

TAMÁS IRÉN

Életvitel a szováti családban

A lakás díszítése, használata

A hatvanas években rohamosan meginduló városiasodás következményeképp a szováti férfiak egy része Kolozsváron keresett alkalmazást a különböző vállalatoknál. Eleinte napszámosként dolgoztak, később egyre többen munkahelyi szakképzést nyertek. A közlekedés javulásával megindul előbb a férfiak, majd a nők tömeges ingázása a gyárakba, üzemekbe.

A városi környezet hatására az ízlésben nagy változás következik be. Lassan kiszorulnak a népi ízlést jelző, házi készítésű textiliák. Az értékudat módosul: aláértékkelik a hazulról hozottat, és értékesnek csak a drága pénzen megvásároltakat tartják. Lakásukat modern bútorokkal rendezik be, perzsaszőnyegekkel, drapériákkal díszítik, sok vitrintárggyal zsúfolják.

A falubeliek új élethelyzete nemcsak a lakás berendezésében tükröződik, hanem az emberek életrendjében is. A városi ízlés ide is behatolt. Egymás után emelkednek városias típusú kétszobás-konyhás-előszobás házak, nagy hármashablatokkal. Ott, ahol a házat nem építik újjá, a hosszú tornácokat is beüvegeztetik, és nagyobb ablakokkal cserélik ki a régieket. A lakásbelső is más képet mutat. A régi, a hagyományos keveredik az újjal. A falakat a faluból származó, szak-képzett szobafestőkkel festetik ki. A konyhába modern festett konyhabútor kerül a régiek mellé. Kiszorul a „cifra láda”, a „telltáskák”. Az ágyakat kezdi felváltani a helyben készülő „hátsó dívány” (a Mócson vásárolt díványhoz kárpitozott keretet illesztnek, mintás huzattal). Sok házból már teljesen kikerült az ágy. Újabb két „kanapé”, összecusukható kanapé áll a konyhában. Az ablak alatt még helyet kap most is a régi padlóda, fakanapé, s megőrizte sokoldalú funkcióját — ezért nem dobták ki az olyan házból sem, ahol a fiatalok nem laknak együtt a szülőkkel. Előtte áll az asztal a régi rend szerint. Az ágyat (ahol van), a hátsó díványt, a „kanapé”, valamint az asztalt régi háziszőttekkel takarják le, mintegy falusi szobát alakítva ki a konyhából, csakhogy az asztalra, a szőttes abroszra nejlont terítenek. A fekvőhelyek mögé zsákvászonra varrt, keresztes hímzésű falvédőt tesznek. A falon sok fénykép, egy vagy több régi nyomat keretben, nyomtatott falvédő és kakukkos óra függ. A földet vagy padlót linóleummal, „gumival” vagy kátránypapírral borítják, s arra kerül a rongyszőnyeg. Ezt teljesen betakarják átlátszó műanyag fóliával, így óvják a piszkolódástól (sáros időben különösen jó szolgálatot tesz). Az ablakon kicsi horgolt függöny és drapéria függ. Az ablakpárkányokon különféle cserepes virágok díszlenek. Szeretik a szekrényt lehúzó képekkel kicifrázni.

A háziasszony az újfajta „mázás” (zománcozott) kemencén főz (helyenként még a „csikókemencének” nevezett tűzhelyet tartják a legmegfelelőbbnek erre a célra). A család télire a konyhába húzódik, itt is alusznak — ezért van a sok fekvőhely. Ahol nagyobb a család, a fiatalabb szülők a szobában alusznak, s estére begyűjtanak a kályhába, ugyanis a fűtőanyag — a fa — beszerzése nehéz. Vannak családok, ahol olajkályhával könnyebben megoldják a fűtést.

A szobákat kevés kivétellel mindenütt ugyanazzal a kombinált bútorral rendezik be. A „rekamién” az újabb házilag szőtt, szedettes technikával előállított takaró, mögötte hasonló falvédő. A „padlót” nagy szőnyeg fedi. Az asztalon, a rekamié vitrinjében sok kézi horgolású csipke és kicsi díszpárnák. Az ablakokon

fehér nejlönfüggöny, és elsötétítést szolgáló, de nyáron a legyek ellen is védő virágos drapéria. A falakon dísztányér, mögötte „szegi kendővel”, még egy-egy nagyított fénykép fölé is akasztanak kendőt. Ezek nem az eredeti, a régiektől hagyományozott darabok, hanem újabban szőtt, nagyobb mintájú, most divatozó kendők. A dísztányérok között csak igen kevés a régi. Számuk megfogyatkozott; eltörtek vagy elajándékozták őket, mert „már kimentek divatból”. Újonnan vásárolt tányérok kerülnek a falra. Eltűntek a díszes régi bokályok is, jó pénzért városra vándoroltak. A vitrinben az élénk színűre festett kerámiák és művirágok hivalkodnak a régi ízlésű, egyszerű bokályok helyett.

Ugyancsak a városi ízlés hatására terjedt el a drapériák ajtóra, ablakra függesztése oly módon, hogy két szárnyuk oldalt lecsüng, és azt szalaggal az ajtófélfához fogják.

A beüvegezett előszoba-tornác ablakait is sok-sok csipkefüggöny (kézzel horgolt, neccelt), csipkedrapéria takarja. Az ajtókon mintás drapéria. Ezt a helyiséget is berendezik kanapéval, és ha elég tágas, akkor ágygal, asztallal is. A népi alkotószellem ma is erőteljes, főként a nőknél. Fáradhatatlanul fonnak-szőnek, csipkéket kötnek, díszítenek.

A régi, hagyományos tárgyak helyettesítése újakkal természetes folyamat, a régi belenő az újba, tovább folytatódik benne. Ez az új azonban még nem kiforrott, le kell tisztulnia, nem magasabb rendű a réginél, sőt művészi szempontból elmarad mögötte.

