

[Erdélyi Magyar Adatbank]  
Zalabai Zsigmond: Hazahív a harangszó

### **III**

## **ASSZONYMUNKÁK**

## 1. A KONYHÁBAN

Odahaza járván gyakran fogad egy valaha elképzelhetetlen kép: tereferelő asszonyok verődnek csoportba házunkkal szemközt, a vegyesbolt előtt, nyugdíjas férfiak ücsörögnek a kocsmá előtti lépcsőkön, türelmesen eregetve a bodor cigarettafüstöt, nagyobbacska gyerekek üzik a kerékpárt fel s alá az utcán, várva, hogy a csukott rakterű teherkocsin megérkezzék végre a faluba a kenyér. A városi kenyér. Hosszú időbe tellett, míg a kenyérvárás e napról napra ismétlődő rítusába beletörődött a nép; aki csak tehetett, még a régi parasztilág elmúlta után sem vásárolta, hanem a községi péknél sütötte vagy pedig odahaza maga sütötte a család kenyéréért. Kemencét ugyan már a század első harmadában készült módosabb parasztházakba sem építettek be falum emberei, találtak azonban számára helyet másutt a portán: vagy kinn az udvaron, vagy pedig a lakóházzal párhuzamosan álló épület „kiskonyhájában”, színjében. Szín alatt, esőtől védett helyen állt egy kemence a mi portánkon is; ma már csak emlékezetemben él, mert a terjeszkedésnek és korszerűsödésnek: a kiskonyhához ragasztandó fürdőszobának az igénye a hetvenes évek derekán csákányokkal esett neki falainak, melyek por- és koromfelhőt gomolyogtatva – mintha csak lelküket lehelnék ki – komoran adták meg magukat a sorsnak. Hasonló véget ért meg, de jóval előbb, kisgyermek koromban, színbeli kemencénknek az elődje, amely még bent, a kiskonyhában állt, tiszteletet parancsoló sártömegével s az előtte álló nagy, masszív „*tűszel*”-lel (főzőtűzhellyel) betöltve szinte méreteit a népi építészet ősi formáját őrző helyiségnek.

Itt készült valaha a gazdasszonyi tudományok egyik mutatója, az illatos, kerek, nagy házi kenyér, amelyről beszélni csak tisztelettel illett, s amelynek egy-egy karéját, ha az netán földre esett, bizony fölemelték, szinte bocsánatkérően fújva le róla a port. Tisztelték – a városi kukákban manapság összegyülemlő kenyérhalmokat látván mondhatjuk: áhítattal, már-már vallásosan tisztelték – a kenyeret. Nem csupán – s talán nem is elsősorban – amiatt, hogy a kenyérgabonával, a kerek esztendőre szóló „*élés*”-sel még a gazdacsaládokban is takarékosan kellett bánni; hanem inkább azért, mert nem árut láttak benne, mint az „elidegenedett” fogyasztó, hanem olyan terméket, amelyhez munkájuk révén meghitt, mély és személyes közük van. Közük az aratáshoz, a csépléshez; közük ahhoz, hogy

a gabonából, elszekerezve az ipolyszalkai, kisölvedi, zalabai malomba, lisztet öröltessenek, amely a létbiztonság nyugtató tudatát árasztva tölti meg a kamrákban a rekeszekre osztott, lecsukható fedelű lisztesládákat. S közülük volt végül a kenyérfőzésnek azokhoz a munkamozzanataihoz is, amelyeknek elvégzése szakértelmet s ügyességet kívánt meg a gazdasszonytól. Hiszen Tóth mama – így mondja anyám – hetente sütött, mégpedig kilenc kenyeret. Aratáskor, csépléskor pedig, ha sok ember kosztjáról gondoskodott, hetente kétszer is be kellett fűtenie a kemencét.

„*Nincsen sütnivalója...*” – bugyuta, hebehurgya embert vesz célba ma már e szólás. Eredetileg azonban olyan asszonyra vonatkozott, aki a sütnivalónak: a „*pár*-nak, vagyis a „*kovásztétel*”-hez szükséges erjesztő-kelesztő anyagnak, az élesztő előtti korszak e találmányának volt híján. Házilag készítették a párt, nyaranta kétszer, olyan mennyiségben, hogy kitarson a következő aratásig. Durvára öröltették a búzát; héjáról vékony, halpikkelyszerű zúzalékot morzsoltak le a malomkövek. E „*nagy korpá*”-nak nevezett örleményre forró vizet öntöttek, majd kihülés után kelesztett nyers tésztát dagasztottak hozzá. Hagyták, hogy érjen, erjedjen; utána kis darabokat szaggattak ki belőle. Tojás alakúra formálták a kelesztőanyagot, s száradni a „*pároskas*”-ba rakták. Alacsony oldalú, de hatalmas átmérőjű, nagy, kerek kosár volt e fűzfából fonott kas, amelyben időközönként többször is megforgatták a párt; ha kőkevényre szikkadt, tarisznyába rakták, s a kamrában tárolták, jól esően nyugtázva, hogy egy időre nem lesz gondjuk a sütnivalóval.

Sütéshez készülve- zsúpszakajtányit szánva egy kenyérré – fateknőbe szitálták a lisztet, majd bevitték a konyhába, hogy ott teknőlábra állítva jól átmelegedhessék. A párt – annyiszor három darabot, ahány kenyeret sütöttek – langyos vízbe tették, ázzon ki belőle az erjesztőanyag, amely nemcsak hogy a kenyérnek adott különösen jó házias ízt, hanem olyan jól kelesztett is, hogy élesztőt, alig kellett használni: kilenc nagy, mintegy negyven centi átmérőjű, öt-hat kilós kenyér tésztájához mindössze hat dekát használt fel belőle Tóth mama.

