékek gyakorlatában ismeretlen a temetés utáni halotti tor. Valamikor azonban lehetett, mert két legidősebb adatközlőm említette, hogy a régi időkben, ha ritkán is, de tartottak ilyet. Annyit mondtak még róla, hogy ez nem volt vagyoni helyzethez kötve, mert a szegény is megtarthatta, a gazdag is elmulaszthatta. Régi megszűnését igazolja az, hogy a szamoszegiek elitélően szólnak a halotti torról, mondván: örülnek, hogy megszabadultak egy hozzátartozójuktól. E megjegyzéseket akkor lehet hallani, ha a közeli Náb-rád ill. Győrtelek kerül szóba, ahol ez a szokás a legu-

bi időigig élt.

Van azonban a szamoszegi temetésnek egy olyan utómozsanata, ami nagyon emlékeztet a halotti torra. Ez a következő: a szamoszegiek beházasodás és férjhezmenés alapján a közeli falvakkal rokonsági viszonyban vannak. Szinte nincs Szamoszegen olyan család, hogy a közeli szatmári falvakban rokona ne legyen. Haláleset alkalmával ezek föltétlenül megjelennek a temetésen, szekérrel, gyalogosan, stb. módon érkezve. Minthogy azonban a temetés délután van, a távolabb lakók nem mindig tudnak hazamenni a temetés napján, legtöbbször megalszanak a halottasháznál. Ilyen esetben természetes, hogy a család vacsorát ad a vendégeknek. Ez a vacsora valóban ünnepi szokott lenni, mert tyúkot vagy csirkét vágnak, káposztát töltenek, süteményt sütnek. A szakácsnő szerepét ilyenkor sohasem a halottasház nőtagja, hanem valamelyik sütni-főzni jól tudó szomszéd asszony látja el. Nem is a halottasháznál készül az étel, hanem a szomszédasszony konyháján, és csak készen viszik azt át. Ilyenkor egy kis pálinka is előkerül. Ez azonban nem halotti tor, amit bizonyít az is, hogy olyan esetben, ha nincs más faluból való vendég, a temetés napi vacsora elmarad, nem ülnek együtt az asztalhoz.

A mai szamoszegi halott-tisztelethez nem is illene hozzá a mulatozás. Jobban illik ehhez a gyász, ami Szamoszegen 1/2-1 év szokott lenni. A gyászolók ez idő alatt fekete ruhában járnak, a férfiak legalább gyászszalagot viselnek zakójuk balhajtókáján vagy karjukon. Mulatóhelyeket nem látogatnak, házasságot nem kötnek. Ez utóbbit, ha a temetés után 1-2 hónappal meg is kötik, lakodalmat nem rendeznek, és a menyasszony sem öltözik menyasszonyi ruhába. Ez a gyász csak az egyenesági leszármazottak há-

rom nemzedékre vonatkozik. Ezt a gyászt egészíti ki a Halottak napján történő megemlékezés: koszorúzás és este gyertyaégetés.

IV. A HALOTTKULTUSZ SZELLEMI HAGYOMÁNYAI

1. A halál és a halott

A szamoszegyi ember, különösen az idős, hatalmas fehérlepedőbe öltözött ceontváznak képzeletben el a halált, csorba kaszával a kezében. De hasonlóan gondolja a kérsértet illetve szellem formájában hazajáró halottak lelkét is, csak ez esetben kasza nélkül. Ha egymás ijesztésére halálnak vagy szellemnek öltöznek, mindig ilyennek maszkirozzák magukat. Hosszú gőzjelábakra állanak, hogy magasak legyenek, és fehér lepedőt öltenek magukra. A halálfejet tökből szokták készíteni. A tök egyik végéről keveset levágnak, e azon a nyíláson át belét kiszedik, magvaitól megtisztítják. Egyik oldalán szem, száj és orrnyílást vágnak, belsejébe égő gyertyát helyeznek, és lepedővel letakart fejük fölé tartják. Sötét éjszaka, elhagyott területen valóban rémséges látvány egy ilyen alak. Kamaszfiú koromban magam is alaposan begyulladtam, amikor engem és barátaimat ilyen jelmezben lepott meg egy üres telek mellett keresztapám.

A halált személynek gondolják a szamoszegiek, akivel beszélni, alkudozni lehet, türelmesen rá is hagyja magát szedetni az ügyesebb emberrel, mint az alábbi történet cigányával is.

Adatközlőm egyike szerint elment a cigányért a halál egyik nap, de annak nem akaródzott vele menni, s így megkérte a halált, hogy másnap jöjjön érte. A halál ebbe bele is nyugodott: "Jól van, cigány! De ide az ajtófélfára

írjuk fel, hogy holnap érted jön a halál!" Másnap újból megjelent a halál a cigánynál, de az az ajtófélfára mutatott: "Hézd meg, mit irtál oda! Hát holnap gyere!" Így ment ez, az adatközlőm szerint hosszú ideig, de egyszer csak megunta a tréfát a halál, és tiltakozása ellenére is elvitte a cigányt.

Szamosszeg lakossága, különösen a nők, eléggé átkos szájszék. Régebben méginkább azok voltak, minthogy hittek is abban, hogy az átkok megfogja az embert. Így átkosodásképpen ma is gyakran hallani: "A halál vigyen el!" Adatközlőm szerint a régi öregek úgy tartották, hogy ezzel az átkosodással nem lehet illetni a rokont, barátot, mert ennek mindig fogamatja volt. Úgy látszik ebből, hogy a régi szamosszegiek nem szerettek a halál nevű mitikus lényvel tréfálni. De ez nem akadályozta meg a legényeket abban, hogy farsangoláskor ne halálnak öltözve rémiszték agyon a főnőbéli lányokat. Már a múlt század végétől kezdve emlékeznek a szamosszegi halál-farsangosra.

A szamosszegiek az embert a biblikus szemlélettel egyezően testnek és léleknek gondolják, s így a meghalást úgy fogják föl, hogy az emberből elszáll a lélek. Ez magyarázza azt a hiedelmet is, hogy a halott lelke mindaddig a halottas házban tartózkodik, míg maga a holttest is ott van. Csak a temetéskor távozik el onnan. Ezért aztán körültekintően kell eljárni, mert a lelkén keresztül a halott mindent lát és hall, ami a házban történik. De ilyenmire utal a kítaposom a lélekedet átk is, ami ténylegesen azt jelenti, hogy meggyilkolja agyontaposással az illetőt. Az elszállt lélekről ugyancsak biblikus szemlélet alapján az a véleményük, hogy vagy a mennországba vagy a pekölba jut, attól függően, hogy jó illetve rossz ember volt-e az illető, amíg élt. A halott csecsemő lelke a sza-

messzei hit szerint mindig a mennyországba jut. Hisznek a vallásos értelmű feltámadásban is, de azt anyagi jellegűnek vallják, s úgy vélik, hogy a világvégéig a halottak testileg kelnek életre, visszatér beléjük a lélek, hogy az égben lakozó istennek az ítélőszéke előtt megjelenhessenek, s utána az ítéletnek megfelelő életet testileg élők örökké vagy a pokolban, vagy a mennyországban.

Átmeneti jellegű az a hiedelem a vallásos és kultikus hit között, hogy az az ember, aki csendesesen és hirtelen hal meg, szép halállal halt meg, de elkárhozik, mert nem volt ideje és lehetősége a haláltusával levelezelni bűnét.

Vannak és túlsúlyban vannak a halállal és meghalással valamint halottal kapcsolatban azok a hiedelmek, amelyek már egyáltalán nem vallásos jellegűek. Ilyen például az, hogy aki belenyugszik a halálba, tényleges meghalásakor a teste merevedik meg. Méginkább ilyen hiedelem, hogy a halottat vissza lehet sírással az életre időlegesen hívni, erre mondják, hogy visszasírja. Adatközlőim szerint elsősorban az anya és gyermeke között lehetséges ilyen. Ha az édesanyák a halál pillanatában nagyon és hosszasan, szünet nélküli zokogással siratják gyermeküket, akkor azokba rövid időre visszatérhet az élet. Példákat is mondtak a régi időkben adatközlőim erre. Persze az ilyen visszasírásnak negatív oldala is van. A lakosság nagyobb részének hite szerint a visszasírt halott csak rövid ideig él, s általában csupán méltatlankodását fejezi ki, hogy halotti nyugalomban miért zavarták meg. Aztán újra meghal. Ez a második halál azonban olyan kínna és szenvedéssel jár a visszasírt számára, hogy azt szóvá ki se lehet mondani. Ezért aztán maga az anya is, nagy ellenére, tartózkodik a sírásnak olyan mértékétől, ami eset-

leg a halott visszásírásával járhat, de leginkább az szokott történni, hogy az idősebb hozzátartozók a nagyon síró anyát elvezetik a halottól egy másik helyiségbe, s ott nyugtatják, hogy időszakosan szüneteljen a sírása. Adatközlőim azt is említették, hogy a visszásírás lehetőségét gátolja a vallásosoknak az a hite, hogy az ilyen visszásírt halott lelke biztosan elkárhozik és a pokolra jut.

A haláleset bekövetkezésének is számtalan előjele van a szamoszegyi néphagyományban. Járványos dőghalál lesz például abban az évben, amikor Pálnapja ködös. Ezt a Pál földül köddel, hull az ember dőggel szólásmondással igazolják. De a csillaghullás is halált jelent, mert a hagyomány szerint minden embernek csillaga van az égen, s az ember csak addig élhet, ameddig az az égen van, ha le-hull onnan, akkor az ember is azonnal meghal. Az állatok, különösen a háziállatok, megérik és jelzik a hamarosan bekövetkező halált. Így például, ha a tyúk kukoréköl, akkor meghal a gazdája. Az is a házbeliek valamelyikének a halálát jelzi, ha a kutya éjszaka kitartóan vonít. A kutya különben azt is jelezni tudja, ha a víz halottat visz, mert ilyenkor az orrát a földbe dugva vonít. De az álomban megjelent állat is közeli halálra mutat. Így például, ha a nagy beteg álmába kotlóstyukot lát, nemsokáig viszi. Közismert dolog az is, hogy skinek az udvarán éccak a kivikk /-kuvik/ megszóullal, ott mekhal valaki. Tréfás jellegűnek látszó előjeleket is ismernek a szamoszegiek: ha valakinek viszket a pupja /- köldök/, akkor ety pap fog hamarosan meghalni. Akkor viszont, ha két férfi kereszbe hugyik, zsidó halál lesz. De a háziesszközök sajátágaiból is kiolvasható a szamoszegiek számára a halál jóslata. Ha például a szövés befejezése idején a legutolsó kent vagyis a lőuggóukent /- a szövészék hosszának

megfelelő hosszanti fonalszálak /éjszakára a szövőszéken, azaz esztovátán marad, a háznál levő legközelebbi halálestnél a halottnak lejesik az álla. Az is közeli rokon halálát jelzi, ha álmában meszel valaki. A halál megjósolására használják fel az újkenyér első falatának az elfogyasztását is. A jobbkezbe fogott kenyérdarabot hátul a nyaknál átnyúlva, balfelől kell a szájba tenni. Aki ezt meg tudja csinálni, megéri a jövő évi újkenyeret is, akinek viszont nem hajlik a szájáig a keze, meghal mire a jövő évi újkenyér ideje elérkezik. A gyerekek, de eladó-lányok és legények is, az akácfa nyeles levelével jósolják meg, hogy meghalnak-e abban az esztendőben, vagy nem. A levélnyélről egyenként csipegetik le a leveleket, s közben szavakra tagolva a következő kiolvasót mondják: élek, halok, vízbe fulok, ha mekhalok, feltámadok. Az utolsó levélre amelyik szó esik, az történik a jóslóval. Ezt különben csinálják - a Szamosszegen pinarejtoja néven ismert - Capeella Burs pastoris-szal is.