A jól kereső fiatal nemzedék arra törekedett, hogy amit az egyik anyagilag megvalósított, ő ugyanazt utánacsínálja. Főként az asszonyok, lányok szőtték le, vagy kötötték meg ugyanazokat a mintákat, amelyeket másoknál láttak, vagy ugyanolyan bútort vásároltak. Ettől az utóbbi években kezdenek eltérni: 15—20 ezer lejes bútorokat vásárolnak, mások arra törekednek, hogy még ennél is drágábbat szerezzenek. Az új értékűdat a régi erejével hat és befolyásolja cselekedeteiket, magatartásukat. Erről így vélekednek:

— Nálunk a szobában csak olyan ötezer lejes bútor van; a lányaimnál Kolozsvárt finomabbak vannak. A mi lakásunkba jó az, nedvesek a falak. (Szekely G.-né, Pándor, középkorú)

— Az egyik szobába már régebb megvettük az ötezer lejes bútort. A másikba finomabbat fogunk venni, ha meglesz az új ház. Sokan vettek már olyan drágasat. A testvéreink is 18 ezer lejest vettek, egy szép világos bútort. (Tóth Daniné, 26 éves)

Manapság nagy a cifrázkodás, kivált a fiatalok közt.

— Má' nem is tudjátok, hogy mit rakjatok fel, mire költsétek a pénzt — mondja sok idősebb a fiataloknak.

Hasonlóképpen méltatlankodnak már a korosak:

— Mire való ez, fiam? Milyen luxusvilág van! A régiek nem abba jártak, hogy mind cifrázkodjanak.

Mások szerint a fiataloknak nem érdemes itt, a faluban építeni, a lakás csinosítására költeni, mert úgyis elmennek a faluból:

— Minek kínlódtok annyit? Me' mire készen lesz a drága szép lakás, úgyis beköltöztök tiük a városba. Ha felkelnének a régiek, volna min csodálkozzanak!

— Most már mind úriasan díszítenek. A városiasodás után műk is urizálunk

— tréfál Székely G.-né idősebb asszony.

Újból divatba jött a „vetett ágy”. Sok helyen a szobává előléptetett konyhában megtartották a vetett ágyat, amihez az idősebbek ragaszkodtak. Mostanában visszahelyezték az őt megillető eredeti szerepébe: esténként abban alusznak, de dísz tárgyként napközben magasan állnak benne a párnák szépen letakarva. Nagy ünnepeken viszont elkészítik a hagyományos „vetett ágyat”, elsősorban a lányos házaknál, de mások is szívesen kirakják a féltve őrzött párnákat, textiliákat,

amelyek még a nagyanyáktól maradtak, s amit maguk is szőttek, varrtak hozzá. Az egykori népművészet életrehívásának, változó formában való megnyilvánulásának lehetünk tanúi.

Eleinte a városra költözött fiatalok igényelték az otthon készített textíliákat a modern kanapék, rekamiék leterítésére, de nem az eddigi, „fogdosással”, nyüstökben előállítottakat. Behozták a „szedettes”-nek nevezett nagymintás, főként rózsás motívumokkal készültet. „Icukás”-nak is nevezik, mert a minták felszedéséhez 16—18 nyüstöt, „icukat” használnak (nem az eredeti értelemben vett nyüstöket). Szövéskor kiegészítőre is szükség van, aki egy deszkával — „lapockával” — a szálak között a mintát felemeli.

Az asszonyok, lányok lázasan hozzáláttak a gyapjúfonáshoz-szövéshez, hogy minél több gyapjúlepedő kerüljön az ágyra. Van, ahol az előszobában áll az ünnepi ágy. Ahol több nagylány van, két vetett ágyat is készítenek.

— A menyem is csinált vetett ágyat, hogy lássuk, mennyi szép lepedőt le-szőttünk. Miért tartuk a szekrényben? Miért ne rakjuk ki?!

— Mindenkinek van régi is, nekem is vannak nyüstösek, amit még mámi és édes szőtt — mondja a fiatal Tóth Annuska. — Még azokon se látszik, hogy viseltesek, mert megügyeltük. Már rég elhagyták azt a szokást, hogy vetett ágyot készítsenek. Most, hogy megint bejött, mindenki abba jár, hogy legyen neki is. Szőtttest vagy 16 „szedetttest” is, ágytakarót és hozzá abroszt. Az új házba én is csinállok vetett ágyot. Édesnél megvan a tulipántos láda. Berendezek egy szováti szobát is. Én már öreg vagyok, nem szövek. Már a lányomat elrendeztem. Akinek van leánya, az kell hogy szőjjen nekik. Kell éccakázzon — mondja egy idősebb asszony

— Azt mondta a leányom, az idősebbik, hogy „nehogy többet szőjjen, s adjon a testvéremnek, mint nekem”. Muszáj szőjjenek mindegyiknek tízet-tízet, hogy ne legyen baj. (Cs. D.-né)

— Nem is akarom kidobni az ágyat, csak a szalmazsákot belőle. Veszünk belé betétet.

— Ha tudtam volna, hogy a leányom egyet se fog feltenni a sok lepedőből, nem kínlódtam volna annyit — mondja egy anya. — Nála mindenütt perzsa van, ágyon is, a földön is, a falon is. Nem mondam, a városi viselet is nagyon szép, de a falusias mégis a legszebb. (Kún Mihályné)

— Mi már csak a régi bútorról maradunk, nekünk már lejárt, jó az, ahogy van. (Székely G.-né.)

A faluban néhány asszony pénzkeresés céljából szövést vállalt, hogy a városi rokonoknak megszöjjenek a kívánt textíliát. Kettőnként állnak össze, anya és leánya, vagy két szomszédasszony. Némelyik asszony hozzáértőbb a többinél, azokat szokták segítségül hívni, amíg a szövést beindítják s a mintát felszedik. Ilyenek Kádár Annus és Horváth Mária.

— Ó, a régi bútorok már mind el vannak dobva. A régi ágyak magasak. A maiakról, ha le is esik a gyerek, nem üti meg magát. A kanapéra még ülünk most is. (Csete M.-né, 72 éves)

— Egy ágyat arra a végre tartunk, ha meghalok, legyen mire kinyújtóztassanak. Viszik a szomszédok is. Sárít is azon nyújtóztatták. (Csete M.-né, 72 éves)

Az új nemzedék előtt értékét veszítette a hagyományos, a régi bútor. A tárgyi javakból csak alig található imitt-amott egy-egy darab. Az öregebb rendűek ragaszkodása kedves tárgyaikhoz természetes: életük része, becses emlék.

— Édesanyám ragaszkodott, hogy ne adjuk el a telázst, amíg él. Akkor adtam volna, de most mindenki a régi dolgok után jár, most nem adnám én se. (Tóth Jóskáné)

— A bölcsőt 64-be csináltam. Most tartom a leányomnak, mikorra férjhez megy. (Szabó R.)