Estére a párból kiázott az erjesztőanyag, kellőképpen átmelegedett a liszt, megfőtt a krumpli – következhetett a „*kovásztétel*” munkája. A fateknőben a liszt egy részét (ha kilenc kenyeret sütöttek, két kenyérrelvált) elkülönítették a többtől, belemorzsolták az, élesztőt, ízesítőként s egyben lisztpótlóként tört főtt krumplit adtak

hozzá (kilenc kenyérré egy tálnyit), majd rászúrték a pár levét. Ezután a kenyérbélesztés egy jellegzetes eszközét, az egyetlen darabból faragott, kis lapátszerűségéből és mintegy méternyi nyélből álló „kovászverő fá”-t vette kézbe a gazdasszony. „*Jó beleizzadtunk, mire úgy fővertük a kovászt, hogy szép sima legyen még hólyagos.*” „Isten áldása” néven emlegették valaha a kenyeret; isten áldását kérték a kovásztételre is: hogy a tészta jól megkeljen, tenyerük élével még a református asszonyok is keresztet rajzoltak rá. „*Tóth mama még szokott cuppognyi is*” – mondja „nene” (nagynéném), jót nevetve a múltból visszavillanó emléken, ezen a biznnyal ősi, ám számára már homályos értelmű praktikán, amely ugyancsak a kovász jó kelését hivatott elősegíteni. Az erjedést persze racionális módon is befolyásolták: letakarták, hogy melegen álljon, a kovászt, keresztbe fektetve előzőleg a sütőteknő peremén a „*kovászfá*”-t, ezt a villás formájú vagy lécekből s félkör alakú ágakból eszkábált eszközt, melynek az volt a rendeltetése, hogy megakadályozza, nehogy a „*sütőabrosz*”-ba keljen bele a tészta. Vánkos került végül az abroszra: nagy, dundi pont a kovásztétel esti munkájának végén.

A pirkadat megint csak a sütőteknő fölött találta a gazdasszonyt. Könyökig feltürekezve dagasztott: jobb kéz, bal kéz, jobb kéz, bal kéz; ütemesen gyúrta, gyömszölte a langyos sós vízzel leöntött kovászbba a lisztet, míg össze nem állt tökéletesen a tészta. Ezt aztán részekre osztotta: „*kiszakajt*”-ott belőle egy-egy kenyérnyit, s liszttel behintett „*szakajtóruhá*”-ba, onnan meg hántolt fehér vesszőből fonott „*szakajtó*”-ba rakta: keljen egy darabig még a tészta.

Ekkorra a kemencében vígan lobogott már a láng. A fűtés – venyigével, ággal, kukoricaszárral – a ház öregjeinek volt a feladata. Nálunk „*őregattya*”, a dédapám kezelte a „tüzes” szerszámokat: „*piszkafá*”-val gondosan szétterítette az égő venyigenyalábot, hogy minden pontján egyenletesen füljön be a kemence; ha a piszkafába is belekapott netán a mohó láng, vödör vízbe mártotta be nagy sietve a sima, meszelőnyél hosszúságú botot. Fából készült tűzszerszám volt a nyélre szerelt, trapéz alakú „*szemvonó*” is; időnként végig-végigkarcolta vele őregattya a lángbarlang padlatát, „*izzik-i má a kemence alja*”. Ha izzott, a kemenceszáj előtti gömbölyű üregbe, az alul kéményajtószerűséggel ellátott, felül pléhvel fedhető „*hamulyuk*”-ba húzta a szemvonóval az izzó parazsat, majd

pedig „*kipemetél*”-te a kemencét. „*Ugy áll a hajad, mint a pemete*” – borzas emberről mondja ezt falum egy nyelvi fordulata, amelynek szemléletessége révén magunk elé képzelhetjük, milyen is volt ez a bizonyos „*pemete*”. Kukoricacsuhéból készítették, több csomónyit kötve egy hosszú botra; arra szolgált e vízbe bizony gyakran mártogatandó seprűszerűség, hogy kitisztítsák vele a kemencepadlatot, ne maradjon azon hamu, szikra, parázs.

Több órás előkészület után sütőlapátra, onnan meg végre kemencébe került a kenyértészta. Negyedóra múltán megnézték, „*fogja-e*”, húzza-e fölfelé a meleg, majd megnyugodva ismét ráhelyezték a kemenceszájra a „*tévé*”-t: a többnyire pléhből, ritkábban azonban agyagból készített ajtószerűséget. Két órát sülték a kenyerek. Egyet – sikerült-e vajon a sütés? – megkezdték; már csak a gyerekek kedvéért is. A megszegett kenyeret nagy, kerek – sok helyütt fedeles – kosárban tartották, amely hagyományosan a konyhai sarokpadon kapott helyet, a többi pedig kikerült a kamrába a lécből összerótt, mennyezetre erősített kenyértartóra.

Rendszeres időközökben visszatérő munka volt a paraszti háztartásban a kenyérsütés, ismétlődő rítus, melyet különösen a család gyermekei vártak nagy izgalommal. Mert nemcsak ropogós héjú, friss illatú meleg kenyeret kínált számukra mindmegannyi alkalmá a sütésnek, hanem egyebeket is: szalonnás-kolbászos-tejfölös lepényt, kis cipót, amelyet átjárt a beléje sült kolbász minden sava-borsa, illatozó fűszere. A teknőfalról lekapart tészta maradék sem veszett kárba: ebből készült a kedvelt „*vakarcs*”. Ennél finomabb tán csak a „*cigánypogácsa*” volt, az a gömbölyű, kilónyi kis kenyér, amely úgy készült, hogy a tészta vakarékba sütés előtt darált tepertőt gyúrt a háziasszony. „*Réttenetesen jó vót*” – merengnek vissza kemence nélküli jelenükből adatközlő asszonyaim ízeire a hajdani világnak –, „*réttenetesen jó*” a guba is. Sütés után forró vízben kifőzték, majd túrót vagy mákot szórtak a megpuhult gubára, amely gyakori, karácsony böjtjén pedig hagyományos eledele volt a különböző tésztaféleségeket nagyban fogyasztó parasztcsaládoknak.

Rétestésztából nemcsak rétest, hanem „*táská*”-t is készítettek az egykori háziasszonyok. Elnyújtották, az asztal lapján vékony rétegben széthúzták a tésztát; a közepére jó vastagon sült hagymát vagy pedig pirított, sóval ízesített grízt tettek. A tölteléket, éppúgy, mint réteskészítéskor, begöngyöltették a tésztalevélbe, majd tenye-

rük élével – „fűrészelő” mozdulatokkal – a kívánt darabszámra osztották fel azt. A táskákat forró vízben kifőzték; a lét paprikásan gyengén berántották, s készen volt máris a levesből-tésztából álló egytálétel.