Említettem már, hogy a szamosszegiek hisznek abban, hogy a halott lelke késértet vagy szellem formájában, visszajárhat a földre. Hogy az éjjéli órákban a sírokból felkelt kísértetek járkálnak, azt szinte természetesnek tartja nemcsak az idősebb lakosság, hanem a fiatalok jelentős része is, minthogy a temető a halottak birodalma. De ez a kísértet a hiedelem szerint nemcsak a temetőben jelenhet meg, hanem a háznál is. Vagy abban a házban, amelyikben egykor élt, vagy valamelyik barátja illetve haragosa házánál. Ettől fél a lakosság, és védekezni próbál ellene.

A hagyomány szerint a hozzátartozókhoz annak a halottnak a szelleme jár vissza, amelyik úgy halt meg, hogy földi dolgait rendezetlenül hagyta, vagy hozzátartozói

nem teljesítették valamely utolsó kívánságát, esetleg a halott utódai úgy viselkednek, hogy a halott nem tud nyugodni koporsójába. Az ilyen megjelenés, visszajárás általában éjszakai álomban szokott jelentkezni, de adatközlőm szerint olyan eset is volt, mikor ébrenlétben jelentkezett a szellem. Idekívánczik az az eset, mikor a haldoklónak haláltusa közt jelenik meg valamelyik régebben meghalt hozzátartozója. Ilyenkor azt mondják a szamoszegek, hogy érte jöttek a haldoklóért, tehát annak halála egészen biztos. Gyakorinak mondják azt az esetet, mikor a meghalt édesanya jelenik meg szellem formájában árván hagyott gyermekei érdekében. Ilyenkor az édesanya szelleme mindig azt nyugtalanítja, aki nem intézte jól gyermeke sorsát. Ha az árvák sorsát jól rendezik, a szellem megnyugszik és nem jelentkezik többet.

Akkor is megjelenhet a halott szelleme, ha valamilyen életében tett kívánságot holtá után nem teljesítették a hozzátartozók. Ilyenkor a szellem vádolja álmában az érdekeltet, és nem szűnik addig a zavarással, míg egykori kívánsága nem teljesül.

Gyakran a haragosnál jelenik meg a halott szelleme, s addig gyötri, kínozza azt, míg valamilyen tanújelét nem adja békülési szándékának a haragos. De a rossz utakra tért utódoknak is megjelenik a szülők vagy a nagyszülők szelleme, vádolva őket rosszaságukért. S ez a szellemjárás addig tart, míg a rossz utódok meg nem javulnak.

Ezeknek a hiedelmeknek a létezését azok a kifejezések igazolják, amelyeket adatközlőimtől is feljegyezhettem: Nem tud nyugodni a sírjába. Ne nyugoggyék a koporsójába se! - mondják azok, akikkel a halott életében méltatlanul bánt. Ha viszont viselkedésével szégyent hoz halott elődjére az utód, ezt mondják: Mekfödülne ja sírjába,

ha látná mics csinál a fija.

A halott szelleme azonban nem csak követelőzni jár vissza, hanem bizonyos előjelzéseket is képes adni az élőknek. Így általános hiedelem Szamosszegén, hogy ha jaj embèr halottal álmodik, eső lesz. Ehhez még az sem szükséges, hogy az álombeli lény meghalt hozzátartozó legyen. Akkor is eső lesz a szamosszegiek szerint, ha csak egy ismeretlen emberi hullát láttak álmukban.

Jelzi a halott szelleme álomban a hozzátartozónak azt is, hogy legközelebb ki fog meghalni a rokonság illetve ismerősök közül. Ilyenkor az álom úgy alakul, hogy a halottal az a személy is megjelenik, aki hamarosan meghal. Úgy értelmezik ezt, hogy a halottal távozik, azaz ő is meghal.

Az eddig leírtakból nemcsak az derül ki, hogy a szamosszegiek hisznek a halottnak szellem formában történő megjelenésében, hanem az is, hogy ez a megjelenés általában kellemetlenséget jelent az élőknek. Ezért természetes, hogy a lakosság védekezni próbál a szellem megjelenése ellen. Noha a följegyzett adatok inkább egészségügyi tevékenységre utalnak, adatközlőim mégis kultikus magyarázatot fűztek hozzá. Egyik ilyen védekezés-mód: Temetés után röktön ki kè meszèlni a házat, akkor a halott szelleme nem tér vissza. Másik: Mikor temetés alkalmával a koporsót kiviszik az udvarrú, le kè sárga homokká szóurni jaj egész udvart, oszt akkor a hóutt ember szelleme nem jár vissza, mer nem ismer rá jaj udvarra. Egy másik védekezési mód már inkább érzelmi természetű. Azt tartják ugyanis, hogy temetés után nem szabad sokáijk siratni ja hóuttat, hogy a szelleme fè ne járják.

Mint folyó melléki faluban, Szamosszegén a vízbe fulladtakkal kapcsolatban is alakultak ki szokások és hi-

edelmek. Régi szokás alapján alakult ki az a rendelkezés, hogy az ismeretlen vízbe fulladtat annak a falunak kellett saját költségén eltemetni, amelyiknek a határában azt kifokták. Ez természetesen odavezetett, hogy a folyómenti falvak lakói igyekeztek egymásra tolni a költséget, s így nem halászták ki a vízből a hullát, engedték, hogy az tovább vigye, vagy, ha a víz partra dobta, igyekeztek azt a szomszédos falu partjára úsztatni. Adatközlőim ilyen eseteket a panyolaiakról beszéltek el. Jellemző viszont a szamoszegiek halott-tiszteletére, hogy a nyilvánvaló csalás esetén sem méltatlankodtak, hanem megteremtették az ide kapcsolódó szólást: halott nem lehet fenn sokájjig! És nehéz szívvel ugyan, de kinyitották a község pénztárládáját, eltemették az idegen halottat.

Itt említem meg, hogy a szamoszegiek szerint a vízbefült férfi mindig hason van a vizen, a nő pedig hanyatt.

Mielőtt néhány idevonatkozó népköltészeti alkotást megemlítenék, idézem még a következő két szólást: A hóút ember farkájik fagy az éccaka, mondják téli estén, ha nagyon hideg idő mutatkozik: A hóút ember jóuszása ké neki, mondják arra a személyre, aki nagyon olcsón szeretne vásárolni, mer hát a hóút ember hommiját ugy aggvák, ahogy veszik.

A továbbiakban olyan dalszövegeket, mondókákat ismertetek, amelyek valamilyen formában a halotthoz kapcsolódnak:

"De sok esőü, de sok sár
de sok kisjám mekcsät má.
Ha még ez az egy mekcsäl,
elátkozom, hogy mekhäl."

"Mán én többet Szamosszegnek lakossa nem leszek
a nyireházi naty kórházba ápolóú^ő leszek.
Megvizsgálom az ágyakat sörjába, sörjába,
meghalok, ha rátanállok a kedves babámra."

"Szarka repüll a Tiszánn,
szalonna csúng az állánn,
kutya ül a farkánn,
tehem fekszik óudalánn,
hóút ember a hátánn."

"Aggyon isten minden jóút,
díjófábú koporsóút,
levelébú lepedőút,
a gajábú legyezőút."

"Katicabogárka, hova viszel engem?
Égbe, földbe,
vagy a temetőbe."

"Sárgát virágzik a tők,
mekhal, akit megütök."

"Isten neki fakereszt,
ha mekhal, odalessz."

2. A temető

A szamosszegi temető frontális a Panyola felé vezető
múttal, s így nagyjából a délkeleti oldalon van a kapuja.
A sírok a múttal párhuzamosak, s fejfák a sírok útfelől
végében állnak, s ezért a sírfeliratok akkor is olvasha-
tóak, ha nem mennek be a temetőbe. Régen a sírsorokat cea-

ládonként osztották ki, s egy-egy sorban azonos családi nevek pihennek. Az utóbbi időben ez a rend kezd már erősen felbomlani, de az idősebbek és az egykori vagyonosabb réteg még szívósan ragaszkodik hozzá. A sírok elosztása úgy látszik, kapcsolatos a templomi padsorok elosztásával. Ez utóbbira pedig azt a magyarázatot adták adatközlőim, hogy azok kaptak elől sorokat, akik a templom építésére többet ajándékoztak, vagyis a gazdagabbak. Ez nem látszik valószínűtlen magyarázatnak, minthogy a mai temető és a mai templom nagyjából egyidős, 1850-1870 közötti keletkezésű.

A lakosság a temetőt az Óucskatemető és Újtemető nevekkkel kétrésze tagolja. Ez a tagolás azonban nem fejezi ki a történeti valóságot pontosan. A mai, ténylegesen egy darabban levő temető történetileg négy részre tagolódik. A falu központjához közelebb eső szakasz, ami a Rishomoróud nevű patakmeder és jelenleg már nem létező, egykori nádtetős kerülőház / = temetőőr szolgálati lakása / közötti területen található, a legrégebb temetkezési hely ebben a temetőben, s a lakosság ezt nevezi Óucskatemető-nek. Körülbelül az 1850-es években kezdtek ide temetkezni. Ez a rész, noha most elhanyagolt, a legszebb része a szamoszegi temetőnek, minthogy telve hatalmas diófákkal, meggy- és szilvafákkal, sőt szórványosan egy-egy alma és fenyőfa is található benne. Ebből az is látszik, hogy a régiek szerettek halottaik sírjára főleg hosszúlejtű fákat ültetni. Ebben a században ide már csak akkor temettek, ha a halott házastársa már régebben ide volt temetve.

A temető többi részét a lakosság Újtemető néven ismeri. A név azonban nem kifejező, mert ez a rész történetileg három darabra tagolható. Az elpusztult kerülőház és a mai temetőkapu közötti szakasz - a jelen század első

negyedének a temetkezési helye. Itt még található szórványosan szilvafa, meggy- és almafák, s gyönytyfa néven ismert díszfa, de fenyő és dió már nem. A temetőkaputól Panyola felé eső szakasz is két részből áll. Közvetlenül a kapu melletti rész az 1930-50-es évek temetkezési helye, itt már csak elvétve található fa. Az ettől még kintebb eső rész pedig a jelenkor temetkezési helye. Itt szinte egyetlen fa sem található, és a sírok szórványosak.