— Nekem is van az édesanyám cifraládája, de felvittük a hiúba, benne tartjuk a gúnyákat, mert lent a lakásban penészednek meg. (Domokos Mária)

A régi „hosszúpadok” (2—2,5 m) már régen kikerültek a nyári konyhába, de lerövidítve, mert csak úgy fértek be, vagy szétmentek, és eldobták őket. Ugyanott szolgál a tálás és a kanalas, ahol még megőrizték.

— Nálunk a telázi a kemence száját takarja. Éppen oda talál bele. (T. Gy.-né)

Férfiak és nők munkaköre

Általánosan ismert, hogy évszázadokon keresztül az asszonyok mindennapi főtenykedése az ételek elkészítése és az élelmiszerek tárolása volt. Az önálló gazdaságban a táplálkozáshoz szükséges nyersanyagot maguk termelték meg.

Azt, hogy mikor milyen ételt készítettek, a gazdasági viszonyok határozták meg. A parasztság zöme rendkívül szűkös körülmények között élt. A sok gyermek ellátása örökös gondot jelentett, gyakran a minimális táplálékot is alig tudták biztosítani. A módosabbak is csökkentették igényeiket, hogy a szerzett vagyont megtarthassák.

Az ételfélék nem nagy választékában a levesek voltak túlsúlyban. Ennek az a magyarázata, hogy tavasztól, a mezei munka megkezdésétől késő őszig, a termés betakarításáig az ebédet a mezőn költötték el. A tűző napon végzett kimerítő munka közben a leves nélkülözhetetlen eledel volt. Ezek gyengén savanyítva készültek, leggyakrabban az olcsón előállítható, egészséges „ciberével” vagy tejföllel, esetleg paradicsommal. A „cibrekepát” gyógyításra is használták. Az egyfogásos ebéd egyoldalú táplálék volt, rendszerint hússal főzték, vagy legalább egy darab csontot főztek bele, ha tehették. A legtöbb levesételt veteménnyel készítették.

Nyáron a család dolgozó tagjai pirkadatkor a mezőre indultak, a „frustukot” 8—9 órakor fogyasztották el, és kenyérből, hagymából, jobb esetben túróból vagy szalonnából állt. Kenyérsütéskor lepényt, „langallót” evett a család. A háziasszony otthon elrendezte a gyermekeket s egyéb tennivalókat, megfőzte az ebédet, majd egy „kantáros” cserépfazékban kivitte a mezőre, és kitálalta a „delet” egy nagyobb cseréptálba, amelyből „fakalánnyal elkanalazták a levest”. Sürgős munka idején a háziasszony is még kora reggel kiment a mezőre; ilyenkor hideg ételt fogyasztottak: szalonnát vagy túrót kenyérral.

Estére a család minden tagja hazakerült; az asszony tüzet rakott, és meleg ételt főzött: kedden és pénteken „törtfusujkát” puliszkával, más napokon rántott hagymát puliszkával, tejes vagy túros puliszkát, fokhagyma- vagy árvamártást (amely zsír helyett puliszkalével készül), róka-gomba-mártást, esetleg paprikás csirkét, ugyancsak puliszkával, ritkábban bálmost salátalevesel. A nagy szegénységben a túros puliszkát zsír helyett puliszkalével rakták le.

A rántott krumpli, árva gulyás, valamint a bárány- vagy juhtokány is előfordult a vacsora étrendjében. Az esti maradékot reggel elfogyasztották. Puliszkát — a kukoricaliszt mellett — kényszerűségből árpalisztból is főztek. A keményre főtt puliszkát kiborították, és cérnaszállal cikkekre darabolták. Tavasszal a természet nyújtotta, vadon termő, „verzák”-nak nevezett zöld leveleket főzték meg levesnek.

Vasárnap és ünnepnapokon készült a húsoleves, tyúkhúsleves, amit „laskaleves”-nek neveznek. A megfőtt húst a levesben tálalták. Az utóbbi években önálló fogásként, tört krumplival és paradicsommártással adják. Ugyancsak ünnepi fogás volt a „galuskák”-nak ismert, kukoricakásával töltött káposzta, amelyet a sütőkemencében cserépfazékban főztek. A fazekat befedték és agyaggal betapasztották; kenyérsütés után tették be a kemencébe.

A kelt tésztából készült pánkó, „kürtöskalács, csöröge, a „kövön sült palacsinta”, „málépalacsinta”, a tejesmáé voltak az ismert tésztafélék. Ünnepkor sütötték. Nagypénteken szárított gyümölcsöt, „korobecát” főztek, kissé megédesítve, valamint pattogatott kukoricát, azaz „kakast” fogyasztottak.

Az utóbbi évtizedekben egyre bővül az ételek skálája. A sertésszelet potyolva, sültve, rántva, örölvé fasírozottként; a vasárnapit töltött paprika, rakott krumpli, nudli, szilvásgombóc, „perisóra leves”, egresieves általánosan elterjedt. Té-
lire vinetta „zakuszka” elterjedése kezd divatba jönni.

Az étrendben előforduló levesek (a hetvenes évekig)

tejbelaska			
almaleves			
cibrés laska			
mamuka			
pergelt cibre			
savanvú lé			
szabógallér (lapas laska)			
káposztaléves			
tárkonvos búránv leves			
kaszásleves			
véresleves			
galuskaleves			
reszeltleves			
tyúkhús (laska) leves			
zöldségleves			
orjaleves			
„perisóra” leves	} új levesek		
egresieves			
salátaleves			
martilapu			
laboda			
verza			
csalán (csohány)			
rencse (rencsénv)			
kömlő			
ökörnyelv			
<i>Rántással készülő levesek:</i>			
fuszujkaleves (száraz)			
zöldfuszujkaleves			
bőjtős fuszujka			
krumplileves			
köménvmagleves			
lucskos káposzta			
fokhagymás leves			
paradicsomleves			
fokhagymamártás			
árva mártás (puliszkalével zsír helyett)			
gombamártás (róka gombával)			
paradicsommártás			
<i>Húsból készült ételek:</i>			
töltött káposzta kukoricakásával			
töltött káposzta hússal, rizzsel			
sült csirke			
		<i>Mártások:</i>	
		hagyma mártás (rántott hagyma)	
		disznóhús sült (darabkákra vágva)	
		kolbász, szalona	
		kocsonya	
		búránvsült pirével	
		juhtokány	
		<i>Disznóhúsból:</i>	
		„pocsotthús”	} új ételek
		rántott hús	
		fasírozott	
		töltött paprika	
		<i>Saláták:</i>	
		vinetta	} új ételek
		zakuszka	
		böfosaláta	
		<i>Tészták:</i>	
		piskóta	} újjak
		torták	
		havasi kifli	
		hájás tészta	
		néger (kakaós:	
		<i>Egyéb ételek:</i>	
		Puliszka „muzsagyéjjal”	
		(sóval eldörzsölt fokhagyma)	
		túrós puliszka	
		túrós laska (makaróni)	
		tejes puliszka	
		árpapuliszka:(tejjel)	
		bálmos	
		hamis bálmos	
		tojásrántotta	
		tört paszuly	
		főtt krumpli sóval hagymával	
		árva gulyás	
		rántott káposzta	
		rántott krumpli	
		szalmakrumpli	} új ételek
		rakott krumpli	
		deregye	
		szilvás gombóc	
		köttes palacsinta	
		híg palacsinta	
		lepénylangalló búza- vagy mállisztból	