Kukoricaliszból is gyakran készült étel. Vízben (vagy tejben) addig főzték a kiszítált, megmosott, „pláhá”-jától: apró hártványtól megtisztított lisztet, míg sűrű nem lett, mint a tejberizs. Megzsírozták, darált tepertővel, sült hagymával ízesítették. „A’ vót a réggeli. Kitették a tálat az asztal közepire, oszt mindenki abbó kanalászott.” Nem fogyott el mind? Az sem volt baj. Beleszaggatták forró vízbe a megmaradt kukoricakását; ha kifőtt, nagy lapos tál szélére rakták, megzsírozták, majd „bēhírgál”-ták (besöpörték) a tál közepére, és túrot szórtak rá. Újabb zsírozás, újabb „hírgálás” – s immár a második rétegre került túró. És így tovább, míg meg nem telt a tál ezzel a „nagyon jó gyēnge” étellel, vagyis a „gancá”-val. A finomabb kukoricaliszból pedig, miután forralt tejjel s darált tepertő zsirjával megöntötték azt, „görhöny”-t: tepsin megsütött, a süteményre nemcsak fölszeletelt formájával, hanem édes ízével is emlékeztető lisztételt készítettek a hajdani gazdasszonyok.

Gabona volt az alapanyaga – de nem dara, nem is liszt, hanem kicsírázott szemek formájában – a „biracs”-nak vagy „köjtés”-nek, ennek a sajátos paraszti süteménynek is, amellyel – lévén zsírta-  
lan – különösen a böjti időszakban kedveskedett családja édes-  
szájú tagjainak egy-egy ház asszonya. Miből készült a biracs? Bú-  
zából, amelyhez némi rozst is tettek. E megmosott keverékre vizet  
öntöttek, miután ezt a szemek magukba szívták, kis vízadagokkal  
nap nap után addig öntözték a gabonát, míg csak ki nem pattog-  
zott a hegye. Ekkor gyúrótáblán szétterítették; naponta azon is  
enyhén meglocsolták, s letakarva mindaddig melegen tartották, míg  
csak jó hosszú „csirká”-kat (csirákat) nem engedett a gabo-  
naszönyeg, amelyet ekkorra teljesen összefogott már az ágbogas  
fehér gyökérzet. A kicsírázott gabonát húsdarálón egy nagy tálba  
őrölték; vizet öntöttek rá, s hagyták állni egy ideig. Ezután a vizet,  
hozzányomkodva az őrleményben maradt lémenyiséget is, szitán  
leszűrték, majd kenyérliszttel sűrűre bekeverték. Serpenyőkbe, tep-  
sikbe, „babasütők”-be (kuglófformákba) öntötték a masszát, amely  
két óra alatt sült finomra a kemencében. Egyszerű, olcsó, emellett  
ízletes és igen egészséges sütemény volt a biracs, tele jófajta táp-  
anyagokkal; különösen B-, D- és E-vitamint tartalmazott sokat.

Október utolján dobszó mellett közhírré tétetett, hogy megérkeztek falumba Negyedről a „káposztások”. A hír nyomán lekerült a padlásról a disznóöléskor használt nagy fateknő, s hersegni kezdett a kiskonyhában a káposztagyalu; deszkakeretének vájataiban járt ide-oda a négyzet alakú kalitka, s fogyott, soványodott a káposztafej a gyalukés harapásai nyomán; végül csak a torzsa maradt belőle, öröme a teknő körül lábatlankodó gyerekeknek. Ropogtathattak kedvükre: sok káposztát savanyítottak télire a parasztsaládok. Nagyapám minden évben kerek egy mázsát gyalult le. Munkája végeztével gondosan, szertartásszerűen lábat mosott; lábbal gyúrta ugyanis a káposztát. Két nagy szitányi gyalult káposzta került egyszerre a hordóba, fél marék sóval s jó borssal, babérlevéllel megszórva. *„Járt öregapád a hordóba’ kűrüs-körű, még leve nem gyűtt a káposztának.”* Majd újra ismétlődött az adagolás, az ízesítés, a taposás mozzanata. A gyúró embert a családtagok, csúfolódó kedvű gyerekek kedvükre bosszanthatták: ha az savanyú képet vág, savanyú lesz a káposzta is. Rakódtak egymásra, habos lét eresztve, a káposztafétegek; egyikükre-másikukra a háziasszony egészben almát, birsalmát is tett, kukoricaszemet vagy köménymagot szórt. Ha megtelt a hordó, legömbölyített végű deszkákkal, amelyek követték a kis fakád körvonalát, s amelyeket a hordó füleibe helyezett faszórral leszorítottak, letakarták a káposztát. Egy hétig a konyhában meleg helyen érlelődött, forrt még, majd kikerült a kamrába. Télen szalonnával, kolbásszal sütötték egybe a házilag savanyított káposztát; disznó hasaljához, fejhúsához főzték, libasülthöz tálalták. Nálánál nagyobb keletje tán csak a „*végYES savanyóság*”-nak volt: a kisebb hordókba egészben elrakott zöld paradicsomnak, uborkának, paprikának, sárgadinnyének. Ecet, só, babérlevél, bors, víz hozzáadásával érett össze e sokféle termés olyan ízegyüttessé, melyet a *„hát az valami fölsíGÉS vót”* minősítéssel emlegetnek az idősebb asszonyok.

Lekvárnak a barackot, ribizlit, de leginkább a szilvát kedvelték. Négy-öt puttonnyit is kimagvaztak – *„kifaggattak”* – belőle. Az őszi udvar jellegzetes képe; vaslábra helyezett nagy rézüst alatt lobogó tűz; asszonyok kavargatják nyomtatott Z-re emlékeztető fával a szilvát, várva, hogy megolvadjon. Híg levét, a *„cibÉrÉ”*-t nagy – öt-, nyolc-, tízliteres – cserépfazekakba szedik. Sok lekvárra volt szükség; ha kapásokat fogadtak, naponta öt-hat levél *„didÉllÉ”*-t (barátfülét) is készítettek a gondos gazdasszonyok, akiknek tudo-

mányához hozzátartozott az aszalás is. A körtét, benne hagyva a magházat, két- vagy négyfelé vágva, az almát, kiszedve belőle a magot, nyolcfelé vágva, az őszibarackot, szilvát, cseresznyét pedig egészben készítették elő aszalásra, melyre rendszerint kenyérsütés után került sor. Szalmával leterített tepsikbe rakták a gyümölcsöt, amely a kemence enyhe melegében megtöppedt, megszáradt, majd tarisznyákba kerülve várta a telet, amikor is a háziasszony nagy fazéknyiravalót főz össze a különféle gyümölcsfajtákból, megtévezve a sokféle ízt és zamatot még a fahéj aromájával is. A kihűlt, sötétbarna lé valóságos nektárja volt a paraszti háztartásnak, a főzött aszalt gyümölcs pedig, mint mondják, mazsolával ért föl; ingyenségként kanalazgatták az asztal közepére állított nagy, közös tálból a ház vendégei is: a fonó- és fosztóasszonyok.