Legidősebb adatközlőim még emlékeztek arra, hogy mielőtt a mostani temetőbe temetkezni kezdtek, azelőtt a mai templom mögötti területen volt a temető. Az ő gyermekkorukban már nem temetkeztek ide, de ők még emlékeznek az itteni fejfákra. Az idős adatközlők arról is számot adtak szüleik és nagyszüleik elbeszélései alapján, hogy még régebben, tudomásuk szerint, a mai Templomvég nevű falurészen a régi ráctemplom mögött volt a temető. Még azt is meg tudták mondani, hogy kb. a mostani Szakács Dénes Antal és Pongó Kiss Ernő telekjeinek végére esett ennek a többbezárt temetőnek a helye.

A mai temetőt a műút mentén faoszlopos drótkerítés szegélyezi, a másik három oldalról pedig sűrűn nőtt akác-sor, amit gyakran visszavágnak, s így inkább sövényyszerű. A hagyomány szerint a temető környezete régtől fogva ilyen.

A szamoszegi temető a legutóbbi időkig a református egyház tulajdona volt. A benne levő gyümölcsfák termésével a mindenkori pap rendelkezett. Ő kaszáltatta a régi, elhagyott sírokat is. Az itteni fűből sok és kitűnő szénát gyűjthetett. Kb. 1950-ig őre is volt a temetőnek. Őt nevezték temetőkerülő-nek. A temetőben levő, de mostanra már elpusztult szolgálati lakása volt a kerülőház. Ez a náddal fedett ház szoba-konyhás volt, kis istál-

ló és konyhakert tartozott hozzá, ami napraforgószárból illetve sövényből készült rekesz-szel volt elkerítve a temetőből. A temetőnek, már a felszabadulás után használatba vett utolsó szakaszát régebben komencijóufőüd néven a temetőkerülő szántotta-vetette. Ennek az őrnek a feladata az volt, hogy ügyeljen a temető rendjére és főképp a benne levő tárgyakra, gyümölcsre. Nem volt ritka ugyanis, hogy téli éjszakákon a régi, korhadó fejfákat ellopkodták tüzelőnek, éres idején pedig a gyümölcsfákat dézsmálták meg. Adatközlőim három nemzedékre emlékeznek vissza, akik őrk voltak a temetőben: Kovács Sándor, Kósa Gyula és Filep József. Filep József óta sem háza, sem őre nincs a temetőnek.

A temető hátuljában régen volt egy kb. 4x4 méteres, cseréptetős, deszkafalú épület, amit dőkház néven emlegették a lakosság. Rendeltetése az volt, hogy a határban talált, főleg a Szamos vize által hozott ismeretlen emberi hullát ideiglenesen benne elhelyezzék, míg annak azemélyazonosságát meg nem állapítják. Mint romra, magam is emlékszem rá gyermekkoromból, az 1930-as évekből.

A temető, mint általában másutt is, kultikus, így babonás hely. A néphit szerint a késértetek fehérlepedőbe burkolt csontváz formájában éjjeli 12 órakor kijönnek a sírokból, és a sírhantok között járkálva, akit ekkor ott találnak, magukkal viszik. Ez a késértetjárás az ősű kassz szóujig, kb. hajnali 2-3 óráig tart. Ez a hit természetesen azt eredményezte, hogy a falu lakosságához tartozó nők és gyermekek már az esti, szürkületi órákban is féltek a temetőtől, de az idősebb férfiak is viszolyogtak éjszaka a temetőbe menni. Ez a hiedelem eléggé sajátos nehézséget jelentett a temetőn kívül eső Újasz nevű falurész lakói számára, mert ezen a részen bolt, közkút nem

volt, így vásárolni, innivaló vízért a falu központjába kellett menni innen, nem egyszer éjszaka. Körül a műúton hosszú a távolság, a temetőn át viszont egy ösvény vezet, azon percek alatt célba érnek. Gyerekeket és nőket azonban ezen a gyalogúton éjszaka nem lehetett elküldeni. Fokozta a veszélyt a századeleji sok veszettkutya is, amik ugyancsak a temetőben kötöttek ki. A félselmet nem ismerő szamoszegi legénynek aztán az lett még a harmincas években is a legnagyobb dicsősége, ha bebizonyította, hogy éjszaka nem fél a temetőbe menni. Adatközlőim több esetet említettek, mikor a legény borban fogadott barátaival, idősebb férfiakkal, hogy a temető közepén levő valamelyik sírhoz elmegy éjjelben. A fogadást általában meg is nyerte az illető. De arra is van példa, hogy tragikus kimenetelű lett az ilyen vállalkozás. Ezek a történetek méginkább fokozták a temető misztikumát. Néhány ilyen helyi hiedelemmondát ismertetek az alábbiakban:

Tíz liter borban fogadtak a legények arra, hogy egyikük egy meghatározott sírhoz kimegy éjjelben. A jel az lesz, hogy egy vasvillát szúr le a fejfa mellé. A vállalkozó legény el is ment, de csak nem akart visszatérni. Barátai hosszabb várakozás után utána mentek csoportosan, s halva találták a legényt a jelzett sírnál, még pedig a sürc-ánál /-félkötény vászonból/ fogva a földhöz szegezve a vasvillával. - Az történhetett, hogy a legény, mikor lehajolt a villát a földre szúrni, lecsüngő surcát odaszögelte a villával. Fömlállni viszont nem tudott, s azt hitte, hogy a szellem fogta meg, s ijedtében halt meg.

Nem ilyen tragikus kimenetelű az a történet, mely szerint a legény dicsekedett, hogy a temetőn keresztül jár udvarolni és a barátaihoz, s nem egyszer éppen éjjelben jön át a temetőn. De még az is hozzátartozott a di-

csokvéshez, hogy a legény azt állította, hogy mikor a temető közepén jár, mindig azt mondja jó hangosan: "Kéjete
fē hóuttak! Őt pengőü egy mázsa buza!" - Meghallotta ezt a szomszédbeli nagypapa is, és próbára tette a legényt. A temető közepén fehér gubába öltözve behúzódott az ösvény melletti bokorba, és várta a legényt. Az jött is, és úgy látszik, csakugyan volt kurázsija, nem a levegőbe beszélt, mert éppen az elbűjt öregember mellett haladt el, amikor kikiabálta a fentieket. De az öreg lassan kezdett felegyenesedni, és síri hangon megkérdezte a legénytől: "Minnyájan fēkējünk?" A legény azonban nem válaszolt, hanem felkötötte a nyúlcipőt, annyira, hogy mire a kapujukhoz ért, eszméletlenül esett össze. Nem is kiabált többet éjszaka a temetőben, noha később megtudta a nagypapa csalafintaságát. Mint mondta, akkor azt hitte, hogy valami szellem szállította meg.

A szamoszegiek hite szerint a temető nemcsak a kísérteteknek, hanem a boszorkányoknak is tanyája az éjjeli órákban. Itt gyülekeztek a boszorkányok, aztán fűveket és emberi csontokat szedtek bűbájoskodásaik céljaira. A szamoszegi hagyomány szerint különösen az Óucskatemetőü volt kedvenc helye a boszorkányoknak. Itt volt egy hatalmas vadkörtefa, s azon gyülekeztek. Kiss Zsuzsi néni, a századeleji temetőükerülőü felesége, mint adatközlőim elmondták, gyakran beszélt reggelként, hogy egész hajnalon füttyöltek, énekeltek, tapsoltak a vadkörtefán mulatozó boszorkányok. Mint kiemelkedő tény említhetem, hogy a boszorkányok tevékenységében a szamoszegi hiedelem szerint a tapsolás az uralkodó.

A temető gyakran jelentkezik a népköltészetben is. Szamoszeggen feljegyzett dalszövegeim közül az alábbiak tartoznak ide:

"Átā mentem én a temetőim,
szembejöt rám a régi szeretőim.
Ű se szőut, én se hát,
aggyon az isten jóú éccakát!"

"Szamoszegi naty temetőú dróuttā van kerítve,
bőydog, aki bele van temetve.
Énnekem is oda van a vágyam,
mèr meguntam az életem ebben a világban."

"Ha meghalok, nem kē nekem szeretőú,
szeretőim lesz májd a gyászos temetőú.
A fējfámra csak az legyen rájírva:
én is vőutam hú szeretőú valaha."

"Moz van a nap lemenőúbe,
kimegyek a temetőúbe:
a hóúviláktu kérdezem:
nem látta-jé a kedvesem?"

Ass felelte, látta, látta,
egy máj sír magába zárta:
ē van sárva a viláktú,
mint a madár a párjátú."

3. A sír

A sír megásásának időpontjáról és körülményeiről,
valamint a sírásókról már előrébb szóltam. Nem említettem
viszont a sír méreteit. A szamoszegiek a sír méreteit
Űl-ben fejezik ki, de a kimérése lépés-ben történik. Ezek
szerint: két lépés széles /-egy Űl/, négy lépés hosszú
/- két Űl/, mélysége pedig egy Űl.

Általában úgy temetnek, hogy a sírba tett koporsóra közvetlenül húzzák rá a földet. Újabban azonban kezd szokássá válni - a vagyonosabbaknál régebben is szokás volt -, hogy a sírban padmájt építenek. A sír négy sarkán a koporsó magasságának megfelelő téglacsizlopot raknak, s ezekre a sír hosszában erős akác vagy tölgyfa gerendát helyeznek. Mikor a koporsót a sírba teszik, erre a gerendára vastag, legtöbbször hasított keményfadesztkát tesznek, tehát a koporsót bedesztkázzák. Így a föld nem a koporsóra hull, hanem erre a deszkára. A koporsót védik eszel. Így később szakad be az elkorhadt koporsó.

Legidősebb adatközlőim azt mondták, hogy a régiek a fent leírt sírt pincésír-nak nevezték, és az igazi padmajos sír más forma volt. Szerintük régen úgy készítették a sírt, hogy keskenyebbre ásták mint most, és a kellő mélység után a koporsó méretének megfelelő, barlangszerű helyet ástak a gödör oldalában. Temetéskor aztán a koporsót a sírba eresztés után ebbe tölték be, s így földeléskor nem a koporsóra hullott a gőröny. Szerintük ez az igazi padmajos sír.

Temetéskor a sírásók, akik a behantolást is végzik, csak elnagyolva alakítják ki a sírdombot. Ezért a hozzátartozók néhány nappal, esetleg héttel a temetés után, mikor a sír földje már megülepedett, kapával, lapáttal kimennek a temetőbe, és szépen szabályosra egyengetik a sírdomb földjét. Ezt általában nők végzik, akik ekkor élvirággal be is ültetik a sírt. Mostanában már nem szokás faféléket ültetni a sírra, a század első felében azonban még szokás volt, főként díszfákat ültetni a fejfa mellé. Régebben gyümölcsfákat is ültettek: dió, szilva, meggy és almafákat. Idősebb adatközlőim magyarázata szerint azért ültettek régen fát a fejfa mellé, hogy az azután is meg-

136.

marad, ha már a fejfa elkorhadt, kidőlt.