Az étkezés jelentős mozzanat a család életében. Az asztalhoz ülés rövid pihenőt nyújt az egyébként állandó munkában lévőknek. Ilyenkor kerül össze a család apraja-nagyja, s költik el azt, amit a háziasszony eléjük tálat, kinek-kinek módja és ügyessége szerint.

Korábban csak a felnőttek ettek a nagyszaltalnál. Ez a tény a sok gyermekkel magyarázható. A gyermekeknek külön tálat egy kicsi asztalon vagy széken. „Cseréptányérból fakalánnyal” fogyasztották el az ételt. A mártást kézbe vett puliszkával mártották. Az anya tálat, ritkán ülhetett le. „Volt úgy is, hogy ő már csak az üres lábast mártogatta”. (Kiss Mártonné)

A kezdetleges étkezés, az igények leszűkítése a szegénység következménye volt:

— Édesanyánk főzött egy pulickát délbe, elég kellett legyen másik reggelig. Mikor kaptak egy kis búzát, akkor búzaliszttal kevert törökbúzalisztból készült málét ettünk. Máléból sült kenyeret. Nem vót petrojom, sötétben éltünk — hallhatjuk Cs. M. (76 éves) emlékezéseit.

— Picsókát főztünk egy fazékba, a tetejére döblecet raktunk, úgy főtt a gőzbe, s megettük. A főtt krumpli hagymával, az vót a frustukra. Vagy ami maradt östérül. (Csete Dani)

— A gyermekeknek ozsonnára egy darab kenyeret adtunk. Amikor vót, szilvaízes kenyeret, vaj zsírral megkenve.

— Még picsóka se vót elég, még azt is kellett nélkülözni. Pedig ha lett vóna, egész sütetjük vóna a plattenen. (K. M.)

— Picsóka- vagy fuszujkaleves, cibrés laska, káposztaleves vót az ebéd. Ahogy tavaszodott, a mezőről szettünk salatucát (apró babsaláta), labodát vaj komlót, abból főztünk savanyú levest. Gombát sütetünk.

— Östére rántott tört paszuly (hagyma zsírban rántva) pulickával, túros vagy tejes pulicka frissen fejit tejjel, fokhagymamártás. Sokszor csak egy csupor tejjel is beértük.

— Valamikor vót olyan esztendő, hogy nem vágtak disznót. De ha vágtak is, egy olyan kicsit, aminek lett vaj két liter zsírja, elég kellett legyen egész esztendőben. (K. M.-né)

— Régen ritka helyen vót kés-villa. Mindenki a kezivel ett. (K. M.-né)

— Mikor palacsintát sütöttek, egy villából szúrtak egy kicsi darab szalonát, és avval mind dörzsölték a palacsintakövet, annyi zsírral sült meg a palacsinta. (A palacsintasütő kő egy régi vaskályha elhasadt teteje volt.) (K. M.-né)

A kenyeret régen a háziasszony szegte meg, előtte keresztet rajzolt az aljára a késsel, noha a faluban már katolikusok nincsenek.

Az ötvenes évektől fokozatosan rátértek a porcelántányér és a fém evőeszközök használatára, de kést még a nyolcvanas években is csak kenyér és szalonna vágására használtak az étkezésnél.

Mivel ma már a gyermekek száma átlag 3—4, az egész család egy asztalnál eszik, kivéve, ha vendég van a háznál. Az étkezés végéig, amíg a szülők nem álltak fel az asztaltól, a gyermekeknek is ülniük kellett. Példaképpen emlegetik Kun Márton Zsuzsa családját, amelynek 13 tagja — mivel nem fért ülve az asztalhoz — „mindenki lábon ett”.

Közös étkezésnél nyílt alkalom arra, hogy a gyermekeket a helyes étkezésre, illdelmes viselkedésre megtanítsák.

Mindkét szülő rendre, munkára, erkölcsös életre neveli, a társadalomba való fokozatos beilleszkedésre szoktatja gyermekeit, de az anyára hárul a nagyobb felelősség: többet tartózkodik otthon, több alkalma van arra, hogy ezt megtegye.

Az új körülmények között az asszony élete, helyzete is megváltozott a családban. Bár a hagyományokhoz való alkalmazkodás ma is erős a férfi tekintélyét illetően, de a mai asszony önállóbb, öntudatosabb. Mint a termelőszövetkezet tagja, dolgozója, számon tartja, mennyit keres. Az állattartásból származó jövedelem nagy része az ő munkájának eredménye. Az asszony ma is ellátja a családot ruhával, étellel, kiszolgálja a családtagokat, de már nem a régi, alárendelt

szerepben. A családtagok ruháit készen megvásárolja. Saját gépén megvarrja az egyszerűbb darabokat.

Megváltozott a férfiak és a nők szerepköre is. Ahol a férfi Kolozsvárra ingázó munkás, a családban más munkarend és — ennek következtében — más életrend alakult ki. A városba ingázó férfi otthoni munkája is az asszonyra hárult. A nőt rendkívül igénybe veszi ez a megnövekedett terhelés. Kezdetben a háztáji gazdaságban a férfi végezte el a „kinti munkát”, a nagyállatokat (tehén, disznó, juh) ő látta el, etette, itatta, gondozta, megfejté. Az istállót takarította: kidobta a trágyát, friss almot tett az állatok alá. Ma már ez a munka is az asszonyok nyakába szakadt, kivéve, ha a férfi otthon van abban az időben, amikor azt végezni kell. Szerencse, hogy a jobb táplálkozás következtében az asszonyok is többet bírnak..