## 2. BAROMFIÜLTETÉS

Hozzá tartozott a háziasszonyok sokféle teendőjéhez a szerű sziszegő-hápopó, káráló-kodáló baromfihadával való törődés is. Lóról, tehénről, ökörről – nagyobb, nemesebb haszonállatról – a férfiak gondoskodtak, a szárnyasok körüli munka azonban egyértelműen az asszonyokra hárult. Ők voltak birtokában, az anyáiktól örökölt hiedelmek folytán, azoknak a praktikáknak, amelyek a baromfi szaporulati képességét, tojáshozamát és egészségi állapotát igyekeztek befolyásolni.

A magállomány pótlására nagy gonddal készültek. Tíz-tizenkét tyúkra hagytak egy kakast, négy-öt lúdra egy gúnárt. „*Hoportyikos*” – durva, egyenetlen felületű, rücskös héjú – tojásokat nem tettek fészekbe; tapasztalataik szerint gyenge, nyomorék utódok látnak belőlük napvilágot. Ügyeltek arra is, mikor ültetik meg a baromfit. Pénteket és 13-át, hasonlóan más munkák megkezdésének időpontjához, szerencsétlen napnak tartották. A régi öregek, követve a kalendáriumot, amelyben a napok mellett a csillagképek is fel voltak tüntetve, „*jegyre*” ültettek, vallva, hogy a csillagok állása befolyásolja munkájuk eredményét. Mivel a kalendáriumok évtizedek óta nem tartalmazzák már a csillagjegyeket, a kedvező és kedvezőtlen voltokra vonatkozó hiedelmek meglehetősen elhomályosultak; annyit azonban őriz belőlük még az emlékezet, hogy „*rák jegyibe nem jó ültetni, mer' kiszegyik a libák egymás tollát*”.



Ha jegyre ültettek, ha nem, falum gazdasszonyai általában este rakták a tojásokat a fészekbe; „*sétítbe, hogy sőtítek – fiasak – légyenek a tojások*”. Ennek érdekében a megültetett kotlós kasát sok háznál szennyes inggel is letakarta a gazdasszony, aki a további hetekben is nagy figyelemmel követte az embriók alakulását. Néhány nappal a kelés várható időpontja előtt szokás volt langyos vízbe helyezni a tojásokat, vizsgálva, hogy mozognak-e. Ha mozdult a tojás, fias volt; ha nem, zápnak minősült, amelyből bizony nem lesz utód. A lúdtojásokat nemcsak így, hanem „*lámpázás*”-sal is vizsgálták: egy hét után petróleumlámpa fényéhez emeltek minden egyes tojást, tenyérrrel beárnyékolva azt, hogy megállapítsák, átdereng-e a héjon biztatóan egy sarló alakú fekete folt: a majdani aprójószág. Amelyik tojás világos volt, azt nem tették vissza a fészekbe; „*kivált*” tojásnak tartották, amelyből nem lesz kisliba, vagy ha igen, csak véznácska, „*fias-záp*”.

A tyúkültetés időpontjainak kiválasztásában többféle tapasztalat és hiedelem érvényesült. Először kora tavasszal – márciusban, áprilisban – raktak tojást a kotlós alá, mégpedig mindig páratlan számú: tizenhetet, tizenkilencet vagy huszonegyet. Másnak – „*néhogy évigye a hasznót*” – tojást addig nem adtak, míg maguk meg nem ültették a tyúkokat, melyek közül különösen a fekete színűeket tartották kotlósnakvalónak; ezeknek a tojása ugyanis egészséges, pirosabb héjú, nem olyan sápadt, mint a többié. A fészket fűzfa vesszőből fonott kosarakban búzaszalmából készítették el. Az első napokban, hogy megszokja az ülést, sokan rostával takarták le a kotlóst, amely elé általában árpát és kukoricát szórtak, ettől ugyanis „*nem hízza föl magát*”. Akadt gazdasszony, aki a tyúktojásokat is lámpázta; többnyire azonban, mint említettem már, langyos vízben próbálták ki, mozognak-e az embriók. A másodszori tyúkültetés időpontját úgy választották meg, hogy a kelés júniusra ne essék: a nyári forróság ugyanis „*mégérszi*” a kiscsibét. Július utoljára felé, „*gépelés táján*” végezték a második ültetést, „*asztag alá kéjtettek*”, számolva azzal, hogy felnövekszik a csibehad a szérún elhullott szemén. Attól, hogy „*rúzsára*” keltessenek, igencsak óvakodtak; az a csibe ugyanis, amely csipkerózsanyílás táján bújik elő a tojásból, beteges lesz, gyöngye, s elhull előbb-utóbb. Jónak tartották viszont a „*két asszonyközi*” – augusztus 15. és szeptember 8. közötti – ültetést, amely már a harmadik baromfinemzedéket hivatott bizto-

sítani. Télire szintén azokat a tojásokat rakta el legszívesebben a gazdasszony, amelyek két asszonyköziek voltak.