A sírokat a hozzázartozók - még a dédunokák is - évről évre gondozzák, rendben tartják. Még azt is megteszik, hogy évek múlva, mikor a korhadt koporsó beszakad, s emiatt a sírdomb nagyon lesüpped, egész kocsi földet visznek a sírra, hogy dombja a szokásosnak megfelelő magasságú legyen.

Halottaknapja előtti napon még a negyedízigleni hozzátartozó is rendbe teszi halottja sírját. Ezt a család nőtagjai végzik. Este pedig virágot, koszorút visznek a sírra, majd gyertyát égetnek rajta. Általában a sír négy sarkán gyújtanak gyertyát, de van rá eset, hogy a fejfa két oldala mellett is.

A sír, mikor már a halott a koporsóval benne van, különösen tiszteletben tartott hely, s rálépni nem szabad. Gyakran előfordult, hogy - gyümölcsérés idején a gyerekek lopni mentek a temetőbe. Különösen a meggy érdekelte őket, mert abból a faluban kevés volt. A szülők ezt általában nem vették vétek számba. Sőt, ha a kerülő panaszt emelt lopás miatt a gyerekek ellen, inkább a gyerekeket igazolták, mondván: attul a néhán szem metytú nem szegényedik ő még a pap. Ha viszont arról szereztek tudomást a szülők, hogy meggyezés közben letaposták a sírdombot, annak mindig csúnya verés lett a vége.

Magához a sírhoz hiedelmek sora fűződik. A sírből kél ki éjjélkor a halott szelleme, ide viszi le azt, akit még kakasszó előtt a temetőben talál. A szellem a szamoszegi hit szerint tulajdonképpen a sír őrzője, védelmezője. Ezért ijesztik aztán a szamoszegi anyák gyerekeiket azzal, hogy évisz a késértet, ha megtudják, hogy a gyerek virágot szakított valamelyik sírról.

Mint a temetkezés egyéb hagyományai, a sír is jelent-

kezik a népköltészetben. Néhány olyan dalszöveget közlök itt most, melyben a sír szerepel, és az eddigi fejezetekben még nem kerültek bemutatásra:

"Ha még eccèr tisenyóucéves lennék,
barna kisjány szeretőúje nem lennék.
Barna kisjány szívének csábitóú szerèlme,
asz tesz éngem a hideg sír fenekére."

"Van nekem egy imakönyvem,
belenézek, hull a könnyem.
A van abba belejírva:
a szerelem tesz a sírba."

4. A fejfa

A fejfa készítéséről is szóltam már. Az eddig említett faragó mesterek sorát ki tudom még egészíteni Gergely Sándor /-Kampaluc/ és Paragh Menyhért /-Badár/ nevével.

A fejfához sok hagyomány nem kapcsolódik. Adatközlőim azt emelték ki, hogy a fejfát mikor kicserélik sírkőre, ami gyakran évekkel az elhalálozás után is történhet, nem szokták a régi fejfát elvinni a temetőből, hanem legtöbbször a sír mellett mélyen elföldelik, hogy ott korhadjék el. E szokást a halott iránti kegyelet fejleszthette ki, minthogy másrészt azt tartják, hogy a fejfát eltűzselni vagy valamilyen célra felhasználni, a halott meggyalázását jelentené.

Itt említem még meg azt is, hogy a fejfákon, de a sírköveken is megtalálható A.B.F.R.A. rövidítés jelentése másutt is ez: A Boldog Feltámadás Reménye Alatt. Persze, erre is kitaláltak egy tréfás magyarázatot, mely szerint

e rövidítés magyarázata: A Bolond Favágó Részegen Alasik.

A szamoszegi temető fejfáin nincsenek olyan tréfás sírfeliratok, amelyek állítólag a székeleyknél találhatók. A fejfára általában a halott nevét, életkorát és halálának pontos dátumát vésik. Ha azonban tragikus körülmények között vagy fiatalon halt meg, akkor a halál okát is /visbe fült, háborúban elesett, öngyilkos lett/ felvésik a fejfára illetve kúfejfára /-sírkó/. Az viszont megbotránkosítást kelt, ha a kórházban valaki, valamilyen betegségben meghal, és a betegsége nevét is felvéstetik fejfájára. Erre Csacsi Puskás Gedeonné példáját emlegették adatközlőim. Ennek az asszonynak a fia legénykorában halt meg vakbélgyulladásban. A sírkövére az anya ezt vésette: Meghalt vakbélgyulladásban.

Az Ócskatenetői egyes fejfáin olvashatóak vallásos sírversek, de tegyük hozzá rögtön, hogy sablonversek, mert mindenütt csak ezzel a szöveggel találkoztam:

"..... éveket éltem, mikor Jézusomhoz tértem." / A kipontozott helyen a halott életkora szerepel! /

Hadd említsem még meg, hogy a vagyonosabbak gyakran előre elkészítették a sírkövéket. A szamoszegiek ezt nosolyogták, és ha lehetőség kínálkozott rá, tréfát ústek belőle. Ilyen tréfás esetet említettek adatközlőim Civil Bacskó Jánossal kapcsolatban is. Ő is előre elkészíttette sírkövét, és otthon az udvaron tartotta. A legények aztán egy éjszaka felállították az ajtajában, még a hiányzó évszámot is kiegészítették krétával. Le is került a sírkő még másnap a temetőbe, ott viszont nem ústek tréfát belőle.

Az előző fejezetekben már bemutatásra kerültek olyan dalszövegek, amelyek a fejfáról szóltak. Legérdekesebbet még itt is idézünk:

"Jáccik a szél a Balaton homokos pãrtývã,
bejũltetem kõnyeskõrũl szomoruficfãvã.
Szomorufũsz hervatt lombja rãhãjlik a sũrrã,
ojjan annak minden ágã, mintha ety fejfa võna."

5. A koszorũ

Ma már a temetkezési vállalatnál kapható mũvirág-koszorút vásárolják, de régebben házilag készítették élõvirãgból. Fũzfa vesszõbõl (=Salix alba L.) megcsinãlták a karika alakú vãzát, s azt virãggal kõrbe kötõzték. Az ilyen koszorũban a zõld általában a virág zõldje volt. A rózsát például hosszú, leveles gallyal vãgták a koszorũhoz. De a kãzsiã néven ismert "Jasminum fructicans L." zõldjét is szívesen fonták a koszorũba. Ha más zõld nem került, akkor a szãntõfõldõn található szebb gyomnövényt is felhasznãlták erre a célra, például a nyulãrnyék néven emlegetett Asparagus officinalis L. zõldjét. Fenyõgallyat ritkãn hasznãltak, mert a faluban a temetõ és a templomkert kivételével alig lehet talãlni. Persze, ha hozzájuttottak, akkor ezüst vagy arany festékekkel festett tobozából is készítették a boltihoz hasonló koszorút.

Adatkõzlõim szerint hagyományként csak annyi van meg a koszorũval kapcsolatban, hogy a sũr behatolása után a rokonok, barátok, kõzelebbi ismerõsök a koszorũ leveleibõl, virãgszirmaiból egyet-egyet levesznek, és az imãdsãgskõnyvbe vagy bibliãba, szoltãrba elteszik emlékként.

6. A koporsó

A temetkezési kellékek között az egyik leginkãbb hagyományt teremtõ tárgy. Sok babonás hiedelem kapcsolódik hozzá, megjelenik az átkozódásban, népi gyógyászatban, népköltészetben egyaránt.

Az egészségre való káros hatása miatt, akik helytelenítik a dohányzást, tréfásan, de nagyon találóan koporsószeg-nek nevezik a cigarettát. Az igazi, sírásúkor a régi koporsóból felszínre került szögről viszont azt tartják az üregek, hogy jó vele a fájós fogat piszkálni, mert enyhíti a fájdalmat. De a koporsószeg az átkozódásban is gyakran jelentkezik. Ha valakit igazságtalanul anyagilag megrövidítettek, pénzét nem kapta meg valakitől, keserű belenyugvással ezt szokta mondani: "Legyen a tiéd! Vegyé ráta koporsószeget!"

Fontos itt megjegyezni, hogy régen nem festett illetve fényezett volt a koporsó. Gyerekkoromból még én is emlékszem, hogy a festetlen koporsót fekete színű textilíával vonták be. Később papírt használtak a textil helyett. Itt volt szerepe a koporsószegnek, mert a koporsó peremén, mint a kárpitoszott bútrokon, a rezesfejű szeggel verték ki a círázatot, díszítést. Később az ilyen díszítés elmaradt, helyette arany vagy ezüst színű papírból domborítottan készült szegélydíszet alkalmaztak. Ugyanílyen betűkkel a koporsó fedelén hosszában a halott nevét és életkorát is jelezték.

Mint már előrébb jeleztem, a harmincas, negyvenes években Bodó Ádám /Koporsós Ádám/ helybeli asztalos mester készítette a koporsókat. Mielőbb Bódor Bertalan volt a koporsókészítő mester a faluban.

Szokás volt régebben üveges koporsót is csináltatni. Ezeket is a helybeli asztalos mester készítette. Ezek használatakor még egy durvább készítésű festetlen koporsó is kellett, amit bárka néven emlegettek. Az üveges fedelű koporsót temetés előtt ebben helyezték el. Ismerik a bárkát helyettesítő érckoporsó-t is. Ezt a fémből, főleg ólomból készült koporsót a katonaság használta. Ha régen a

katonaságnál meghalt valaki, akkor üveges koporsóba tették, ezt belehelyezték az érckoporsóba, és így szállították haza a halottat. Otthon aztán temetésig az érckoporsót fel lehetett nyitni, és az üvegen keresztül látható volt a halott arca.

Adatközlőim olyan dalokat is tudtak mondani, amelyek valamilyen formában kapcsolatban vannak a koporsóval. Lezárásként még ezeket ismertetem. Annyit azonban megjegyzek, hogy a most közölt dalszövegeket nem tartom kivétel nélkül népi alkotásoknak. Mégis közlöm, mert úgy hiszem, jó tudni azt is, hogy a lakosság e témával kapcsolatban milyen műköltészeti hatásnak volt kitéve:

"A fonóuba szóúll a nóúta,
kiskapumba de régóúta hálगतom.
Eszembe jut árvaságom,
rég élvezett búúldokságom siratom.
Danojatok csak még egyet,
bánatosat, keserveset, utóússóút,
éúdesanyám ne sirasson,
a fíújának csinátasson koporsóút!"

"Házunk elóútt kedves éúdesanyám fojik el egy halastóú.
abba uszik, kedves éúdesanyám, ety fekete kopóúrsóú.
Kiláúccik a néúty sarkáúbull a csipkész szemfedóú,
rá van írva, kedves éúdesanyám, de híújába nevéútté."

"Fáj a szíúvem, gyóúgyítani nem lehet,
patikaji szer asz nem gyóúgyíttya meg.
Máj meggyóúgyít a kopóúrsóúm deszkája,
mikor a fóúúú suhogva hul le ráúja."