Régebben, ahol férfi volt a háznál, az asszonyok nem fejtek. Manapság már a termelészövetkezetben dolgozó férfiak is csak ritkán fejnek, női munka lett a fejés is, esetleg a nagyobb fiúgyermekre bízzák. Az asszony feji a tehenet, az állat őt szokja meg.

— Bihajakat tartunk, mert a feketemarha igénytelenebb, mint a fehér. Szeretjük a bihajtejet, van kicsi bornyúnk is. (Még bálmost is főzünk bihajtejből.) Az itatás ma könnyebb, mert ott van az udvaron a vízvezeték, csak megereszítjük, s a vályúba tötsük — mondja a fiatal Tóth Anna.

— Nem tartunk marhajóságot, mert az uram navétázik, én nem bírom azokat is ellátni. (Nagy Jánosné)

Szovát régóta ismert állattartásáról. Elsősorban az itt tartott jófajta „kendős” (báznai) sertés volt igen keresett a kolozsvári és a mócsi piacon, ahová szerkelrel vitték el, de a közeli Mócsra (10 km) gyalog is elhajtották. Ma is ezt a fajtát tenyésztik. Egy háznál 3—5 darabot tartanak, hogy jusson levágásra is, eladásra is. Szerződéses alapon is tartanak, de a városon élő gyermekeknek is. Az eladásra szánt sertéseket több család együtt teherautóval viszi értékesíteni.

Az állattartással kapcsolatosan így vélekednek a megkérdezett asszonyok, férfiak:

A sertéshizlalás jövedelmező, amikor jó a törökbúzatermés, van mivel tartani, de sok az utánajárás; négyeit-hatot is tartanak.

— Régebb egyet vaj kettőt tartottak, s kikötötték a füre nyáron, hogy legeljen. Adunk nekik pocsókát főve, mosadékot is, amég nem kell hizlalni, de törökbúza nélkül nem lehet disznót hizlalni. Jól forrázott máléliszttel hizlaljuk. Kocát is tartunk, hogy malacozzon. Tavasszal nagyon drágák a malacok, abból is csinálunk egy kicsi pénzt.

A disznók etetése, a moslék, a forrázott máléliszt elkészítése, zöld burjással való ellátásuk mindig a nők feladatkörébe tartozott.

— Két disznót szoktunk vágni egy évben. Elfogy, sok kell, nagy a család.

— Nem mozdulhatok itthonról sehova, mert az uram egész nap nincs otthon, s ott vannak az állatok: disznók, juhok, majorság. A gyermekeknek is nevelünk egyet-egyet. Mük kínlódunk értek. Nem is tudják, hogy városon élnek. Mindent viszünk nekik itthonná, hogy ne kellessen megvegyék pénzzel. Még egy-egy házi-kenyeret is viszünk, úgy szeretik. (Cs. Gy.-né)

— Mínd künn vagyok a jószággal egész nap. Régen a férfiak dolga volt. Az asszonyoké csak a benti. Régebb még fontak is, most már nem tudánk fenni, ha kéne is. (B. D.-né)

A háziasszony pitymallatkor kel, tüzet gyújt, reggelit készít, kiereszti a baromfit, megeteti. Zöldet vág a libáknak, kacsáknak. Este berekeszti a ketreche. Kora tavasszal megülteti a kotlókat: egy-egy vesszőkosárban készít fészket nekik. Régebben a pitarban, utóbb a nyári konyhában keltenek, s még egy néhány napig, amíg fel nem melegszik az idő, ott is tartják. Közben a kicsisírkéknek ku-

koricakását kell örölni a kézi hajtású örlőkön (reznycén), ezt néha a gyermekek végzik.

A tojással való gazdálkodás ugyancsak az asszony hatáskörébe tartozott. „Az asszony dolga, abba ne vegyüljék” — jelenti ki Soós A.

A házi veteményes kertben, a felásás kivételével, az összes szükséges munkákat az asszony végzi. Elkészíti az ágyásokat aszerint, hogy mit fog beléjük ültetni. A murkot, petrezselymet, zellert, retket, hagymát, salátát ágyásokba veti. A paradicsomot, paprikát, káposztát melegágyon neveli, s ülteti ki a kertbe, fészekbe:

— Amikor szép nagyok a palánták, bennük nagy a gyönyörűségem — mondják többen is, azt bizonyítva, hogy ha fáradozásukat siker koronázza, a munka nagy öröm forrása. A palánták elültetésénél a többi családtag is segítkezik.

A kertbe még babot, uborkát, burgonyát és döblecet is ültetnek, sőt kukoricát is, mert a házi kertben nagyobb a termés. Retket, paprikát csak alig néhány évtizede termesztnek; vinettát, karalábét csak kevés háznál, karfiolt, kelkáposztát egyáltalán nem termesztnek.

A kertet gyomlálni, kapálni, száraz időben öntözni általában a nő szokta, de a családtagok — néha a férfiak is — segítenek ebben.

Az ember veleszületett törekvése az, hogy környezetét széppé tegye, azonban a dísznövénykultúrát. háttérbe szorította a hasznos növények termesztése.

Virágos kertet a ház előtt szoktak kialakítani, ami az utcáról is látszik, s a háziasszonyt, a nagylányt dicsérik érte. Ez a háziak esztétikai igényének bizonyítéka. A legtöbb kiskertben föllelhetők a különböző virágok: bazsarózsa, tulipán, tubarózsa (piros bazsarózsa), kék liliom (nőszírom), őszirózsa, törökkonty, krizantém, harangvirág, viola, gerezdes viola, kisasszonypapucs, nárcisz, „március”, jácint, mályva, „menyecskevirág”, német szegfű, „tátingó” (oroszlánszáj), kék ne-felejcs, „cifra csóhán”, boglárka, margaréta, „csilimili”, fillérfű, „ezerfű”, „kalapér” vagy „menyasszonyfű”, „rózsaszínfa”, búzavirág, gyöngyvirág, „görgina” (georgina), muskátli.