Apró termetű, szürke és fehér színű ludak – „*parasztlibák*” – tartoztak hozzá még az udvaroknak s az Ipoly-partnak a képéhez, s ahhoz a látványhoz, melyet az aratás utáni tarlók nyújtottak: Isten ege alatti játszóterei a feltarisznyázott, ostoros libapásztorok sötétedésig gondtalanul játszadozó hadának. Húst, zsírt, dunyhába való pelyhet adtak a libák; érthetően vigyázták hát kelésüket különös gonddal az asszonyok. Árgus szemmel figyelték, mennyire „*tojtatkoznak ki*” a ludak, meghozza-e mindegyikük az elfogadható mennyiségűnek tartott – tizennégy-tizenöt – tojást. Az egyes ludak tojásait gondosan különválasztották, osztályozták: lúd alá tudniillik – ellentétben a tyúkkal – csakis a saját tojása kerülhetett. A szakajtókban éppen ezért külön-külön várakoztak a lúd megheverésének idejére a tojások, ellátva tintaceruzás jelekkel: *Ö. F.* (Öreg Fehér), *T.* (Tarka), *B.* (Babos), *L.* (Libalúd). Az *M.*-mel jelölt – Mátyás-napi – tojásokra különösen odafigyeltek. „*Amit a lúd Mátyáskor szokott tojni* – az február 24-én van –, *abbó hibás liba kél ki.*” Nem is tették fészekbe az e napi tojást. Fűződött babona azokhoz a lúdtojásokhoz is, melyek egyheti lámpázás után meddőnek bizonyultak-, felnőttek fogyaszthatták őket, gyermekeknek viszont – „*kiváttak nē légyenek*” – tilos volt enni belőlük.

### 3. „TOLLFOSZTÓBAN VOLTAM AZ ESTE...”

– A dunyhákba és vánkosokba szánt, eladósorban levő leányok hozományának gazdagítására szolgáló „*tollú*”-t télen fosztották meg az asszonyok, akiknek életében e jellegzetes munka a szomszédirokoni összejárásoknak, a tereferelésnek és szórakozásnak az élmenyét jelentette. Hasznost a kellemessel összekötve ütötték agyon a téli esték unalmát, miközben nemcsak a nyelvük járt persze, hanem a kezük is: külön kupacokba került a konyhaasztalon a finom „*pőhő*” (pehely) és a lefosztott tollszár, a csupán tűzre jó „*kosztonka*”. A háziasszony, igyekeztén kedvében járni vendégeinek, „*kéjtett kalács*”-ot, pogácsát, süteményt tálalt a fosztok elé. Nyers vagy főzött aszalt gyümölcs került még az asztra, no meg persze bor, előhíva az emlékezetből a helyi adomáknak a sorát, az igaz törté-

neteket az egyszeri asszonyról, aki hurka s kolbász helyett mosogatórongyot csomagolt be disznótoros kóstoló gyanánt, s az egyszeri emberről, aki egy lakodalomban így *biztatta a papot*: „*ëgyën csak, tiszteletes úr, mást nem kínálok, mer annak van esze, magáhovaló*”. Csendült az asszonyok ajkán, mint ezt 1984 telén anyám tollfosztójába véletlenül betoppanva tapasztalhattam, nóta is. Ha már csendült, hát stílusosan szólt:

*Tollfosztóba' voltam az este,  
Édesanyám azt is kileste.  
Mindig csak azt hányja-veti szememre.  
Kivel beszélgettem az este.*

*Nem beszélgettem én senkivel:  
Édesanyám testvéröccsivel.  
Azzal sem beszélgettem én sokáig.  
Éjjél után három óráig.*

Máskor nem csárdásritmusban szólt, hanem lágyabban, érzelmesebben, románcosan szólt a dal:

*Zöld erdőnek közepében  
Áll egy csinos vadászlak.  
Abba lakik ifjú vadász,  
Nálánál nincs boldogabb.*

*Elmerengve tekinget a  
Holdnak halvány fényébe,  
Fegyverét vállára veszi.  
Úgy sétál az erdőbe.*

*Zöld erdőbe' van egy malom.  
Abba van egy szép leány.  
Arca piros, szeme kökény.  
Mosoly látszik ajakán.*

*Ez kedvese, ez jegyese  
A szép ifjú vadásznak.  
Menyasszonyi ruhát varr most  
A kisasszony magának.*

*Most is ott ül ifjú vadász.  
Kérdezi a kedvesét.  
Mikor látlak kis lakomba.  
Mint fiatal menyecskét?*

*Elpirulva felel a lány,  
Várjuk meg az esküvőt.  
Piros pünkösd másodnapján  
Tartsuk meg a menyegzőt.*

Ismét máskor a balladás dalok komorságával zengett föl az ének:

*A dánosi pusztának az aljába'  
Állt egy csárda egyediül egymagába'.  
Szarvas István volt annak a gazdája.  
Oldalán volt felesége s leánya.*

*Péntek este kilencre járt az óra.  
Alvóra tért az asszony és Teruska.  
Szarvas uram egyediül egymagába  
Várta, hogy még vendég jön a csárdába.*

*Nem is soká kellett nekije várni.  
Mert mindjárt jött az a cigány ármádi.  
A cigányok italt kértek szaporán –  
Pedig vérre volt szomjas a karaván.*

*Szarvas uram borért ment a pincébe.  
Nagy sikoltás ütődött a fülébe.  
Szarvas uram felsiet a lakásba.  
Feleségét már akkor halva látta.*

*A leánya szintén ki volt végezve,  
Tabán kocsis ott hevert a söntésbe.  
Szarvas uram, mikor ezeket látta,  
Bemenekült a leghátsó szobába.*

*De mit ért az, hogy az ajtót bezárta.  
Mert baltával azt is hamar kivágták.*

*Mert baltával azt is hamar kivágták,  
Szarvas uram életét kioltották.*

*Mikor a négy étellel így végeztek.  
Minden értékes holmit összeszedtek.  
Mint valaki jól végezte munkáját,  
Ráadásul felgyújtották a csárdát.*

*Tűz láttára összejöttek a népek,  
Ekkor látták e borzasztó esetet.  
Jéggé fagyott az embereknek vére.  
Sűrű könny jött mindenkinek szemébe.*

*A világnak minden kóbor zsványát  
Összeszedte csakhamar a zsandárság.  
Akasztófán fognak velük végezni.  
Nem fognak ők soha többet gyilkolni.*

Fölidézve e három – egymástól stílusban, érzelmi hangoltságban és témában egyaránt különböző – dalt, amely érzékeltet tán valamit szülőfalum hajdani dalkincsének gazdagságából, Manga János néprajzkutató szavai jutnak eszembe. „*Érdekes tulajdonsága az Ipoly menti falvaknak – írta a harmincas években –, hogy a civilizáció gyönyörűen megfér a tradíciókkal.*” Egy-egy negyven év körüli férfi, állapította meg Manga, ismert vagy nyolcvan-száz népdalt; az asszony nép pedig még ennél is többet. Többek között az összejárás, az „összemeselés” ama lehetőségeinek köszönhetően is, melyeket éppen a tollfosztó és a fonó kínált a népdalkincs megőrzése és továbbadása számára.