"Nincsen nekem semmi e világon,
csak egy szál őszirózsa virágom.
Ráburullok, mint egy koporsóra,
rózsa, rózsa, rózsa, fejjér őszirózsa."

V. FÜGGELÉK

Ebben a lezáró fejezetben kívánok szólni a temetési szertartásoknak nem református-rítusú hagyományával. Jelen, meg vagyok győződve arról, hogy adatközlőim itt nem hiteles hagyomány-anyagot közöltek. Azt nem is közölhetek, hiszen mint reformátusok, csak ritkán láthattak más rítusú temetést. Nemis e hagyomány-anyag közlése a célom, hanem annak a szemléletnek a bemutatása, hogy a helyi lakosság ezeket az idegen szertartás-mozzanatokat hogy fogadta, melyeket már nemcsak tudomásul vett, hanem értékelte is azokat.

1. A katolikus szertartás emlékei

Katolikus csak ritkán akad a faluban, az általában bekerít, ahogy a szamoszegiek mondják. Még ritkább az az eset, mikor az ilyen személy a faluban öregszik is meg, illetve ott is hal meg. Csak ilyenkor kerül sor arra, hogy a falu lakossága katolikus temetési szertartást is láthasson. Természetesen ezek hiányos, több esetben félreértett vagy szándékosan félremagyarázott, sokszor tréfásan elferdített adatok. Följegyzését az teszi érdekessé, s hasznossá, hogy a falu véleménye derül ki belőle.

Előljáróban még annyit, hogy Szamoszegzen nem csak most, hanem régen is helyet adtak a katolikus halottak eltemetésére a temetőben, annyi elkülönítéssel, hogy a temető hátul levő, de nem félreeső helyén jelölték ki szá-

mukra egy szakaszt. Ma, természetesen ilyen elkülönítés nincs.

Egyik idős adatközlő, aki halottvivő volt a katolikus temetésen, a következőkben tudta előadni Regéczi Zsigmond szamoszegi katolikus legénynek az 1920-as évek végén tartott temetését:

A szomszédos Nagydobozról a plébános harmadmagával /+ kántor, sekrestyés/ jött a temetésre. A nyitott koporsó előtt a plébános latinul imádkozott, szentelt vízzel behintette a halottat, majd temjén-nel megfüstölte. Ezek után lezárták a koporsót, és latin nyelvű szertartás következett, amiből senki nem értett semmit. Végül elindult a gyászmenet, élén a plébánossal, kántorral, a a templomi zászlókat vivő sekrestyéssel, aki mellé két gyerek is szegődött. A halottas háztól mintegy 500 - 600 méterre levő temetőig két letétele volt az úton. Ekkor a halottvivőknek az út közepén a földre kellett tenni a koporsót, és a pap újból beszórta szentelt vízzel, és befüstölte. A füstölővel keresztet rajzolt a koporsóra, és közben latinul énekelt valamit. Menetközben csak a kántor énekelt, de az is latinul. A sírnál állván,ra tették a koporsót, a pap imádkozott latinul, újra befüstölte és beszórta szentelt vízzel. Ezután leeresztették a koporsót a sírba, és behantolták.

Adatközlőim szerint a falu lakossága - kíváncsiság -ból itt mindenki megjelent - megértően fogadta a számkura szokatlan szertartást. Nem csodálkoztak sem a templomi zászlókon, sem a beszentelésen, mondván: hát ők ity szokták csinálni. A tömjénfüst viszont már nem nyerte meg a tetszésüket, többen fanyar tréfával megjegyezték, hogy füstölik a hóttat, mint a levégod disztót, hogy tovább tárcsék. A latin nyelvű szertartást szinte senki sem he-

lyeselte, minthogy szerintük csak ennyit lehetett belőle érteni: Ettem piritot kenyeret, ittam rá hideg vizet /-Et cum spiritu...stb/, illetve: Páter noszter apát suszter, anyát csizmadija. Így leszünk mi májdan a jóu isten fije. /- Pater noster...stb/. Ennek az eredménye, hogy gúnyosan azt tartják, hogy a katolikus pap így imádkozik: Ne menny a fára, nem esē le, ne menny a vízbe, nem fűsz bele!

A letétel szokásán már a falu apraja-nagyja megbotráncozott. A szamoszegiek nagyon tisztelik a halottat, például a sírdombra szentségtörés rálépni, s így a halott megszegyenyítését látták abban, hogy a halott koporsóját a csupasz földre tették le.

2. A zsidótemetés

A második világháborúig Szamoszszegen jelentős számú /10-15/ zsidó család lakott, volt rabbijuk, külön temetjük és templomuk. A magyar lakosságnak így alkalma volt a temetési szertartásaikat is megfigyelni. Adatközlőim be is tudtak számolni a megfigyeléseikről. De, természetszerűleg itt is találkozunk hézagokkal, félreértésekkel, és szubjektív véleményekkel.

Adatközlőim szerint a halott zsidót alaposan megmosák, még a körmeit is üveggel megsikálják. Ez olyanképpen történik, hogy a lementelenített halottat deszkára fektetik, két oldal déssában vizet tesznek mellé, és olyan bő vízzel mossák, hogy a helyiségben a küszöp tárcsa ja vizet, hoty ki ne fojjon. Ezután a lepedővel leterített ágyon felöltöztetik. De az öltözet csupán egy hosszú fehér ing, akár férfi, akár nő a halott. Ebből a helyiségből mindent kihordanak, csupán az egyik sarokban helyeznek el egy szalmasságot, amin a halott legközelebbi férfi hozzátartozója gyászol - nyolc napig fehér alsóneműben. Ennek

nem szabad innen elmozdulnia a gyászidő alatt. Mikor kezdődik a temetési szertartás, akkor egy lábakon álló, négy fogantyúval ellátott, fedél nélküli ládafélébe helyezik lepedővel együtt a halottat, és kiviszik az udvarra. A gyásznép három csoportra tagolódott Szamosszegén, aszerint, hogy milyen törzs leszármazottai voltak, s a halottal milyen rokoni kapcsolatban voltak. A halott rokonai az udvaron voltak a halott körül, itt volt a papjuk is, aki a csíkos imalepelbe burkolózva, nyakában a cices nevű kultikus tárggyal hajlongva tartotta a héber nyelvű szertartást. A gyásznép egyik csoportja a kertkapun alul, másik csoportja az utcai kapun kívül volt. A férfiak mindegyikének a nyakában volt a cices.

A szertartás befejezése után négy zsidó megfogta a halottasláda négy szarvát, és elindultak a temetőbe. A halottat csak a lepedő takarta ekkor. A három csoportra különülés itt is tapasztalható volt. Az a két csoport, amelyik nem volt közvetlenül a halott mellett az udvaron, itt is csak a temető bejáratáig jött, s ott álltak, míg a szertartás befejeződött. Érdekes adat, hogy a közvetlen hozzátartozók nem kísérték ki a halottat a temetőbe.

A zsidóknak nincs szegelt koporsójuk. Festetlen négy-szögletű ládát alkalmaznak a temetésre, de azt sem szegelve, hanem csapolással összeillesztve, így hát szét-szedhető. Egy-egy darabját, hóna alá fogva, a gyászoló viszi ki a temetőbe.

A temetőbe érve két zsidó lemegy a sírba, a koporsót összeállítja. A héber nyelvű szertartás után a lepedőnél fogva, a sírban összeállított koporsóba eresztik a halottat. Egy újonnan vásárolt cserépcsuporban nyertojás van, ezt a koporsó oldalához csapják. Ez a harangzó. Egy-egy cserépdarabbal lefödik a halott szemét, - adatközlőm

szerint, hogy az ág nehegy kivérje a szemét a másvilágon. Pént is tesznek a halott kezébe, hogy a túlvilági révnél fizetni tudjon. Ezek után ráhajtják a lepedőt, a lapos deszka-fedelelet ráteszik a koporsóra, szegezés nélkül, aztán elföldelik. Általában úgy választják meg a temetés időpontját, hogy a nap éppen menjen lefele, mire befejeződik. A gyász jeleként a hozzátartozó férfiak zakójuk hajtókáját ollóval bevágják, s így járnak nyolc napig.

A magyar lakosság fejcsóválva mosolyog ezen a szertartáson, de nem gúnyolja úgy ki, mint a katolikust. Egyet helytelenít csupán: mijjér nem lehet mindenki a halottas-ház udvarán? A héber nyelvű szertartást is, megértéssel fogadják, mert hisz azok nem magyarok, azoknak az a nyelvük.

3. A cigánytemetés

A szamoszegi cigányok reformátusok, csak magyarul beszélnek, azaz magyárcigányok. Oláh-cigány csak a legutóbbi években került be a faluba. Így végeredményben a szertartás ugyanaz, mint ahogy részletezve már leírtuk. Van azonban mégis eltérés, ami miatt külön is szólni kell a cigánytemetésről.

Bizonyos látványosságot ad a cigánytemetésnek, hogy a búcsúztatás a cigányzenekar segédletével történik. Mint illet, nem tartják temetéshez illőnek. Számukra ezért a cigánytemetés inkább mulatságos látványosság, mint gyász. Másik eltérő vonás, hogy a primitív cigányhozzátartozók gátlástalanabban élnek át a gyászt, s ennek szóban és cselekedetben kifejezést is adnak. Órjögő jajgatást csapnak, gyakran a sírba ugranak, a kéri, őt is földeljék el a halottal. A magyar lakosság számára természetesen ez is inkább szórakozás.

4. A baptista temetés

Szamosszegen sok a baptista, külön temetőjük van. Szertartásuk viszont csak annyiban tér el a reformátustól, hogy nincs harangzó, énekeiket a Hallalnja énekeskönyvből éneklik, a búcsúztatást a prédikátoruk végzi. Itt már jelentkezik sokszor a veres búcsúztatás is.

5. Polgári temetés

E szertartás Szamosszegen ritka, nem szeretik. Csak a közhivatalok dolgozói számára rendez ilyen temetést a munkahely. Ahogy már említettem, komonista temetés néven emlegetik a faluban. Terjedésének azonban ennek ellenére - legalábbis meglátásom szerint - nem politikai okai vannak, hanem éppen a hagyomány hiánya. A polgári szertartás vezetői általában a lakosság köréből kerülnek ki - igaz, újabban külön funkcionárius van erre -, de nem örvendenek olyan tekintélynek egyelőre, mint a pap. Ezért aztán nem is szívesen temettetik így halottaikat.

TAJSZÓJEGYZÉK

Szamoszeg nyelvjárása hangtan terén csupán néhány esetben tér el a köznyelvtől, mássalhangzók terén pedig megegyezik azzal. Így fonetikus jelölésben csupán a következő betűk hangértékét látom szükségesnek magyarázni:

á: a köznyelvtől kissé zártabb, alsó nyelvállású, hátulképzett, labiális, rövid magánhangzó.