A bokros virágok között a borostyán (orgona), jázmin, pünkösdi (tövis)rózsa, labdarózsa díszelleg a legtöbb kiskertben.

— Régebb nagy divat volt a legények közt a viráglopás. A legény avval akarta a leányt megszorítani, ne tudja más legénynek adni. A rezedá, majoránna, rozsmaring, rózsaszínfa kalapba valók bokrétának, melyet a lányok adtak szeretőjüknek. A legény a hűtlen kedvesén úgy állt bosszút, hogy éjszaka annak a virágos kertjét feldúlta. (Szabó Mártonná Sós Mária)

A várossal való szorosabb kapcsolat újabb virágfajok — dália, hortenzia, szegfű, kardvirág — megismerését eredményezte.

— Alig várom, hogy virágokat ültessenek a kertbe, úgy szeretem — mondja Csete Daniné.

A cserepes virágokat az ablakban helyezik el, a muskátli, begónia, pelargónia, kaktusz, oleánder is megtalálható helyenként.

Vízionlag kevés a gyümölcsfa a kertben, a sós összetételű talajban nem sokáig él a gyümölcsfa. Csak a dió, az alma és főként a szilva bírja, és terem is bőségesen, néhol a meggy. Utóbb kezdik kertekben termesztetni a szőlőt is. A háziasszonyok kompótot főznek be télire a gyümölcsből, a meghevített kemencében „dunsztolják”. Ugyancsak a kemencében aszadják télire az almát, szilvát; a besztercei magvaváló szilvát szilvaíznak főzik ki. A lekvárfőzés sok dologgal jár. A nagy rézüstben (csak kevés van a faluban, s egymásnak kölcsönzik) teszik oda a ki-magvált besztercei szilvát. Az üstöt a szabadban felállított „katlan”-ra (rögtönzött tűzhely) helyezik ki a ház mögött, és alatta állandóan rakja valaki a tüzet. A másik szüntelenül kavarja a lekvárt egy erre szolgáló kavaróval, hogy oda ne

süljön. Este felteszik, és reggelig fő, amíg egészen megvastagszik. Így sokáig eláll csarépfazekakban. Amíg még vékony, megkínálják szilva „ciberével” azt, aki ott jár.

Régebben a szilvát magjával együtt tették oda főni, azután levették, egy cserépszűrőn áttörték, majd tovább főzték, sűrítették. Így a héját is kiszűrték. A húsos és sárga szilvát kifőzik pálinkának, ezért hordóba gyűjtik.

A földes házakban a hetenkénti „tapasztást”, a mindennapi seprést kizárólag a nők végezték.

Ma is szokás, hogy a nagymosást hétfőn végzik. A kimosott vagy „szapult” ruhát valamikor a kutakhoz vagy a patakhöz vitték, és egy mosópadon, „hosszú-rszéken” fasulykolóval (sulyokkal) kisulykolták. Azután jó bő vízzel kitisztálták, kikeményítették, amit kellett, s a tornácra vagy az udvaron kifeszített kötélre terítették száradni. A vászonneműeket régen „mángorolták”: egy laskanyújtónál vastagabb fára tekerték, hengerítették, ütötték a sulyokkal. A szoknyákat ráncba-szedés után forró kenyerekkel rakták le, hogy tartsák a lerakást.

— A szövetszoknyákat leráncoltuk, tettük rá a kemencéből kivett forró kenyeret, úgy állott a rakás, mintha kivastalták volna — így magyarázta ezt az idős, de mindig fürge Kovács Anna néni.

Utóbb szénvasalót használtak. (A szén hegyvidéki szenes szekerek hozták, és ilyenkor többet vettek egyszerre.) Van húsz éve, hogy a szénvasaló lejárt, mindegyik villanyvasalót használ.

Manapság a nagymosást szinte mindenütt mosógéppel végzik. A vízvezeték bent van az udvarokon. 1967-től vízvezetékkel hálózta be a falut, ennek fő forrása a Csorgó. A vízvezetéknel öblítik ki a ruhákat, s már csak a rongyszőnyeget, zsákokat, gyapjút sulykolják. A többi ruhaneműt mosószerrel mossák, főzik, a sulykolás felesleges.

A durvább darabok mosásához ma is használják a házilag főzött mosószappant. A disznóvágáskor összegyűjtött zsiradékot zsíros csontokkal együtt vízzel, marószódával egy nagy üstbe teszik, és egy téglából rögtönzött katlanban addig főzik, amíg szétfő; közben kavargatják, hogy ki ne fusson, és marék sóval még egy keveset főzve kiválik, és a tetején öszeáll a fehér szappan. Ezt kiviszik a hidegre, és egy ládába vizes kendőt téve ráöntik a masszát. Így négyszögű formát kap. Másnapra kihűl, jól megkeményszik, s akkor nagy kockákra felvágják. Egész évben elég a mosáshoz. A visszamaradt lúggal súrolták a padlót, a laskanyújtó deszkát, az asztal lapját, a székeket.

A disznóölés nagy felfordulással jár, de mindenki szívesen végzi a dolgát. Régen többnyire csak a gazdák vághattak nagy, kövér disznót, manapság általánosan kettőt is vágnak egy évben. Erre az alkalomra szokták hívni a mészáros. Az ötvenes évekig disznófősját nem készítették, mert nem volt hozzáértő ember. A véres hurka a kolbásznak nem megfelelő, kövér, véres húsból aludt vérrel készült. Töltött káposztába vagy levesbe főzve fogyasztották. A kolbászba való húst apróra vágva töltötték a bélbe.

Disznóölés előtt pálinkát vesznek, koccintanak:

— No, egészséggel fogyasszák a disznót! — kívánják a gazdának. A rokonoknak kóstolót visznek. A csülökből, farokból és bőrökből kocsonya készül.

Ma már a legtöbb gazda maga vágja le a disznót, ő perzseli meg, darabolja fel, a háziasszony két-három meghívott rokon segítségével végzi a többit: sok kolbászt töltenek, májast, vérest, disznófősját készítenek. Sok szalonnát tartanak meg, cseberben sózzák a hússal és a csontokkal együtt, s nyolc nap múlva megfűstölik. Nem nagyon régen még a házak padlásán fűstölték, ahová szabadon áramlott a konyhából a füst, jól megfűstölődtek a húсок. Ma már mindenütt kis fűstölők vannak, ahol fűrészpórral fűstölnek. (A fűstöt kéményen kivezetik.) Az utóbbi időben elterjedt a szalonna forró vízzel való könnyű megabálása fűstölés előtt.