#### 4. KENDERMUNKA

Mi készült vászonból a két háború közötti időszak önellátásra berendezkedett, kismesterségeket és háziipart űző paraszttársadalmában? Ünnepi ruhanemű falumban már nemigen; köznapra való ing, az idősebbek által nyaranta szívesen viselt bőgatya, kötény, szoknya alá való pendely viszont még bőven, meg lepedő, dunyhahuzat, törülköző, konyharuha, törlőrongy, abrosz, számtalan ki-

sebb-nagyobb terítő. Zsákok és ponyvák, kisebb méretű „ponyus”-ok alapanyagául a durvább szövésű vászon kínálta magát. Nem ment kárba még a durva kóc sem; madzagot, kötelet sodortak belőle a család férfitagjai. Helye és szerepe volt tehát a kendernek a parasztcsalád életében; természetek is belőle a mellékföldnek tartott – jó talajú, mélyebb fekvésű – földeken annyit, amennyit a család asszonyai, nagylányai a tél folyamán fel bírtak dolgozni.

A fonás, a szövés és az e műveleteket megelőző egyéb feldolgozási munkák az asszonyok feladatai közé tartoztak. Férfimunkának a kenderrel kapcsolatban kizárólag a vetés számított, melyet hagyományosan a Zsófia körüli napokra időzítettek. Lassan, egyenletesen, megfontoltan lépkedett végig a kenderföldön a parasztember; nyakában, bal hónalja alatt átvéve, vetőabrosz (különbön ez is házivászonból készült), amelyből gondosan terítette szét maga előtt a vetőmagot, ujjai között szétszítálva azt, hogy ne csomósan, hanem egyenletesen keljen a kender. Előfeltétele volt a gondos vetés annak, hogy sűrű növéssű, magas, tehát szép vékony legyen a kenderszál. A vetés után bepergették, két ujj közül eresztve a magot, a barázdaszéleket is, majd pedig elboronálták a földet. Beszélni – mivel azt tartották, hogy „*a szótalanó vetett kendérmag hoz hosszú száló termést*” – a munka befejeztéig senkinek nem volt szabad.

„*Virágos, de nem magvas, magvas, de nem virágzik. Mi az?*” – így szólt Ipolypásztón az egyik, a paraszti munka titkaival összefüggő találós kérdés, amelyre a válasz ez volt: Kender. Kétféle lett ugyanis, mire jól megnyurgult, a kikelt növény: vagy magvas, vagy pedig virágos. A két fajtát különböző időpontokban kellett kiszedni a földből, válogatva a kenderszálak között. Gyökerestül szakították – „*nyőtték*” – ki a kendert, aratás után, amikor a virágos zöld kender, mivel a töve „*mégszakadt*”, sárgába kezdett áthajlani már. „*Járkányi abba a nagy, sűrű kendërbe – huy az mincsoda munka vót! Nehezen szakadt a töve, keminy vót a föld. Bóklasztunk a kendéredőbe, egyënkint válogatva ki a virágos szálakat a magvasak köző. Amënni szál a markunkba tért, az vót egy »csomó«.* Ezt kendérszálval átkötöttük, kidobtuk a föld szélire. Tizënot csomó tett ki egy »kivét«. Vót esztendő, hogy száz kivét is szekerre raktunk.” A virágos kendert a „nyövés” után rögtön hazaszállították; a magvasat viszont, melyet csak ősszel szaggattak ki a földből, miután a magja beérett már, egy ideig

még a kenderföldeken szárították. Mintha csak keresztszemes mintákkal hímezte volna ki valami istenség a föld abroszát – úgy mutattak felülnézetből az őszi kenderföldek. „Cserepcsik”-ba rakott, X-szerűen egymásra fektetett kévesorok rajzolták ki a föld hosszán a „mintát”, amelynek célja persze korántsem valamiféle díszítés volt, hanem az, hogy a leleményesen kigondolt cserepcsikban a kévéket úgy fektessék részint a talajra, részint meg egymásra, hogy a kender bugája, benne az értékes maggal, ne a földön, hanem az adott kéve alatt levő másik kévén feküdjön. Elmaradhatatlan része volt a cserepcsikos őszi kenderföldeknek a rossz gúnyájú, rossz kalapú madárriogató eszköz is, mint tanúsítja ezt az alábbi szóláshasonlat: „*Áll, mint kenderben a madárijesztő*”. A megszáradt kendert hazavitték, ponyvára fektették, s cséppel; mosófával kicsépelezték a magját. Mások, csomónként fogva marokra a kenderszálakat, mosószek vagy (a kendermunkában használatos) „*törőszék*” lábaihoz veregették a bugákat, hogy kiperegjen belőlük a következő évi vetésre szánt mag, melyet szelelőrostán gondosan megtisztítottak a magtakarónak attól a pikkelyszerű törmelékétől, amit falum nyelve „*múlya*”-nak nevez.

Hozzá tartozott valaha az Ipoly képéhez az a látvány is, melyet a mederbe vert karók közé fektetett, szalmakötéllal lekötözött, szalmaréteggel borított, kövekkel lenyomatott kenderkévék kínáltak a szemlélőnek. Hét-tíz nap után, ha már megpuhultak s könnyen törtek a szálak, kalákába összeállva öt-hat asszony átmosta a kendercsomókat, megtisztítva őket a „*gyüle*”-től, (hordaléktól), iszaptól. A parton gúlákba rakták a kévéket, csurogjon le róluk a nagyja víz; odahaza falak, kerítések mentén szikkadtak tovább.

Száradás után „*törőszék*”-re került a kender. Erős és masszív munkapad volt ez a négy lábon álló alkalmatosság, amelynek gerendaszerűn vastag lapjába vésővel homorú mélyedést, afféle vályút vájtak a mesterek, hogy jobban feküdjön benne a „*törőfá*”-val – e mosósúlyokra emlékeztető rövid nyelű, téglalap formájú keményfa deszkával – ütögetett, puhított kender. Áll a parasztasszony a törőszék mellett, veregeti a ráfektetett kenderköteget, hogy a rostszalagok közül kihulljanak a növény belső, fás részei; abba hagyja néha az ütemes súlykolást, de csak azért, hogy a törőszék lábához verdesse a megmunkált köteget, hulljon belőle a „*pozdorja*”, a finom rostszálak között éktelenkedő törmelék. Miután ennek nagyja kihull, kisebb csomóra tekeri össze a kendert, súlykolja-

veri azt tovább, míg olyannyira tiszta nem lesz az, hogy a „tiló”-ra kerülhet.