é: a köznyelvtől kissé zártabb, középső nyelvállású, elülképzett, hosszú magánhangzó. Vontatottabb beszédben kettőshangzónak is ejtődik.

ā, ō, ē, ō: a köznyelvivel azonos képzésű, de széles ejtésű, hosszú magánhangzók, amelyek az l, r, j hangok kiesésekor pótlónyújtással keletkeznek.

ä, ö, ü, ē, ō, î, û: a köznyelvivel azonos képzésű, félhosszú magánhangzók, általában az l, r, j hangok hatására pótlónyújtással keletkeznek.

áu: záródó, emelkedő kettőshangzó a köznyelvi ó hangok helyett és az -ol- hangkapcsolatok helyén.

öü: záródó, emelkedő kettőshangzó a köznyelvi ő hangok helyett, és az -öl- hangkapcsolatok helyett.

A község szókincea jelentésbeli tájszavak ugyan, de nem mutatnak teljesen egységes képet. Az Ószuszka nevű falurész lakóinak jelentős része olyan kiejtési és szóhasználati eltérést mutatnak, hogy külön jelzésük szükséges. E községen belüli kis nyelvjárás-sziget, talán egy régebbi betelepülés eredménye lehet, minthogy nagyon hasonlít a határon túli beregi nyelvjáráshoz. Így Ósz. jellel elkülönítem ezeket az adatokat.

adogatón az a munkásnő a cséplőgépen, aki a kévevágók kezébe adja a búzakévéket.

alávág a ledült búzát a dülési iránnyal szembe vágja a kaszával.

állapotos terhes /nő/.

anyakovász a kenyérsütés előtti estén liszttel péppé kevert kelesztő anyag.

aprómálé kukoricalisztből sült tenyérnyi nagyságú kerek sütemény.

aratóuruha kifoldozott rossz férfi vagy női ruha, amit aratáskor viselnek a munkások.

ásóuhaja a megsült kenyérnek az a héja, ami sütéskor a kemence kövezetén feküdt.

ásóuház a régi típusú falusi házak kert felé eső szobája.

asztag a hordáskor kazalba rakott búzakéve a szérún.

asztagmester idősebb férfi, aki hordáskor az asztagot rakja.

babájka kenyértésztából készült dió nagyságú sütemény, amit leforrázva sózott tejfölös túróval fogyasztanak.

bandagazda az a férfimunkás, aki uradalmi aratáskor vagy csépléskor a munkások összeverbuválását végzi, s aztán a munkát irányítja, a keresetet elosztja.

bárka durva, festetlen koporsó, ami a díszesebb koporsót végzi a szállításkor.

bejállit cséplőgépet az asztag mellett üzemeltetéshez előkészít.

becsináll kemenceszájat az elfüke nevű lemezzel elzár.

befejezte /pl. az életet/ meghalt.

bedagaszt ökölrel történő dűrücköléssel kenyértésztát sütéshez előkészít.

berül sütéshez megfelelő hőfokra melegszik. /Pl. kemence/

berfüt sütéshez kemencét tüzeléssel bemelegít.

bejásztat kelesztő anyagot vízben felold kenyérsütéshez.

bejaggya a kócsot meghal.

behuz koporsót a sírban beföldel.

behuzatás cséplőgép bevontatása a szérún lévő asztag mel-
lé.

bekovászol aratás előtti délután néhány kereszt búzát le-
arat.

béli 1. a kenyérnek a belső fehér színű része.

2. a búzásszekeren és az asztagban a belső búzaké-
vék.

bélli a szekér vagy asztag belsejét búzakévékkel kitölti.

berena borona.

berenállás a vetőterület porhanyósítása a boronával.

bevakull homályossá válik, pl. a tükör.

bevet kenyértésztát lapát segítségével a kemencébe helye-
zés céljából.

bevetés a kenyértészta kemencébe helyezése lapát segítsé-
gével.

bogjakemence csonkakúp alakú régi típusú kemence a lakás-
ban, amit kenyérsütésre, télen melegítésre használ-
tak.

börnnyuvirág a kamillához hasonló, de attól nagyobb növési
gyom.

búitató a búzakereszt alsó kévéje.

Bumi malom zsidó tulajdonosa után elnevezett szamosszegi
gőzmalom, a század elején.

buzakenyér búzalisztből készült kenyér.

buzatisztítás a búza gyomtalanítása tavasszal a mezőn.

buzatisztító seprűnyél nagyságú botba erősített vésősze-
rű vágó eszköz, amivel a búzavetésből a gyomot ki-
vágják.

búrfa a szekér oldalának felső vízszintes fekvésű rúdja.

cibere híg, féligfőtt szilvalekvár.

cices a zsidók rojtos, kultikus eszköze, amit a nadrágművésznél lecsúngve viseltek.

cifrázás vésett díszítmény a fején.

cigánkosár cigánymesterek által készített gyékénykosár, amibe a kenyértésztát szakítják sütéskor.

cigánallóú cigánymester által készített, fűrész fogú sarló.

cipóú édes, finomlisztből készült, lábasba helyezett, de kemencében sült kelesztett sütemény. A nagy egyházi ünnepekre készítették.

cukroskenyér por- vagy kristálycukorral meghintett kenyér.

Csacsi Puskás Gedeon és utódainak ragadványneve.

csapóú aratáskor a kaszára erősített vessző, ami a búzát egyenletesen az álló búzára fekteti.

csatak a levágott kukoricaszár földben maradt töve.

csatakol búzavetésről a kukorica tövet leszedi.

csatakolás a kukoricatő leszedése a búzavetésről.

csáváz rézgalic oldattal vetőbúzát fertőtleníti vetés előtt.

csendit temetésre való harangozás egyszerre két haranggal a csendítés, aki így harangoz, az csendít.

cséphadaróú kézicséplésnél használt szerszám.

csutak összezsavart szalmacsomó.

dagaszt kenyértésztát kikészít ökölrel való nyomkodással.

dagasztás kenyértésztát kikészítése ökölrel való nyomkodással.

dagasztóuláb állvány a teknő számára kenyérsütéskor.

dagasztóutekenőú = sütőutekenőú fűzfából vagy nyárfából félhenger alakúra vésett, cigánymesterek által készített teknő, amit kenyérsütéskor használnak.

dagasztóúvíz langyosra melegített víz, amivel a lisztet keverik fel kenyérsütéskor.

délelés déli pihenő a mezőn dolgozásokor.

derce harmadosztályú liszt, erősen korpás liszt.

dércéskenyér erősen korpás, harmadosztályú lisztből sült barna, savanykás ízű kenyér.

deszkát árull halott, el van temetve.

diktálló az a személy, aki a temetési menetben az ének szövegét énekléshez diktálja.

dob a cséplőgép tetején lévő nyílás, ahova a csépelendő búzakéveket engedik be cséplés céljából.

dongókenyér a lépesmészben levő besűrűsödött virágpór.

dörccs kenyér, tréfásan.

Dökház a temetőben volt egykori deszkaépület, amiben az ismeretlen halottakat tartották az azonosításig.

duccos forradásos kenyér.

dullóút vet a vetés végén egyet-kettőt keresztben fordul a vetőgéppel, a föld két végén.

ebédvívó a mezőn dolgozók számára az ebédet kivívó személy.

egy márkos kéve olyan búzakéve, amit aratáskor a marokszedő egyszerre szed fel a levágott rendből.

éköltözik meghal /részvétellel mondva/.

eláll 1. bír, eltúr, pl. a víz melegét a kéz.

2. meggondolja magát, megváltoztatja eredeti tervét.

élet 1. ua., 2. búza.

elő aratáskor a rend szélessége.

előcséplés aratás közben, szükségből végzett kisméretű cséplés, mely búzából készül az újkenyér.

előtűke négyzetleteres lemez, amivel a kemence belső száj-részt zárják le.

énvibe ragad foghúzához tapad /például a rossz minőségű kenyér/.

épatkóuli meghal /gúnyosan mondva/.

érdes sületlen tészta rész a kenyérhéj alatt.

ércopórsó ólomkoporsó, a messziről szállított halottak számára.

esztovata szövőszék, a házi vászonkészítéshez.

étávozik meghal /részvétellel mondva/.

étetű az a férfimunkás a cséplőgépen, aki a kivágott búzakávét a gépbe eresztí.

ézékkóuru /ősz./ lásd: izékkóuru.

faberena régi favázas borona.

fajeko régi favázas eke.

fara a kenyér sarka.

fátvólszita finom selyemből készült régi szitafésleség, amivel a korpát választották le a lisztől.

fédörző a pépszerű kovászt liszttel kemény, szezcús darabokra dörzsöli, kéz között.

főj a gabonafélék kalásza.

főjfa díszes faragású, fából készült síremlék.

főjfafaragón ügyes falusi ember, aki a fából készült síremléket csinálja.

fékötik az állát a halál beállta után egy fekete szalaggal megkötik a halott állát, hogy szája csukva maradjon.

feles olyan munkás, aki fele természetű műveli a vagyonosabb földjét.

félkaré olyan kenyérszelet, amit csak a kenyér kerületének feléig vágta.

fentéres tehén szarvából vagy fémlemezéből készült tok, amiben aratáskor a fentőövet tartja a kaszás.

fentéres tarisznya háziasztos vászonból készült, hurkos tarisznya, amiben aratáskor a kasza élesítő szerzőmait tartják.

féravatalos temetési szertartáshoz halottat koporsóba téve előkészít.

fesőuhaja a kenyér felső, égett héja.

feszakad a buza töve megéri a búza /Péter-Pál napjára/.

féveri a gyom elgyomosodik.

findzsa porcelán csésze.

fodróuc finom gyaluforgács.

fojóufü gyomnövény, szulák.

foszlásnak indul bomlásnak indul a hulla.

früstök-fröstök /ősz./ reggeli.

furerátor Ugyintéző férfi temetéskor.

fű /fűjőn! / melegszik /a kemence fűtésakor/.

fűtűnek áll /azaz: a fű tövének áll/; a kaszának olyan beállítása, amikor nagyon alacsony tarlót kell vele vágni. Ez főleg a fű kaszálásakor fontos.

gabona rozs.

gabonakenyér rozslisztből sült kenyér.

gabonalap hatósági engedély búzaőröltetésre a II. világháború idején.

garádicskőúrú Chrysanthemum vulgare L.

gép cséplőgép.

gépelés gabonafélék cséplése cséplőgéppel.

gépérés a cséplőgép-tulajdonos járandósága a cséplésért.

gőujaláb két rúdra szerelt lábtartó, aminek segítségével a sáros részen is szárazon lehet átkelni. Tk. láb - hosszabbító.

gőrcs lisztes csomó, el nem munkált rész a kovászbelen illetve a dagasztott tésztában.

griz búzadara őrléskor.

guzs hordáskor az oldalrudakat tartó fém vagy vesszőkarika a szekér lócsaire akasztva.

gyászidő félév vagy egy esztendő a haláleset után, amíg

a hozzátartozónak feketébe öltözve kellett járnia, nem volt szabad mulatóhelyeket látogatnia, de régebben három évig is eltartatható ez az idő.