A kenyérsütés hetenkénti-kéthetenkénti tevékenysége a háziasszonynak, ame-

lyet szívesen végez, ha van jó búzalisztje. A régi háziasszonyok a búzát megmossák, hogy minden idegen anyagtól mentes legyen. Meleg, napos időben végezték: ezt, majd az udvaron elterített fehér lepedőkön szárították, forgatták. A tiszta búzát öröltették meg kenyérnek.

A kalácsnak való lisztet „szítás malomban” készítették, hogy finomabb lisztet nyerjenek. Hajdan az asszonyok otthon szitálták a kalácsnak való fehér lisztet, fátlyosztatával. Napokon át szitálták, hogy elég legyen a liszt.

Kovásszal és élesztővel készítik az ízletes házikenyeret. Ennek aljára bevetéskor káposztalaput tettek. A háziasszonyok büszkesége volt a foszlós bélű kenyér és kalács, amely arasznyira megnőtt. Legnagyobb gond a hevíteni való tüzelőanyag biztosítása volt. Ez szalma, lerágott kukoricakóré és nád, legjobb esetben száraz ág, aminek a mezőségi táj szűkében volt.

Az utóbbi évtizedekben emelkedett életszínvonal beszédes bizonyítéka a jó fehér házikenyér. De sok ingázó férfi a városból hozott kenyérral látja el családját.

A paradicsom befőzéséről, télire való eltevéséről is az asszonyok gondoskodtak. Sok uborkát, zöldparadicsomot szoktak eltenni savanyúságnak. Ezt üvegekantákba teszik el.

Káposztát sóznak fahordókban, cseberben, műanyagbordóban. A savanyú káposztát a különböző zsíros ételek mellé savanyúsággént fogyasztják, de nagy szerepe van a családi ünnepeken, lakodalmakon, ahol elmaradhatatlan a töltött káposzta. A káposztalé kedvelt ital az ételek mellé.

— Olyan, mint a bor — mondják a jó ízű káposztalére.

Egykor sok gyümölcsöt aszaltak télire a sütőkemencében: almát, szilvát, s böjtnapokon főzve fogyasztották. Utóbb a szilvát kompótnak tették el. Zöldbabot, paradicsomot ugyancsak bőven tartósítanak téli használatra.

A túrót úgy tartósították, hogy fadézsába sóval jól benyomkodták, befedték és agyaggal betapasztották.

A faedényeket, kádakat az itt szekerekkel megforduló kádároktól szerezték be egykor gabonáért, kukoricáért. Volt a faluban is olyan ember, aki ezzel foglalkozott.

Van már mód a hűtőszekrény-vásárlásra, és igény is, hogy önkikapcsolós (termosztátos) legyen. A faluban a lakosság 60 százaléka már ilyenben tárolja az ételmezt.

Nagytakarításra minden évben háromszor került sor, meszelésre évenként, amit nemrég még a háziasszonyok végeztek. Ugyanakkor a faeszközöket, lapítókat átsúrolták.

Tollfosztással nem foglalkoztak. A párnákba való tollat nem fosztották meg, csak kiszedték a „kotorjokat”, s a többit betették a párnába.

— Régen jártunk tollfosztóba a földesúrhoz és a papákhoz.

Egykor az asszonyok — egyéb tennivalóikon kívül — megtermelték, majd feldolgozták a háztartási és a testi fehéreneműk anyagát, a kendert, és meg is szőtték. A megszótt vásznakat fehéritették, kiszabták, kézzel megvarrták. A juhról lenyírt gyapjút előkészítették, megfonták és megszótták. Az asszonyok feladata volt a megtisztított gyapjút zsákokban elvinni egykor a közeli Nagysármásra fésültetni, ahol sokszor napokat kellett várni, míg sorra kerültek. A gyapjűfeldolgozás napjainkban is elmaradhatatlan munkája a nőknek.

A háziasszony mindezekon kívül a mezei munkából is kiveszi a részét. A cukorrépa-termesztésben a palánták elültetése, kapálása, a termés kiásása, megtisztítása a durvább munkákhoz tartozik, a nő ezeknél is a férfiakkal egy sorban dolgozik.

A burgonyaültetés, kapálás, kiásás, a paszuly kicsépelése, a visszamaradt hüvelyek kibontása aprólékos, türelmet igénylő munka.

A dohánytermesztésben is az asszony a férfival együtt palántált, kapált,

megszedte és feltűzte a leveleket. Ezek szárítása, kiválogatása időigényes tevékenység volt.

A szőlőben is sok a női munkaerő. Ötven emberből tizenhárom férfi, a többi nő (1980-beli adat). A termelősövetkezeti kertészetben, a melegházakban csak nők dolgoznak. Paradicsomot, paprikát, uborkát termesztnek. Ma az asszonyoknak „porciójuk” van a termelősövetkezetben, s ezt a feladatukat is helytállással teljesítik.

A munkába ingázó férfiak nagy része három váltásban dolgozik. A délelőtti váltásra már hajnali 3 órakor felkelnek. Amíg a férj elkészül, a felesége enniválót csomagol neki: ha van, kolbászt, szalonnát; néha főtt ételt is egy lábasban, amit a munkahelyén felmelegíthet.

Sajátosan férfimunkakör: a favágás, tűzifahordás az erdőről, a trágya kihányása, kihordása a mezőre; az állat szőrének kikefélése, gondozása, tisztán tartása, etetése-itatása. Régen szántás-vetés, hordás, cséplés. A kukoricamorzsolás, amikor a malomba nagyobb mennyiséget visznek megőrölni. Ezt egyesek általában kézi fejtővel, kézzel hajtott géppel végzik. Ugyancsak a férfi viszi el a gabonát a malomba. A búzát szekéren, közösen szállítják őröltetni a szítás malomba (Berkenyesre, Korpádra, régen Nagysármásra). Az állatok eladása helyben történik, vagy keddi napokon a mócsi hetivásáron. Szerdán a disznókat, szárnyasokat a kolozsvári vásárra is elviszik. Ilyen esetekben többen összeállnak, megfogadják a helyi teherautót, és azzal szállítanak. Ugyancsak a férfiak adják el a fölnevelt borjút, tehenet, ők szerzik be a jobban tejelő tehenet, a malacokat, amelyeket fölnevelnek a háztartásban. A juhnyáj is a gazda gondja.