Négylábú faszerkezet volt a tiló, nyitható-csukható csapókarral, amely egymással párhuzamos két deszka közé illeszkedett be úgy, hogy lecsapódva beletörte a kender rostjait a deszkarésbe, összezúzva bennük szilánkjait is a pozdorjának. A megtisztított kenderszálcsonmók göngyölegekbe kötve őszig a kamrába kerültek, várva, hogy – átesve a feldolgozás eddig leírt szakaszain – utolérje őket társuk: a magvas kender is.

„Héhönyi” – rostot fésülni a kerek formájú, vastüskés, sűrűn szöges „héhö”-kőn – általában ősszel szoktak az asszonyok. Háromféle héhőt (gerebent) használtak. A legritkább fésűjűn a legdurvább, zsáknak, ponyvának való rost akadt fenn. Ennek neve kóc volt. A sűrűbb fogazatú gerebennel kifésült, közepes minőségűnek tartott, törülköző, konyharuha anyagára jó rostszálat „pátyosz”-nak nevezték, azt a rostot pedig, amely a pátyoszshéhon való fésülés után a kézben maradt, tehát a legfinomabb volt, cérna vékonyságú csupán, „szálá”-nak mondták. A szálát „koszoró”-ba rendezték; a kócból s a pátyoszból meg „gúgyélá”-t formáltak, laza göngyöleget, amelyet aztán fonáskor a guzsalyra kötöttek fel.

Fonóházat a két háború közötti Ipolypásztón már nem tartottak; többnyire a rokonok, szomszédasszonyok, lánypajtások jártak össze csupán. Akárcsak a tollfosztó, alkalom volt a fonó is a tereferére, az emlékezésre; arra, hogy átadják magukat a téli esték nyugalmas, békés, családias hangulatának, s alkalom egyúttal – mert a tétlen pihenést kizárta fogalmi közül a parasztelek erkölcsi rendje – a hasznos időöltésre, a munkával való pihengetésre is. Nemcsak a nyelvek peregtek, hanem az orsók is; öten-hatan ha fontak, „csak úgy szelētek a ropkák”. Öregebb asszonyok, nagy- és dédanyák, bár kezük is reszketett már, ha mást nem, hát a kócot fonták: bal kézzel eregették a guzsalyra felkötött „gúgyélá”-ból a szálakat, melyeket a jobb kezükben tartott orsó pergetésével fonállá sodorítottak össze. Festés, faragás díszítette a rokkapálcákat is (melyek a guzsaly szerepét vették át, mivel a kenderszálat kötötték fel fájuk), no meg természetesen magát a „ropká”-t, ezt a lábmeghajtású elmés szerkezetet, amely úgy sodorta a szálakat fonallá, hogy egyúttal föltekerte azt a csévére, melyet nálunk – nyilván mert annak szerepét tölti be – ugyanúgy „orsó”-nak nevezték, mint a fonás e másik, kezdetlegesebb eszközét.



Kutakodva a padlásokon, szerettem megnézegetni, megérinteni, kézbe venni a kendermunka megannyi kellékét – pókhálós, porlepte relikviáit egy letűnt világnak. Törőszékek, vaskos törőfák, szögfésűiket sün módjára meresztgető gerebenek, díszes talpú, vésetekkel – szívmotívummal, virággal, levéllel, csillaggal, rózsabimbóval – ékes guzsalyok, festett-faragott rokkák mellett rátaláltam egy lábakon álló szerkezetre is, melynek körbeforgó villás négy farkarja szélmalom lapátjaira emlékeztet. Valaha, a téli kendermunkák idején, évente kiszabadult padlástéri rabságából ez a szerkezet, a „*motolla*” is. Ha megtelt az orsó vagy a rokka csévéje, motollára vetették föl a fonalat, részint hogy mennyiségét lemérjék, részint meg hogy „*motring*”-ba rendezzék. Elmés egy szerkezet volt ez a motolla: karokat forgató tengelyéhez egy fából készült fogaskerék csatlakozott, amely fogazatról fogazatra fordulván előre, a szükséges fonalszámnál hangjelzést adott, figyelmeztetően pattant, percent, hogy jelezze: fenn van a motollán a szükséges fonalmennyiség. Hatvan szál fonalat az „*íge*”, százhusz szálát a „*pászma*” nevű mértékkel jelölték. (Ízes nyelvi fordulat is örzi e mértékegységek emlékét. *Ígéhő még pászma is kő*” – mondja a közmondás arról az emberről, akiben a lelkesedés a félbe-szerbe hagyott munka közben lelohad, mert erő a tervek valóra váltásához bezzeg már nincs benne.)

A motolláról lekerült fonalcsomót – a finom szálából tíz pászmát, a közepes minőségű pátyoszból nyolcat motolláltak föl egyszerre –, mielőtt a szövőszékre került volna, tisztítani kellett. Meszes vízbe áztatták a fonalat, hogy szép fehér legyen; majd pedig „*béhamvazták*”. „*Ponyus*”-ba finom fahamut rostáltak, meghempergették benne a fonalat, s utána „*főtték a lúgzóba*”. Lábakon álló hordószerűség volt a lúgzókád, alján lyukkal, melyet a hordó fenekére tett tányérral leborítottak, s alulról is betömtek félig-meddig, hogy lassan szivároгjon át a lyukon a lúg a kád alá állított dézsába. Belerakták a lúgzóba a fonalat, rá a durva szövésű hamvasba csomagolt fahamut, amelyre forró vizet öntöttek. A víz, átjárva a fonalakat, alul kicsöpögött; dézsában felfogták, ismét felforrósították, s megint a kádba öntötték. Hosszadalmas folyamat volt a lúgzás, egész nap is eltartott, sőt még éjszakára is a lúgzóban maradt a fonál, hogy minél jobban „*mégkějjen*”.