gyönytyfa májusfa, május elején virágzó díszfa.

hádi liszt a II. világháború idején jegyre kapható rossz minőségű liszt.

hajdomfú kalap vagy kendő nélküli fej.

halálbíróú a lakosságból kinevezett hivatalos személy, aki régen a halál beálltát hivatalosan megállapította.

halotfirisztés a halott ravatalozás előtti fürdetése.

halotkém lásd: halálbíróú.

halotlátáni rövid tisztelgő látogatás a halottasháznál, közvetlenül a halál bekövetkezte után.

halotlátóú az a személy, aki a halál hírére tisztelgő látogatásra megy a halottasházhoz.

halotmosás lásd: halotfirisztés

halotmosóú azok a leginkább idős falusi asszonyok, akik a halott fürösztését végzik.

halottasház az a lakás, ahonnan a temetés történik.

halottútösztetés fürösztés után a halott temetési ruhába öltöztetése.

halotvivés a halott temetőbe szállításának régi formája, mikor két rudon kézi erővel végezték a szállítást.

halotvivóú az a személy, aki kézi erővel segít a halott temetőbe szállításában.

halotvivóúkendőú díszes háziszőttes kendő, amit a halottvivók kapnak, vállukra tűzve viselnek a temetésen.

hármados olyan munkás, aki a termés harmadrészéért műveli a vagyonosabb földjét.

három levelű vassberena három részből álló, egymáshoz láncsal kapcsolt gyári készítésű borona.

hóujagosodni kezd a kelő térsza az erjedés következtében duzzadni kezd, légbuborékok keletkeznek a felületén.
hátára szánt közepén kezd a szántást, hogy csak a szélen legyen barázda.

hombár=szuszek /Ősz./ nagy deszkaláda a kamrában, amiben a búzát tartják.

hordás a keresztekbe rakott búzakévek hazaszállítása.

hördőkötél a búzakévekkel megrakott szekér lékötésére szolgáló 10-12 méter hosszú csigával ellátott kötél.

huzatás a cséplőgép vontatása egyik szérúról a másikra.

imává temet búcsúztatás nélkül, olcsóbban csak imát mondván temették.

istemverése 1. rossz gyerek, 2. szerencsétlenség.

istenáldása kenyér /ájtatosan/.

iszitke botra erősített fémlap, amivel szántáskor az ekére tapadt földet piszkálják le.

izékkóuróú=ézekkóuróú /Őszuszká/, száraz kukoricaszár, amiről a szarvasmarhával leetették a levelet.

járányos lóval üzemeltetett /pl. szárazmalom/.

járóm az igavonó szarvasmarhák nyakára tett vontató eszköz.

juk a búzaasztag falában elhagyott rézs, ahonnan föntebb dobálják a kévét.

kamora falusi terményraktár és éléskamra közös helyisége.

kankóuj háziszóttas vászonból készült ruhaujj, amivel védik magukat az aratók a kalász szúrásaitól.

kántorra temet a temetésnek az az olcsóbb változata volt régen, mikor nem a pap, hanem csak a kántor végezte a szertartást.

kaparék a búzatarlón összegereblyélt és kévébe kötött kalász.

kapánszvény kapálást igénylő tavasszi növény.

karé szelet, például: kenyérből.

kaszahegy a kasza elhegyesedő része.

kaszakalapács a kasza élének vékonyítására használt kalapács.

kaszakövecs a csavar segítségével felerősíthető csavar kulcs.

kaszakoccs a kaszanyél kiálló fogantyúja.

kaszakú a kasza élezésére szolgáló fenétkő.

kaszanyak a kaszának az a rövidebb vége, amivel a nyélre erősítik.

kaszaperem a kaszapengén végig húzódó vastagítvány.

kaszás az a férfi, aki a kaszával dolgozik.

kaszasalló a sarlónak az a gyári készítésű változata, amelyik a kasza pengéjéhez hasonlóan van elkészítve.

kaszásnövény az a kultúrnövény, aminek betakarítása kaszával történik.

kaszalmester idősebb férfi, aki csépléskor a szalmakazlat rakja.

kászi jázmin.

kécceres 1. a búza és a rozs egyenlő arányú keverékéből nőtt vetés,

2. a búza- és rozsliszt egyenlő arányú keverékéből sült kenyér.

kenyéradó munkaadó módosabb gazda, akinek a földjét kenyér szerzése céljából a szegényebb műveli.

kent a szövőszéken az a fonálhosszúság, ami a nyúttól a szövőszék hátsó részéig tart.

kenyérbél a sült kenyérnek a belső, fehér színű része.

kenyereskosár gyékényből vagy hántolt fűzfaveszorból font fedeles kerekkosár, amiben a megkezdett kenyeret tartják.

kenyerespajtás barát, cimbor.

kenyeres-tarisznya=tarisznya vészonból készült hurkos zacskó, amiben a mezőre az élelmet viszik.

kenyérhaj kenyérháj.

kenyérkereső a családnak a dolgozó, élelmet megkereső tagja.

kenyérleső száj /tréfásan/.

kenyérliszt másodrendű liszt, amiből a kenyeret készítik.

kenyérmorzsa 1. kenyértörmelék, 2. a kamillához hasonló, de fehér színű virágféle.

kenyérnekvaló búza, amit étkezési célra használnak fel.

kenyérpusztító gyerekek /tréfásan/.

kenyérütőlapát = sütőlapát falapát, amivel sütéskor a kemencébe helyezik a kenyértésztát.

kenyérvágás kenyérszelés.

kenyérvágókés hosszú, fanyelű kés, amivel a kenyeret szelik.

kereszfa két másfél méter hosszú rúd, amivel bordáskor az oldalrudat a székéroltal magasságába emelik.

kereszt a búza 18 kévből álló kereszt alakú csomója aratáskor.

kerülőőrház a temetőőr szolgálati lakása.

kétmarkos kéve olyan búzakéve aratáskor, amit a marokszedő kétszerre ölel fel a rendről.

kényvelükés vonókés.

kétrét meghajolva.

kévekötél búzából készített kötöző anyag aratáskor.

kévekötelhányó az a gyerek aratáskor, aki a kévekötélet készíti és lehelyezi.

kévekötő arató munkás, leginkább férfi, aki a búzakéveket bekötözi.

kévevágó az a cséplő munkás, leginkább fiatal nő, aki a cséplőgépen állva a cséplendő búzakéveket kivágja kötelékből.

kézre jad úgy ad vagy dob valamit munka közben, hogy azt nem kell más irányban forgatni.

kicsinek áll a kasza olyan szögben áll a kasza a nyelen, hogy kaszáláskor csak keveset lehet vele vágni egy suhintásra.

kidagaszt a kenyértésztát sütésre ökölrel jól előkészíti. kifog vízbe fulladt embert a partra visz.

kifülés a vastag téli hótakaró alatt a búzavetés lefulladása.

kihúzóasztal duplalapú asztal, amelyet a lapjának a kihúzásával nagyobbítani lehet.

kijéneklés a halott kikísérése énekszóval a temetőbe.

kipállás a huzamosabb ideig víz alatt álló vetés kirothadása.

kipállik sokáig víz alatt állva kirothad /pl. a vetés/.

Kishomoród egy árokszerű régi patakmeder, a temető mellett.

kiskoccs a kaszanyél kisebbik fogantyúja.

kiszakaszt kenyértésztát kiszakít, a sütéshez kiszabva a kosárba helyez.

kiszed sült kenyeret a kemencéből kivesz.

kiterít halottat koporsó nélkül asztalon megnézésre előkészít.

kiveri 1. fölsebz /a kalász aratáskor/, 2. kalapáccsal vékonyra kalapálja a kasza éjét.

kizsibiró hivatalsegéd a régi községházán.

kócsosörű a kaszát a nyélhez erősítő olyan fémgyűrű, amelyik csavarmentesen működik.

kóduskaré nagyon vékony kenyérszelet.

kokastéj: kokastéjjé gyúrt cipó = vízzel gyúrt kenyér.

kolompér = krumpli burgonya

kolompértörő=krumplitörő házilag fából készített eszköz
komencióusfőd pénzbeli fizetés melletti földhasználat-
juttatás, valamely hivatal ellátásáért.

komiszkenyér katonakenyér.

komlóskörpa forrázott búzakerpa s kovász keverékéből ké-
szült kelesztő anyag, amibe régen komlót is kevertek.

komlósszárastó=komlószáritó fűzfavesszőből font ha-
talmos kosárfenek két ujjnyi peremmel, amin a komlós-
korpát szárítják.

komonista temetés polgári szertartású, pap nélküli teme-
tés.

Koporsós Adám egy koporsót is készítő asztalos ragad-
ványneve.

kovász 1. kelesztő anyagként kiszáritva tárolt túlkeleszt-
ett tészta;

2. az ugyanezzel hígva felkevert liszt sütéskor.

körpa 1. a búzaszem héjából keletkezett lisztszerűség őr-
léskor; 2. a koszmó a fejbőrön.

kovászfá kétágú bot, amit a tekón a tészta felett ke-
resztben tesznek a letakarás előtt, hogy az ab-
rosz a tésztába ne ragadjon.

kovászolás a vízzel fölhígított kelesztőanyag liszttel
péppé történő keverése kenyérsütés előkészítése-
kor.

körűcsikos=körűcsikosa /Ősz./ négy oldalról szövött csík-
kal díszített.

krumpli lásd: kolompér.

krumplitörő lásd: kolompértörő.

kupástekennő 40-50 cm átmérőjű, félgömbalakú tekő, amit
vándor cigányiparosok vésnek fűz- vagy nyárfából, és

mosdótálnak vagy kenyértészta szakasztáshoz használják.

küfőifa sírkő.

lápfa két villanyél nagyságú rúd, amin a halottat viszik kézi szállításkor, s lábtól a sírba szúrják, hogy az 20-30 cm-re kiáll a sírdombból.

lefogják a szemét a haldokló szemhéjait összefogják, hogy ne nyitott szemmel legyen a koporsóban.

laktatóús kiadós, olyan ételmiszer, amiből kevés elég a jóllakáshoz.

lángos kenyértésztaból kemencében sült lángos, amit kaprosan, tejfölöstúróval fogyasztanak, vagy szalonnadarabbal bedürzsölve esznek.

lejesik az álla a haldoklónak a halál pillanatában nyitva marad a szája.

lekenyerez lefizet, pénzen megvásárol valamilyen célból.

lekvároskenyér lekvárral megkent kenyérszelet.

lepén 2-3 kg-os kenyér

letétél a katolikus rítusú temetési szertartásnak az a szokása, hogy a gyászmenet útközben szentelés céljából megáll az úton, s kézi szállításnál a koporsót is letették.

liszteskosár gyékényből font kosár liszt tárolására /vö. szakasztókosár/.

lőücs a szekér oldalát merevítő négy rúd.

lusta kovász kis kelesztő hatású, rossz kovász.

madárláttá a mezőről hazahozott kenyér.

magvárzsák háziszóttas vászonból készült zsák.