A kaszálás, a széna szárítása, hazahordása, kazalba rakása a férfiak dolga, de a gyűjtésből, forgatásból a nők is kiveszik a részüket.

A pálinka kifőzése a férfi dolga: a helyi kifőzdékben a téli időszakban végzik.

A család gondjait közösen oldják meg, de a döntő szó a férfié.

A közéleti tevékenységben, a község irányításában való részvétel a férfiak szerepköre, akiknek la községben ma is nagyobb a tekintélyük, mint a nőknek. Az iskolai szülői értekezleteken való részvétel nagyjából az asszonyokra hárul, ők nevelik a gyermeket és ellenőrzik a tanulását.

Régebben a rászoruló Kolozsvárra, a hóstátiakhoz jártak munkára nagy számban, ültetés vagy betakarítás idején. Rendkívül fárasztó munkát végeztek:

— Csillaggal mentek, csillagai jöttek, hogy szerezzenek egy kis pénzt.

Napjainkban a nők időnként a kolozsvár- napocai városi kertészetben vállalnak napszámosmunkát.

A háziasszony minden idejét annyira lefoglalta az állandó munka, hogy csak nagy sietve tudott eleget tenni mindenfajta kötelességének. Nem ért rá szomszédolni, pletykálni. Az olyan asszonyt, aki mégis sokáig maradt a szomszédban, ha kellett, ha nem, az otthoni munkát elhanyagolta, sőt másokat is fenntartott a munkában és terhükre volt, a közvélemény elítélte, megszólta; azt mondták róla: „úgy ül itt, mint a zsükücel.” Ez a szólás ma is él a faluban. Magyarázata visszanyúl a múltba. Kiss Mártonná, Sente Erzsébet néni gyermekkorának erre a szomorú korszakára így emlékezik:

— Régen, amikor én gyermek voltam, nagy volt a nincstelenség. Ha a szegény ember nem tudta kifizetni az adót, a hatóság egy embert küldött hozzája, akinek ennie kellett adni, s aki mindennap jött, amíg az ember össze nem gyűjtött annyi pénzt, hogy kifizesse az adót. Ezt a hatósági embert hitták úgy, hogy zsükücel. A szegény ember igyekezett — hogy kifizethesse az adót — kölcsönvenni, hogy valahogy összehozza a pénzt, hogy ne kelljen etessen még egy embert, mikor neki is alig jutott. Később, ha mégsem tudott fizetni, már nem küldték a „zsükücelt”, hanem jöttek a csendőrrel, székérrel, mindent elvittek a házból: leszedték

a ruhát, az ágyrú a takarót, párnát. Hiába sírt a gyermek, sírt a család; mégis elvitték, s addig nem adták vissza, amíg nem fizettek.

Az adószedők azért vitték el az emberek mindennapi szükségleti tárgyait, hogy ezzel kényszerítsék a szegény adófizetőket a mielőbbi törlesztésre.

Férfi és nő közötti viszony

A házastársak közötti viszonyt meghatározta az a tény, hogy a hagyomány szerint a férfinak megengedett dologként könyveltek el mindent, amit tett, mert ő volt a családfenntartó, a kenyérkereső. A nők házi vagy mezőn, kertben való munkáját nem értékelték annyira, mint a férfiét. Az évszázadok folyamán kialakult minta szerint az asszonyok a férfinak kiváltságos helyzetét elfogadták, elismerték: ő végezte a munka nehezét, vezette az önálló gazdaságot. Tervező és végrehajtó szerepe miatt is becsülték — az asszonyok tiszteletét bírták. A férfiembernek járt a kocsmázás, italozás, éjszakai későn hazatérés. Erejénél fogva is előnyt élvezett, a nőnek védelmet nyújtott.

— Régebb nagyobbra tartották a férfiakat, most már nem annyira. Az utcán a férfi elől ment, mögötte az asszony. Így tanulták. Az idős asszonyok így vélekednek: „Én már nem is tudnék másképpen menni, csak hátul. Így szoktam meg.” (Bodor M.-né, Kurátor)

Az asszonyok házastársukat „uram”-nak, „az én emberem”-nek nevezték, és ellátták, kiszolgálták. A rendes emberek nem éltek vissza az asszonyok kiszolgáltatott helyzetével: egyenlő társnak tekintették. Ellenben vannak ma is olyan esetek, hogy a férfi lebecsüli a női munkát:

— Ezek az asszonyok mindig panaszkodnak, hogy sok a dolguk. Nem értem, mi az a sok dolog, amikor egész nap otthon vannak téli időszakban.

— Nem foglalkoztam soha házi munkával, nem volt rá szükség. A szülőknél lakunk.

— Egész nap kint dolgoztam, nem volt időm.

— Nem szeretem a házi munkát. Inkább nem eszem, ha nincs itthon az asszony.

A házastársak régen csak vasárnap, a templomba indultak együtt, és temetésekre:

— Máskor nincs időnk együtt menni. Még moziba megyünk egyszer-egyszer, vagy bálba, lakodalomba.

Nagyobb mulatságokon a férj megtáncoltatja a feleségét, de más jó táncú menyecskét is. Ünnepeken a férfiak és a nők külön csoportokban beszélgetnek egymással az utcán, vagy a férfiak egy-egy csoportja valahová elmegy kártyázni. Nem játszanak pénzben, a vesztesnek például papírt vagy faágat kell tűznie a ruhájára a következő játszma végéig.

Ma már a fiatal házasok együtt járnak az utcán, és a gyermekeket is együtt nevelik.

A városba költözött fiatal családban a férjek a házi munkában is segítenek; mindenből részt kell vállalniuk — a körülmények kényszerítő hatására —, hiszen váltásban dolgoznak, így a házi kötelességet is felváltva kell hogy ellássák.

IRODALOM

Dr. Kós Károly: *Eszköz, munka, néphagyomány*. Buk., 1979.

Szabó Attila—Péntek János: *Kerti virágok, dísznövények Kalotaszegen*. L.: Népismereti Dolgozatok, 1980.

Szentimrei Judit: *Vetett ágy Vajdakamaráson*. L.: *Népismereti Dolgozatok*, 1980.

Székely Ferenc: *Igényváltozások a vadasdi elsőlházban és lakóházban*. L.: *Korunk Évkönyv*, 1982.