S a munka neheze még csak másnap kezdődött igazán! Tél van, kemény és rideg havas világ, jég fedi az Ipolyt, amelynek hullámai

pedig kendermosáskor még oly kedveskedve simogatták körül az ember lábát. Tél van, de berzenkedni dőreség volna: mosni kell a mosandót. Nyáron a kendert, télen a fonalat. Vonulnak hát, hónuk alatt mosószékekkel, kezükben mosósúlyokkal, vonulnak az Ipolyra az asszonyok. Kétlábú mosószékeiket a lékbe állítják; láb nélküli deszkáját a jégre fektetik, szalmát szórnak rá, s kötelességtudóan melléje térdelve csapkodják, csapkodják mosófaikkal a fonalat, hogy a bő víz eltávolítsa belőle a lúgot. Öt-hat asszony súlykolja egyszerre egyetlen ház szőnivalóját; most azonban nem csábítja őket tereferére az együttlét: jég dermedti a térdet, víz a kezet, hiába mártják időnként a lék mellé állított melegvizes kannába, nem szűnik a gémberedettség, nem enyhít az átfagyottságon sem a hazulról küldött tea, sem a forralt bor. Kendőjükre, míg súlykolnak egyre, ráfagy a szájukból kicsapódó pára... Embert próbáló munka volt a téli fonalmosás; odahaza mindig bő ebéd, bor, kalács várta az Ipoly-partról szabadult asszonyokat, akik jogos büszkeséggel szemlélték munkájuk eredményét: szép lett ám, szép bizony, a fonál. Kirázogatták, kisimították, kitergették a motringokat, hogy kifagyva, megszáradva végül is a „*gombolyító*”-ra kerüljenek.

Baklábak tetejére helyezett, tengelyen vízszintesen körbeforgó, egymást X-szerűen metsző két lécből állt a fonal legombolyítására szolgáló eszköz, melynek léceit falumban „*levél*”-nek nevezték, azokat a cifrafákat pedig, melyek a lécek végén fűrt lyukakba illeszkedtek, hogy feszesen tartsák a fonalcsomót, „*katonák*”-nak. Talán mert díszesek – fogazott faragásúak – voltak, s mert pecsésen álltak, vigyázzban szinte, mint a katonák.

Gombolyítás után a fonalfelvetés munkája következett. Eszköze a „*vetőfa*” volt; gondosan, rendben, egymással párhuzamos vonalakban rendezték el rajta azt a fonalmennyiséget, amely a megszövenődő vászon hosszanti fonalsíkjának a kialakításához volt szükséges. E „*fonálmelléké*”-nek nevezett hosszanti sík a szövőszéken – a „*szátvá*”-n – nyerte el végleges formáját. Masszív, erős gerendák alkották a szövőszék nagy, szinte a konyhát is betöltő keretét, amelyben bonyolult alkatrészek kaptak helyet a tartó- és keresztfákon: a lábbal irányított „*nyomdokó*”, amely a „*nyüst*”-et (nyüstöt) mozgatta, hogy az elkülönítse egymástól, hegyesszögszerű nyílást hozva létre köztük, a szövőszéken hosszanti irányban futó páros és páratlan számú fonalakat. A nyüst által nyitott résen a „*vetelő*”

segítségével átvezették a keresztszálat melyet aztán a bordával „belevertek” a hosszanti fonalsíkba. Ült a szövőasszony a „szátva” ülődeszkáján, ült késő éjszakáig, monoton ritmusban végezve munkáját: most az egyik láb nyomja a nyomdokot, most az egyik kéz dobja keresztbe a vetélőt, most a másik láb nyomja a nyomdokot, most a borda veri be a keresztszálat, most a másik kéz dobja vissza a vetélőt – és így tovább, százszor, ezerszer, több ezerszer egymás után. „Bizony sokat köllött hagyigákozni, még harminc-ötven rőfököt lészöttünk” – mondja anyám, aki (bár a húszas évek végének a gyermeke már) tud még bánni a szátvával, mert a háború alatti s utáni években megtanította rá egy nagy tanító: a muszáj.

No meg a szép iránti eredendő hajlam s a tudást megbecsülő szándék: ne szálljon sírba nagyanyámmal a tudomány. Mert mestere volt a szövésnek Tóth mama; ha ő ült a szátvában, nem lett csúnyán csipkés, nem lett „fogas” széle a vászonnak. Idegen portákra is gyakran hívták segítségül: vetné föl a fonalat, mert nem boldogulnak a mintakészítéssel. Mintás – ahogy falumban mondták: „hímés” – szőttest készíteni ugyanis jóval nagyobb ügyességet igényelt, mint „pokróc”-ot (csíkos rongyszőnyeget), zsáknak való durva vagy akár ruhára is jó egyszerű vásznat. Becsülték is, aki tudója volt a titoknak, hogyan kell a szövőszéken – „főszennyi a cifrá”-t. A szőtteseiket mindig egyszínű mintákkal díszítették: vagy bordópirossal, vagy pedig kézzel. A fonalat vagy festették, vagy pedig – később – üzletben vásárolták. Meglátszik ez a kettősség a szőtteseken is: az újabb keletűek mintái világoskékek, azokéi pedig, melyek az ősbibb hagyományt követik, palócosan mélykékek: kékítőből hívta elő színüket Léván a mester.

Stilizált levelek és virágok díszítették a szőtteseket: „szegfű”, „rózsa”, „rozmarin”, „lóhere”, „tölgyfabogyó”; de lát az egykori asszonyok munkáin „bakatellá”-t, „csillag”-ot, „farkasfog”-at és „dupla hím”-et is a kifinomult népi ízlésnek tisztelettel adózó mai tekintet. Én mindenesetre gyakran pihentetem meg szemem, keresve a szavakat az írógéppapír előtt, azon a menyasszonyi dunnahéjból pár éve szabott-varrott drapérián, amely az ablak mellől süti szerteséjjel bordópiros mintáinak fényét dolgozószobámban. Tudom róla, hogy egyik darabja volt – nagyanyám cifra guzsalyával együtt – annak a nagyszabású Hont megyei néprajzi kiállításnak,

amelyet Ipolyságon rendeztek 1943-ban. Négy évtized múltán most itt látható a szobámban, s én nem tudok nem arra gondolni, hogy kapocs ez a szöveg. Kapocs múlt és jelen között, elődök és utódok között, híd a lakhelyem: Somorja – és Ipolypásztó, a szülőfalum között.