Majom egy szamosszegi ember ragadványneve.

makház az a hely a szántóföldön, ahol a vetőmag a vetéskor megtapad.

maktakaró könnyű, favázás borona, amivel a bevetett földet boronálják.

maktakaróu = berenállás vetés utáni boronálás azzal a céllal, hogy a mag bekerüljön a földbe.

málékenyér kukoricalisztból készült sült kenyér.

máléliszt kukoricaliszt.

máláskenyér kukoricaliszt és búzaliszt keverékéből készített rossz minőségű kenyér a II. világháború alatt.

marokszedő az a női arató munkás, aki a levágott búzarendekévébe szedi.

masli csokor a szalagon.

mázsállóu az a munkás, aki csépléskor méri az elcsépelet búzát.

megbódogút meghalt.

megézet a kovász kelesztő hatását forróvízzel elrontja.

megjérat juhokkal vetést nagyjából végigetet ritkítás céljából.

megmuráll meghal /durva kifejezés/.

megnyukszik meghal.

megóudd búzásszekér kötelét megoldja.

megönt a babájka nevű tésztát forróvízzel leönti, és tejfölös túróval ízesíti.

megrak búzakévével szekeret telepakol.

megvág kenyeret megkezd, megszel.

mekhámoz héjától megtisztít /pl. burgonyát/.

mekkámpecél meghal /tréfásan/.

mekkél a kovásztól a kenyértészta kelőképpen felduzzad.

mekhuzgáll a kemencében levő kenyeret elmozgatja helyéről.

mekkovászól a kelesztő anyagot sütéshez előkészíti, földolja.

mekperzsél tartósítási célból az elkészült fejfát szalmával elszenesíti.

mekpihen meghal /kenetteljesen/.

mézeskenyér mézzel megkent kenyérszelet.

mörzsőka kelesztő anyag, liszttel feldörzsölt túlkelesztett tészta, apró szemcsékre morzsolva.

mörzsőkás morzsolásra hajlamos, rossz minőségű kenyér.

mosatlanít szennyessé tesz edényt.

mozogni kezd kelni, erjedni kezd a kenyértészta.

mürostosvilág a II. világháború szűkös ideje, mikor az élelmiszereket is mesterségesen készített anyagokkal próbálták pótolni.

nagynak áll a kasza a kasza és nyelének szöke olyan nagy hogy a vágott rendet nem bírja kihúzni a kaszás, annak vastagsága miatt.

nappali kovász a szokásos estitől eltérő, nappal készített kovász.

natvhiszekegy a Credo.

natykoccs a kaszanyél nagyobbik fogantyúja.

nullásliszt első osztályú, legfinomabb liszt.

nyomon megy úgy megy a vetőgép, hogy kereke benne van előző fordulata nyomában, így nincs vetetlenül maradt sáb.

nyomtatás a gabonafélék régi cséplési formája, mikor állatokkal tapostatták ki a szemet a kalászból.

nyulárnvényk Asparagus Officiális L.

nyútóutábla=nyotóutábla /Úsz./ a levestészta elnyújtásához való deszkatábla.

Ócskatenetőü lezárt, régi temető.

Óudárud hordáskor a kocsit megnyújtó, 10-12 m. hosszú rúd, a kocsi oldalára szerelve.

ozsonna uzsonna.

öbli a kemencének a hője, melege.

örü vasgyűrű, amivel a kaszát a nyélhez erősítik.

összejön 1. összegyűl, 2. érdeket egyeztetni tud.

füssi buza fagyálló, ősszel vethető búzafajta.

őszezhuz egyszerre két haranggal harangoz.

padmáj 1. a sírnak az a fajtája, mikor aláássák a sír felát a koporsó számára barlangszerűen; 2. újabban akkor használják ezt a szót, ha a koporsót ledeszakázza földelék be.

Panyolaji kert egy falurésznév, régen a szomszédos Panyolához tartozott ez a terület.

pappá temet a temetési szertartást a pap végzi.

pèlva az a polyva csépléskor, ami a kalász toklászából lesz.

penvésszes kenyér romlott, elgombásodott kenyér.

pèrcent százalék.

pèrnve a kemencében elégett fűtőanyag hamuja.

pèrnvejuk a kemence szájánál levő mélyedés, amibe fűtéskor a hamut kaparják.

pinareitoja Capsella Bursa-pastoris.

pincésír lásd: padmáj 2.

piritottkenyér láng fölött vagy tűzhely forrólapján pirosra sütött kenyérszelet.

piszkafa a kemence fűtésénél piszkálásra használt 2 méter hosszú rúd.

pitvâr a régi típusú kétvégû házak előszobája.

pitymallat virradat.

pozácsa lásd: vakaróu

popa kenyér /tréfásan és gyermeknyelven/.

ponyva durva, háziszőttés vászonból készült nagy lepedő.

posta egy olyan szakasz föld, amin a szükséges munkát egyszerre, pihenés nélkül el tudják végezni.

prédikációjóvã temet az egyházi temetésnek azzal a változtatással temet a pap, amelyiken prédikáció, búcsú és ima hangzik el.

Pucori egy falubeli ember és családja ragadvényneve.
puliszka kukoricalisztból főtt pépszerű étel.
ragadón a bükkönyfélékhez hasonló gyomnövény a búzában.
rakón hordáskor az a személy, aki a búzásszekeket rakja meg.
rávágja aratáskor a búzát úgy kaszálja, hogy az az álló búzára borul, nem fekszik le egészen a földre.
részibe úgy véges munkát, hogy a terménynek egy előre meghatározott részét kapja bérként.
Rezes egy család ragadvényneve.
simánndúr úgy érül, hogy a liszt és korpa nem különül el.
sallón sarló.
sásza nő csak a levele nő /a sűrű búzának/.
siratónasszon pénzért fogadott sirató a halott mellé.
sírküszentelés a később állított sírkő egyházi rítusú avatása.
sovánkenyér izesítő anyag nélküli, csupasz kenyér.
subér a kemence kéményét elzáró csúszó lemez.
sűrc vászonból vagy cájgból készült férfi félkötő.
sürgyé szalmaszák
sut a kemence zuga, ahol régen a gyerekek tanyáztak.
sűrű bélű keletlen, nem likacsos bélű kenyér.
sütetrevalón annyi liszt, amit egyszerre megsütnek kenyérré.
sütőüabrossz vászonterítő, amivel a kenyértésztát letakarják.
sütőülapát lásd: kenyérsütőülapát.
sütőütekenő lásd: dagasztóütekenő.
szakaszt=szakít kenyértésztát kenyér nagyságúra méretez.
szakasztás=szakítás kenyértésztát kenyér nagyságúra történő méretezése.

szakasztókendő-szakítókendő körülcsíkos, háziszóttos
60 x 60 cm nagyságú kendő, amit a kenyértészta alá
tesznek a kosárba szakításkor.

szakasztókosár-szakítókosár kerek gyékénykosár, amibe a
sütéskor kiszakított kenyértésztát teszik.

szálka toklász a gabonaféléken.

szálmába dőgözik csépléskor a szalmakazalon dolgozik.

szárazmalom lóval üzemeltetett malom régen.

szár kézi szállítóeszköz fogantyúja.

szelel széllel szemetet kifúvat.

szemvesztés aratáskor a földre kipergő búzaszem.

szén féleresz, fészter.

széri az udvarnak az a része, ahová a búzát hordják, il-
letve ahol csépelnek vagy nyomtatnak.

széveső a kemencéből a perje kikaparására való eszköz.

szőcsakaré nagyon vastag kenyérszelet.

szőrómalom növényi magvak tisztítására szolgáló mecha-
nikus eszköz.

szőrszita olyan szitaféle, melynek szövete lófarkból
szótt.

szőszhuzás a kenderből készült szősz kártolása.

szuszák /ősz./ lásd: hombár.

talló tarló.

tarisznya lásd: kenyerestarisznya.

tavazbuza nem fagyálló, csak tavaszkor vethető búzafajta.

téfeleskenyér tejföllel megkent kenyérszelet.

temetőkerülő temetőr.

temjén tömjén, egyházi szentelő szer.

terítő koporsó nélkül asztalon ravatalozó hely.

tőrek polyva.

tőregbe dőgözik csépléskor a polyva szállítását végzi.

tőrekhordó az a személy, aki csépléskor a polyvát szál-
lítja a géptől a kaszig.

tűrekrászó a cséplőgépnek az a része, ahol a polyva kihull.

tűviasz gyömnővény, aszat.

tűvizsberena vesszőből széles, seprűszerűen összeállított eszköz, amit a borona után kötve talaj porhanyításra használnak.

tunika gyermeklányok régi zsákszerű vászonruhája.

tűzesgép gőzgép.

tyukodi kosár gyékényből font szakasztókosár fajta.

újkenyér új búzából először sült kenyer.

Újsőr falurész neve.

Újtemető a jelenlegi temetkezési hely.

utóérés a búza érése a keresztben.

ülő a kasza kalapálásának eszköze.

ülőtüske farúknak, amibe a kaszallót rögzítik.

üveges koporsó a fejrésznél üveggel ellátott koporsó.

vág szel /kenyeret/.

vajaskenyér vajjal megkent kenyérszelet.

vakaró-pogácsa sütéskor a teknő oldaláról lekapart tésztából sült sütemény.

vállalkozó csoportos munkák megszervezője, irányítója.

véka kb. 20-25 kg búza befogadására szolgáló, henger alakú, fából hajlított mérőedény.

véraszt halottas háznál csoportban énekel este.

veszekél bűnhődik.

vetés alá szánt azt a szántást végzi, amelyikbe majd vetőmag kerül.

vijassérés nem teljesen beérett, szőke színű búza.

villáhegy olyan csomó szalmas anyag, amit egyszerre villán el lehet vinni.

visszasír sírással halottat életre kelt ideiglenesen.

zila a tarlón összekapart és kérébe kötött kalász.
zsákos csépléskor a tele zsákokat hordó munkás.
zsiroskenyér zsírral kent kenyérszelet.
zsudr épületek szalmateteje, kazlak betetőzése.

JÓSA ANDRÁS MŰZEM KIADVÁNYAI

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 11. Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban V. Gombás András: Lapok Tiszavasvári történetéből I. Büdzentihály 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 |
| 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 |
| 15. Néprajzi kutatások Nyírlugoson II. Gazdálkodás. Nyíregyháza, 1979. p.172 | 17.- Ft |
| 16. Honismereti kutatások Szabolcs - Szatmárban VIII. Hunyadi József: Lapok Tiszavasvári történetéből II. Tiszabud története. Nyíregyháza, 1980. p.157 | 15,50 Ft |
| 17. Bodnár Bálint: Kisvárdai 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 Kisvárdai történetéhez. Nyíregyháza, 1981. p.149 | 15.- Ft |
| 21. Balogh László: Dolgozatok Szamoszeg néprajzából. Nyíregyháza, 1985. p.170 | 17.- Ft |

